

夏季蔬菜 產銷

苦瓜

栽培技術不斷翻新進步，由原來瓜藤爬在地面，改為竹子半圓型支架，又進步目前葡萄棚架之栽培，使管理愈方便，瓜型正直、摘蔓、疏花、套袋、摘果等工作，能順利進行，省工省時。

幼果約腳拇指大時，即需套袋，促進瓜皮潔白，色澤優良，降低苦味，增進美觀，增加商品價值，並可防止病虫害感染，防止蜂咬叮。

套袋時機視幼果體大小而定，太早套袋，採收大果呈死白色，容易黃熟。套袋太晚，仍會青色，效果未能達成。潔白色苦瓜沒苦味，消費者最喜愛。

成熟度採收之決定，與氣溫高低有密切關係，氣溫高溫炎熱，溫度 30°C 以上，日照充足，強烈陽光下採收時以 7 分熟即需採收。25~30°C 左右，陽光略強時，7 分半之成熟度採收。在 30°C 左右，陰天而陽光微露時，待 7.7~7.8 分成熟採收。

總之夏天苦瓜不可超過 8 分成熟度才採收，否則採收時雖然是新鮮潔白，但裝進紙箱後，瓜體自然散出熱度，悶在紙箱內，運達批發市場交易，轉手至零

售市場階段，由於後熟作用，整條苦瓜已紅熟一半以上，失去商品價值，隔天就沒人敢向您買這批暖頭的苦瓜，此情況已有實例時常發生，農友們不可不防。

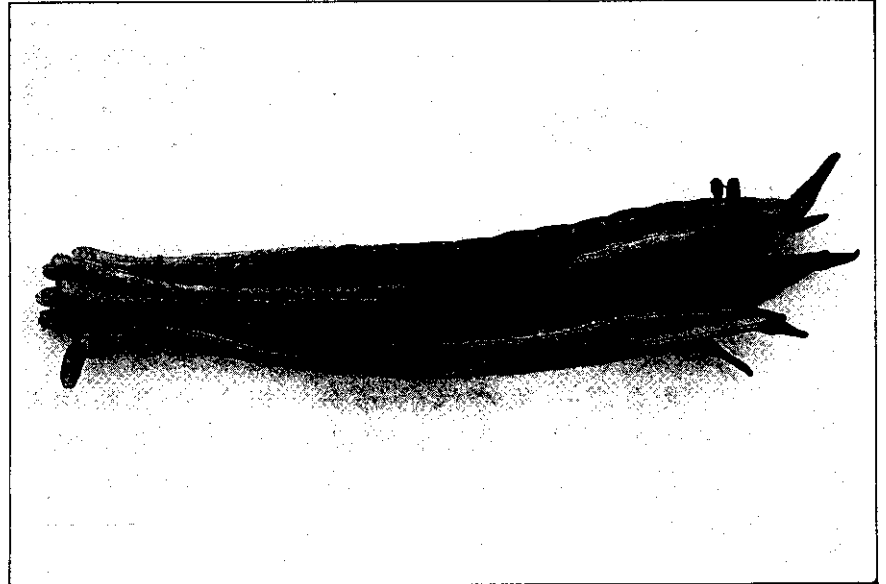
採收後置蔭涼處，先行初步分級後，放入搬運箱內，每層瓜體需墊厚柔紙，運搬至集貨後，再交由選別員依照分級包裝標準，共同選別，統一包裝，統一計價。如此可以促使整體品質一致，拍賣時大批一次交易，免除頭尾市交易產生之價差，可讓承銷商大膽放心一次大量承購，增加信心，產生競價承購高潮，提高售價，對農友大為有利。

包裝時，每條苦瓜使用一張白紙包裹，以防碰擦傷，維護瓜體完整，保持品質，紙張不可用報紙或衛生紙，而用韌性柔軟白紙為佳。

白色苦瓜沖洗乾淨後，切兩半，去子囊，直接打汁（果菜汁機榨汁），加些蜂蜜生飲，是消暑清除解渴最佳飲料。或切薄片拌沙拉生吃，是夏季絕佳食餚。

苦瓜

是典型夏季蔬菜之一，碳水化合物含量高，具清甜味濃郁，適炒食或煮湯，大人與小孩都喜食。來自



分級包裝

● 吳昭其

雲林縣古坑、林內、斗六、荊桐、高雄縣旗山等地貨源，每日進貨台北市場數量達70~80噸，甚至有些達100噸，超過市場每日需量只有40~45噸達一倍以上，致價格跌至每公斤3~5元而已，真是量多價賤，如能維持40噸到貨量，每公斤可維持8~10元之間，對產銷雙方均有利，期望絲瓜主要產地，能妥善做好產銷計畫生產，以免價賤傷農。

絲瓜品種就其外表與顏色而言，近一、二年來消費者已有改變趨勢，由以往瓜體米筒型，而偏向中度長圓型，表皮顏色由深綠色，轉變喜愛淺綠色，因此產地農友應重視（尤其雲林縣盛產絲瓜地方）此一消費改變，改良品種栽培，以滿足消費者口味。

絲瓜棚架以近年來實施葡萄式棚架之栽培管理，所長出來瓜體形狀美觀，收量高，產期長為最佳栽培法。

葡萄園棚架式栽培絲瓜，容易分蔓長藤，增加開花結果率，但必需施疏蔓、疏花、疏果工作，保持主蔓供應養分能力，促進果體長大。果體發育至5~6分成熟時，即可採收，以免瓜體子囊纖維粗化，失去食用價值。

採收後，依瓜條大、中、小分別用包裝紙包裹，分開裝入紙箱內，每箱20公斤重，千萬不可30公斤裝，若以30公斤包裝，箱內瓜層增加高度，底層瓜體受壓扁或壓傷，有失商品價值。



也是具型夏季蔬菜，品質以白色長豆莢（長達40~50公分）為佳，豆身頭尾端粗細均勻，豆仁部位未飽滿凸起時，即需採收。

採收後先稍作整理，然後送至集貨場，作統一選別、分級，依豆長45公分以上為特級品，35~44公分為優級品，未達35公分為良級品，分別每0.6公斤用橡皮筋紮1束，放入大水池（或大水槽），池（槽）內加放冰塊，使水溫在10°~15°C之間，讓豆莢冷卻約2~4小時，撈起入透明塑膠袋內，再放入紙箱，每箱淨重30公斤，等於每箱50把，另加1把以防失重。袋內另放冰塊（冰塊如雞蛋大小）3公斤，如此運達批發市場，可保持豆莢細嫩鮮脆品質，免豆身鬆軟老化，賣得較好價錢。

保鮮處理千萬莫放明礬水，明礬水雖能使豆莢不鬆軟，但却堅硬得炒、煮不熟，且失去豆莢甜味，食之乏味，日子一久，消費者不願購食，將使產品無人購買，導致消費衰退，最後吃虧還是農友。台北市場每日需量12~15公噸之間，可望維持單價12~18元。