

# 秋季蔬菜產銷

## 蓮藕



蓮藕是食用地下根莖，多節有數孔，有絲狀黏質，質地香甜鬆Q。每年盛產期是6~9月，產地集中白河、六甲、嘉義、彰化、台中。

盛產時除以鮮品供應市場外，運銷業者將帶有泥土蓮藕，貯存於冷藏庫，自11月至4月，視市況需要慢慢出庫銷售，穩定供應，調節供需。

台北市場全年有55多萬公斤交易量，全年平均單價每公斤27元左右，數量穩定，價格平穩。每年2月以後，利用種藕根莖行無性繁殖，栽植後約150~180天，蓮花謝後，蓮蓬形成，蓮子摘下，藕節肥大時採收。雖然長於泥土中，但洗去泥巴後，藕節表皮却潔白無比。

按藕節長短粗細，將五節（5段）以上，直徑6公分以上，長度50公分以上之藕支，列為特級品。將4藕節，直徑4~6公分，長度40~50公分之蓮藕，列為優級品。將藕節3段以內，直徑未達4公分，長

度未達40公分，列為良級品。

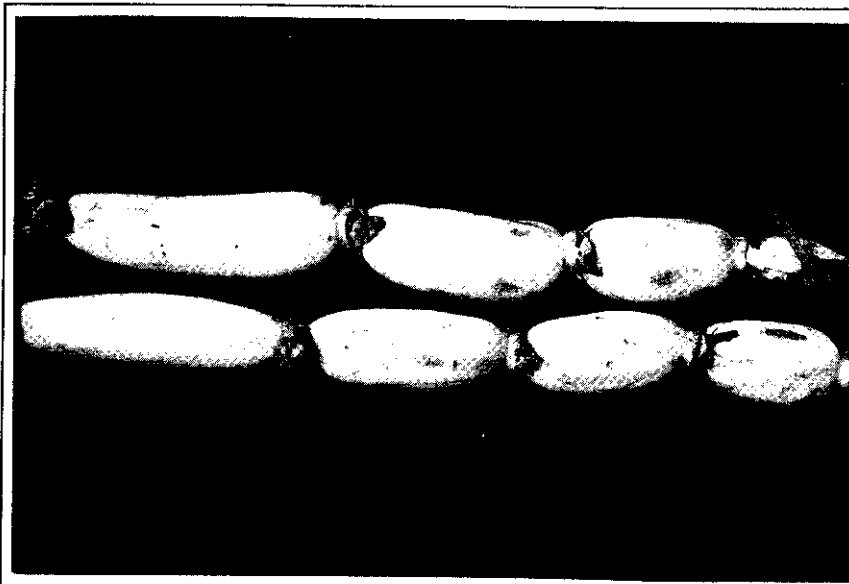
洗淨泥土時，不可傷及藕皮，不要讓表皮出現傷痕，陰乾後，分別裝入專做長型紙箱內，每箱30公斤淨重，運往消費市場參加批發銷售。如入冷藏庫貯存者，勿清水，以帶泥土放入PE編織袋內，每件30公斤，存於冷藏庫內，視市況需求慢慢出庫銷售。

## 隼人瓜苗



是食用隼人瓜幼嫩細緻的心葉嫩梗之蔬菜，隼人瓜分枝強，摘取嫩葉嫩梗後，再生力高，在夏、秋季節，葉菜類易受雨水浸害之際，摘採隼人瓜嫩葉梗，補充葉菜類部份貨源，不失為一項補充貨源措施。

隼人瓜嫩梗心葉因長有蔓藤鬚絲，捲絲如龍鬚，有人習稱龍鬚菜，其實真正龍鬚菜是長在淡水河出口或海邊淺塘水域裏的水生植物，將隼人瓜苗稱作龍鬚菜，實有不倫不類，或改稱隼人瓜鬚、佛手瓜心鬚，佛手瓜心葉應屬恰當些。



蓮藕（清洗後）



隼人瓜苗

# 與分級包裝

●吳昭其

摘採時，應自心葉第1張嫩葉（葉片卷曲尚未展開時）往下算，至第5張葉梗處摘斷，每0.6公斤用塑膠帶綁成一把，每34把放入紙箱裏，以淨重20公斤計算一件實重，運往批發市場參加銷售。

台北市場全年交易37萬2千公斤，平均每公斤批發單價12元，新鮮細嫩價格不貴。盛產期5~9月，其餘月份量少但不缺貨。以葉片細嫩幼厚略卷縮，青綠色不枯萎，葉片在五張以內，葉肉肥厚幼嫩，鬚絲愈短小細嫩，葉梗長度15公分以內，肥胖質嫩脆一折即斷者為佳。

## 甘藷葉



在夏季多日豪雨之下，產地葉菜類如小白菜、青江白菜、空心菜、莧菜、芥藍菜等泡在水中2~3日，易受水傷潰爛，等天晴大太陽烈光下，幾乎全部腐爛，此時菜價高漲，只有甘藷葉莖不會受豪雨影響，生長反較茂盛，正可摘採甘藷葉，補充一部份市場葉

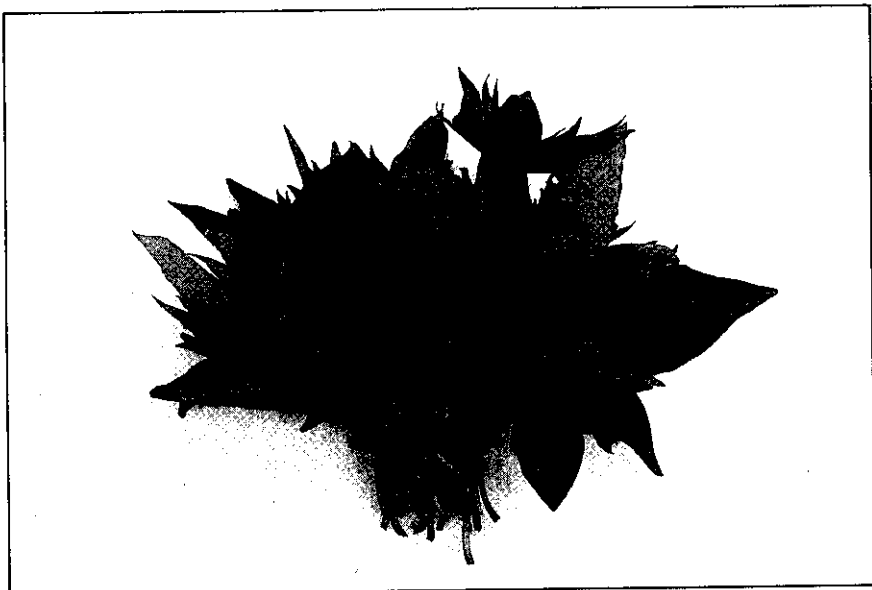
菜貨源之不足，且甘藷葉營養豐富，又是安全性較高蔬菜，應可鼓勵農友多採收，長期穩定性供應市場。

當菜用甘藷葉，以葉型圓廣、綠色、葉肉厚、葉柄粗長肥厚的品種為宜，於葉片發育茂盛，葉緣未缺刻，青綠未枯焦，葉柄粗長肥美，挺直未萎縮，葉腋處未生花蕾前，自連接蔓條處之葉柄頭端摘採下來。

依葉柄長18公分以上，葉片完整無病虫害，青綠色無斑紋，葉肉肥厚鮮嫩為特級品。葉柄12~18公分為優級品，葉柄長未達12公分，但有食用價值為良級品。

分別用塑膠繩綁把，每把0.6公斤紮一束，放入硬竹籃內，整齊排放，每層用噴霧器噴洒清水，不可用澆灌，保持鮮嫩不枯萎，運往市場參加批售。

台北市場全年交易量2萬1千公斤，批發單價每公斤12元，以5~10月交易量較多，其餘月份較少。甘藷葉用農藥機會不多，含有高量葉綠色，維生素A、C、鈣、磷、鐵等營養豐富，消費者宜多購食，期望有專摘甘藷葉當菜栽培的品種上市，以供推廣栽培，對產銷雙方有利。



甘藷葉