

秋季蔬菜產



甘薯



茼蒿

食用甘薯

近年來農政單位改良下，市面上出售的食用甘薯，分別為台農57號、60號、62號、64號、66號、67號等品種，其餘品種市場人士均視為飼料用，不合消費口味。

主要原因是上述6種品種的甘薯，澱粉含量少，纖維絲狀少，胡蘿蔔素含量高，吃起來香甜鬆Q，最適合現代人的口味，不屬上述6個品種的甘薯，澱粉高，有纖維絲，胡蘿蔔素含量低，形狀不整，薯塊表皮不光滑，商品價值不高。

台北市場全年交易量為3,763公噸，批發總平均單價每公斤5元上下，每月交易量250~350公噸不等，數量很穩定，貨源不缺，價格很平穩，主要貨源來自雲林、嘉義、台南、苗栗等縣。

另外台北縣金山地區農會，每年8~9月供應台農66號甘薯，薯塊完整，表皮光滑，大小中等，使用新做專用紙箱包裝，每箱25公斤淨重，且依中、中、小薯塊分別裝箱，分級清、重量足，承銷人樂於承購

，品質與售價均為全場之冠，是甘薯供應者的楷模，值得全省各農民團體學習。

為保護品質，提高商品價值，甘薯採收時，盡量保持薯皮光滑完整，勿使薯皮損傷破痕，不斷塊或機械傷害。

將無病虫害薯塊，不長鬚根，無分歧，形狀整齊，不長芽，表皮光滑完整之甘薯，按0.8~1.2公斤為大薯，0.4~0.8公斤為中薯，0.12~0.4公斤為小薯等規格，分別以紙箱25公斤或PE編織袋為30公斤包裝，較受承購者喜愛，若薯塊重達1.2公斤以上，或不是台農57~67號之品種的甘薯，均不適消費都市的消費需要，不合現代人的口味，可當飼料使用。

茼蒿

茼蒿具有強烈香氣，是香辛作物，市場人士又稱香菜，是消費者喜愛的佐食品，麵攤、飯館、料理店都需要它，主婦們到菜攤買菜時，菜販拿香菜當贈送品，雖然不是主要菜種，市場却不能缺貨。

銷與分級包裝



廣東高苣

因為植株矮小，質地嫩脆柔弱，夏季多雨易受損害而減產，到貨稀少時，台北市場一天或只100~200公斤，批發單價高達100元1公斤，冬天氣候適合苣苔生長，栽培容易，到貨量每日高達34公斤，批發單價低至每公斤只5元左右，真是「菜金菜土」。主要產地集中在彰化縣北斗鎮，嘉義縣新港鄉，台北市士林社子蔬菜專業區。

苣苔是短期作物，播種後夏天約30~35天可採收，冬季約35~40天可採收，趁未抽苔長花蕾前摘採，去掉枯黃葉，每0.3公斤用塑膠繩或橡皮筋紮1束，夏天用軟竹簍包裝，每件30公斤，簍內加放冰塊，將冰塊打碎如鴨蛋之大小，裝入塑膠袋內封口，每袋冰塊重2公斤，每1簍上、中、下層各放一袋，如此包裝在炎熱夏天，可保鮮又保質，運到市場後不致枯萎變質。冬天則以紙箱20公斤包裝，氣候寒冷冬天不需加冰塊。

苣苔連葉帶株是鮮食為多，佐食時不煮炒，因此消費者食前清水沖洗3次以上為宜，農友們亦應安全用藥，到安全期時才可採收，以免農藥殘毒過量，危害人體健康。

廣東高苣

廣東高苣葉柄短，葉型皺縮曲折，又稱皺紋高苣，台語稱皺紋媚仔菜或皺高菜。是近年來，漢堡速食店、牛排西餐廣用的盤底生菜，且營養價值高，種植面積有增加趨勢，是前途看好菜種。

全年都可種植，冬季中南部可播種，夏季北部可播種，全年從不缺貨，主要產地在高雄梓官、楠梓，嘉義新港，雲林二崙、西螺、崙背，彰化田尾、埔心，及台北蘆洲、板橋、新莊、和台北士林社子地區。

台北市場每月有35公噸交易量，批發平均單價每公斤5~10元，其中以台北市士林社子的農友，每天清晨3~4點到菜園採收，立即運到市場銷售，品質最新鮮，細嫩柔脆價最高。

農友在採收時，沿地面起1寸處，由刀子自莖部切採，去枯葉雜質，每棵整齊排放於硬竹簍內，每簍淨重40公斤，稱足重量後，洒以清水，保持鮮度與青翠，運往市場批售。