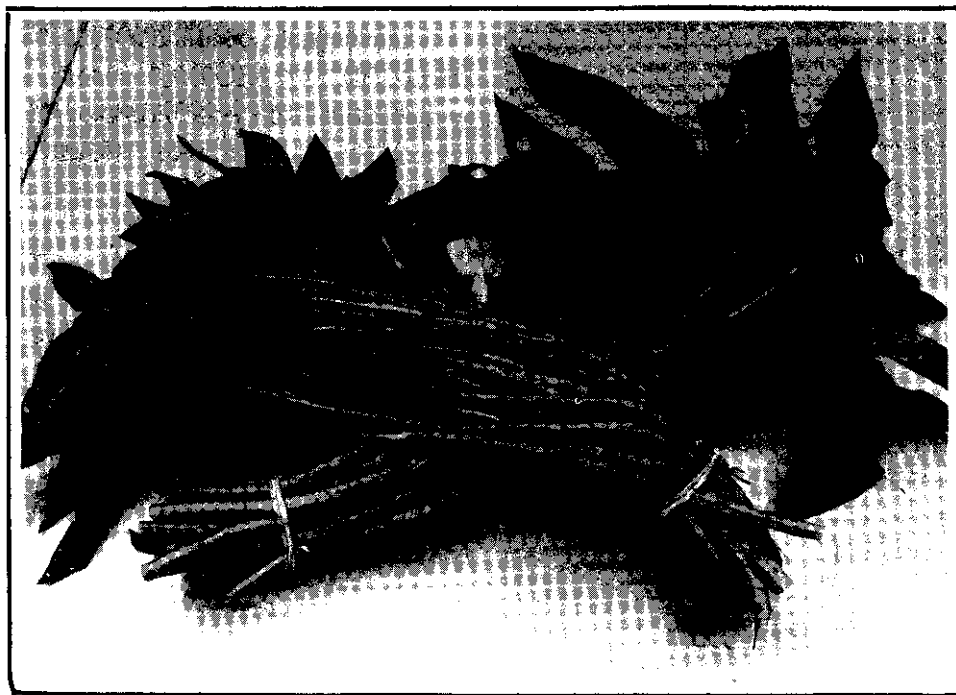


產銷與分級包裝



半斤一把裝空心菜(吳昭其攝)

菱角

在稻田轉作政策推動下，菱角生產種植面積已有愈來愈多趨勢，產地集中嘉義以南至屏東。較大面積栽培地方，如嘉義縣水上、鹿草、太保、義竹，台南縣六甲、柳營、山上、大內、新化、下營、白河，高雄縣路竹、阿蓮，高雄市左營區、屏東縣林邊、佳冬、東港、南州等地方，種植面積估計已有近千公頃，產量估計約有2萬公噸。採收期集中9月底至11月上旬，每天全省消耗菱角約為333公噸，數量頗為驚人，可能已供過於求。

品種有大角種(大慈種、大右種、鈍角種)及小角種(尖角種、土種)，大角種產量高，收穫多，肉質多且柔鬆，菱角較鈍，剝殼時不刺傷手。小角種顆粒小，份量輕，收量較少，肉質蓬鬆香Q，菱角小但尖刺，剝殼時易刺傷手指頭。台北市場約消費1,200公噸，總批發單價每公斤約15~20元左右。

菱角於採收後，先於水池或田水中清洗一下，再倒入巨大水桶中，用清水翻洗，將沉在最下層菱角，也就是成熟完全，果實最堅硬，列為特級品，沉在中層的菱角，就是尚成熟尚結實，列為優級品。浮在上層的菱角，就是不太成熟，不結實，列為良級品。

分別撈起倒入塑膠箱裏，讓其滴淨水份，再分別放入專製PE編織膠袋，每袋淨重30公斤，良級品因不完全成熟，肉質柔軟不香Q，農家應先行剝殼取果肉(台語稱菱角仁)，用透明PV袋裝，每袋5公斤，再與特級品和優級品，一併運往市場參加銷售。

空心菜

空心菜又稱雍菜、應菜，本文所指的是種於土面的空心菜，而不是種於水田或池塘裏的水雍菜。目前市面出售者有小葉種、大葉種、長葉種，而以長葉種的葉片長、莖梗細小、纖維細嫩，較受承銷人喜愛，廣

受消費者歡迎。

產地分佈全省，以屏東縣萬丹、新園，嘉義縣新港，雲林縣西螺、二崙，彰化縣田尾、埔心，台北縣板橋、新莊、蘆洲，台北市士林、社子及雙園區堤防外河床地，種植最多。

台興市場每天約需30公噸左右，其中一半來自台北近郊，近郊農友以清晨4時左右，即赴田裏採收，整株連根拔起，拍掉泥巴後，不加細把，清水沖洗後，直接放入竹簍內，當天運往市場批售，搶新鮮，品質細嫩，甚受承銷者及消費者喜愛。

中南部採收的空心菜，多在下午採收，部份農家整株拔採帶根出售，部份農家沿地面割收，留下根部繼續成長，再作第2次採收，而以不帶根出售，甚至少數農家留作第3次採割，因此消費者認為連根拔取一次採收，品質較細嫩新鮮，而喜愛帶根出售的空心菜。

採收後整理成把，去掉黃枝枯葉，拍掉泥巴，稱足1公斤1把，再行清水洗淨根部泥土，放入硬竹簍，每件40公斤，夏天高溫時，另加放冰塊保鮮，防止枯萎黃葉發生，冰塊打碎如鴨蛋，放入塑膠袋封袋口，平放在簍子中層，冰塊重量記得扣除，不可算入菜重內。

芋頭

芋頭是典型秋季蔬菜，品種有檳榔心芋、麵芋、黑芋、烏播芋、狗蹄芋，而以檳榔心芋的肉質，有棕色纖維，（狀如檳榔果實內端的纖維絲，故稱檳榔心芋）質地蓬鬆香Q好吃，適合蒸、煮、炒、炸，而受大眾喜愛。麵芋肉質白色，但不香Q如糊泥，適合做芋冰或芋丸。

檳榔心芋主要產地集中苗栗公館、台中大甲、南投國姓、嘉義太保、高雄甲仙、屏東高樹、花蓮吉安等地方，其餘全省各地均有栽培。主要產期自8月起至11月止，尤其每年民間中元節及中秋節，是盛產時候，也是應節菜種之一。

台北市場在這段期間，每天約需60~70公噸，每公斤批發單價15元左右，家家戶戶買幾個芋頭，煮甜芋湯、炸芋丸、做芋泥、蒸芋塊、炒芋頭片等，用途廣泛，其他日子消費大眾買芋頭機會較少，大多由做芋冰、炸芋丸、做芋泥、煮芋仔米粉，製芋粉等業者購買較多。

採收芋頭前，芋田應斷水半個月，讓田裏芋頭乾燥，則芋頭採收後較耐貯藏，通常芋頭專業運銷業者

活肥源 鎂肥要素

精製蚵殼灰 超級紅苦土

科學收管 改良的 利 試驗

用法簡便 隨地 隨進 隨時 可用

中央標準局認定 第88958號 說明書來函即寄

洋菇專用鈣 輕質碳酸鈣

土壤PH酸濕度計

糖度計

和春

改良酸性土壤 促進土地肥力 補充微量元素 提高糖分·香味

提高品質·增加產量

和春化工股份有限公司 台中市文心路二段596號 TEL:(04) 2515512·2514908