

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