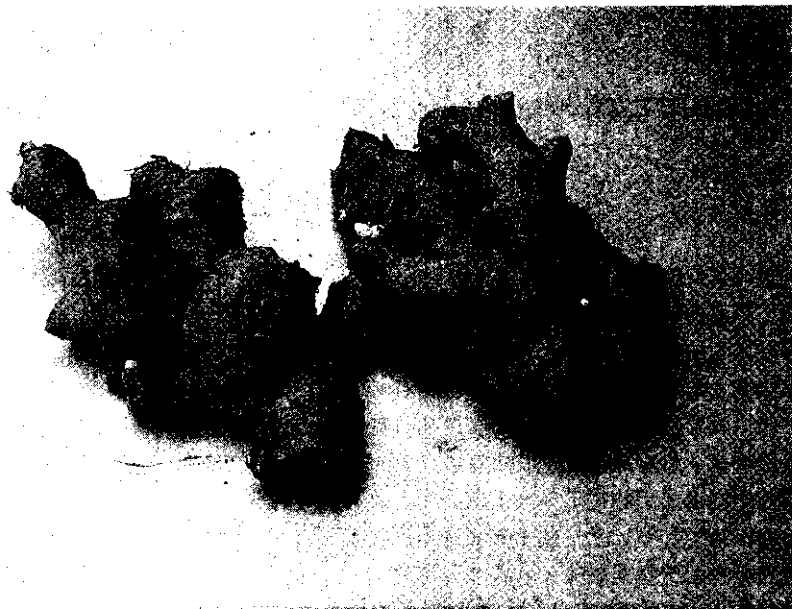


冬季蔬菜產銷與分級包裝



老薑又稱乾薑

老薑

進入冬季的生鮮薑塊，已經完全老化，塊莖表皮起皺縮狀，有如老人皺臉皮般，因此稱為「老薑」。每年在9月~11月採收後，將泥土去除，不可水洗，曬陽光1~2日，或乾燥，使薑塊水份略為消失，置蔭涼乾燥處貯存，可視市況需求量，慢慢推出銷售，貯藏期可達3~5個月，此時薑塊已半乾燥狀態，又稱「乾薑」。可留到翌年1~3月種植，供繁殖留種之用，稱「種薑」或「薑種」。

薑的辛辣味，主要來自塊莖具有「生薑酮」及「生薑辛味油」之成份，而老薑因水份減少，纖維粗化，肉質老化，所以辣味均比嫩薑或薑粉強，而有「薑是老的辣」俗語。

不只蔬菜用作香辛調味料，而在菜市場天天可買到，且在中藥典裏有驅風、鎮咳祛痰鎮喘、散寒、調中、消痰、治頭痛、鼻塞等功效。將1斤老薑，洗淨、拍碎（不可用刀切），加水5斤，加冰糖，煮沸10

分熟，趁熱飲之，在寒冬有預防感冒或傷風之效。

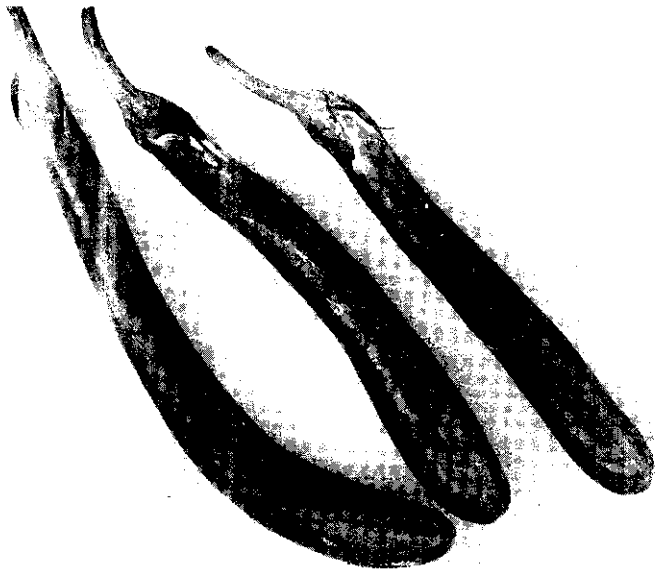
農友在貯藏期，可用冷藏庫或低溫乾燥法（12~15°C），取出時將薑塊的大、小分開，分別放入紙箱，每箱20公斤裝。冷藏庫取出者，若水分控制不當，薑塊水份含量太多時，宜先風乾1天，再放入紙箱內，供應市場銷售，以提高商品價值，賣得好價錢。

台北市場冬季裏每天銷售量，大約在3~5公斤，每公斤批發單價12~15元，主要產地來自台東太麻里、嘉義阿里山、竹崎、南投名間、中寮、苗栗三義、大湖，台北三峽等地方。

主要貨源是由老薑專業供應人，視市場需要量而供應，貨量穩定，貨源從不間斷，價格安定，是市場裏貨源最穩定的少數菜種之一。

茄子

冬季茄子貨源已由中部移轉高屏地區，而以屏東市、九如、里港、高樹、塩埔、楠梓、路竹等地方為主要產地。品種不屬於胭脂茄，但也不是純的蕪薯茄



冬季上市的屏東長茄(吳昭其攝)

，而是改良後的屏東長茄或海豐長茄。

果色紫紅，長度約26~35公分，比彰化的麻薯茄略短，而比舊有胭脂茄長，肉質白色，果底圓齊而不尖，肉質中等結實，耐貯運，抗寒性，適冬季栽培。

市場上，仍以麻薯茄需求較殷切，因麻薯茄肉質細嫩柔軟，品質較佳，甜度風味好，消費者最喜愛。

冬季期間台北市市場每天約需7千~1萬公斤，批發單價每公斤約可維持10~15元。茄子營養雖不是很特殊豐富，但因具有柔軟甜美風味，被很多人喜愛，

可炒食或煮湯，無纖維雜質感覺，吃起來很舒服，因此冬天銷路仍不錯。

茄子採收適期，是在果實尾端末膨大，成熟適度，品質幼嫩，果體結實，果肉不粗糙，種子白色，未呈黃或淡褐色前，就應採收，果梗只留1公分即可。按果長25公分以上，20~25公分，或未達20公分，分為大、中、小之規格，分別排齊排放紙箱內，每箱20公斤淨重，並在箱子上面，註明大、中、小，以利承銷人選購。

紅泥 耐候塑膠布

突破一般PVC膠布，不耐長期曝曬的缺點



(台灣省農業試驗所菇類研究室)

本產品特性：抗紫外線性強，長期曝露戶外，不易老化、不易破碎，可耐十年。

適合：沼氣槽、儲水槽、洋菇、香菇舍、雞、豬舍、養魚池、水耕栽培床。

玉和實業股份有限公司

台北市南京東路一段102號6F

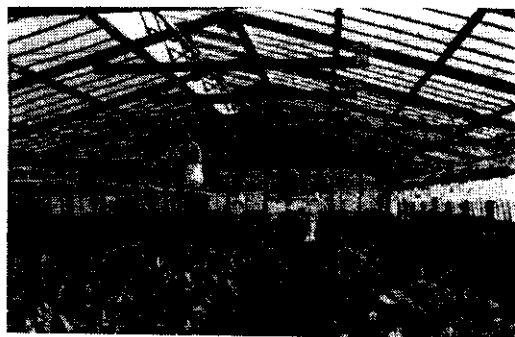
TEL: (02) 5371138

資料備索

— 農業膠布的誕生 —

突破設施園藝一般膠布之瓶頸

流滴水 耐候膠布



本產品特性：

- 流滴特性：有流滴、防霧、防霧，透光特性，不影響植物光合作用。
- 耐候性強：韌性，伸長率高，抗紫外線，較一般PVC膠布高3倍以上的效果，不易老化，不易破碎。

適合：各種溫室栽培，如清潔蔬菜、蘭花、花卉、果樹、洋菇、香菇、草菇……等。

玉和實業股份有限公司 資料備索

台北市南京東路一段102號6F ☎ (02) 5371138