



● 陳世彬

後龍鎮的

花椰菜

後龍鎮是苗栗縣沿海的農業鄉鎮，主要農產有稻米、甘薯、西瓜、花生、蔬菜，樣樣品質好、風味佳，其中以花椰菜最出色。

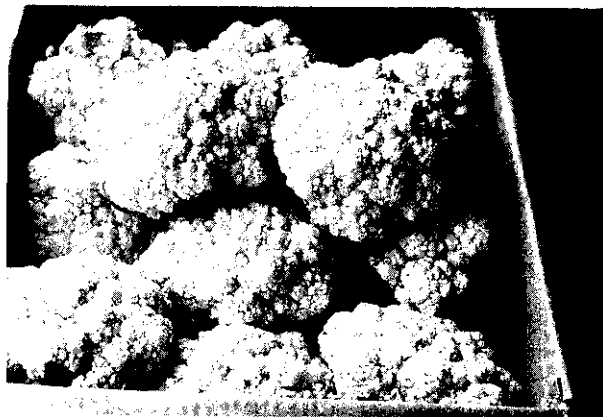
花椰菜在後龍鎮的栽培歷史悠久，風土適宜，農民經驗豐富，又有建全的共同運銷組織，所以後龍花椰菜運銷台北農產公司，以產期早、分級清楚、品質好、風味佳，而享有極高的評價。

花椰菜風味特殊

花椰菜成爲後龍鎮的特產，可說是近年的事，最早後龍的西瓜、甘薯就有很好的名聲，近年品質、風味當然更勝於過去，只可惜西瓜及甘薯不適宜共同運銷，產銷瓶頸不能突破，在商販控制下，農民獲利有限，因此共同運銷重點放在花椰菜上，從民國72年到現在不斷研究栽培及銷售技術，終能有目前的品牌形象。

組織共同運銷班

民國72年，農會開始組織共同運銷班，從事花椰菜栽培運銷，農民大量栽培，結果產期不能錯開中南部的盛產期，而當時又未創立品牌特色，因此供應台北農產公司的花椰菜，經常是價格低到不夠支付紙箱和運費，所幸農民



農會採用20公斤淨重紙箱包裝，盡可能做到沒有運輸損傷的程度。(廖敬卿)

忍痛配合，農會免費供應紙箱和提供運輸，維持定量供應，而漸漸立下基礎，以後1年比1年平順。

建立品牌銷售台北最多

後龍花椰菜具有的特色，有以下幾點：

1. 產期最早、品質最好：花椰菜是十字花科作物，性好冷涼氣候。由於食用部分爲花蕾，因此栽培技術、風土選擇、以及品種都十分嚴苛，以至高冷地區如梨山、霧社多不能，也不願栽培，平地栽培以溪湖、路竹最多，可是



後龍鎮的花椰菜，除了安全用藥外，同時嚴格控制採收日期。(蔡天來)



農委會及有關人員參觀分級包裝現場

這些主要產地氣溫高，因此品質風味並不理想；後龍鎮因受新竹風所賜，加上東北風使氣候更冷涼，因此所生產的花椰菜品質風味最佳。

2. 分級清楚、調理好：花椰菜食用部分是花蕾，其他部分都是廢物，必須除去，因此不留外葉；而中南部也許為應合其粗放包裝，外葉常予保留。後龍鎮處理花椰菜的步驟是，僱工選別、分級包裝，使運銷的貨品達到商品一致的品質規格，並採用20公斤淨重紙箱包裝，並以農會的專屬貨車搬運，做到沒有運輸損傷的程度，因此深獲承銷人信心，自然拍賣價格可以提高。

3. 共同作業嚴格、管制農藥使用及安全採收：花椰菜的虫害是所有蔬菜中最嚴重的，所以栽培中一定免不了要使用農藥，後龍鎮花椰菜栽培運用農民組織，採行共同作業模式，特別是施藥一項，由於須要妥切的技術與經驗，因此成立一組施藥服務隊，所使用的藥物，都由農會生產資材供應中心提供，所以絕無盲目用藥的缺失，今年起並以生物防治方法防治虫害，以性費洛蒙誘捕成虫，降低虫口密度，並以昆虫甘擾藥物（脫皮抑制劑）來殺滅害虫，同時嚴格控制採收日期，並由桃園農業改良場

不定期作田間殘毒抽查，所以可以肯定絕對無農藥殘毒。

4. 精選品種，迎合消費風味：透過共同運銷組織及消費地反應，選定青梗珠花品系，指定專人育苗後栽培，所以運銷台北農產公司價格都高出其他產地很多。

改善包裝便利採購

目前後龍鎮生產的花椰菜，部分在產地直接銷售，多數供應台北農產公司，所致力重點也仍止於批發部分；所以消費大眾在選購上可能無從選擇，只有以菜販的說明，或包裝紙箱為依據；為此從明年起，將考慮印製貼紙直接在花球上標示品級，創造更具體的形象，到時候消費大眾將有福享受到最安全、最美味的後龍特產「花椰菜」。

本刊37卷22期“特產列車”介紹嘉義縣梅山鄉的愛玉子，據農委會園產科來電話指出，本省栽植愛玉子落果嚴重，在技術上尚未突破，每公頃淨收益不像文中所寫那麼高。