

餘各地亦有零星栽培，是產期短，數量集中，產量高的典型冬季菜種。

本省目前栽培品種，有台灣白花、台中九中、台中11號、法國大英等4種，其中台灣白花是本島種（又稱在來種），植株強健矮低，可不插支柱，農友多半作放任性栽培，開白色花，豆莢深綠色，莢型稍小，品質優良，甜度高，質細嫩。

台中九、11號及法國大英種，豆莢淺綠色，莢型寬大肥厚，品質良好，甜度稍低，清脆，產量均比在來種高，需插支柱。上述品種中，以台中11號栽培漸普遍，銷路暢旺。

豌豆因植株分蘖茂盛，豆莢與葉莢顏色相近，採收易將豆莢遺漏，致豆莢過度成熟，豆仁飽滿，品質降低，商品價值不高，因此農友採收豌豆時，應仔細撥開莖莢，留意豆莢部位。在豆莢5分成熟時，也即品質細嫩，莢筋未形成，莢質纖維幼嫩，豆粒部位未凸起，或豆粒厚度為豆莢的1倍時，即時摘採下來，當天若不採收，隔天即過於飽滿，減低食用價值，保留果蒂整莢摘下來。

採收後，依豆莢的長、短，分別放入紙箱內，稍為排列整齊，稱足每件15公斤，或以尼龍網袋，每包

20公斤包裝亦可，但以紙箱15公斤裝，較易受承銷人歡迎，拍賣單價高，因為紙箱裝豌豆，能保護品質，促進美觀，較具價值感。

## 敏豆

產地已由夏季的南投及台中，轉移冬季至台南、高雄、屏東等縣，種植面積比夏天更多更廣。依豆莢長短分為7寸豆和5寸豆，依豆粒色分白色豆及黑色豆，依莢色分綠莢種及白莢種。台北市場冬天日需10~15噸，批發平均單價每公斤15元，敏豆和豌豆，都是在市場上暢銷的菜種，如果品質細嫩，豆莢粗細均勻，正直完整，鮮綠或白綠色的貨品，均能在當天賣完，不發生待售貨品。

如果農友在等豆莢完全發育，豆粒飽滿，莢果重量增加，收穫量高時才採收，往往因承購者反認為成熟過度，品質粗糙不細嫩，而不願購買，不是價格很低，就是賣不出去，隔天造成市場的垃圾。

因此農友宜趁豆莢發育至5分成熟度，豆粒部位未凸起，整莢粗細均勻，形狀正直，豆皮不粗糙，質地幼嫩，鮮綠、莢筋未形成前，適時採收。採收後，

**活肥源 鎂肥要素**

**精製蚵殼灰 超級紅苦土**

改良酸性土壤  
補充微量元素  
促進土地肥力  
提高品質·增加產量  
提高糖分·香味



效果!!

與眾不同

歡迎比較

洋菇專用鈣  
輕質碳酸鈣

和日春

中央標準局認定第88958號  
和春化工股份有限公司  
台中市文心路二段590號  
TEL: (04) 2515512·2514908

果樹

藥

魚物

說明書來函即寄