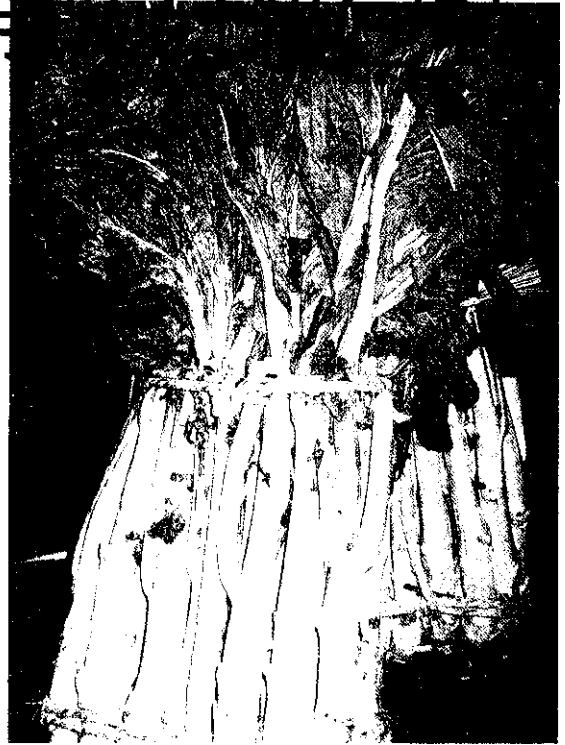


# 冬季蔬菜產銷

## 大心菜

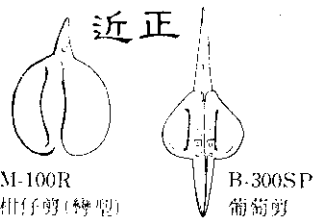
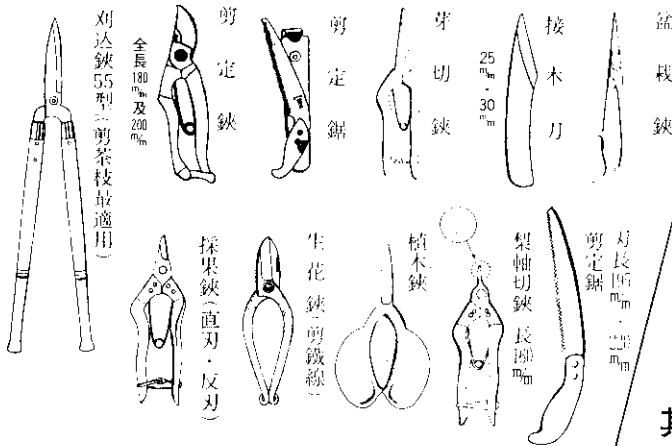
是典型冬季蔬菜，今年因為在秋季（76年10月24日）受琳恩颱風影響，入冬以來產量供不應求，每天供應台北市市場數量，只有6~7千公斤，與往年每天高達3萬公斤比較，減少比率達80%，致每公斤批發單價，由去年5元，躍升至今年每公斤18~20元，上漲達4倍，真是物以稀為貴。

這是35年來，從未有過的現象，只是今年價格如此高，恐怕下季農友又會一窩蜂種植，屆時又造成供過於求，價格跌至谷底之勢，但望農友要互相節制生產，不要某項蔬菜價格好，農友在下一季就拼命下種，應該「跟賤不跟貴」，或以消費導向着手種植，才能供需平衡，維持合理利潤，農友才不致吃虧。



直接捆件不用容器的「大心菜貨件」(吳昭其攝)

## 日本岡恒牌高級園藝工具



\* 原裝進口，歡迎選購 \*  
請認清商標，謹防假冒。

**鋼質最優秀！**  
**設計最實用！**

其他：洋蔥鉞、松葉鉞、刃物用油砥石

經銷處：新高貿易股份有限公司  
台北市峨嵋街68號 電話：3314190  
郵撥儲金台北市0015195—5

刀身及紙盒無岡恒A級標誌者，均屬假冒品，若提供線索而破獲侵犯本公司商標者，當致薄酬。

台北市市場平常每天需要量約2萬公斤，批發單價可望維持每公斤7~10元，遇到節日增至2萬5千至3萬公斤，批發單價仍可在每公斤6~9元的價位，照往年平常日子，產地供應到台北市場日達3萬公斤以上時，每公斤只有3~5元的紀錄，將不敷農友的運銷成本，因此每種蔬菜，應以市場需求量的多寡，按量供貨，免因到貨太多，價賤傷農，或因數量太少，單價太高，消費者吃到高單價的蔬菜，對產銷雙方均不利。

種植大心菜應以水田裏作為佳，以提早採收應市，擇耐濕性強之品種，以砂質或粘質壤土，土地肥沃，有機質含量多的地方，PH值5.5~6.8為宜，育苗至採收需80~100天，於莖高30~60公分，直徑4公分以上，葉片未枯焦，未抽苔開花前，用刀自地面起5公分處莖端切割下來，去除粗葉，只留5張心葉，依莖株高45公分以上為大支、35~44公分為中支、未滿35公分為小支，分別以紙箱20公斤包裝，則可增加商品價值，提高拍賣單價。

或不用紙箱，按大、中、小支，分別頭尾整齊排列，用草繩或塑膠繩頭、尾、中端各綁1圈，每件30公斤淨重，可節省容費用，品質好壞一目了然。

大心菜營養豐富，常吃可促進皮膚健康，適合做

湯、做醬菜、醃漬。通常消費者將心葉丟掉不吃，甚為可惜，其實心葉（就是小葉子）營養比莖肉更高，將心葉摘下洗淨，滾水燙一下，加豆豉、肉絲、薑片，多些油，猛炒2分半鐘，食之香甜很下飯。選購時以正直不彎曲，不扁平，圓直粗長，莖皮翠綠色，長度40公分以上，直徑5公分以上為佳。

## 芹菜

芹菜雖不是主要菜料，而只是1種佐料品，但是炒菜或做菜湯少了它，却使菜餚乏味的很，因為芹菜含有「香芹素」，具有濃郁芳香味，可促進食慾，疏解胸悶、幫助消化，增進新陳代謝功效，細嫩的粗纖維質，常食有助減肥。

葉片含有硫、鉀、鈣、鈉、鎂等微量元素，一般人將葉片摘掉可惜，可以洗淨後，沾麵糊（打蛋加糖、塩攪泥）油炸，甚清香甜脆。芹菜切細珠粒狀，煮好菜湯食前加入芹菜珠，可使菜湯更清香可口好喝。是炒肉絲、牛肉、豬肝、魚丸、木耳、草菇等最佳的好料理。

台北市市場每天需要量是1萬公斤，批發單價每公

中央標準局認定第88958號



**農作物**

**土地**

**施用**

**活肥源**

**鎂肥要素**

**精製蚵殼灰**

**超級紅苦土**

**功效**

**成果**

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

**和春**

和春化工股份有限公司  
台中市文心路二段596號  
TEL: (04) 3260751-3260752  
說明書來函即寄

**誠徵經銷商**

洋菇專用鈣

輕質碳酸鈣



芹菜

斤可望在 6~8 元，如果超過此量，以往有日達 1 萬 5 千公斤以上紀錄，每公斤降至 3~5 元，將不夠運銷成本，最適台北市場是 8 千公斤的進貨量，則每公斤可望 10 元以上，則農友將可獲得一些利潤。

芹菜有黃梗與青梗 2 種，黃梗種的葉梗呈黃色，葉片是黃綠色，心葉是黃色，梗細長，葉筋明顯，纖維細嫩，適合炒食用。青梗種的葉梗和葉片均呈綠色，梗較粗短，葉筋較粗條而明顯，纖維較粗，適合煮湯用。

栽培芹菜應擇表土鬆軟，土地肥沃，適當濕度，富有機質或腐植質土壤，肥料充足，可促進葉梗纖維細緻幼嫩，發育旺盛，增進商品價值。冬天種植芹菜，疏播後約 50~60 天可採收。於發育正茂盛，葉片未枯焦，葉梗未黃萎，根莖部位未腐爛前，用刀沿根部切割，去枯萎葉梗焦葉後，每 0.6 公斤用塑膠繩或打包帶紮一束，用方硬竹筴或軟竹筴 40 公斤裝。

夏天溫度高達 32°C 以上時，加冰塊，冰塊打碎如鴨蛋大，入塑膠袋內放置筴中，以保持新鮮細嫩，防止枯萎。

裝筴前先行清水沖洗 1 番，可促進新鮮不枯萎。選購時以葉梗挺直光滑，新鮮色澤，葉不枯焦黃萎，清脆幼嫩，不折損，未抽苔為佳。

●●● 為您的豐收提供最佳的施肥用品 ●●●  
使土壤和作物都成長

註冊商標

註冊商標

品質的保證

信賴的標誌

頂新複合  
有機質肥料  
8-6-6-3

— 3 位農業專家博士的心血 + 專業化製造

8-6-6-3 有機質肥料是針對台灣土壤所研製，N、P、K 純係有機質配合，能讓您的果樹在開花、結果、根部分化都能發揮最大的效果。

- 脫棉壓榨  
棉子粕
- 傳統壓榨  
菜子粕
- 傳統壓榨  
蓖麻粕

三要素  
最均勻  
有機質肥料

保證 → 不經化學  
溶劑處理 +

品名	氮	磷	鉀	錳
8-6-6-3	8	6	6	3
棉子粕	5.38	2.61	1.9	0.68
菜子粕	5.5	2.5	1.3	0.5
蓖麻粕	5.5	2.83	1.2	

頂新製油實業股份有限公司 彰化縣永靖鄉永靖街 60 號 ☎ 221166 (5 線)  
台北電話 (02) 5418364 • 5813907