

產銷與分級包裝

●吳昭其

行種子繁殖，9~12月撒播種子，15°~20°C是種子發育適溫，15°~25°C發育良好，以表土深厚鬆軟，富有機質黏質壤土適合種植，育苗至高10公分需時50天左右，移植本圃，畦寬1.2公尺，行株距20×15公分，注意排水，保持土壤濕性，施用利農土濃縮粒狀有機質當基肥，施化肥三要素3次，尿素2次，去除雜草，約100~120天左右，葉梗未枯黃，葉片未枯焦前採收。也可行培土，促進葉梗白色，增進質地細嫩。

採收時以利刀沿地面莖頭端割取，去除雜質枯萎葉，切掉外端粗梗之葉片，保留6~10片心葉，以橡皮筋在葉梗尾端套住，防止散開，放入紙箱內，每箱15公斤淨重。氣溫達到25°C以上或大太陽時，防止箱內悶熱，應用塑膠袋裝碎冰，放置箱內中層，以保持箱內冷凍，保護品質細嫩鮮脆，再運往市場批售。

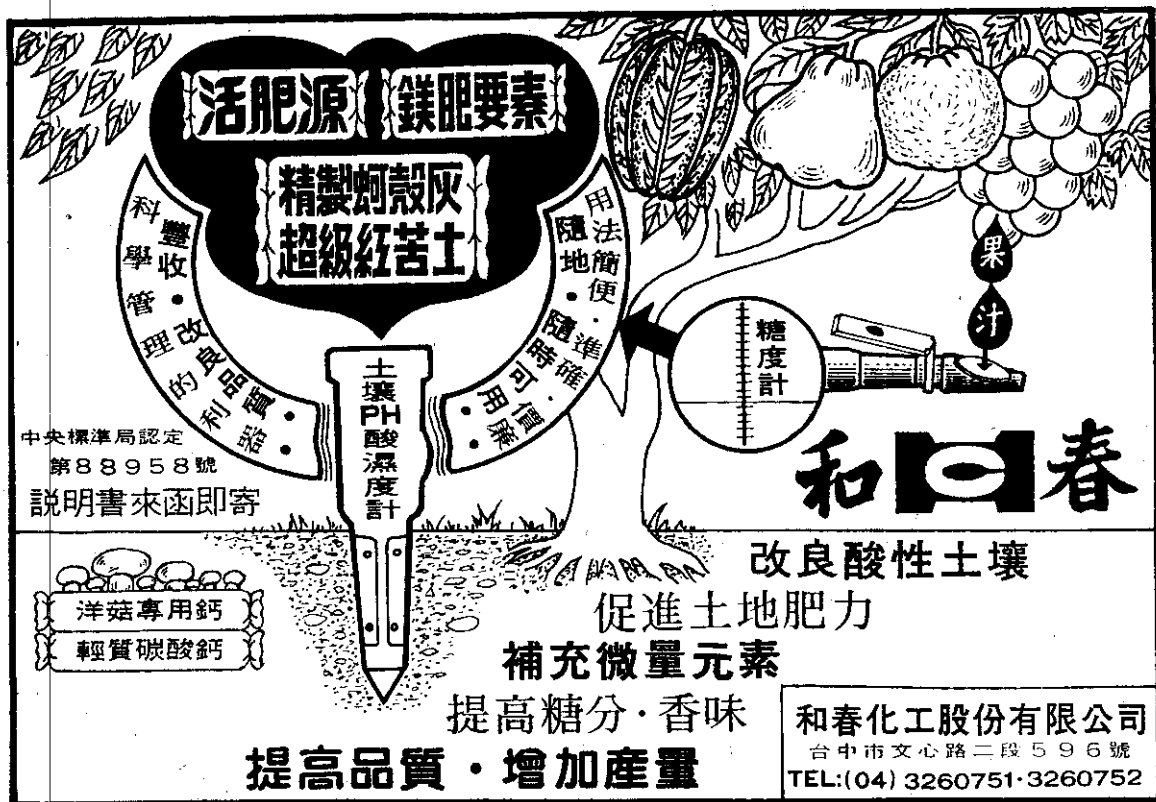
含有高量鈣、磷、鐵、維生素A、C及纖維等營養，葉梗、葉柄、葉片均可食用。適炒食、作物、生食。

葉梗洗淨撕去頭端表層筋絲，切段沾沙拉醬或「哇沙米」，食之清香鮮脆。素炒魷魚、香菇、豬肉絲、牛肉絲、味美可口，一點兒也不會粗糙。或煮魚丸、木耳、香菇、草菇、排骨湯等湯料，鮮脆可口增進食慾。是低熱量多纖維的減肥佳餚，比普通芹菜更清香味。

購買時以葉柄肥大寬厚，無雜質或斑點，葉片完整無枯焦為上品。煮菜湯者以青色種，炒食或生食者選黃梗種。

梨瓜

別名隼人瓜、佛手瓜、香櫞瓜、佛掌瓜、萬年瓜、拳頭瓜、菜餚梨瓜、互瓜。是葫蘆科梨瓜屬多年生蔓性草本植物，在溫帶成為1年生，莖蔓有匍匐或攀緣性，生長及分枝強盛，可延伸長達10~20公尺。開小



活肥源 鎂肥要素

精製蚵殼灰 超級紅苦土

科學收管 改良良品種

用法簡便 隨地隨進 隨時確

土壤PH酸鹼度計

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

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) 3260751-3260752