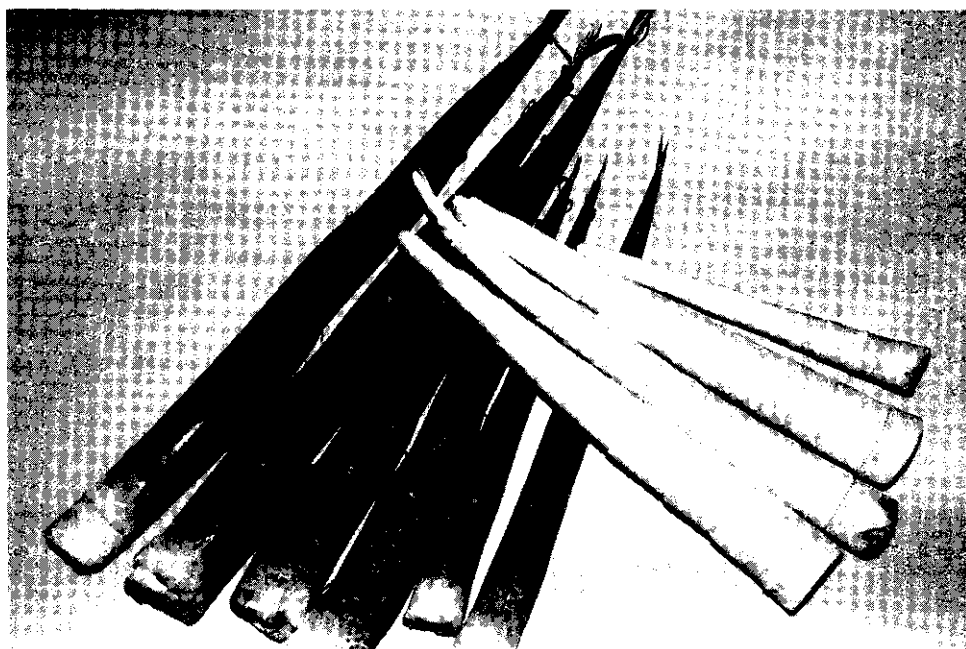


夏季蔬菜

產銷與分級包裝



帶殼與剝殼的新鮮桂竹筍(昭其攝)

桂竹筍

4~5月是桂竹筍的盛產期，此時氣候溫和，山區雨量適當，正是桂竹嫩筍的萌發期，農友在天亮之前，即已帶着長柄筍鋤，到桂竹園裏採筍，因筍身已出土相當長，農友很快發現桂竹筍，自筍身頭端處鋤斷，一支支收齊運到農家自設的煮筍場。

先剝去外殼的筍支苞葉，切掉頭端不食用的部位，立即放入大鍋鍋，加滿水用大火煮沸約10分鐘，撈入清水中冷卻，裝運上市場銷售，就是市場上的桂竹熟筍。也有部份農友應市場銷售者要求，不剝殼而直接運交銷售的桂竹筍，以供料理店廚師自行調理成好

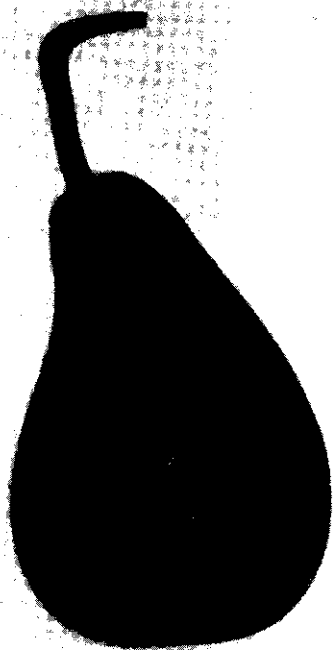
菜餚。

桂竹筍是禾本科毛竹屬多年生常綠植物，是竹類的一種品種，每年春分培土覆蓋竹根基部，遇春雨滋潤，自根節處長出筍芽，在筍芽出土長約15分時採收，此時品質最佳，質地柔軟幼嫩，但收量少，不合經濟效益。

待長出土面25~30公分採收，纖維未粗化，筍肉細嫩適中，產量合乎經濟要求。若超過30公分以上，筍身過長，產量雖多，但纖維增多且粗化，品質硬粗，不合食用價值。

桂竹筍採收即予煮熟，是要煮掉筍肉的苦澀味，如不先煮，時間一久筍肉纖維粗化，且苦澀味更濃，失去食用價值。

花蒲瓜



花蒲瓜肉質細嫩好吃(昭其攝)

煮熟後冷卻，將筴支打裂，使苦水流掉，放入透明塑膠袋，稱足淨重每袋15公斤，加入冷凍的煮筴水，整袋放入專做紙箱內，運經批發市場銷售。

記得袋內的煮筴水，不可計算筴重，以免承購者負擔增加，而不敢出價承購，最後吃虧還是生產者。

桂竹熟筴含有50%的可食纖維，另有維生素A、C、磷、鈣、蛋白質、脂質、醣質、及少量鐵、灰質等營養，一般以為桂竹熟筴沒什麼營養，實在低估了竹筴的價值。

以桂竹熟筴切段，和五花肉絲炒辣椒，香辣夠味而不油膩。和味噌（用開水搗泥）炒肉絲，或沙茶醬炒五花肉，香甜又夠味。以木耳、洋菇（或草菇）、魚丸（切半）、胡蘿蔔片炒桂竹熟筴和紅辣椒，香甜辣味真夠勁。切細段煮大骨湯、雞骨湯，解渴清甜。

台北市場全年交易量，達500~600公噸，批發平均單價每公斤30元，4月中旬至5月上旬是盛產季，每天有12噸交易量，主要貨源來自大湖、芎林、秀林、中寮、竹山、大溪、三峽等地方。其中以大湖地區農會共同運銷的桂竹熟筴最盛名。

因瓜皮面有如老虎皮的斑點，故稱虎斑瓠，又稱花蒲瓜，簡稱花蒲或花瓠，是扁蒲的一個品種，為葫蘆科1年生草本蔓性植物，根部粗大，主莖粗短，能蔓生分莖側枝達8~10條，橫向四方，長達10公尺。

葉有柄互生如心臟型或腎臟型，密生軟絨毛，葉寬面達20公分。開雌雄同株的白色花，白葉腋處側生。雄花生長在柄先端，雌花生於短柄柱頭上。

果實短圓或橢圓型，重約0.6~1公斤，果皮密生茸毛，淺綠色，有不規則斑點，每果有乳白色的種子20粒，晒乾後呈淡褐色，表面有8條隆起稜線。種皮堅實硬厚。

行種子繁殖，一年四季均有栽培，盛產期5~10月，北部以5~8月，南部10~3月，中部7~10月為適期。種子先用「好速殺」可濕性粉劑消毒，以防感染炭疽病，再用50%「免賴地」加水1千倍液浸種24小時，催芽後育苗，待本葉3~4片定植田圃。行距3公尺，株距2公尺。

採收期可達3個月，因此宜擇地力肥沃的土壤，翻土時可用「利農土」濃縮粒狀有機質當基肥，提高肥力及改良土壤，定植後保持土壤濕度，注意排水，施化肥3次當追肥，約60天開花結果，果實成長很快，約5天即可採收。

趁果皮細薄，翠綠色，茸毛密佈時，果重約0.6~1.0公斤即採收，則質地細嫩甜美。果實愈大重達2公斤以上時，雖採收量高，但質地老化甜度低不細嫩，則商品價值低，賣不到好價錢。

大部份農友行粗耕式種植，即為匍地栽培，雖較省工，但開花結果率低，結成果實形體不美觀，靠地面之果皮呈一片死白色。

若施搭支架栽培，可提高着果率，果體優先，果皮絨毛完整，花斑好看，採收方便，收量高，品質好，增進收益。

採收後，依果重0.6~1.0公斤，1.0~1.5公斤兩種規格之大小，分別放入紙箱內，每箱淨重20公斤，每箱邊各打4洞透氣孔，促進散熱作用，保護品質。

採收時的果梗留長10公分，以供手拿果梗，避免碰傷果皮。目前以竹北邵鄉農會及太保合作農場供應之貨品，質地細嫩，果體大小適合消費需要，且分級清，重量足，品質好，拍賣單價全場之冠。

板栗

雖是長在板栗樹上開花結果類似果樹，但果實多半被用於作菜之用，而被市場人士歸在蔬菜類而交易。別稱栗子、栗、魁栗、甘栗、毛栗、毛板栗、瓦栗子樹等。有中華栗、韓國栗、日本栗、台灣栗、美國栗、歐洲栗、野栗子等品種。

樹高 1.5公尺即可開花結果，是落葉低木狀，開白綠色穗狀花，花苞於成熟末期裂開，果實為堅果，果實呈針球狀硬絨毛。成熟後自動裂開，果皮硬厚，中果皮褐色內果皮較淺褐色而稍軟，共有 3 層果皮。

每年 7~10 月是嫩果盛產期，其餘月份是乾果供應。可種在海拔 500~1,000 公尺山坡地，目前南投縣草屯及國姓有推廣種植。用嫁接法繁殖，於第 3 年初可開花結果，剪去結果枝之上莖只留莖部腋芽，到次年才能發育旺盛的結果母枝，以後每留 1 枝結果母枝



果糖花
催早花

請用

花寶三號

HYPONeX 10-30-20

亞拉斯加 紅人牌

濃縮魚精 開花肥

ALASKA MOR-BLOOM

——各種農業(園藝)肥料、藥劑、資材總匯——

代理
台灣總經銷 **台和園藝企業股份有限公司**
Taiwan Horticultural Co., Ltd.
台北市士林區中正路104巷1弄2號
電話：(02) 831-3302 郵政劃撥：0101360-9

台中：(04) 222-3374
嘉義：(05) 276-1033
高雄：(07) 7023310



板栗實

，1枝留2~3芽剪短，每年如此，則可年年結果。
發育不結果的枝條，可剪掉該樹枝一半，使發生2~3分枝條出來，就可變為次年的結果枝，並可免樹枝長太高，有利栽培管理及摘果工作。可連續結果達25年之久。

開花結果於果球絨毛由密而疏，被日光照射果球裂開，露出褐色原果落地時，揀起，曬日光2~3天，將果粒的大、中、小粒狀，分別放入紙箱，每箱淨重20公斤包裝。板栗果實會有高量鈣、磷、鐵，及熱量等營養。適炒食、糖炒、蒸煮、烹調、製罐、製澱粉。

簡單吃法是果底用利刀十字畫開，隔水煮20分鐘，果殼裂開，以醬油、糖、蒜泥為調味料，剝掉果殼沾料食用，香Q好吃。

台北市場板栗鮮果每年有7,000公斤交易量，批發單價每公斤60元左右。乾果可在雜貨店或中藥店購得。選購時以果型腎臟狀，顆粒大，果皮厚又結實堅硬，深褐色，頭端灰白色的絨毛部位少為佳。

板栗鮮果粒在市場銷面不普遍，零售市場難得見到，有待農友種植推廣栽培，市場潛力尚待發揮，使鮮果的板栗子進貨量增加，成為大眾化的菜餚之一。■



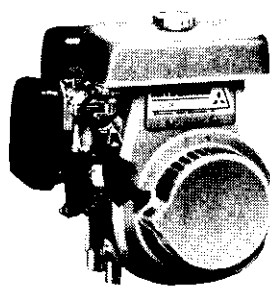
三菱汽油引擎 ^{T型二行程} _{G型四行程} 系列

農業和產業機械的原動力！

汽油引擎：0.5馬力~15馬力機種齊全



三菱引擎割草機



多用途汽油引擎

現貨供應 · 零件充足 · 歡迎洽詢

適用於各型機械設備：

發電機、噴霧機、抽水機
冷氣機、耕耘機、割草機
脫殼機、鑿鑽機、插秧機
運搬車、採茶機、振動機
中耕管理機及建設機械。

**形小量輕！
省油強勁！
壽命長！**

總代理：順益貿易股份有限公司
台北市民權東路346號 5037110~9
總經銷：順鴻企業股份有限公司
台北市民權東路221號 5915947 · 5915950
零件供應部門：裕益汽車股份有限公司
台北縣泰山鄉明志路三段523號 9067131 (10線)

全省 廣益農機行 : (02) 5412063
經銷商 美進企業社 : (04) 2873530
永吉噴霧器農機廠 : (048) 346493
三進行 : (05) 2278834
協隆農機行 : (07) 6613080