

夏季蔬菜產銷

與分級包裝

·吳昭其

越瓜

又稱菴瓜，在本省古來即習用為醃漬製品，因此稱之為醃瓜，而慣以「醃瓜」二字稱呼，消費者反而不知“越瓜”之稱是何物。別稱甜瓜、羊角瓜、稍瓜。

瓜皮白色種稱“白瓜”，青色皮種稱“青瓜”，可生吃又稱“生瓜”，有些品種具有甜味，又稱“百香胡瓜”。原產我國大陸，在本省種植已達百年以上歷史。目前品種有農友黑皮、農皮白皮、農友綠皮、銀華、花皮種、香瓜種（專供醃漬醬菜用）、金線科、鳳山黑皮種等。

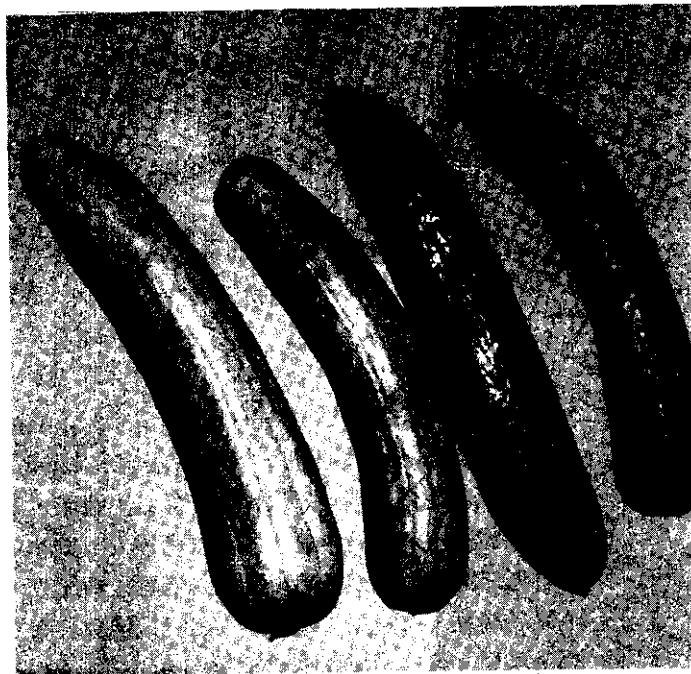
主要產地集中本省雲林縣以南至屏東縣，其中以大埤、太保、善化、鳳山、萬丹、新埤、林邊、塩埔等有大量生產。主要用途適炒食、煮湯、加工醃漬做醃瓜、醬瓜。

產期集中6~8月為主，4~5月、9~11月有少量生產。以種子浸濕兩小時，催芽二天植入育苗袋，每袋種子2粒，約15~20天，本葉3片時移植於本圃。

生長強健，耐熱、耐溫、抗病力強，土壤適應力強，在20~30°C時發育良好。畦寬1.5公尺，行株距80×60公分，子蔓開始生長時，畦面鋪稻草，保持土壤濕度，每分地施農土粒狀濃縮有機肥料50公斤，可代替鷄糞700公斤，發育期再施化肥3次追肥。

經整株、摘蔓、摘心、除草等作業，自定植至採收只需35~40天，採收期達1個月，每株可採果4~6條，每條瓜體重0.6~2.0公斤。

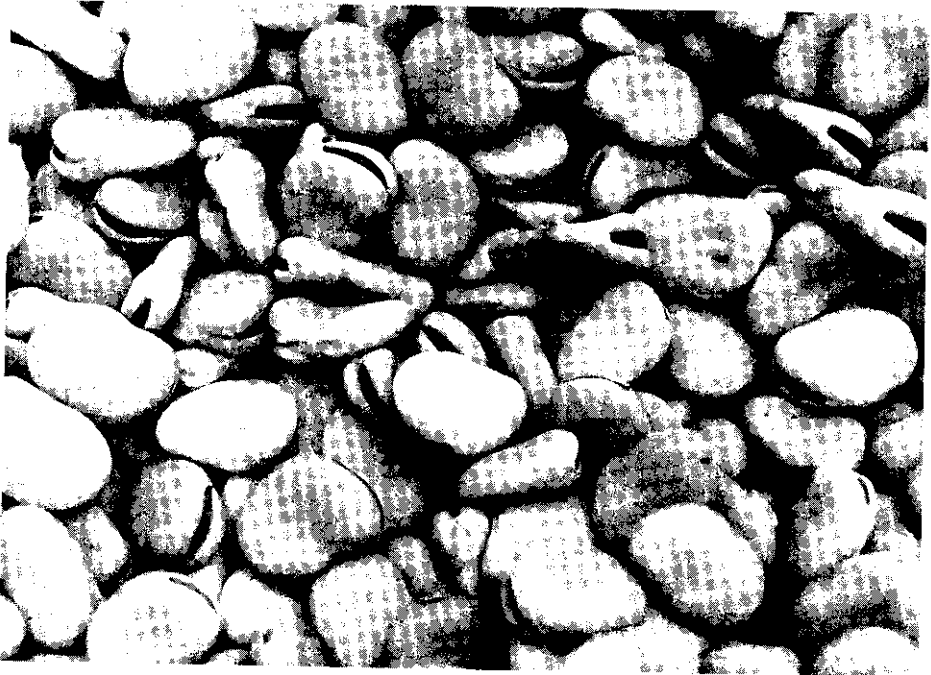
採後供嫩果做菜用者，以0.6~1.0公斤時即採收，供加工醃漬用者，以果重1.2~2.0公斤時



白色種越瓜

採收。採收嫩果食用者，宜在果皮薄、肉質細嫩、果體適當顏色未轉變之前，自果梗摘斷，留梗1公分，依果（瓜）體長、中、短，分別以紙箱30公斤裝，運往批發市場銷售。

將果（瓜）體形狀正常，色澤鮮美，瓜紋未變黃色，無蜂咬叮，無傷害，瓜皮完整者列為特級品。若符合特級品但瓜型不太正直而略彎曲者，為優級品，分開放入紙箱，箱面註記等級，以供承銷者選購。台北市市場夏季每天約有5,500公斤成交量，每公斤批發單價可望維持7~10元，超量時價格下跌。 →



鮮蠶豆粒

蠶 豆

原產東歐及西南亞洲，人類栽培已有4,000年歷史，紀元前100年我國漢朝張騫出使西域，攜回我國種植，台灣早期移民自華南移入，為本省古老作物之一。因成熟果莢狀如老蠶故稱蠶豆，又名胡豆、馬齒豆、羅漢豆、田豆、佛豆、南豆、寒豆、灣豆、豎豆、老爺豆。

依用途可分加工用及蔬菜用。目前本省種植品種有新竹選2號、6號等2種。依豆粒而分大粒種及小粒種。自台中以北至台北縣為止，有少量種植。

行種子（乾豆）繁殖，10月中旬適種，以排水良好，土質肥沃，作高畦30公分，畦寬1.2公尺，種2行，行距45公分，株距50公分，每穴種2粒，覆土1.2公分。也可用移植法，經10~14天發芽育苗，再定植。經施肥、灌溉、調節生長莖，約90~100天，開花結莢。

每一植株，可長分莖5~8支，每支莖可結果3~5莢，每莢有果（豆）1~3粒。一般蠶豆植株可開花300朵左右，其中只有20%會結莢，而只

有10%可結果採收而已。

於豆莢飽滿光澤鮮綠時即需採收，用手摘下豆莢，將鮮豆莢依大、小莢型，及果（豆）粒飽滿及不飽滿者，分別放入紙，每箱淨重20公斤。

也可將豆莢剝取豆粒，依豆粒飽滿及未飽滿分開，裝入透明塑膠袋，每袋5公斤裝，每4袋放入紙箱內，在箱面上註明是鮮豆莢，或鮮豆粒，以讓承銷者識別，因為豆莢和豆粒之售價，相差是幾倍以上的價錢。

台北市場鮮蠶豆的交易量，75年是168公噸，76年有143公噸，批發平均單價每公斤75年是13.12元，76年是7.16元，價格便宜。

含有蛋白質、澱質、灰質、鈣、磷、鐵、維生素C等豐富營養。將豆莢剝粒食用豆仁，吃法和菜豆（皇帝豆）相同。乾豆油炸成蠶豆酥、蠶豆花、炸蠶豆等，是自古以來就有的零嘴。

購買鮮豆莢時，以整莢完整飽滿，無病蟲害斑點，豆莢色青綠或灰褐色，豆粒不發芽為佳。買鮮豆粒者，豆粒飽滿亮澤光滑、無斑點、不發芽、長圓型、圓型、腎臟型之豆粒均可。 ■