

夏季蔬菜

產銷與分級包裝

甜椒

又稱番仔椒、青椒、大同仔、甜番椒、番羌仔、燈籠椒、生番羌、獅子椒、甘椒、生椒等好多的別稱。是椒科辣椒屬1年生草本植物，植株的主莖木質化，高1公尺，為低木狀，多分枝。開白色或白綠色花，幼果期地面，成熟果微朝天。1911年自日本引入本省，成為重要夏季蔬菜之一。

以往品種名稱有路畔金、加州王，前者為薄殼種，後者為硬殼種。硬殼種果肉硬又厚，久炒不熟爛，無甜味又硬綳綳不好吃，薄殼種果皮太薄，容易被日光照傷，收量低，但易煮快爛，甜度高果肉細緻好吃，經育種專家改良培育成為目前市面上出售的藍星、巨星、美星、天王星、太陽星、日星等品種，藍星種果肉略比加州王為薄些，但在目前市場上仍屬厚殼種，日星種果肉最薄，屬於薄殼種，其餘品種則屬於不厚不薄種。甜椒屬於溫涼氣候型作物，本省夏季目前種植星種居多，冬季種植日星、巨星、天王星居多。

每年6~8月盛產期，1~5月中產期，9~12月量較少。台北市場需求量是夏季每天約有7~10公噸，平均批發單價每公斤可望15~20元，秋季約需6~8公噸，批發平均單價每公斤約為14~16元，冬季每天約需3~4噸，每公斤約有15~20元，春季約需3~5噸，每公斤約有15~20元。

往年無災害時，夏季期間台北市場到貨曾達15噸以上，每公斤跌至5~7元左右，是供過於求之緣故。希望全省供應者，能按照台北市場的調節量進貨，才能確保合理的行情，維持農家的收益。

育苗25天左右，定植於本圃，至採收約50~55天。於果型端正，果皮光滑色澤鮮綠，未呈黃色或褐色、紅色前，自果梗與果蒂之間摘下，勿傷及果體頭端



巨星種甜椒

，留果梗2公分，按果實之大、中、小果粒，分別以紙箱15公斤淨重包裝。裝箱前後避免陽光照射，以防止果皮起皺紋或果膜枯萎變質。運往批發市場拍賣銷售。

麻竹筍

又稱巨麻竹、巨竹、藏竹、毛竹、美濃麻竹等別稱。本省主要產地集中古坑、中寮、埔里、魚池、關廟、竹山、梅山、竹崎、大埔等地方。全株巨大直立竹桿，最高可達30公尺，竹桿圍徑最大達30公分。

地下莖就是我們所稱的根，又稱鞭根，可萌生嫩芽，在未出土前採收，即為嫩竹筴，供蔬菜食用，出土後的筴尖呈綠色，未超過10公分的筴支，可做加工成熟筴製罐頭用。原產我國、泰國、菲律賓，本省自產有美濃麻竹及老濃巨竹，是本省古老植物之一。

每年清明節前後為移植竹苗適期，翻鬆土地施有機質做基肥，掘穴30公分，插竹苗，穴距5公尺，每公頃植苗約400株，敷土及培土，經第3年有少量嫩筴可採收，第4年開始正式生筴，至第9年是產筴盛期，至第10年需更新母竹，不更新則產筴量少，筴肉纖維老化質差。

竹苗來源是從未發生病虫害、無開花的竹叢中，選強健優良的1年生幼竹，自地面處起至1公尺處切斷，以鋒利斧頭自根處掘取竹苗，留母竹1~2支產筴。母竹植株瘦小矮弱者，其地下莖愈發達，長出竹筴及愈粗大質佳，所謂「歹竹出好筴」就是此道理。

每年梅雨來臨時，即為麻竹筴萌發時，受到下雨水份充足，產筴量愈高，農友在清晨時，巡園查看竹叢周圍土面，如地面有凸起土塊微裂開，即是竹筴長出象徵，趁筴尖尚未出土前，用採筴長柄鋤刀扒開土壤，自筴頭第1節端掘斷，再把土壤埋回推平，在這裏特別提醒農友注意，土塊數蓋竹根者，其採收筴肉較細嫩清甜好吃，但數量較少，但可賣得較高價格。

若用稻草及塑膠布敷蓋者，其筴支雖較大，但筴肉纖維較粗糙，且有苦味，批發單價較低，只適合做罐頭筴，不適當鮮筴蔬菜食用。

採收後擦淨泥土，不要水洗，將筴形優良，筴身與切口直徑比例為2.5~3.5倍，新鮮細嫩，筴尖未出土無青綠色，無病虫害及其他傷害者，為特級品。

將筴形良好，筴身長在40公分以下，筴質尚新鮮幼嫩，筴尖出土呈青色不超過1寸者，為優級品。將筴支長度50公分以內，出土在2寸者，為良級品。依特級品、優級品、良級品，分別排列紙箱內。放箱前筴支切口處沾食鹽水，比例是食鹽5斤，清水100斤。略滴淨鹽水後才放入箱內，每箱邊各打4洞透氣洞，封箱蓋後運往市場批售。

台北市場每年交易量達4,000公噸，後批發單價每公斤15元左右，平均每天約有20公噸交易量，若遇到冬瓜、苦瓜等做湯類蔬菜豐產時，則麻竹筴單價較低，如在夏季颱風來臨時，胡瓜、苦瓜等做湯類蔬菜易受豪雨或風害，產量減少，但因麻竹較不受風雨影響，照常採筴量，則因其他湯類蔬菜到貨量少，竹筴可一枝獨秀，筴價可一路居高。



敷土的麻竹筴，質地最細嫩而有風味。

苦瓜

又稱紅姑娘（因成熟果實紅色美觀之意），癩瓜、錦荔枝，有白色、青色等大來種，目前有名閩鄉農友種植濃綠色品種，具有苦味外，其他白米種已不具苦味。是典型夏季蔬菜之一。

種植方式目前已改為搭葡萄架式，苦瓜園四周用水泥柱斜直插立，園中間也以水泥柱直立插柱，頂端拉鐵絲或電纜線，好讓瓜藤向四方八面展伸，有利開花結果數量增加，於小苦瓜幼果時，約腳拇指般，即把嫩果拉至棚架下垂直，並套袋，如此可增加瓜體形狀正直，避免日光照射，促進瓜體白色，減低苦味，且可防止果蠅咬叮，促使瓜體潔白光亮，是最佳的栽培方法。

苦瓜自定植至採收約需100~120天，採收時宜控制成熟度，夏天高溫時宜在7分熟時採收，春、秋季7分半時採收，冬季8分熟採收。

留果梗5公分，分級時，依形狀正直不彎畸型，果身粗細均勻，色澤優良（白米者全為白色、青米者全為青色），無病虫害或其他傷害，米粒粗大，果實長度達25公分以上者為特級員。果長15~24公分者為優級品。果長未達15公分，但尚有商品價值者為良級品。

每果用柔軟白色紙包裹，分別放入紙箱內，每箱淨重20公斤。每箱邊各打4洞透氣孔，防止苦瓜悶熱



白色大米種苦瓜，已無苦味。

變紅色，保持原有價值。

台北市場夏天每日需要20公噸，每公斤可望20元左右。目前市售苦瓜是白色居多，經煮熟後不具苦味，該改口稱為「白瓜」了。

最佳吃法是整條洗淨，由頭至尾切開，拿掉種子，橫切薄片，置盤上入冰箱冷凍室，隔天取出。將味噌、沙拉醬、醬油、花生粉、烏醋等調料，苦瓜片沾調味料食之，是炎炎夏日消暑解渴最佳菜餚。

本社代售

台灣農業機械年鑑

77年(1988年)版

財團法人農業機械研究發展中心 出版

定價：1200元，特價優待本刊讀者960元

內容：包括法規篇、標準篇(國內、國外部份)、技術篇、研究報告篇(作者目錄、標題目錄、碩士以上之論文)、測定報告篇、期刊書目篇(國內外農機期刊、農機書目)、機關人員篇(政府機關、學校單位、農機人員資料、國外農機單位、其他有關單位)、國內農機廠商名錄篇、農機團體篇(縣市農會、農機代耕中心名錄、育苗中心名錄)、統計篇(台灣農機化之發展、國內外農機未來發展趨勢評估、台閩地區農業資料統計、世界各國農業資料統計)。

豐年社

郵政劃撥0005930-0豐年社

台北市溫州街14號

電話(02)3938148

