

秋季蔬菜

產銷與分級包裝

白玉米

白玉米早在 250 年前即引入台灣種植，是本省古老作物之一，歷歷代代養活了本省早期的原住民，成為主要糧食作物之一。因米粒具有濃郁的香甜淡味，而高量的澱粉及熱量，對飢餓者食之具有易飽之感，實為飢荒時最佳救荒糧食。

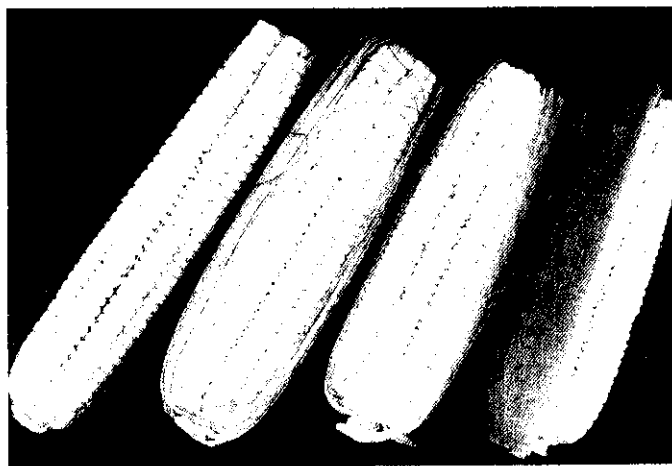
近代本省水利灌溉發達，稻米及蔬菜等糧食生長豐足有餘，白玉米退居只作點心或提煉「玉米油」，甚且被餵以家畜的飼料。甚致自 67 年度起，超甜玉米之興起，更取代了白玉米的地位，使得白玉米在市場上的銷路一蹶不振，農村中的白玉米逐漸沒落了。

雖然如此，白玉米仍然有存在價值，因為白玉米比起甜玉米易於種植、運銷、貯存，而其濃郁的香味仍被少數人肯定，市場裏仍有其一席之地，尤其大街小巷或菜市場邊的玉米攤，或烤玉米香，或假日遊玩露營烤肉，是不可缺少的良伴，因此消費市場天天仍有白玉米的踪跡，尤其台北市場每天交易量保持在 1 千多公斤，甚致需求殷切時達 3 千多公斤的銷費量下，仍有存在價值，本文特此介紹產銷與分級包裝情形，提供產銷雙方參考：

本省稱為番麥、白番麥，別稱玉米、玉蜀黍、玉高粱、包子米、玉麥、御麥。本省種植品種有台南 5 號、台南選 10 號、台南 11 號。主要產地集中雲林縣以南，其餘各地零星栽培。以春作及秋作兩季種植。

以耕土肥沃，富有機質，排水良好，PH5.5~7 為宜，每公頃堆肥 25,000 公斤，氮肥 600 公斤，磷肥 300 公斤，鉀肥 100 公斤。以種子直接播種，在第二期稻作，或甘蔗田幼苗期間作。

土壤宜深耕，種子直播土層 3 公分深，每穴 2 粒，行距 60 公分，株距 30 公分，幼苗高 20 公分時，間拔弱株，留健苗 1 株，並中耕除草，間苗後即小培土，



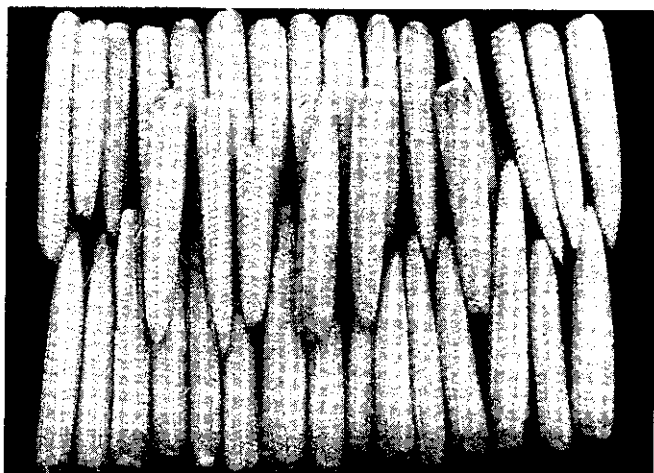
米粒排列整齊而飽滿的白玉米，滋味最香。

使根部固定，強健發育，中耕、除草、培土等 2~3 次，並注意病虫害防治，尤其玉米螟虫、玉米露菌病、玉米銹病、葉枯病等，尤應特別注意防治。

成株時期若遇刮風致植株倒伏，不可扶正，宜再培土覆蓋根部，使其按原來株形繼續成長，培土前再施追肥 1 次。開花期若遇強風，無法受粉完全或無法自花授粉，將使果穗不良或缺米現象，宜在不受風季節或地方栽植。為保健果穗發育及米粒整齊飽滿，每植株宜留果穗 1~2 穗，餘果穗在幼小時即需摘掉。自播種至採收約需 80~90 天採收。在果穗苞葉青綠色，微變白綠色，米粒結實飽滿時摘採之。

將果梗及穗尾端苞葉修剪，按果穗長、短分開，以無缺米，不凹米，無病虫害，沒腐臭味，果穗長度 20 公分以上者為特級品，果穗長度 15~20 公分者為優級品，未滿 15 公分者為良級品，分別放入紙箱，每箱 25 公斤。放入箱前先使果穗冷涼勿受陽光曝曬，裝箱後堆放蔭涼地方，免使箱內果穗悶熱而失去商品價值，紙箱每邊各打 4 洞透氣孔。

玉米筍



金黃色的玉米筍最細嫩好吃

果穗去苞葉後可烤、蒸、炒、煮、做湯、做玉米粥、磨粉、提煉「玉米油」。心葉可供飼料，老莖曬乾可供燃料。目前都市裏到處有烤玉米穗的攤子，以採用白玉米居多，甜玉米次之。購買時以苞葉青綠色，新鮮清潔，果穗長，米粒飽滿潔白，不缺米，不凹米，不裂米為佳。食用白玉米油，可防血管硬化，預防高血壓或心臟病，降低膽固醇。治水腫、腎臟病。將玉米鬚陰乾，用水煎服，可治腎臟病及利尿。

玉米筍並非蔬菜的新品種，而是玉米在幼穗間摘蔬果穗時，留下來當作蔬菜而廢物利用罷了，其中以摘自超甜玉米或超甜白玉米才是真正玉米筍，這裏讓農友們特別留意，若摘自白玉米、玉米飼料者，只可供家畜飼料用，不具食用價值。

將超甜玉米超甜白玉米之幼嫩果穗，於蔬果時摘下，去掉苞葉及鬚絲（花柱），切掉穗梗，即為玉米筍，別稱番麥筍。長度以8公分（約3台寸）以內為限，超過8公分者，其穗軸（台語稱穗心）變為硬化，而無食用價值。將筍支整齊排列等做紙箱內，每箱6公斤淨重，運往批發市場銷售。

台北市場全年交易量達300公噸，平均單價每公斤達40元，是高單價蔬菜之一。而筍支長短與單價高低有關，筍長8公分以內者，價高達每公斤80~100元，筍身長度每超過1公分，每公斤單價則降10元，如果長達15公分，則每公斤只能賣5元，不敷紙箱、運費、工資之成本。

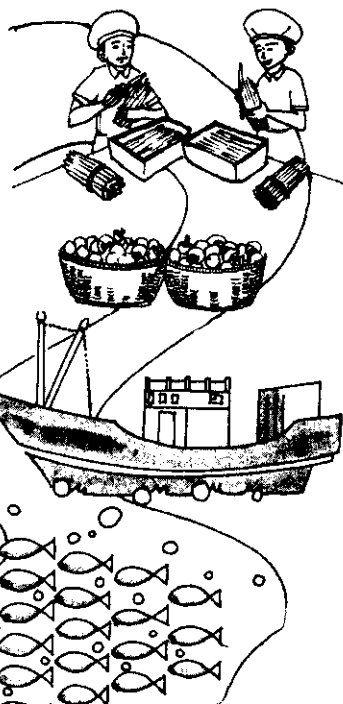
此點請農友們特別留意，不要以為筍支愈長重量愈多收入愈高，實恰得其反。玉米筍適合炒食、煮湯、製罐頭，是火鍋、大鍋菜、油炸的好菜餚。

請向全省合作金庫
及農漁會洽辦各項
農漁業貸款

合作金庫

竭誠為您服務的銀行

農家綜合貸款、農家小額貸款
農家住宅貸款、農業機械貸款
養殖漁業貸款、建造漁船貸款
災害復興貸款、漁船週轉貸款
洋菇生產貸款、蘆筍生產貸款
農業信用保證業務



總庫·台北市館前路77號
電話·3118811(分轉各單位)