



三灣冬梨成熟採收上市

每年9月中旬~10月初的秋分前後，以手工或藥劑使果樹落葉，一般使用五氯酚鈉3百倍液加石灰硫磺含劑30倍液之混合劑均勻噴射枝、葉及幹，2~3天後樹葉由黃轉黑開始落葉，5~6天後完全落光，然後以夏油乳劑70~90倍液加50%馬拉松乳劑800~1,000倍液噴射枝幹，防止有殼及無殼類介殼蟲、紅蜘蛛和蚜蟲等。

鮮食好吃又具療效

每年5~7月是三灣冬梨的盛產期，梨肉含水分多，爽脆清甜，鮮食可生津止渴，清理胃腸積熱；若常覺口乾舌燥、眼睛紅腫、喉嚨乾燥及胸口翳悶不適，可絞汁或切片拌些食鹽食用，即有清解之效。

另在食療上亦是治咳祛痰良品，若咳嗽多日，喉嚨積痰不出，用刀削頂部約半處，成一蓋形，再挖去部份果肉及核化，塞入川貝粉1錢，並加入少許冰糖，重行蓋上，隔水煮燉，梨肉與汁同食可止咳。

機械化分級提高品質

近年來三灣地區果農，由於栽植三灣冬梨面積擴大，為尋求產銷突破的方法，目前已啓用進口重量分級機，可以減少人工分級的錯誤，確保品質，使三灣冬梨產銷邁向新的里程。

一部重量分級包裝機，每小時平均可以操作7,500個冬梨，三灣鄉農會辦理冬梨共同運銷，平均每天約500箱（1萬公斤），只要用兩部重量分級包裝機，即可從容作業，節省了不少人力與經費。 ■



MELOBAC® 新型第三代微生物

メロバッカ 水性微生物
特級 農神-M

(磷·鉀·鎂吸收促進劑)

審定商標第00361933號

歡迎研究班來函索取目錄及微生物技術指導手冊

神農行

農友信箱台中郵政2374號 電話：(04)2528288

台中市西區昇平街22巷3號

• 梅雨季節花卉、苦瓜請用農神800倍噴施
※相信農神，它會使您更滿意！

一年之計在“農神”
用過的農友都說“好”
向高品質、高產量挑戰
請用“農神”有效！

※另有水產養殖專用微生物，歡迎洽詢
微生物技術指導員簡富裕
※誠徵各鄉鎮農藥店