

甘藍菜產銷

本省俗稱高麗菜、玻璃菜、玉菜的甘藍菜，是十字花科芸苔屬一年生草本植物。主莖一根粗短，葉密生於莖頂，葉柄短呈白色，葉脈明顯，葉片寬潤又厚，呈貝殼形，內葉為白色，外葉為綠色，葉面平滑或皺型，正面略有白粉。

外葉長至10片時，內葉（心葉）由內向外生出，互相捲抱形成葉球狀，天氣涼冷時，葉球捲包緊密，葉片未破裂抽出花苔之前採收，摘掉外葉，即為市售之甘藍。

適合高冷地方

原產於歐洲法國及地中海地區，紀元前 600年即被人類利用，14世紀傳入我國，本省於荷蘭人佔據時引入栽植。目前栽培品種有初秋、春陽、夏秋、秀峰、高峰、南陽、和風、長岡、將軍等，而以板田初秋或福岡初秋二種品質最佳。

產期集中冬、春、秋季，全省各地均可耕植，夏季平地種植不易，轉移至台中縣和平、新社，苗栗縣大湖，南投縣信義、魚池、仁愛，花蓮縣秀林，宜蘭縣南山、大同、四季，桃園縣復興，新竹縣尖山，台北縣三芝及陽明山竹子湖等高冷地方。其中尤以梨山翠巒地帶種植的仙桃型的初秋甘藍品質最佳。

配合消費種植

生長發育適溫 15°~25°C，土壤pH值 5~6.5 為宜，沙質壤土或粘質鬆性壤土均可。秋、冬、春季全省各地適宜，為避免海洋鹹性季節風吹襲地方。夏天宜在海拔500~2,000公尺高冷地栽植。屬淺根性，以表土肥沃土壤，排水良好為宜。

為求迎合消費者喜愛蓬鬆球體需要，行距與株距宜縮短些，每分地植3,500~4,000株。撒播種子育苗25~30天，本葉4~5片時定植，移植至採收

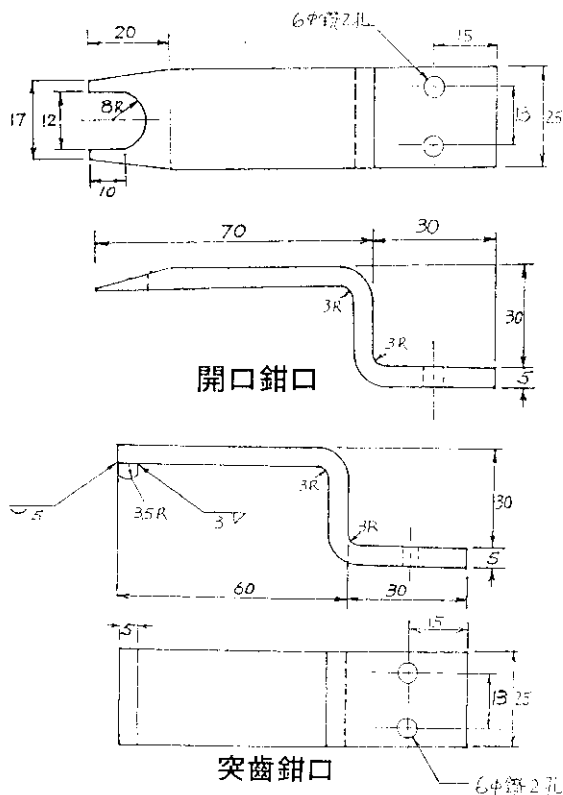
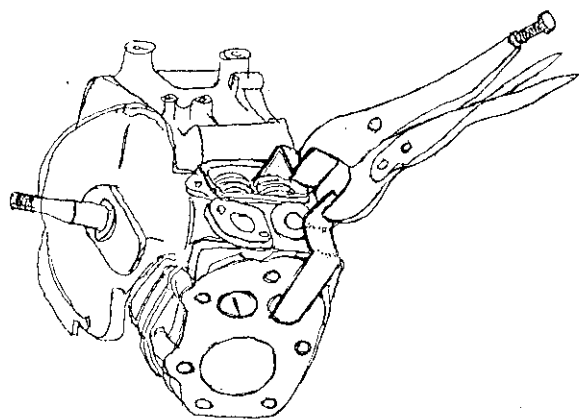


圖 2

鉗口的構造簡圖。

圖 3

門彈簧，以便拆裝鎖扣。



注意順序拆裝

使用時先按一般引擎分解順序，拆去油箱、汽缸蓋、進氣管、化油器及消音器等機件。拆裝鉗之開口鉗片插入彈簧座片下方，突齒鉗片壓住汽門頂部，調整彈簧鉗螺絲，用力將鉗柄夾緊，便可穩定夾緊汽門彈簧，再以尖嘴鉗取出或裝入鎖扣。（如圖 3）

鉗口之距離可由彈簧鉗調整，以配合汽門桿之長短，遇到較短之汽門，可在突齒下墊以厚鐵板使用。 ■

其分級包裝



初秋甘藍葉質青脆細嫩

平地初秋甘藍採收

50~65天，夏季高冷地約需65~75天。

以往觀念球體緊密堅實才採收，球體重收量多，但葉片纖維粗化，葉脈與葉梗堅硬，食用價值不高，近年來消費者喜愛球體不結實，葉片較鬆脆質地細嫩，農家宜在葉球未堅實硬蹦蹦前採收，以符合消費口味。如因量多價低時，可搖動植株，讓根部鬆動，甘藍停止成長，則有5~7天暫停生長期，避免葉面太結實而裂開，而失去商品價值。

採收後處理

採收後，由裡面葉部算起，保留三片外葉（青葉），餘葉片剝掉，切齊頭端莖部，依球體大、中、小顆粒，整齊採放軟竹筴或紙箱內，軟竹筴每件30公斤，筴底與筴面放置8~10片清潔外葉，以保護球面不被碰擦壓傷。

紙箱每箱淨重25公斤，外葉只留2片即可，不用外葉襯底。軟竹筴包裝後，用草繩或塑膠繩沿筴頂及底部上下網綁三圈，再沿筴子中部環繞一圈，使貨件結實耐搬耐運，不致竹筴破損而使甘藍顆粒壓壞壓傷，才能保持貨件完整，保護甘藍品質，使貨品運到批發市場仍能與在產地剛採收時一般完好如初。

價錢差別大

甘藍菜的消費量相當驚人，在台北市場交易資料，71年達2萬9千171公噸，佔全部蔬菜的9.74%，到了76年達3萬4千10公噸，佔全部蔬菜的10.04%，僅次於包心白菜（大白菜），而居第2位。全年批發平均單價每公斤7.67元，成交金額高達2億6千91萬1千餘元。

遇到夏季颶風過後或豪雨蔬菜受損，菜高漲時，批發市場每公斤單價達30元時，因加上剝去外葉及損耗費、搬運費、清潔費，及商販利潤等，到消費者手中每台斤可能要50~60元，每公斤零售價等於接近百元，這個時候消費者在菜市場買1顆甘藍菜，得花上100元，若與冬季盛產期比較，每顆甘藍菜只要20元相比，直叫消費者咋舌不已。

因此有些運銷商，夏季平常甘藍菜便宜時，低價買進貯存冷藏庫，遇災害發生後菜價高漲時，即可高價賣出，賺取額外利潤。但遇到風調雨順，菜價長期便宜時，因需負擔倉儲費用，無利可圖之下，也有大賠本之時，因此經常上梨山購買夏季高冷甘藍菜的運銷業者，1年賺3年賠的機會，大有人在，賺不賺錢就得靠天公作美了。