

學甲鎮的紅葱頭



← 去頭去尾的紅葱頭，準備銷售本省各地區。



採收後不去頭尾，即捆綁成一索索，以便風乾貯藏。

學甲鎮的紅葱頭，全省有名。不單是種植面積最多，產量也為全省之冠；除了供應國內消費市場，20多年來外銷泰國、琉球兩國，從未間斷。

色紅、結實、大且耐貯

種植紅葱頭有30多年，目前擔任學甲鎮中洲區蔥蒜產銷隊隊長的陳三富農友表示，

學甲鎮的紅蔥頭，特色是顆粒大、顏色紅、肉質結實，同時耐貯藏。

每年的9~10月，是紅蔥頭的種植適期，種植紅蔥頭很費工，必須由人工播種，加上除草、施肥等管理，若每公斤價格（乾鮮）只賣10元，就不敷成本；去年的紅蔥頭，就只賣到此價錢，因此今年的紅蔥頭種植面積，只剩300多公頃，比往年少了約1/2。

今年產量將減少

學甲鎮共分為26里，其中有10個里種植紅蔥頭，包括良吉里、西進里、光明里、白諸里及頭港里等。

由於學甲鎮近海，土壤質地偏向鹼性，極適合蔥、蒜的生長，每年3~4月，就是紅蔥頭收穫的季節。採收後的紅蔥頭，分做兩種方式處理，一種是帶根帶葉給予風乾；另一種是直接加工炸蔥酥，供應速食麵或調味工廠等使用。至於外銷的紅蔥頭，通常是不去除根葉，以0.6~1公斤左右，捆成一小把、一小把的包裝。目前，農會尚未辦有共同運銷，不論內外銷，皆由農友與商販交易，以至價格隨市場需求漲落，去年每公斤產地售價，只賣10元，簡直不敷成本。

價格受市場需求影响

內銷的紅蔥頭，農友在採收時，帶根帶葉的捆成約10公斤一大把，然後串掛在竹架上，一層層的風乾貯存，大約可耐6個月；在這6個月期間，即可分次販售。

學甲鎮農會對種植蔥蒜的農友，設立有產銷服務隊，每隊分4小班，每班約有11~13位班員。產銷服務隊還擁有農林廳經費補助購置的中耕除草機、蔥頭切片機及乾燥機等，由班員輪流使用。



陳三富農友現擔任蒜蔥產銷隊隊長。

外銷泰國琉球受歡迎

成立產銷服務隊，除了便於農友彼此交換種植心得外，主要也是由於農村勞力缺乏，班員可以互相幫忙，解決播種或採收時所須之人工。

據陳三富農友談及，曾有人把學甲鎮的紅蔥頭品種，拿到泰國種植，結果光長葉子，不結蔥頭。因此，泰國每年須透過商販，從學甲鎮購買約2,000公噸的紅蔥頭；而泰國人喜歡吃學甲鎮種植的紅蔥頭，是由於學甲鎮的紅蔥頭香味特濃，品質佳，夠“味”、有勁！