



放在甜碗豆產銷班班長蔡雲盛家前面，準備送果菜拍賣市場的一箱箱甜碗豆

弄得人全身濕漉漉直打哆嗦，更是叫人難以忍受：「不過，我們客家人都還能忍耐啦！」以身為客家人為榮的蔡雲盛總覺得勤勞肯吃苦是傳統美德。

對崙背鄉這個甜碗豆產銷班而言，年年的農曆春節過得是「一則以喜，一則以憂」，喜的是農曆春節前每箱（10公斤為一箱）市場價上千元，唯過完年竟一落千丈僅剩百元左右，這種由每公斤百餘元一滑竟跌至10元谷底者，就像一盆水般把農民熱絡絡的心一下給澆冷了，據知會有這種慘跌的情形，是因為拍賣市場裡的承銷商，因過年關係慢幾天入場所致。雖然今年的2月20日左右回

升到每公斤20餘元，但仍不敷生產成本，故銷售管道不暢的痛苦經驗，讓他們印象深刻。

那到底生產甜碗豆產地價要達到多少，農民才有利潤呢？蔡雲盛班長說至少要35元以上，因為種甜碗豆不是像葉菜類那樣，不但產期短且能一次採收，它是須花費2個月時間生長才能成熟的，更何況目前甜碗豆的主力栽培品種，都屬蔓性，必須搭竹架並牽繩網的，所以相形於露天栽培的蔬菜，其成本當然就居高不下。

目前，崙背鄉的甜碗豆都是運到台北第一市場做拍賣出售的，由於農會鼓勵產銷班做好分級包裝，故在紙箱方面，農會酌情給予補助，而且為了作業方便，也購有打包機給產銷班員使用。

對未來，班員們的期望是，能像一些已具規模的蔬菜產銷班那樣，產品可直銷超市、量販店…等，如此，也許收入會更好一點，只是要如何做更精緻的包裝，並直銷超市等，還得動動腦筋哩！




好書推介

種芒果請看——

芒果栽培技術

台南區農業改良場 劉銘峰 編著

編者以20年從事芒果栽培研究之心得，毫無保留的寫出栽培秘訣，保證物超所值！



本書以實際栽培技術為主，文詞膚淺易懂，輔以 247 張彩色圖片配合說明，告訴您如何促進結實，調節產期及催熟和經濟有效防治病虫害。

16開，234頁，彩色銅版紙，精裝
秋雨印刷公司承印

每本不含稅售價850元

(內含掛號郵資50元)

請用郵政劃撥帳號03692416號 劉銘峰帳戶
或以滙票郵寄至台南縣新化鎮□埤18號
電話：上班時06-5901315 下班後06-2713720