



高麗菜原料

內田段地區，輔導全區32站加工處，有農委會、農林廳、縣政府、縣農會、改良場、嘉義農專、公所等全力輔導加工品，出產產品計有蘿蔔乾類、高麗菜乾、越瓜脯品。

蘿蔔製品有蘿蔔簽、喀脯、碎脯、大脯、中脯、小脯、條脯、手切脯、辣味脯等，古語說，吃粥配（呷）菜脯，有吃就

有補，無吃無補，吃下去就補，香味具佳，頗受歡迎，占全省市場90%以上。本鎮各加工站每年加工量約有40萬箱以上，每箱12公斤裝，可供冷藏在蔬菜缺乏時，可供備用佐菜，解決產銷問題，減少農民損失，消費者在菜價高昂時節省開支。

高麗菜乾，每年在2~4月間為加工盛期（即是蘿蔔加工後生產）本鎮種植面積約30公頃，可供加工量約有3萬公斤左右，其產品更受消者唾噉，尤其在颱風季節更供不應求，俗語說，「吃魚吃肉須要菜呷」，可說是最佳極品。

越瓜製品有大瓜脯、中瓜脯、條脯、手切脯、辣味脯等，本鎮約種植有50公頃，每年加工量約有6萬箱左右，每箱12公斤供應市場，其物為價廉物美，大小老幼均有百吃不厭之感。

## 農業資訊

文圖/小雨

# 請增加基層農業推廣人員人力

目前縣市政府和鄉鎮公所農業推廣人員編制人數，我個人覺得還不夠；如果能增加人員幫忙推動農業政策，那不知該有多好！已在新竹縣政府服務40幾年，目前擔任農業局局長的鄭國良說，時下常聽人家說「人才要下鄉」，可是就他了解，許多年輕人才「下鄉」不久，就因工作太繁雜紛紛求去，以致同一職位常見新面孔，使得本來美好的農業政策每每因基層推動的人，因業務不熟悉而打了折扣。

他說有一年曾去日本參觀過一個叫十合田省的一個農村，那個村的總人口才5萬人左右，但養有一萬多頭牛，由於政府在鼓勵畜牧事業發展，所以在當地的地方政

府就設有22位畜牧人員「結果，畜牧事業做得嘎嘎叫」足見有充裕的人力很重要。



目前擔任新竹鄉政府農業局局長的鄭國良先生認為，有充裕的人力，才能把業務做得嘎嘎叫