

計畫生產種類與生產量，配合季節性和市場之導向，做最有效的調節，期以達到最高利潤的目標。

2. 共同運銷站的成立，各班員每日採收之蔬菜，經由採收處理後集中於班集貨場，於次日清晨統一運送至各批發站或直銷站，以節省運銷成本。



會班長說明採收葉菜的技巧

3. 共同採購中心—全班所需之種子、有機質肥料、農藥、消耗性之設施與資材更新、統一採購，以量制價，降低生產成本。

三、採收後處理

短期葉菜類以新鮮度為首要，不管你是有機蔬菜，田間管理再好，如果採收後不加處理，致使枯萎腐敗賣價就不高，會失去商品價值，尤其在夏季炎熱的高溫下品質劣變更加快速，所以採收後各班員各自調製去除老葉，集中在班集貨場清水沖洗及浸泡冰水，再貯存於冷藏庫中，以確保蔬菜之新鮮品質，於凌晨配送超市、青果市場批發站、傳統市場直銷站等地方。

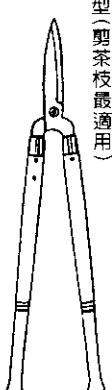
四、病蟲害防治

1. 中壢市蔬菜產銷班第二班，為設施蔬菜利用簡易塑膠布網室種植蔬菜，既可防雨控制天候，又可防蟲減少對農藥的污

日本岡恆牌高級園藝工具


請認明A級標識，以免買到仿冒品(水貨)

刈込鋏55型(剪茶枝最適用)
全長180mm及200mm




No. 204
No. 205


剪定鋏
No. 101
No. 103




芽切鋏
No. 304




採果鋏(直刃·反刃)
No. 301



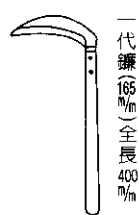
生花鋏(剪鐵線)
No. 209
No. 215 附盒



剪定鋏
No. 107
No. 110




一代鎌165mm全長400mm



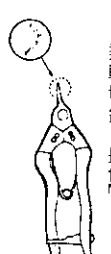
No. 404 (全鋼)

接木刀
25mm
30mm




No. 401
No. 402

梨軸切鋏 長165mm



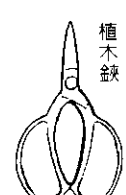
No. 312

盆栽鋏



No. 206

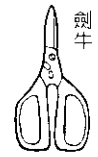
植木鋏




No. 201

加馬喜


手工藝鋏
劍牛



剪定鋏




伸縮刈込鋏




全長：
815mm
1000mm
1200mm

剪定鋏鑄鋏牌180mm 200mm




替刃式剪定鋏

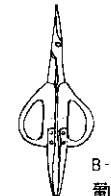


P-830

近正



M-100R
柑仔剪(彎型)



B-300SP
葡萄剪

經銷處：**新高貿易股份有限公司**

台北市峨嵋街68號
TEL: (02)3314190 FAX: (02)3613573

郵發請洽台北市0015195-5

24 豐年第四十七卷·第一期