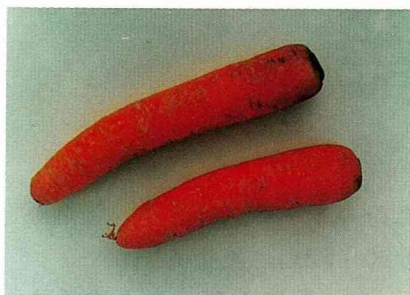


新鮮胡蘿蔔皮薄肉質細嫩 1~2月棗子盛產品質佳



冷藏後上市的胡蘿蔔

■胡蘿蔔：全年只有種植一季的胡蘿蔔，都在春天採收，11月至1月產於彰化及雲林兩縣的新鮮種，表皮薄、肉質結構細脆幼嫩，不耐貯藏，採收洗淨涼乾後，裝箱淨重30公斤，即供應市場銷售。2月至3月產自台南縣將軍、佳里、七股、西港及台南市安南區的S種，表皮厚、肉質結構結實堅硬、耐冷藏，農友採收後涼乾，擦拭附著於表面的泥土，裝箱淨重30公斤，部份貨品即可供應上市；大部份則由運銷商於4月底前買斷，運入冷藏庫貯藏，5月份起，視市況需要量之多寡，慢慢出庫銷售，到了11月底前出清存貨，然後再由彰、雲兩縣的新鮮種接替上市。因為胡蘿蔔係經冷藏處理上市的菜種，供應量最穩定，最能發揮調節功能，亦是價格最平靜的蔬菜。在夏季災害缺菜高價期間，胡蘿蔔售價雖然跟著上漲，但漲幅不大；而冬季蔬菜盛產菜價大跌時，胡蘿蔔的價格跌幅亦有限。

胡蘿蔔俗稱紅蘿蔔，台語習稱紅菜頭，是繖形花科一年生草本作物，食用部位是長在土裡的塊根，每條重量自0.2至1公斤不等，視品種而異。所含紅色的胡蘿蔔素，食用後在人體內轉化為維生素A，可長期適量的食用。購買時，不管是新鮮種或冷藏種，只要整條正直完整，表皮粗細均勻，無鬚根、不斷塊、不中空、不腐爛，根肩部位不呈紫色，即為上品，不分大小或輕重，品質都一樣好。

■棗子：本名印度棗，是鼠李科多年生半落葉小喬木植物，屬溫熱帶性作物。在本省種植已有百年以上歷史，50年代以前，市售棗子很少，主要是顆粒小又帶有澀味，除了農家庭園種幾棵自食外，很少大面積經濟栽培。到了65年以後，高雄縣燕巢鄉、大社鄉等地農友，在農政單位指導下，引進泰國甜棗、香水蜜棗等品種，棗粒大果肉又甜脆，採收量增加，可食用率高，甚受市場歡迎，銷售單價高，逐漸成為春季主要水果之一，甚至成為春節拜拜用應節水果。

棗子產期早生種可提早在12月採收，每年1至2月為盛產期，晚生種可延至4月採收，在台北果菜批發市場量多時，每天可達1萬8千公斤，批發平均單價約每



果粒圓大，品質優良的棗子。

公斤30元。目前有些顆粒大又甜脆的棗子，採用2公斤禮盒精裝，甚受消費者喜愛，每盒可賣到200元左右。棗子含有很高的維他命A、C及鐵、鈣，除生食外，可加工製成蜜棗（俗稱之黑棗可不是用棗子加工）。購買時以果粒圓又大，果皮淡綠或黃綠，果蒂附近不生銹、果面色澤亮麗者為佳。