冷凍外銷蔬菜新選擇~矮性菜豆

文圖/陳葦玲

想到冷凍蔬菜，大家一定馬上聯想到毛豆、甜玉米、胡蘿蔔等產品，但其實在 60、70 年代，除洋菇、豌豆及蘆筍罐製或冷凍蔬菜外銷外，菜豆生產除供應市場鮮銷，也用於製罐、冷凍、脫水、醃漬等加工用途並外銷，最高產值一年可達 1 千 6 百多萬美元，但隨著採收勞力成本增加，其數量逐年下降，產業外移至泰國及中國大陸。



▲矮性菜豆栽培，無需立支架

菜豆屬世界性豆科蔬菜，產量僅次於大豆，植株型態可分為蔓性及矮性兩種，其豆莢、嫩豆及乾豆都可食用，除供鮮食外，方可冷凍加工。相較於臺灣目前菜豆栽培都以蔓性品種配合人工採收為主，歐美國家商業上栽培多為矮性品種，並利用機械採收，可大大減少勞立支出；其規格需求為株高 30-40cm、莢長 8-12cm、莢寬 8-9cm、無筋絲且顏色深綠。

矮性菜豆生產時無須立支架可以減少栽培管理成本，又因其生育期短(播種後 60 天可採收)，適合水田地區稻米轉作之要件或於毛豆採收後接力栽培，且現行毛豆採收機當初自法國引進時本就以採收矮性菜豆為主，故評估依毛豆成熟的經驗，矮性菜豆期能成為日後生產新選擇，亦可增加外銷蔬菜品項及產值。



▲矮姓菜豆採收期結莢情形



▲美國超市販售之多樣化冷凍菜豆商品