

蕓麻的收穫調製

李昌元

年的平均收量，也可達到一千五百到二千公斤。但因為栽培粗放，近數年來每年每公頃平均收量只有六百到九百公斤。要求單位面積產量提高，應該注意改善施肥管理，並調整收穫的方法和次數。

(四) 調製分級包裝

蕓麻葉片收割以後，要趕快運置蔽涼爽的地方。在四十八小時以內，必須進行調製，除去葉肉，採製纖維，免得久置發酵，損害纖維品質。農友們都用「芋麻剝皮機」刮去葉肉，採取纖維，平均每臺每天工作八小時，可以

抽取乾纖維三〇到四〇公斤。蕓麻的葉汁酸性很強，作業時最好要穿防水布製成的工作服，免得觸到皮膚，感覺疼痛。農友們製造纖維時，有的自用機器製纖；有包給製纖商人，把收穫纖維的四〇%作為採葉搬運和製纖代價的；也有自備機器用油%，自己採收搬運，請工隨帶機器製纖，每天工作八

小時，給價四〇—五〇元作為報酬的。所得濕纖維，最好用清水洗滌後，搬到晒架懸掛，或就近在卵石上乾燥。大約經過一天一夜後，已經乾燥色澤轉變，可以用手除去附着殘滓，參考下列標準，整理分級：

①特等品：長九〇公分以上，帶白色光澤，沒有損傷。②一等品：長七五公分以上，帶淡綠色，稍帶淡黃綠色，沒有光澤，損傷不多。③二等品：長六〇公分以上，沒有光澤，損傷較多。

以後收集同級纖維捆綁，每一百二十公斤打成一包。賣給麻商，或直接運到工場。加工製造繩索，漁具等物。

濕纖維對於鮮葉的百分率為八十一〇%，乾纖維對於濕纖維的百分率為三八—四二%，纖維屑對於鮮葉的百分率為〇·五%。恒春市場本年四月間乾纖維平均市價，上等品六·二十六·三元，次等品為五·五—五·七元。

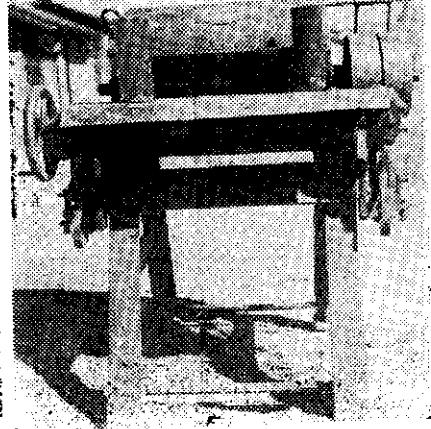
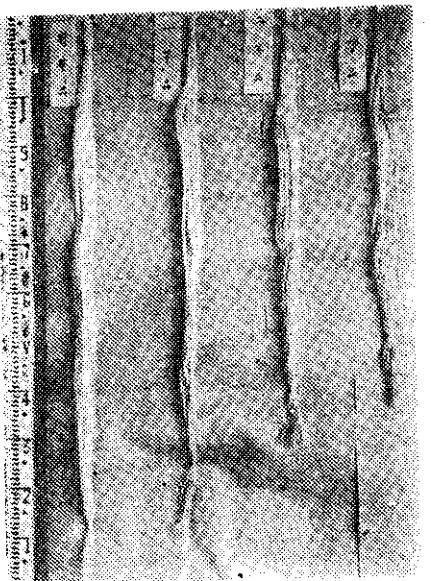
(本文所用照片由施名南先生攝製)

(二) 收穫的適當期間

普通在定植後一二三年，麻葉二十枚以上時，就可開始採葉收穫。最好在乾季或晴天，選取葉長一·五公尺，寬十四公分，葉肉堅厚色澤轉成黃綠，葉片成水平狀態，展開至四五度以上時，收穫最為適當。麻株如發育旺盛，生長健全，每年可以同時一次收穫。麻株生長勢弱的，必須分二—三次採收，免得影響麻株生長發育和纖維品質。

(三) 收穫的方法

用銳利的鋸刀，離葉片着生點約十公分左右，自下逐片收割。恒春一帶，每人每天平均約可收五十葉捆成的小束七十束，每小束約重十二公斤。瓊麻每年可採收二—三次，每次採收十餘葉，保留中葉嫩葉十五枚，共可採收三〇—四〇葉。



瓊麻的收穫量，因栽培地的氣候，土質和栽培管理的方法，以及苗的不同而有差異。本省普通自定植後第三年起，乾纖維收量，迅速增加，到第五五年，每公頃可收四千到五千公斤。第一年到第五

(圖一) 綠葉瓊麻製纖的等級

(圖二) 池田式苧麻剝皮機改裝的瓊麻製纖機