

——進改樣怎

臺灣蘆筍罐頭生產事業？



潘啓明

臺灣蘆筍生產，目前仍以供應加工為目的，白色蘆筍為主，綠色蘆筍尙未聞有人生產；生銷市場也差不多等於沒有。加工方法，目前只有水煮裝罐一種，據不完全的估計，今年四至六月生產蘆筍罐頭三萬四千箱，今年一至七月基隆高雄兩港口報驗出口五千一百七十一箱，估計到年底約可出口三三四萬箱。

產製銷放任狀態

蘆筍罐頭為洋菇罐頭以後的一種有待發展之新興外銷農產加工品，政府對蘆筍罐頭之產製銷，目前尚在放任狀態中。多數罐頭食品工廠，除因產製蘆筍罐頭可以獲得厚利外，鑒於過去外銷洋菇罐頭，實施有計劃產銷後，發生實績與配額之爭，就紛紛搜購原料，產製蘆筍罐頭，以為將來爭取配額的張本。實際上，只有極少數工廠，已有一兩年產製經驗及添置若干專用設備外，其餘均可說是因陋就

簡，粗製濫造。

另一方面，因為蘆筍種植地區甚為分散零星，加工工廠又多，在原料不足情形下，時停時續。部份工廠雖然已與農、農會或臺灣蘆筍公司等訂有收購原料合約，但由於工廠搶購，筒販操縱，契約工廠並不能充分收到預期之加工原料。其他大部份工廠，就根據蘆筍罐頭銷售情形及價格，利用筒販現購現製，不但造成產地蘆筍價格偏高現象，對於原料罐頭品質，也難維持一定標準。原料進廠後，或因到廠時間已晚，或因進廠數量過少，往往再送進冷庫貯藏，以致加工後的產品品質更難控制。

收購規格不實際

目前臺灣蘆筍產製銷各方面都還在試探階段，在品質方面，田間蘆筍單位產量不高，工廠加工步留仍低，大量生產化不來。步留低的原因，除田間管理不善，栽培粗放，施肥不足

▲農友的大福音：在春夏秋冬四季均可下種各種品種：由二十代七十餘年之經驗蔬菜種子專家，最新改良特選優良品種信用最可靠供應國內外農友可安心栽培請勿失良機敬請賜顧歡迎選購。

- ◎二號早中生35天黑葉結球白菜：每粒重量三斤以上。下種期：7月上旬~9月下旬止。
- ◎早生30天青粉葉結球白菜
- ◎新夏秋35天結球白菜



- ◎晚生黑葉結球白菜
- ◎早春30天結球白菜
- ◎特早理想夏雪40天花椰菜
- ◎白仁四季嫩豆
- ◎黑仁四季嫩豆
- ◎伊國青花菜
- ◎嘉隆一號早生甘藍
- ◎嘉隆二號早生甘藍
- ◎金門早生結球菜(蘿蔔)
- ◎北京結球菜
- ◎早生40天長種馬耳挖菜頭
- ◎大白挖45天菜頭(蘿蔔)
- ◎頭州早50天長身菜頭：下種期：2月止。株距9寸。1尺。
- ◎交配種長身菜頭(蘿蔔)
- ◎60天長身冬瓜白菜頭

其他各色品種應有盡有敬請選購，並各種農藥，肥料噴霧器等請參閱一九六四年新圖藝栽培法，其內容詳細刊登在案，並請全省農友光臨指教。  
敬告農友：敝行一九六四年新圖藝栽培法已出版供應希望者附郵三元即寄  
▲敬啟者：敝行為全省顧客專誠服務由一九六四年起，特派農業技術指導員按全省各地巡迴拜訪歡迎提供高見賜教是禱。

嘉義 清河種子行

嘉義市中正路四八二號  
電話：三五八四號  
劃撥儲蓄金嘉字八〇〇三七

- ◎鳳山改良短種菜頭
- ◎阿里山黑葉美濃菜頭
- ◎正天字梅花春種菜頭
- ◎清河改良大梅花春種菜頭
- ◎新夏秋黃香瓜(梨仔瓜)
- ◎青皮大長胡瓜
- ◎竹山改良長形菜瓜
- ◎節瓜(毛瓜)
- ◎木瓜形南瓜(金瓜)
- ◎粗米大南瓜
- ◎蘇角木瓜
- ◎粉白大型冬瓜
- ◎赤菜大包(目飽)
- ◎雲南大頭菜
- ◎帝國二號結球高莖
- ◎紅仁白夾菜
- ◎白仁黑夾菜
- ◎雲北二號短種菜豆
- ◎正島枝麻芝長茄
- ◎羊角型辣椒
- ◎美國加州大粒甜椒
- ◎粗廣北葱
- ◎新島球型洋蔥
- ◎媽露西特
- ◎新島球型洋蔥
- ◎烏山扁圓型豆仔薯
- ◎長岡交配福壽二號
- ◎長岡交配大型
- ◎新二代
- ◎媽露西特
- ◎新島球型洋蔥
- ◎美國球型洋蔥
- ◎粗廣北葱
- ◎美國加州大粒甜椒
- ◎羊角型辣椒
- ◎正島枝麻芝長茄
- ◎早中生黃菜白茄
- ◎正晚生白菜白骨芹菜
- ◎丸正晚生高脚菠菜
- ◎清理想牛若丸菠菜
- ◎新理想牛若丸菠菜
- ◎日本丸葉山東白菜
- ◎雪裡紅
- ◎特選大號白腳莖菜
- ◎長岡交配王將結球白菜
- ◎長岡交配六號
- ◎天津竹筒青白菜
- ◎蘆筍
- ◎瑞典燕菁
- ◎日本黑葉美濃早生菜頭(蘿蔔)
- ◎羅奇改良大五寸人參
- ◎美國甜瓜七寸人參
- ◎龍井川大長牛蒡
- ◎日本長岡交配一號甘藍
- ◎海谷三池中生甘藍
- ◎サクセツヨン黃葉系甘

，影響嫩莖粗細大小及產量外，未曾訂定一套適合臺灣蘆筍生育條件之原料檢收規格，是為重要失着。

今天臺灣蘆筍原料收購，大體上都照臺灣蘆筍公司所訂的一套收購標準為依據。即分原料嫩筍為特級品（切口直徑在一·三公分以上，長度為十七公分），一級品（切口直徑在一·一公分以上，長度為十一公分），二級品（切口直徑在一·九公分以上，長度為十一公分）三種，至於筍形、鱗芽、色澤、鮮度、病蟲害等均未見有詳細說明。

根據臺北區農業改良場的觀察試驗報告，並參考其他國家標準，關於筍枝形態大小長度等規定來看，目前特級品原料（直徑一·三公分以上）長度規定為十七公分一節，似無必要。由於臺灣氣候較熱，蘆筍嫩莖仲長

雖然快速，但亦容易老化。如採筍過長，不但是一種浪費，而且極容易損傷地下莖，影響新筍芽的發生，仲長或刺激已有新筍芽變形，對下次嫩莖收穫極為不利。

在工廠方面，目前蘆筍罐頭產製多為四號罐、七號罐兩種，原料長度十一公分已够。過長原料進廠，不但減少步留，對於切下筍莖的利用也很困難。就目下各地蘆筍生育情形觀察，採收長度似以十二公分至十五公分最為理想。不但筍質白嫩纖維較少，同時也不會損及新筍芽與品質。

### 罐頭生產太草率

西歐國家，一九六三年全年進口蘆筍總值，達二千萬美元，約相當於四萬噸蘆筍。其中特別是西德為最主要輸入國家，佔西歐諸國進口蘆筍總

值百分之六十，其次為瑞士，佔百分之十三。除美國家庭習慣食用全綠色蘆筍外，其他歐洲地區，多喜歡食用白色或綠尖無纖維有濃郁香味的蘆筍，臺灣目前產製的即屬此種。

蘆筍和洋菇一樣，都是屬「低酸類蔬菜」，加工製罐技術並不簡單。要製造符合國際標準，品質優良的蘆筍罐頭，必須保持蘆筍固有香澤、香味、嫩度及糖份。因此從採收開始，洗滌、分級、運送、調理、加工以至裝罐，對於時間及溫濕度控制，原料容器、運輸工具、路程遠近、洗水的質量以至調理方法等全部作業過程中，每一步均能影響罐頭品質。如有一步不妥，不但容易使嫩筍纖維質增多，而且使蘆筍的色澤、香味及糖份等，受到極大損失。

雖多，但大部份都無經驗，不但缺乏專用設備（如分級、切莖、殺青等機械裝置），更缺乏有經驗的技術人員。女工的訓練也嫌不够，對於原料去皮、分級、裝罐等程序，不但零亂，而且草率。

在目前情形下，除極少數工廠已有契約原料，比較可以獲得相當數量的蘆筍外，其餘大部份工廠都由蘆筍販子供應，不但不敢接受國外大量訂貨，對於產品品質也無從控制。因此，蘆筍原料的取給，必須訂有一套供應制度，以穩定原料來源，提高原料品質，才能進一步談到如何開拓國外市場。同時鑒於過去外銷洋菇罐頭工廠與工廠間配額之爭，工廠與契約農會間原料等級之爭，原料收購價格之爭，國外競銷售價之爭等等事實，對於蘆筍產銷事業，確有早日釐定全面產銷計劃之必要。



日本原裝 日本武藏野種苗園 採種  
空運來臺 臺灣農業服務社 供應

寶冠 (ホウカ)  
夏冠 (サンマ)  
子種

郵政劃撥五  
一九九號  
導免收匯  
費。臺北市  
信義路三段  
147巷33號  
電話：九七二七四九號  
年讀者八  
五折優待

## 美 麗 華 盛 頓 種 蘆 筍

長岡交配一號甘藍 美國二五寸人參  
長岡交配二號甘藍 美國大切葉高莖  
長岡交配三號甘藍 美國小切葉高莖  
長岡交配60日白菜 美國包心生菜  
長岡交配各類蕃茄 美國嫩莖高莖  
海谷三池中生甘藍 美國加州大甜椒  
木產椒早生高麗菜 美國三號結球白菜  
純金澤早生高麗菜 陽春甘藍(出口用)  
純北京劍葉結球菜 燕麥(飼料用)  
純野川三年生牛蒡 美國瑞典燕麥飼料用  
純種大梅花菜頭籽 本產高脚紫雲英子(出口用)

專營環球各埠農業資材  
農業種子農藥農業機器  
中藥種子及臺灣土產貨  
榮華種子行  
三重市重新路一段七二號  
郵政劃撥金一三五七一號  
電話：九七二七四九號

## 長岡 初秋甘藍 種子到了

長岡 陽春甘藍

耐暑性特強 不受高溫障害 發育特快 週年可以栽培  
品質佳 食味好 為市場上最受歡迎之新品種

「說明書備索」

生產：日本タキイ種苗株式會社  
輸入：茂生有限公司  
販賣：榮華種子行  
捷發行  
臺北市南昌路二段六六之二 電話：三〇九四一·二八六二五  
三重市重新路一段七二號 電話：九七二七四九號  
彰化和美中山街六四號 電話：一一九