



年豐

Vol. XIV No. 23 期三十二第 卷四十第
 Dec. 1, 1964 版出一月二十年三十五國民華中
 號七十二巷六〇一街通伊市北臺
 No. 27, Lane 106, I-Tung Street
 Taipei, Taiwan

目 要

大蒜豐收	八一九	封面 四健園地	三〇三
農業新聞	一〇	農友	三〇
蔬菜外銷，信譽第一	一〇	新知	三〇
加工外銷有利的幾種蔬菜	二〇	鮮果蔬的通風車	三〇
緊急防治玉米露菌病	二〇	牛奶中原子塵因施肥降低	三〇
洋蔥大蒜的外銷問題	二六	黃麻桿可製紙	三〇
如何提高仔球洋蔥產量	二六	甲胺尿酸	三〇
臺灣蔬菜的外銷市場	二九	運輸新	三〇
新鮮蔬菜外銷注意事項	三三	怎樣申請造林貸款?	三〇
日見嚴重的蔬菜缺硼症	三三	農家自製豆腐	三〇
從小到大談火雞	三四	航海人的怪病	三〇
販賣農藥着細字(漫畫故事)	三三	室內清潔可以防鼠	三〇
農友經驗	三三	怎樣服侍老人家	三〇
地方簡訊	三三	農業信箱	三〇
	三三	農友園地	三〇
	三三	讀者來信	三〇

展望臺灣蔬菜加工外銷

潘啓明

臺灣很早就有蔬菜外銷，根據臺灣銀行出口結匯統計，民國四十一年已有十餘萬美元，產品包括竹筍、馬蹄、生薑及蒜頭等。由於蔬菜生產受天時氣候的影響很大，內銷供求情況極難預料，所以輸出量也就不穩定。但從民國四十七年起，臺灣蔬菜的外銷情形漸趨正常，並且一年比一年景氣。

按照臺灣銀行出口結匯統計，四十七年到五十二年的短短六年中，蔬菜輸出的增加率竟高達二十三倍強。當然，其中洋蒜罐頭外銷數量成直線上升，為一項重要因素，但是其他蔬菜及蔬菜加工品類的出口量也有大幅增加。例如洋蔥，五十二年全年輸出值為四十七年的二百倍多；竹筍（包括鮮筍竹筍罐頭及筍乾等）五十二年全年輸出值為四十七年時的四倍。從本文左下角的統計表中，不難看出發展的趨勢。

但是我們不當以現狀為滿足，應該設法再進一步擴大發展蔬菜，特別是以蔬菜加工品的外銷作為目標。在上(五十二)年期外銷蔬菜的明細表中，我們可以發現，新鮮蔬菜在整個外銷蔬菜的出口比重中，只佔到十分之一的地位。其中以洋蔥為最多，佔一、六六四「千美元」，生薑三三八「千美元」，馬鈴薯三一九「千美元」，番茄二二「千美元」，蒜一三四千美元，白菜一〇一「千美元」，合計不過二百七十餘萬美元。而蔬菜加工品的輸出却佔有絕大優勢，今後且有繼續增漲的趨向。因此，我們就從幾種比較有希望的加工蔬菜另

撰專稿「加工外銷有利的幾種蔬菜」刊在本期十二頁。
 臺灣可供外銷並且極有希望的蔬菜還有脫水菜豆及罐裝菜豆，但是在來種不是理想品種，必須引進適宜加工的新品種，然後與加工廠訂立供銷契約後，增產外銷才有前途。

番茄在世界上為銷路最廣的一種蔬菜，除鮮銷外，可以榨汁、製漿、製醬、製糊，均有廣大市場。可惜一般種植的番茄品種，絕大多數不適用於加工，因此今年外銷沙丁魚罐頭所需的番茄醬仍須向國外進口。所以今後對於加工用新品種之引進，管理及運銷，加工制度與方法必須力求健全。此外，胡蘿蔔、辣椒、番椒等加工外銷，也都有光明前途，希望有志促進蔬菜加工外銷的人士深入研究發展，讀者們如有寶貴意見，也歡迎來信討論。

(輸出值單位：千美元)

主要外銷蔬菜	四十七年	四十八年	四十九年	五十年	五十一年	五十三年
洋菇(包括罐頭及脫水等)	八六九	三	一五〇	一、七九八	八、五八二	六、八三九
竹筍(包括筍乾及罐頭等)	六六九	九元	一、一六五	一、七九二	二、二八三	三、三九六
其他蔬菜(包括加工品)	三三六	六七	一、〇九	二、六四四	三、四三	五、五三
合計	一、二〇八	一、六六九	三、四四	六、二四四	三、三六	六、六七

▽本刊每月出版二期，一日、十六日發行，每份零售二元。
 ▽全年(廿四期)收費三十元，半年(十二期)收費十八元。
 ▽訂費請寄郵政劃撥儲金臺灣五九三〇號，或向附近農會訂閱。