

蔬菜外銷，信譽第一！

王進生

本省秋冬兩季氣候溫暖，很適合各種蔬菜的栽培，尤其因為利用水田裏作，生產成本低，產品都可以外銷，但為建立對國外市場長期的信用，我們仍需繼續努力。

蔬菜外銷·四種方式

外銷蔬菜可分為新鮮蔬菜、冷凍蔬菜、加工製罐蔬菜和加工製粉等四大類。

(1) 新鮮蔬菜：以往以新鮮蔬菜出口的計有馬鈴薯、冬瓜、結球白菜、甘藍、花椰菜、大蒜、番茄、甜椒、豌豆、茄子、洋葱、胡蘿蔔和冬筍等較為大宗。

(2) 冷凍蔬菜：目前以軟莢豌豆為主，但是將來可望發展的種類尚有草莓、毛豆、蠶豆、菜豆、甜玉米、竹筍、洋菇、蘆筍和菠菜等。

(3) 加工製罐蔬菜：適合加工製罐的，計有番茄、抱子甘藍、草蓴、馬蹄、菜豆、洋菇、草菇、竹筍、蘆筍、加工用甜椒和甜玉米等蔬菜，但目前只以洋菇、蘆筍、竹筍、馬蹄和番茄等為主。

(4) 加工製粉：適合加工製粉的蔬菜，有洋葱、蒜頭和蒜蓉等。

優良品種·切合時需

(1) 新鮮蔬菜：新鮮蔬菜的出口期間，為對方國家最缺少某種蔬菜的時期，所以在品種方面，應選能符合對方國家新鮮市場所需求者為宜，對於蔬菜個體之大小、品質、形狀和食用方法都應有通盤的考慮：

① 日本市場：甘藍應選能代用生食蔬菜的品種，例如「金盃九號」、「サラダ二號」、「坂田中早生」等，不但品質優良，而且相當耐輸。茄子應選用果肉緻密的「新橋田」或「長岡交配千」兩品種。胡蘿蔔以一「鮮紅五寸」和「向陽五寸」較佳。

洋蔥應選用品質甜軟且纖維較少的「早玉」、「黃玉」和「Champion」種。紫皮洋葱不適合日本市場。豌豆應選用莢肉較厚且甜脆的「白花軟莢」。里芋應栽植和「石川早生」相似的子芋專用品種。檳榔心芋不適合日本市場。胡瓜尚未打開市場，一旦打開後，應栽培四葉血統的「近成四葉」等品種才有希望。番茄也還沒打開市場，但以桃色品種較為有望。

② 東南亞市場：以香港、新嘉坡和馬來亞為輸出對象。甘藍以「三池中生」、「陽春」、「坂田早生」和「黑葉理想」為佳；「長岡交配一號」品質差，除夏季高冷地生產外均不受歡迎。花椰菜應選花球雪白緻密的「鹽水中生」或「鹽水晚生」較宜。結球白菜以「濱綠」、「濱光」、「長岡交配理想」和「天津白菜」為宜。大蒜以軟骨種為佳。番茄不喜大果種，所以「柿仔」種和「馬娜里」等中果種為宜。洋葱品種以具有辛味之紫皮品種，例如「紅玉」、「楊玉」等為適合。

(2) 冷凍蔬菜和製罐蔬菜：作為冷凍或製罐的品種，應具有品質優良，形狀端正，且在加工上省工者為佳。又以加工後仍能保持新鮮度和固有香味者為宜。

菜豆應選品質優良，莢形端正圓直，在處理中無須剝絲的無筋絲品種，例如「青湖」、「臺北二號」等為佳。

草莓要品質優良，香味芳郁，果肉含有多量之紅色素，處理後果形不易變化，且水分較少。

豌豆品質較優，莢肉厚而

顏色不夠鮮綠。

蘆筍以嫩莖纖維較少的「美麗華盛頓」和「加州五百」為宜。白筍適合製罐，綠筍適合冷凍。

竹筍以「鳥脚絲」和「綠竹筍」為適合。菠菜如向日本輸出應以「牛若丸」和「日本大葉」為主，如向歐美各國輸出應以洋種 Long Standing 等才適合市場需求。加工番茄以意大利種為宜。抱子甘藍須子球形狀整齊，「長岡交配早生」是優良品種之一，但是品質稍差，是唯一的缺點。

(3) 加工製粉蔬菜：「早玉」因鱗球水分含量較多，不適合加工製粉。「紅玉」和「黃玉」種則適合加工。蒜頭應選硬骨種為加工製粉之品種。薑以「時薑」種為佳。

減低成本·提高品質

減低生產成本，提高產品品質，仍為外銷蔬菜栽培技術改善之目標。為達成此目標，應提倡除草劑之使用。尤其是洋葱、胡蘿蔔、菠菜等蔬菜，除草工費約佔生產成本的四分之一，更不可忽視，但是使用除草劑蔬菜生育初期和中期應避免中耕，

甜，且扁滑之中莢種為佳，「夏威」和「白花軟莢」都很好。「臺中九號」品質雖優良，但



優良的番茄品種(係成換)

所以，應增加基肥而減少追肥使用量，始不致使蔬菜生育受阻。

又為提高單位面積產量和品質起見，番茄、豌豆、花椰菜和草莓等，應在花芽分化或花蕾出現後始增施氮肥和鉀肥。單位面積栽培株數較多的洋蔥，利用「開溝掘穴器」開溝劃線，胡蘿蔔（板橋農友設計）和豆類（高雄改良場設計）使用播種器，也可以減少生產成本。

外銷新鮮蔬菜在運輸中容易腐爛，原因是蔬菜植株內含水量過多。所以，結球白菜、甘藍、洋蔥和胡蘿蔔等，應在收穫前五至七天停止灌溉，以減少植株內的水分。

提早採收·注意包裝

外銷蔬菜無論是新鮮、加工、冷凍或製罐，都應比內銷者提早二至三日採收。現分別說明如下：

(1) 甘藍和結球白菜，以葉球出口者應當在結球堅實時採收；過早採收時葉球內部較鬆，容易引起壓傷，不耐貯運；過遲採收則在剪修過程或輸運中易於裂球增加腐爛。

(2) 洋蔥應在植株頸部呈鬆倒伏時採收；過早採收頸部粗大鱗球鬆軟水分含量多頸部切口易於引起腐爛，失重率也高；過遲採收則在田間葉身已枯腐敗菌已侵入頸部增加鱗球腐爛。

(3) 番茄果實的果壁厚薄和貯運力有關。一

般初期和中期着實的果實（即第一至第三段果房之果實）果壁較厚較硬，能耐長短距離運輸，品質也好，應採收外銷；第四段以上的果實宜在內銷市場出售。

(4) 軟莢豌豆，應在豆莢長度够長，但莢面仍平滑，豆仁尚未膨大以前採收為宜。為採收同一規格的豆莢，宜每天採收一次，或每隔一天採收一次為宜。

採收時，應分別分級採收，以免室內分級之煩雜。
(5) 菜豆——普通從開花至採收約需十四天，但冷凍用或新鮮蔬菜外銷時應提早二至三天採收。其時剖開豆莢，豆仁尚未發達而呈淡綠，但無空隙，莢肉厚，皮層無纖維為特徵。



(適合外銷的花椰菜)

(6) 花椰菜——宜在花蕾未鬆開前二至三天採收；如果在適熟期採收，則在貯運中花蕾繼續生長而鬆開，不但品質變劣，且不耐貯運。

(7) 胡蘿蔔——應在根重一百二十至一百七十五公克時採收；此時品質較甜嫩。

(8) 竹筍——應在筍長度為基部切口直徑之一倍半左右時採收。其時筍肉尚未呈中腔，肉質緻密甜嫩，適於冷凍或製罐。

冷凍蔬菜和製罐、製粉蔬菜的包裝都有國際規格，所以在這裏只討論外銷新鮮蔬菜。

據初步試驗結果認為，甘藍、結球白菜宜先檢查心葉部是否健全無病，然後連半包葉二片切短莖梗，切口塗付石灰糊，等風乾後裝入二十五至三十公斤的木箱箱為宜。

豌豆應等露水乾後開始採收，並在經過預冷後裝入一公斤裝打有六孔的塑膠袋；再裝入箱裏。花椰菜宜留包心葉和綠葉共三至四片，並用紙蓋在花球上，再用包心綠葉覆蓋，以免白花球粘着色素或因擦傷而引起腐爛；如用冷凍船，則以不留綠葉減少呼吸量為宜，但花球仍需用紙包蓋，以免在冷凍中直接受凍害（上圖）。

洋蔥自田間拔取鱗球後，宜連葉曬乾二至三日，然後結縛成束吊掛貯藏以利縮水風乾。葉身切去三分之二，但不可由頸部切去，以防因空氣濕度侵入而由頸部開始腐爛。

甜椒宜用經過打孔的塑膠布或打孔的紙箱包裝，以免變黃或引起果皮萎縮。

* 柳橙：樹勢強健，結果量多，抗病力很強，果實酸味很低，適於中南部肥沃地栽培。這是早熟品種，單價高，近年有小部份外銷。

* 鳳梨：樹勢中等，結果量多，果皮鮮橙紅色，果肉芳香可口，似鳳梨。也是早生種，易罹潰瘍病，只適於靜風地帶栽培。因為本省栽培尚少，單價不穩。

* 盧金剛：樹勢強健，結果很多，抗病力強，果實甜酸適度，香味強。成熟期雖早，但可長期間掛留在樹上，適於全省肥沃地栽培。因本省栽培尚少，單價不穩。

* 晚蕾西亞：樹勢強健，結果量多，有同青和嚴重落果現象，且對潰瘍病抵抗力稍差，不適於強風地帶栽培，是晚生種，單價高，適於製造果汁。（翁仁祿）

農 業 園

△臺東區農業改良場場長饒烈先生，於十一月底退休，由曾任種牛繁殖場的鄭肇城先生接任。移交儀式於十二月一日舉行。

▽農復會植物生產組技正章榮彬先生，於上(十一)月十五日結婚。新娘郭淑麥小姐，是兒童醫院的門診部主任。章先生在農復會主管蔬菜生產部門，本期蔬菜外銷特輯編輯期間，正是章先生的蜜月時期，所以沒有為本刊撰稿。