

大蒜

今年夏季，經濟部曾發表消息說，臺灣的大蒜，因為產銷技術不佳，影響了外銷的信譽。下面是我認爲今後應該改進的幾個問題：

(1) 規定外銷產地：應在本省主要大蒜產地（如臺南縣的學甲，雲林縣的莿桐，彰化縣的和美等地區），規定外銷產地，由農業機關指導農生產優良的外銷蒜球。

(2) 提早外銷時間：本省各地的洋蔥生產期，都集中在三月至四月，春季所生產的蒜球，雖可貯藏到秋季，但十月以後蒜球開始萌芽，已不適宜外銷，而此時國外市場正缺乏蒜球供應，所以如能選擇早熟的品種栽培，或利用栽培技術（種球的低溫處理等），使提早生產蒜球，在春季以前供應國外市場，則外銷可能更有利。

(3) 選擇優良外銷品種栽培：日本和歐美國家所需要的蒜球，都是球形大而瓣數少（即大瓣的品種），且結有白色堅實而不易鬆落的蒜瓣者，但是臺灣現在栽培的大蒜，大部份都品種不純，蒜球品質很複雜低劣。鳳山園藝試驗所現已育成適於外銷和加工用的優良品種四種，預備明年度行地試作推廣。



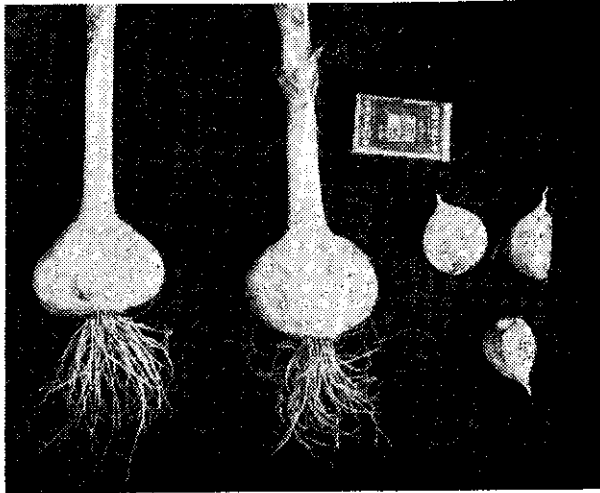
品製工加蒜大的出輸國各美歐向本日

(4) 選擇無病的種球栽植：經過試驗調查結果，選用健康種球上的種瓣，所生產的蒜球，在貯藏中腐敗率很少；但如用患病蒜球的種瓣，所生產的蒜球腐敗率很高。

(5) 蒜球應充分成熟後採收：大蒜的成熟度，對於貯藏力很有關係。未充分成熟的蒜球，經乾燥後仍很緊實，但在貯藏中腐敗率很高。一般說來，蒜球的成熟度愈高，貯藏情形愈好，所以外銷用的蒜球，應等充分成熟後才可採收。採收後也應充分乾燥後包裝，才不會影響外銷的信譽。

(6) 貯運中應注意保持乾燥：蒜球在貯藏期間和乾燥期間，乾燥比通風更爲重要，如果將十分乾燥的蒜球放在通風不好的乾燥場所貯藏，腐敗率很低，但是放在通風良好而容易潮濕的場所，則腐爛率很高。所以，在貯運中，應考慮包裝容器和堆放場所的乾燥，以減少蒜球的腐爛率。

(7) 考慮加工外銷：我在日本時，曾看到佐賀和長野的幾處大蒜加工廠，他們製造蒜粉和蒜油，外銷歐美的數量很多。臺灣的大蒜產量豐富，人工原料都便宜，將來加工外銷，希望很大。



蒜大較新的銷外和工加合適

氣力士

！音福友農

防 預

日本厚生省防疫指定劑

美國藥局方

農藥中毒

家禽瘟疫

猪瘟疫

綜合殺菌消毒劑！

本省首創



一試見効

徵求各縣
市代銷處



效能

1. 蔬菜水果、殺菌消毒。
2. 施用農藥前後洗身洗手消毒。
3. 家庭食器類、魚、肉、洗滌殺菌消毒（加水混合使用）
4. 涼飲用水、地下井水、簡便自來水殺菌消毒後可安心飲用。
5. 尼龍類、棉織類、白衣等、毛巾、細布、襪帶、桌巾、床巾等漂白、殺菌、消毒。
6. 畜舍等及器具類殺菌、消毒、並防傳染病。
7. 香港腳、水蟲患部及家畜之皮膚病等殺菌治療。

◎詳細說明備索◎

盧川化工有限公司

臺北市漢口街一段九號二樓

電話：三七八二五