

(四) 收穫後宜妥為處理 洋蔥收穫後必須充分曬乾，然後剪除根葉，不宜先剪葉後再曬；在分級包裝過程中，盡量避免損傷。馬鈴薯收穫後待表皮乾燥，然後收藏於通風乾燥暗處，終結輸出。大蒜蒜頭收穫後必須充分曬乾，輸出前剪去根葉，分蔥頭亦同；青蒜收穫後在通風無日照之處攤開散熱，並使稍為萎凋，然後包裝，以免運輸期間發熱腐爛。番茄採收時隨即剪短果梗，最好用淺紙箱包裝，每箱裝一層，然後數箱疊起捆紮成一大件，以便搬運。包心白菜、甘藍、花椰菜、芥菜類切口風乾後包裝，以免切口腐爛。荸薺附着之泥土在半乾濕時包裝。

(四) 運銷方法的改善

(一) 把握貨源·控制品質 最好擬訂產銷計劃，推行契約生產或集團生產，產銷雙方先行洽定某一外銷品種，並準備優良種子，生產整齊一律的貨品供外銷。甘藍西瓜在品種之運輸力有顯著的差異，但在收穫之後，在外形上不能判別品種特性，所以如輸出商在生產市場隨便收購外銷，甘藍則可能為最易腐爛的品種，西瓜可能為最易變軟的品種，同時紅肉黃肉，甜與不甜，品種混在一起，決不能對品質加以控制。

輸出商集貨至少宜在產地收購，或者透過生產

生二十二—四百倍液一次。

(3) 毒素病 通常由野蟲和人畜等媒介發病，有嵌紋型、捲縮型等幾種，對生育有很大的影響。

因為本病是由過濾性病毒所引起的，目前尚無藥劑可治，一般防治方法為：①栽培期間竭力防治野蟲，避免媒介發病。②發現病株應隨時拔除燒燬。

(4) 蟲害 結球白菜的主要害蟲有蚜蟲、黃條葉蚤、菜心螟、紋白蝶、小菜蛾等。蚜蟲可用五十%「馬拉松」乳劑八百倍液防治。黃條葉蚤可用十%BHC乳劑一千倍液防治。菜心螟、紋白蝶和小菜蛾可用DDVP或DDT二十五%乳劑五百倍液防治。

至於管理工作，定植一星期內應注意補植，且在水稻收穫後隨時培土，並按期施肥，以免肥分間斷影響發育。生育期間圃地應注意保持適濕狀態，如行畦溝灌溉時，水位以不超過畦深度之二分之一較為安全。降雨時應儘速排水。除草工作要及時舉行。培土趁追肥覆土之便兼行一至二次即可。(廖梅桂)

菜白球結仔糊作裏 理管和害蟲病意注

裏作糊仔結球白菜，能在短期間內獲得相當優厚的收益，但是應該注意生育期間的病蟲害防治和一般管理，才能達到上述的目的。常見的病蟲害有下列幾種：

(1) 露菌病 氣溫在攝氏十五至十八度時發病最多，通常在葉上發生輪廓不明顯黃綠色斑紋，而斑紋背面生白色霉，不久霉消失只留多角形病斑，從下葉變黃枯死。

可自水稻收穫後每隔七至十日用「大生二十二」四百倍液噴一次防治，又病葉和掉落的老葉不可棄留在田間。

(2) 黑腐病 本病多由種子和土壤傳染，病菌從葉緣侵入後迅速繁殖，使葉脈變黑，病菌到達莖後再傳染他葉，被害葉通常變黃脫落，病部最後發生腐爛並有惡臭。苗外表不易見到病徵，至移栽後數星期始能發現。

防治方法：①和水稻行輪作。②栽培期間每隔七至十日噴四—四式石灰波爾多液或「大

團體組織收購。

(二) 產地運至港口，避免日晒雨淋 貨品自產地運至港口，最好在傍晚或夜間運輸，如經日晒使蔬菜體溫增加，呼吸作用旺盛，易失鮮度，易腐爛。碼頭上最好有遮蔭及防雨設備，避免日晒及雨淋。

碼頭上最好有預冷倉庫，蔬菜到達碼頭之後，先經預冷，減低呼吸作用，然後再裝入冷藏船或通風船，便可保持蔬菜新鮮度。

(三) 裝船注意通氣 長

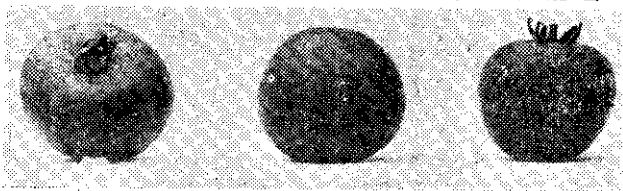
距離輪送宜用冷藏船，如運往星馬北婆，包心白菜、甘藍、花椰菜、莢豌豆、胡蘿蔔、青蒜、芥菜類、番茄、甜椒等，必須用冷藏船輸送，但將茄溫度宜攝氏五度以上，十五度以下，如溫度過低，則將青色不良，溫度過高，後熟作用進行太快，易軟化腐爛。無論冷藏船或通風船，新鮮蔬菜在船艙中，應注意各件包裝單位之間之通氣或空氣循環，不可密塞堆積。

(四) 訓練裝卸人員 所有產地及碼頭搬運裝卸蔬菜人員，以及船隻理貨人員，均宜加以訓練，灌輸裝卸搬運知識。

(五) 算準船期 船期應在事前調查清楚，然後開始集貨，使蔬菜不在產地及碼頭停留，以保最高新鮮度。行駛臺灣與東南亞間之快速定期直放班輪宜增加，而且最好有局部冷藏設備者。

(六) 確期交貨 蔬菜在外銷市場顯著有季節性及時間性，所以應盡量遵守時間上之信用，確期交貨。

(七) 經常供應 一地的蔬菜消費量，每天有一定的限度，所以宜絡繹源源供應，不宜一時過多過少。



型果茄番的港香馬星銷外合通