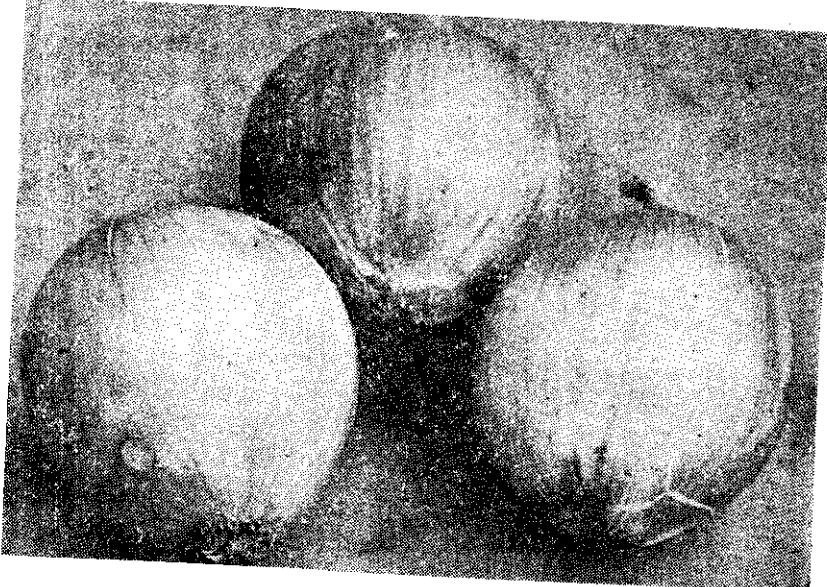


：進改樣怎

# ？理處收採的葱洋銷外



(攝錄於鐘)

## 華擎狄

上的參考。

### 收穫以前 的處理

本省過去出口的

葱，雖然多屬丙級，但洋

是仍舊要相當乾燥。將

來如果提高到甲級乙級

，當然要更乾燥。要乾

燥，如果靠在田間曝曬

，因受天氣影響，原來

水份含得太多的話，就

比較困難。所以最好的

辦法，是在收穫以前二

星期左右，葱田內停止

灌水。這樣，葱球在拔

起以前，含的水份較少

，乾燥就比較容易。另

外，葱田內如果乾燥，

對於收穫上其他的各項

操作，亦比較方便。所

以，收穫前停止灌水，

是一舉數得的事。

### 乾燥切葉 勿傷葱球

洋蔥品質的好壞，一是與品種有關，二是與栽培技術有關，三是與採收處理有關。這裏所說的採收處理，是指從收穫起，一直到交貨運出產地為止。

我們知道，品種很好，栽培亦好的洋蔥，常常因為採收處理的不當，致使品質變壞。相反的，如果採收處理切當，不但可以保護原來的品質，而且可以提高品質。

我們更知道，洋蔥採收處理的工作要好，主要的要靠農農。因此，為了改進外銷洋蔥的品質，我們願在這一方面，提供一些意見，作為農農們改進

本省各地洋蔥乾燥方法，一般多是先將葱株連根拔起，任意放在地上曝曬，然後切根切葉。這些工作，大部份是童工女工所做。童工們或許因為了解不够，有時切的部位不當，有時亦切傷葱球，影響品質。另外，在剪切以後，有的馬上運走，不再曝曬。這樣，剛切的地方，當然不能乾燥，容易腐爛。這些多是缺點，應該謀求改進：

- (1) 關於乾燥方面，應該在拔葱時，把葱株整齊排列，同時把後排的葱葉，蓋在前排的葱球上，這面的乾燥，可免日燒損傷。
- (2) 關於切葉方面，除應小心切在適當部位，以及不傷葱球外，並且要再晒一下，等到切口已經相當乾燥的時候，才能搬運。
- (3) 關於堆肥腐熟提高作物品質產量
- (4) 添加「香蘭酵素劑」製成的堆肥，已無惡臭，甚至帶些香味。
- (5) 添加「香蘭酵素劑」製成的堆肥，用來栽培「高農八號」和「福壽一〇〇號」番茄，在產量上雖無顯著效果，但在品質及含糖量方面，均較對照區優異，生長勢亦較強。
- (6) 栽培香瓜和甘藍時，品質無顯著差異，但產量稍高。
- (7) 香瓜可提早五天收穫，產品甜味增加，外觀也較好。甘藍可提早七天收穫，產品大小均勻。(美)

(2) 關於切根切葉方面，除應小心切在適當部位，以及不傷葱球外，並且要再晒一下，等到切口已經相當乾燥的時候，才能搬運。

### 選別分級・要照標準

農農對於洋蔥選別分級，有的在切根切葉時就

### 應用「香蘭酵素劑」

促進堆肥腐熟提高作物品質產量

近年來，日本應用「香蘭酵素劑」製造速成堆肥，並顯著提高栽培作物的產量和品質。

為明瞭該酵素劑在臺灣的實用性，臺灣農產企業公司會分別委託新竹區和高雄區農業改良場進行比較試驗，所得結果如下：

(1) 應用「香蘭酵素劑」製造堆肥，腐熟時間只需二十八至三十三日，而對照區則需七十五至一百一十日。

(2) 稻草堆積濕潤一週後添加「香蘭酵素劑」，比在堆積時立即添加者，較具縮短腐熟時間的效果。

(3) 農家自製堆肥，每一千公斤稻草添加一公斤又四百四十公克「香蘭酵素劑」最為適宜。

日產農業

★ 中日合作  
日產松乳劑

(登記證第七八四)

日產巴拉松乳劑。日產蟲必死乳劑

(登記證第七七八)

★ 進口原裝  
強力殺蟲劑。螟蟲特効藥  
必愛用乳劑(PIN)。益農產乳劑  
(登記證第一九二)

最新低毒性殺蟲劑  
至洋葱檢驗訂有國家標準，按其品質分為甲、乙、丙三等，每等再依葱頭橫切面直徑之大小，分

做，有的在選出田間後再做。這些工作，亦多是童工女工所為，我們知道，做選別分級工作的人，一定要充分了解分等分級標準，諸如應該檢剔的不合格品，計有不同品種，未成熟、不乾燥、不堅實、形狀不整齊、不清潔、腐爛、水漬、抽芽、抽苔、開裂、瓶子頭、雙球、病蟲害、日燒、凍傷、切傷、碰傷、擦傷、壓傷以及過大過小等。童工們對於這些，是否切實了解和能認辨，或許頗成問題。所以，葱農已經選過的葱，常常距離標準仍遠。運動檢驗場再經選別分級，依然非常費工費事。這樣，不但增加了檢驗場的麻煩，因此葱農們辦理洋蔥初選，如果只能利用童工，應該先把標準要點，以及如何選法，詳細的告訴他們。如能先經辦理初選，才能有效果。

、碰撞、擦傷、壓傷以及過大過小等。童工們對於這些，是否切實了解和能認辨，或許頗成問題。所以，葱農已經選過的葱，常常距離標準仍遠。運動檢驗場再經選別分級，依然非常費工費事。這樣，不但增加了檢驗場的麻煩，因此葱農們辦理洋蔥初選，如果只能利用童工，應該先把標準要點，以及如何選法，詳細的告訴他們。如能先經辦理初選，才能有效果。

為特大球、大球、中球及小球四科。特大球直徑自十公分以上至一一・九公分，大球自八公分以上至九・九公分，中球自六公分以上至七・九公分，小球自四公分至五・九公分。目前輸出最多的日本市場則不歡迎小球進口，葱農應與蔬菜檢驗場連絡，詳細明瞭洋蔥出口檢驗標準。

### 運送交貨要守規定

洋蔥集貨，多在產地檢驗場。檢驗場的任務，除了集貨以外，還有選別分級和包裝。自從實施由臺灣省農產統一供應後，包裝材料的供應，以及運輸調配等業務，亦由檢驗場辦理。這項工作，的確相當繁雜。尤其洋蔥出口的時間很短，各地出貨的數量又多，在這短短的幾十天之內，檢驗場要處理這麼多的業務，唯有獲得葱農們的密切配合，才能

影響洋蔥品質。

(1) 交貨時間與數量，應該按照檢驗場約定，以便調配供應。

(2) 卸貨停車地點，亦應按照檢驗場指定，切勿隨意放置露天或泥地上，以免遭受日晒雨淋，

(3) 交貨以後，車輛人畜，應該儘速離開檢驗場，以免造成擁塞，妨害場內工作。

(4) 交貨以後，再經檢驗場選別剔除的不合格洋蔥，不管你要不要，應該立即全部運走，以免堆積佔地，腐爛發臭，妨害環境衛生。

(5) 場內選別包裝和報驗，葱農應勿過問，以利場內工作與檢驗。

日星實業股份有限公司  
台灣日產化工股份有限公司  
台北市南京西路5號之1

電話 59961~4

順利推行。因此，為了洋蔥外銷，為了維持檢驗場的秩序，我們深切希望葱農們，在運送交貨上，應該與檢驗場充分合作，並且能切實做到下列幾點：

