班會討論

青梅共同加工

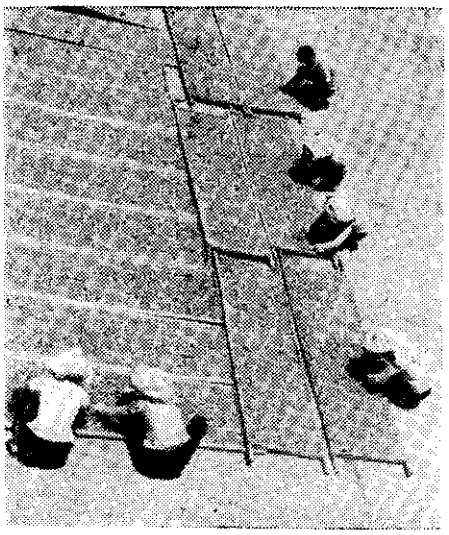
——童振鵬

提到梅子，就使人垂涎欲滴。梅子是本省的特產之一，在外銷的農產品中占有相當重要的地位。青梅經過加工，可製成梅乾、梅餅、梅漬、梅罐頭，以及風味特佳的酸梅湯等。目前省內所生梅子的加工品，大都外銷，以日本和東南亞各國最多。又因近年來，塑膠袋的品質改進，價格低廉，梅漬利用塑膠袋包裝搬運，甚爲方便，深受海內外的歡迎。

據報導，今年本省梅子產量甚豐，省農林廳爲維護梅農收益，曾分別通知縣市政府輔導產梅地區鄉鎮，分別設立農產品批發市場，以利梅農集貨，並監督執行公平交易。這是鑑於這幾年來，因外銷受阻（以糖精製梅乾等），產量又豐，青梅又不耐久儲，而受到梅販的集體殺價，每公斤低至一元左右，連採收工資都不够。如不採收，熟梅落地，長成幼苗，又要多出一筆清園費用，眞叫人傷透腦筋。因此，有部分產梅地區的梅農，組織推動青梅共同加工業務，以維護本身利益。

青梅共同加工，一方面可提高產品價值，另一方面加工後的成品或半成品能耐久儲，可待合理價格出售，不怕商人殺價，同時又由於數量多，品質齊，可直接辦理外銷，可說一舉數得。

今將籌備青梅共同加工業務有關程序、計畫，提供大家參考討論。



晒梅乾（張瑞卿）

調查

㈠本地區的生產者有那些人？生產面積有多少？共有幾株？

㈡估計產量有多少？

㈢預定加工多少？

（1）需多少加工浸窖？（每窖容青梅一萬公斤）

（2）需多少資金？

①浸窖。（每座約八千元）

②收購青梅款。（每公斤約四元）

③加工用塩。（青梅重量的二二%）

④運費雜費

⑤其他設備

（3）資金來源

①自籌。②申請補助加工窖。③申請低利貸款。④其他行庫借款。

收入估計

㈠青梅加工收入。（每一百公斤青梅可製成梅乾六十公斤）

㈡塩梅湯收入。（每一百公斤青梅可得塩梅湯十五公斤）

㈢醉梅收入。（每一百公斤青梅可得碎梅一公斤）

㈣加工用塩退稅。（每一公担塩退五十元）

成本估計

㈠收購青梅款。㈡運費。㈢木箱。㈣加工用塩。㈤選別機。㈥塑膠袋。㈦工資。㈧利息。㈨其他設備。㈩雜費。㈪發票印花稅捐等。

加工廠興建

㈠土地，㈡辦公廳，㈢倉庫，㈣廠房，㈤浸梅窖，㈥給水工程，㈦晒梅水泥地，㈧圍牆。

請求上級輔導

㈠請求農事小組和農會，代爲調查、組織、設廠。

㈡請求上級農會輔導加工技術及外銷手續。

㈢請求農會和行庫融通資金。

討論問題

㈠目前的青梅價格及未來的趨勢如何？

㈡本地區如要推動青梅共同加工業務將獲多少利益？將遭遇什麼困難？這些困難能不能解決？如何解決？

結婚・生育・節育

・現代農村男女，各以幾歲結婚最適宜？爲什麼？

・怎樣才是一個理想的太太？教育程度如何？其他的條件如何？

・婚後一年內生育好，或是經過幾年才生育好？第一胎是男孩好或是女孩好？

・第二胎和第一胎緊接着好，或隔幾年好？如果要間隔，以幾年最好？第二胎所希望的是男孩或女孩？

・一個家庭生育幾個子女最適當？男女比例如何？

・實行節育最困難的問題是什麼？太太和先生的意見不一致，方法不熟悉，或有其他的困難？

以上請利用班會討論，並將結果告訴本刊。