王進生——

綠蘆筍外銷前途好！

綠蘆筍營養好，在國外有「營養蔬菜之王」之稱，但在美國、日本和歐洲，因受氣候條件的限制，秋冬兩季無法生產。

本省秋季生產蘆筍，品質好，高屏地區甚至在冬季仍能生產，去年外銷收購價格達每公斤新台幣十六元以上。今後若能自十月至翌年三月專業生產，由高雄國際機場空運出口，前途一定很好。

本省蘆筍生產分爲春、夏、秋三季，春季（四月至六月）約占全年產量的六〇%，夏季（七月—八月）占一〇%，秋季（九月—十一月）占三〇%。一般採收至十一月底爲止，若繼續採收，會影响翌年春季的產量。

但在高屏地區，因爲氣溫較高，不但可以採收至十二月，甚至在十二月至翌年二月間，可以生產綠蘆筍。爲配合歐、美、日等市場的需要，應採用如下的專業生產方式：

十月至翌年三月：鮮食綠蘆筍採收。在採收期間內，若有需要，可隨時更新母莖。保持母莖健壯，才有好的收成。

三月下旬至五月上旬：植株培養。本期氣溫適合於植株勢力的恢復。所需日數約四十五天。

五月中旬至六月下旬：冷凍用綠蘆筍採收。本期無法以鮮食綠蘆筍出口，所以要改爲冷凍加工之用。

七月至八月：植株培養。本期因高溫無法生產品質好的綠蘆筍，應停收，培養植株。

九月上旬至九月下旬：冷凍綠蘆筍採收。暫時採收爲冷凍加工用，但若遇颱風，無須採收，致力培養植株，以提高十月以後的產量。

鮮食綠蘆筍不但要鮮綠幼嫩，且需清潔衛生。綠蘆筍採收後呼吸量高，品質容易變劣，爲減少這種損失，應訓練農民迅速細心採收，在最短時間內送到包裝場檢驗包裝，空運出口。具體的方法和步驟如下：

組織農民：約以五公頃組織一生產班，勵行統一施肥和管理，以期生產同一規格的產品，便於分級。

小心採收：蘆筍嫩莖於上午照到日光後，最少經過五小時才會有適宜的綠色，所以應在下午採收。但下午採收時氣溫較高，嫩莖表皮容易萎縮，所以採收要迅速細心，避免傷及嫩莖先端（筆帽），影响形狀。

採收後放進容器時，注意先端與切口不要交叉，以保持清潔。

採收後自行分級，規格要從嚴。

設立包裝場：建立現代化的包裝場，裝設自來水以便產品洒水預冷，並應有便於分級包裝的各種設備，例如冰水預冷設備、選別機、產品捆成器或收縮包裝機等。

訂定分級包裝標準：屏東新園鄉自去年開始將綠蘆筍試銷日本。日本市場鮮食綠蘆筍的分級包裝標準是：嫩莖長度二〇—二四公分（不包括土壤中的軟白部分），一束重量四百公克，紙箱包裝，每箱重量八公斤（或六公斤），依嫩莖切口直徑大小，區分爲特大、大、中、小等四個等級，標準如下表：

日本市場鮮食綠蘆筍規格比本省現有冷凍加工規格爲寬，但對於品質、形狀和色澤等的要求很嚴，而且不許嫩莖先端有開芒。以本省氣溫條件來說，十月以後至翌年五月止始能生產符合對方要求的產品。

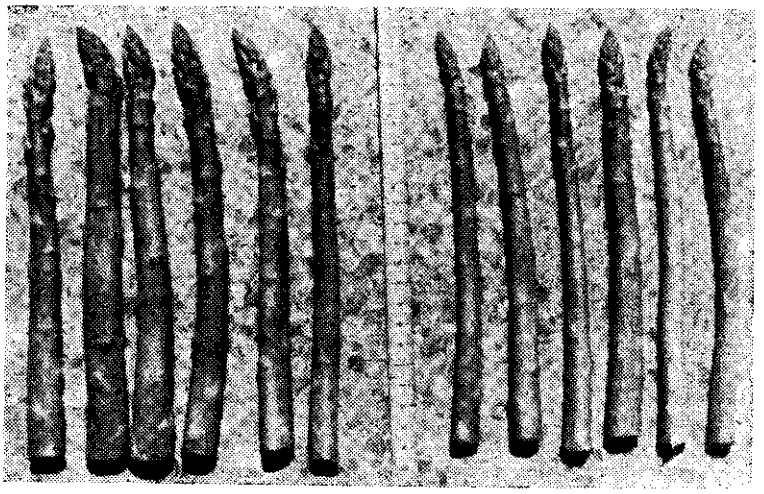
綠蘆筍採收後，若放置於室溫之下時，會繼續伸長，因此採收長度以二〇公分爲宜。但若有低溫運輸設備，不妨放寬爲二四公分。

目前雖有生長抑制劑，例如BA（N⁶ benzyladenine），可用於保持綠蘆筍的鮮度，但因成本高，並不實用。

現在保持鮮度最好的方法，還是農民自行嚴格分級，減少驗收所需時間，並在包裝場預冷後出口。將來若能採用收縮包裝，效果可能更好，但成本會增加。

日本市場鮮食綠蘆筍分級標準

等級	切口直徑	小束支數
特大	1.5公分以上	13支以內
大	1.2公分	22支以內
中	0.9公分	32支以內
小	0.6公分	60支以內



綠蘆筍先端要緊密（左為良級・右為優級）