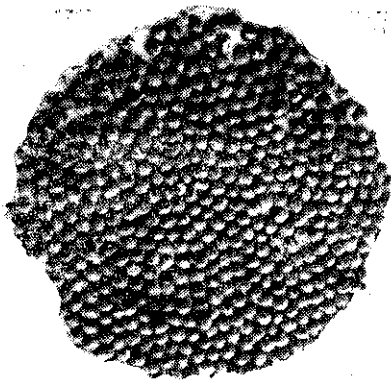




紅豆

收穫・儲藏

紅豆播種後大約經過80~95天的生育階段，葉片黃化脫落，莢果由綠色轉變為黃白色或褐色，一眼望去只有乾燥的莢果，此時即為收穫適期。

適期收穫

收穫前植株頂端還有少許未熟莢，應先割除，以免影響全部的品質。然後用手拔或刀割，一把一把並列於田間日曬，如果用手連根拔起，根部泥土必須除淨，以提高商品價值，但以刀割較為理想。

由於紅豆收穫時豆莢已經很乾燥，只要稍為用力莢果即行裂開，此收穫工作應在早上十時以前或下午傍晚進行為宜，利用中午太陽較強時脫粒比較容易。

收穫的豆株經過一天左右的曝曬後即可脫粒。目前脫粒的方式有兩種：一為用脫粒機脫粒，另一為用人工持連枷脫粒。用機械脫粒時，必需先把曝曬的豆株收集或堆集一處，機械發動後一小把一小把的放進去使種子與植株分開。由於豆莢乾燥，機械的迴轉不得太快，否則種粒極易碎裂，失去商品價值。

用連枷脫粒時，將尼龍沙網鋪於田地上，將豆株排列鋪於網上厚度約10~15公分，再用力打擊，經全面打完後再翻晒，如是反覆2次即可脫粒乾淨。經脫粒後的種子應用風鼓篩選除去夾雜物即可出售，如不即時出售，需乾燥至含水量在13%以下，以免品質變劣。做種用的種子以人工脫粒較佳。脫粒後碎裂的植株撒至田間作堆肥，切忌燃燒浪費肥分。

採種要點

為保持優良品種特性及生產潛能，留種前應注意：

(1) 專設種子繁殖圃：面積約為栽培面積的十分之一，地點應選便於管理及觀察的地方，繁殖圃的四周最好種植同一品種並採寬行種植，以利田間檢查。

(2) 農藝特性及種子檢定：繁殖圃在生育初期觀察子葉形狀，生育中期觀察葉片，生育後期看豆莢的顏色，以辨別所繁殖的品種是否純一，收穫脫粒後檢查種子的形狀是否規則一致，將異品種檢除，未熟

或不飽滿子粒也應篩除。

(3) 注意調製，維持晒場的清潔：種用種子雖然在田間已檢查得很純，但在調製時或乾燥時，因機器用具或晒場不清潔而混有其他品種，致使翌年的豆園參雜不齊，枉費田間檢查工作。必須清潔各種用具並在晒場上加以隔離，以免孩童或禽畜的踐踏混淆。

(4) 種用種子以乾燥季節收穫的種子為最佳，雨季生產的種子易遇下雨，種子不易乾燥，極易變質，對發芽影響很大，本省以秋作的種子優於夏作。

紅豆種子收穫調製後，除大部份出售外，留種用的種子必須貯藏。紅豆種子因含有豐富的澱粉及糖分，豆象容易蛀食，一但被害即失商品價值，影響發芽，同時在紅豆盛產期價格波動大，部份農友不願即時出售，貯藏待價出售。

如何儲藏

(1) 注意乾燥度：無論是一般生產的或種子圃的，脫粒後的子實所含水分均高達16度以上，應速予乾燥否則極易變質，乾燥含水量的標準為13度以下。一般農家均無水分測定器，可用齒咬，如能即刻斷裂並有清脆的響聲，或用石頭撻打，如能碎裂，表示含水量在13度以下。

(2) 檢除不成熟粒或變質豆粒，種用的種子應予篩選，留存大而飽滿的子粒，對翌年紅豆的發芽生長均有極大的幫助，至於一般生產的種子，應檢除黑粒或不成熟粒，可提高商品價值，延長貯存時間。

(3) 用瓷缸、鉛皮桶、鐵皮桶或塑膠袋密封儲藏，經乾燥後的種子須陰涼，再用較厚的塑膠袋裝至八分滿鎖緊，外套麻袋，置陰涼的地方，可貯存2~3個月。如果放置的時間需加長，最好用55%好達勝片劑每公噸6片，置於袋內以防蛀食。種用的種子乾燥陰涼後置於瓷缸、鉛皮桶或鐵皮桶中，上、下層各鋪草木灰加蓋密封可防潮濕，保持種子乾燥，如果貯存得當，種子壽命可維持三年不失其萌芽力。

紅豆品質

(1) 色澤：一般以鮮紅富光澤者最佳，紅豆經過磨光後有一種反光者最理想。

(2) 形狀及大小：種粒的形狀均勻一致，大小規則畫一，種皮完整，子葉及胚的發育完善，從整個外形看整齊飽滿。

(3) 種皮的厚薄及心室的大小：子實的種皮以薄、心室愈小為佳。種皮過厚，心室大則製粉率或豆沙均低。

(4) 皺縮粒的多少：子粒發育不完全或未完全達到成熟度而採收者，如占的份量過

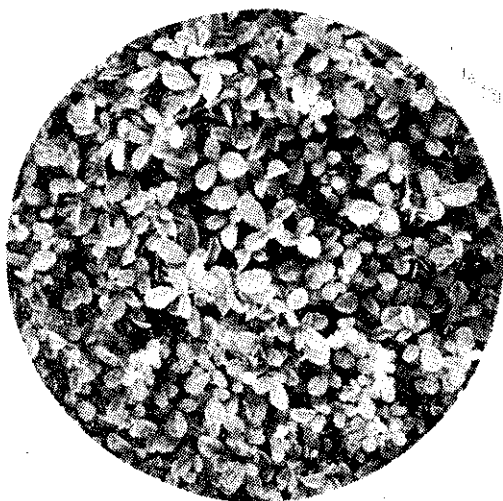
高則品質差。

(5) 破損粒：是指子粒的碎片、脫皮、虫蛀而受損者，如果此種破損粒多者品質也差。

(6) 夾雜物：豆粒中混雜有異作物種子或其他夾雜物，都會降低紅豆品質。

(7) 異色粒：異色粒是指鮮紅色以外其他色粒。如子粒未成熟者，或採收後未能及時乾燥堆積過久，且水分又高，子粒最易變色，品質降低，且外觀及光澤均不能吸引消費者，所以異色粒應檢除。

(8) 乾燥度：紅豆種粒的乾燥度以含水分不超過14~15%即可。(陳庚鳳)



紅豆外銷規格	色澤	完全粒 (最低%)	水分 (最高%)	皺縮粒 (最高%)	破碎粒 (最高%)	損害粒 (最高%)	夾雜物 (最高%)	異色粒 (最高%)
1 級	鮮紅貝光澤	95	14	0.5	2.8	1.0	0.2	0.5
2 級	鮮紅貝光澤	90	15	1.0	5.5	2.0	0.5	1.0

發展菇·筍外銷

農工密切合作

農林廳特產科

洋菇和蘆筍為本省重要的外銷加工作物。去(66)年菇、筍罐頭的外銷額，高達1億8千萬美元以上，農民的收入也達新台幣33億4千萬元以上。對爭取外匯、繁榮農村經濟，貢獻很大。

採取各項措施

改進原料生產

農林廳為配合外銷市場須要，提高外銷競爭力量，以確保農民長遠的利益，對於原料產銷工作的輔導，一向極重視，採取的重要措施有：

1.實施契約生產，穩定產銷秩序：每年按照外銷目標，訂定栽培面積，及供應原料數量，輔導農民計劃生產，與工廠訂定合約，並由工廠按照保證價格，配合收購原料，加工產製。

2.輔導適地適作，提高競爭力量：洋菇、蘆筍均為外銷加工作物，必須成本低、品質好，才能在國際市場上競爭。

因此，輔導產量低、品質不佳、不合經濟栽培的地區，不再參加罐頭原料生產，以提高外銷競爭力量。過去參加生產供應的鄉鎮數，

達306個，目前只有180個。

3.推行農務改進，增加農民收益：為減低農民生產成本，提高原料產量及品質，洋菇栽培採行菇舍改進更新，改善栽培環境，及堆肥短期後發酵省工栽培方法。

蘆筍栽培，鼓勵老筍園更新，改進施肥、留母莖方法，及加強病虫害防治等，各項農務生產，改進工作。

4.加強試驗研究，改進生產技術：由專家組成試驗研究審議小組，督促各試驗機關進行試驗研究事項，並將試驗研究所獲得的成果，