

冬季蔬菜產銷 與 分級包裝

美國芹菜



芹菜

冬季芹菜有省產與美國芹菜2種，省產芹菜又分青梗與白梗。青梗全株綠色低矮，纖維較粗化，白梗全株黃金色，頭端白色，植株高長，纖維細嫩，一般行情均比青梗單價高。

台北市場每日約20公噸消費量。採收後去根留頭，去黃葉枯枝，每0.6公斤1把，依植株高矮分別裝入硬竹簍或軟竹簍，每件淨重40公斤，硬竹簍裝另加毛重5公斤，軟竹簍裝另加毛重2公斤，稱足重量後，再行清水沖洗，藉以保鮮。

美國芹菜每株重達1公斤，在近二年來，已從美、日兩國直接進口種子播種，面積已漸增加，75年冬、春季，供應台北市場有時日達10噸，批發平均單價每公斤只10元，大有逼近省產芹菜之勢，目前消費者尚未完全接受之前，如此數量似嫌太多，部份消費者嫌美國芹菜莖梗巨大，不敢貿然購食，殊不知質地比省產細嫩得多，有待消費者改變購食觀念。

冬季期間台北市場每日約只5公噸可銷，批發單

價每公斤可維持15元左右。美國芹菜採收後，去掉根部及枯株黃葉，只留心葉6~8片，餘粗葉剷除，保留葉梗。使用紙箱每件15公斤包裝。

菠薐菜

簡稱菠菜、台語俗稱菠菱仔，冬季盛產期供應台北市場，日達30噸以上，每公斤批發單價6~7元，品質好價格便宜。

有圓葉與角葉二種，圓葉銷路暢，單價較高。採收時沿地面刈取，不留根，去枯枝黃葉，將株高30公分以上與未達30公分者，分別用軟、硬竹簍包裝，每件35公斤。稱足重量後再行水洗，保質又新鮮。

普通芥菜

普通芥菜是典型冬天蔬菜，尤其尾牙與春節食用最多，這二次節日台北市場需要量，日達100公噸，

超甜玉米

平常時日降至20公噸，每公斤約5元，新鮮又便宜。採收時用刀子沿地面刈收，去掉枯萎小葉與病虫害株，依高矮植株，分別裝入軟、硬竹簍，稱足重量後，再行清水沖洗，保持鮮脆細嫩品質。

甜玉米

本文指超甜玉米而言。台北市場每日約需40公噸左右，價格可望維持12~15元1公斤。但以往供應量多達70~80公噸以上，批發單價每公斤跌至10元以下，不但在農友成本邊緣，且供過於求，銷售不了。

甜玉米宜在米粒剛飽滿，表膜光滑，呈金黃色時採收。成熟過度米粒太飽滿，表膜易破裂，放久有酸味。或太慢採收米粒凹陷呈皺縮狀，失去食用價值。太早採收則米粒未充滿，甜度低又收量少。

採收後，切去穗梗（穗柄），剝掉污斑葉及穗鬚（玉米絲）。依大、中、小穗的長短，分別裝入20公斤紙箱，紙箱四邊各打4洞通氣孔，防止散熱時變質。

花椰菜

依生育期分早生、中生、晚生三種，依消費性質分珠花、綿花、石頭花、青梗珠花4種，消費者最喜歡青梗珠花種，此品種梗細長青翠色，花蕾潔白鬆脆，質地細嫩柔軟，煮或炒易熟爛，風味清甜最好吃。

珠花次之，綿花又次之，品質最差是石頭花，梗粗短堅硬，花球緊密結實，久煮不爛，風味甜度差，單價低，但花球大且份量重，收穫量高，雖然價格最便宜，仍有農友種植，似有淘汰加以改良必要。

台北市場每日約需40公噸花椰菜，如果沒有石頭花品種出現，此數量可暢銷且價格維持在每公斤8~10元左右，而石頭花只能賣到3元左右，且還將其他品種單價拉下來。花椰菜採收後，保留靠花球部位的心葉5片，去除葉片與葉梗一塊剝掉，留心葉保護花蕾不受傷，依大小花球分別裝入紙箱內，每箱20公斤淨重是最佳包裝方法。



莧菜

敏豆

有白色與青色二種，消費者一律喜愛豆莢圓直，豆粒部位未凸起，莢質細嫩肉脆無筋。每日約需16公噸。依豆莢分大、中、小長度，分別以15公斤紙箱，排成二行整齊橫放箱內，紙箱四邊各打10圓硬幣範圍的通氣孔，防止散熱時豆莢蒸氣冒汗而變質（敏豆又稱四季豆而非菜豆）。

茼蒿

也是典型冬天蔬菜，分大葉、小葉二種，大台北都會區小家庭人口，消費型態喜愛小葉種，中南部消費型態則愛大葉種。茼蒿因植株矮小，葉片細嫩脆弱，容易損傷折斷，農友採收時，宜格外小心。

拔取後，折斷根部，去除枯萎小葉，裝入硬竹簍，稱足每件35公斤淨重，再行清水沖洗，以保持新鮮脆嫩品質。茼蒿偶而受帶有鹼鹼性海洋季節風（俗稱吹南風）吹襲，則整園茼蒿葉片均易枯焦萎癱，失去商品價值，應不再採收運往市場，徒增垃圾量，就地翻耕為宜。

茼蒿

又名茼蒿或香菜（不是茴香），植株葉片均細小嫩脆，農友需小心採收。部份農友習慣先澆水再採收，易使植株脆斷或水傷澆爛，應改在下午採收，拔取後捻掉根端，保留莖頭，去掉枯萎葉，約1公兩紮1束，裝入舊紙箱（專做新紙箱更好），每箱淨重10公斤即可。

裝箱前先用塑膠空箱放置秤台上，秤足茼蒿實重

（記得扣掉空箱重）後，紙箱內墊透明塑膠袋，將秤好的一把一把茼蒿清洗後，再放入紙箱內，如此可保鮮又免使紙箱潮濕破爛，且可提高商品價值。

目前產地農友習以用軟、硬竹簍盛裝，每件重達40、50公斤，太大件容易壓傷茼蒿莖葉，是目前包裝上毛病，承銷人頗有怨言，請產地農友改用上述包裝方式，或改用其他小件包裝重量，不要墨守成規。

番茄

本文指當蔬菜用火番茄，台北市場日需30公噸。以果底一點紅的黑柿種最受消費者喜愛。黑柿種特色汁多、皮薄、甜度高，是南部人所稱（甘阿蜜）的代表品種。在果底一點紅（約一元銅幣範圍）也就是一分成熟時，即需採收。農友習慣用手摘掉果梗，運到消費市場時，果蒂部位易潰爛生黴菌。

應採用剪刀沿果面剪斷果梗，使果蒂附着果體，增進商品價值。果皮如有灰塵泥粉，用綿布擦拭，增進果體光滑色澤；促進承銷者購買慾。依大小果體分別以紙箱20公斤包裝。

豌豆

食用豆類的豌豆，有紅花、白花、甜豌豆三種，在豆莢扁平，豆粒未凸起時即需採收。採收時指甲勿掐傷豆莢，不要折斷，不留花蒂。依大小長短豆莢，分別裝入紙箱，每箱淨重15公斤。

目前農友習慣用尼龍網袋50或30公斤包裝，太大件易使豆莢壓傷折斷，宜改變包裝方式。甜豌豆因單價較高，宜用6公斤紙箱小包裝。台北市場每日需要量，普通豌豆約10公噸，甜豌豆約1,500公斤。