

筍種頓盛華麗美

純龍木海長谷長岡交配二號甘藷  
種野產交配一號甘藷  
大川梅花年子葉生中各類  
純金半早生白生甘藷  
純金門金漢年子葉生中各類  
純高腳豆半生白生甘藷  
藍繩典同藍球結萬首  
美燕陽花京麥春心都國美  
秋產甘高瑞半號蘿蔔  
藍英子料用出雲英子料用  
農指顧良優有西盡有其器  
。教指顧良優有西盡有其器

農，藥農，子種迎歡。  
農指顧良優有西盡有其器

專營環球各地農業資材  
農業種子農業機器  
中藥種子及臺灣土產貨  
三重市重新路一段七二號  
電話：九七二七四九號

榮華種子行



日本原裝 日本武藏野種苗園 採種  
空運來臺 臺灣農業服務社 供應  
**寶冠** (ボウカ) 每包淨重  
夏冠 (サンマ) 一九九號康  
年讀者八五折優待

長岡交配一號甘藷  
陽春甘藍 種子到了

耐暑性特強 不受高溫障礙 發育特快 週年可以栽培  
品質佳 食味好 為市場上最受歡迎之新品種

「說明書備索」

生產：日本タキイ種苗株式會社  
輸入：茂生有限公司  
販賣：榮華種子行  
捷發行  
台北市南臨路二段六六三  
郵政劃撥金一三五七二號  
電話：三〇九四二二八六二五  
三重市重新路一段七二號  
電話：九七二七四九號  
彰化和美中山街六四號  
電話：一一九九

，影響嫩莖粗細大小及產量外，未會訂定一套適合臺灣蘆筍生育條件之原料檢收規格，是為重要失着。

今天臺灣蘆筍原料收購，大體上都照臺灣蘆筍公司所訂的一套收購標準為依據。即分原料嫩筍為等級品（切口直徑在一·三公分以上，長度為十七公分），一級品（切口直徑在一·公分以上，長度為十一公分），二級品（切口直徑在〇·九公分以上，長度為十一公分）三種，至於筍形、鱗芽、色澤、鮮度、病蟲害等均未見有詳細說明。

根據臺北農業改良場的觀察試驗報告，並參考其他國家標準，關於筍形大小長度等規定來看，目前特級品原料（直徑一·三公分以上）長度規定為十七公分一節，似無必要。由於臺灣氣候較熱，蘆筍嫩莖伸長

雖然快速，但亦容易老化。如採筍過長，不但是一種浪費，而且極容易損傷地下莖，影響新筍芽的發生，伸長或刺激已有新筍芽變形，對下次嫩莖收穫極為不利。

在工廠方面，目前蘆筍罐頭製造多為四號罐、七號罐兩種，原料長度十一公分已够。過長原料進廠，不但減少步留，對於切下筍莖的利用也很困難。就目下各地蘆筍生育情形觀察，採收長度似以十二公分至十五公分最為理想。不但筍質白嫩纖維較少，同時也不會損及新筍芽與品質。

罐頭生產太草率

西歐國家，一九六三年全年進口蘆筍總值，達二千萬美元，約相當於四萬噸蘆筍。其中特別是西德為最主要輸入國家，佔西歐諸國進口蘆筍總

值百分之六十，其次為瑞士，佔百分之十三。除美國家庭習慣食用全綠色蘆筍外，其他歐洲地區，多喜歡食用白色或綠尖無纖維有濃郁香味的蘆筍。臺灣目前產製的即屬此種。

蘆筍和洋菇一樣，都是屬「低酸

類蔬菜」，加工製罐技術並不簡單。要製造符合國際標準，品質優良的蘆筍罐頭，必須保持蘆筍固有色澤、香味、嫩度及糖份。因此從採收開始，洗滌、分級、運送、調理、加工以至裝罐，對於時間及溫濕度控制，原料容器、運輸工具、路程遠近、洗水的

質量以至調理方法等全部作業過程中，每一步均能影響罐頭品質。如有一步不妥，不但容易使嫩筍纖維質增多，而且使蘆筍的色澤、香味及糖份等受到極大損失。

目前臺灣產製蘆筍罐頭工廠家數

在目前情形下，除極少數工廠已有契約原料，比較可以獲得相當數量的蘆筍外，其餘大部份工廠都由蘆筍販子供應，不但不敢接受國外大量訂貨，對於產品品質也無從控制。因此，蘆筍原料的取給，必須訂有一套供應制度，以穩定原料來源，提高原物料品質，才能進一步談到如何開拓國外市場。同時鑑於過去外銷洋菇罐頭工廠與工廠間配額之爭，工廠與契約農會間原料等級之爭，原料收購價格之爭，國外競銷售價之爭等事實，對於蘆筍產銷事業，確有早日釐定全面產銷計劃之必要。

雖多，但大部份都無經驗，不但缺乏專用設備（如分級、切莖、殺青等機械裝置），更缺乏有經驗的技術人員。女工的訓練也嫌不够，對於原料去皮、分級、裝罐等程序，不但零亂，而且草率。