

節民農年六十五祝慶

瀚宗沈

諸位農友們：

民國五十六年農民節快要到了，本人特藉此一機會向各位表示慶賀之忱。過去一年來臺灣的農業，在氣候不太順利之下，仍然能够獲得輝煌的進步，實在應歸功於全體農友的辛勤努力。

臺灣經濟的發展，農業生產不斷增加乃為一主要之因素，近十年來本省農業生產的增加，大部份係由於技術的改進，諸如：新品種之採用，病蟲害之防治，化學肥料之適當施用，以及實施進步的栽培方法等的綜合結果。

農復會為協助政府促進農業發展，改善農民生活，近年來對於新技術的研究、改進及推廣正在竭力推動之中。本會的許多專家以往曾經常與農友們共同檢討，所以一切改進工作，獲得農友們的誠懇合作，因此許多農業技術問題得以完滿的解決，而且能够適合各位的需要。本人願借此機會向全省農友表示謝意。

今年本省農業發展將循着下列三個重要目標推進：第一是繼續增加糧食生產；第二是鼓勵外銷農產品與國際市場的配合；第三是加強協助貧困、低產地區之農業改進工作。本人深切希望全體農友們能在政府既定政策之下，繼續努力藉以達成共同的目的。

最後，本人更寄望全體農友們，除了着重採用新技術與新方法從事於增加生產以外，更應注意四健會及家政工作，鼓勵各位的子女及主婦參加四健會及家政改進班，使諸位不但生產增加，而且家庭更加快樂，茲值新年，順祝各位身體健康萬事如意！

醬筍的改良製法

朱仙和

醬筍是本省南部農村的產品，嘉義以南的竹崎、梅山、玉井、關廟和阿蓮田寮等地方為產地。每年七、八月是麻竹筍的盛產時期，產量多，價格低，正可利用此時來製造竹筍乾和醬筍，以供一家年中食用。醬筍加工品風味很好，普通家庭佐食或供做調味料均可。如果和魚類、肉類煮湯，味道尤為鮮美，且能幫助消化，增進食慾。茲將其改良製法介紹於下，各地農友們不妨一試。

原料配合一例

麻竹筍六十公斤，豆麩六公斤，食鹽八公斤，鳳梨八公斤，砂糖一公斤半，米酒三分之一瓶。以上材料的配合比例，可視各人嗜好而酌量變化。需要長期貯藏者，食鹽用量應稍為增加。

裝缸醃漬步驟

- (1) 醬筍原料以新鮮麻竹筍為宜。在製造前剝皮，然後用菜刀切為五、六公分的大塊，但大小得依醃漬缸口大小調整。纖維較粗硬的筍節部分，和頭部太硬的地方，都應切除不用。細長筍尾部分，可做筍乾或煮食用，不宜作醬筍材料。
- (2) 鳳梨生果以菜刀剝皮取芽目，然後仍如竹筍一樣大塊輪切，以備應用。
- (3) 將豆麩和食鹽、砂糖等混合均勻。
- (4) 醃漬用器以陶製大缸較為理想。先用水洗乾淨，乾燥幾天後才能使用。先將豆麩鹽混合物撒佈於缸底一層，然後放入竹筍塊一層，再放豆麩鹽一層，再放竹筍一層。如此順序裝至半缸以上時，可分次投入鳳梨塊幾枚於中間，照此方法至裝滿為止。
- (5) 醃漬時應注意竹筍的裝入法；就是要儘量減少缸內的空隙。缸壁和週圍應多撒佈豆麩鹽。
- (6) 陶缸裝滿材料之後，上面要多放些食鹽，然後以蓋壓之。這樣放置數小時之後，因為鹽分關係，竹筍會慢慢收縮下去，此時應再補充筍塊與副材料，等全部材料和豆麩鹽、鳳梨等副材料全部

裝滿，並在最上面多放一層豆麩食鹽，滴入適量米酒，然後加蓋封口。

(7) 封口的方法，可用一個舊碗罩在缸口，然後用重黏土質的泥土把缸口完全密封，暫放日光下曬乾一下，最後移到通風較好的屋簷下貯藏，使其醃酵。

(8) 醃漬時間普通是半年以上至一年。一般在七、八月間製造者，至翌年三、四月便可取出食用。但也有貯滿一年後才開缸食用的，其風味比短期貯藏的更好。

實際操作須知

- (1) 原料以麻竹筍為佳。刺竹筍和綠竹筍雖亦可用，但因品質較差，一般均不採用。
- (2) 豆麩是普通作醬油用的「豆蔕」，雜貨店或醬油工廠都有出售；但要選購菌發育好的。
- (3) 醃漬用器以陶製者為最佳。廣口瓶或中小型大肚缸均可使用。
- (4) 竹筍和鳳梨都不需水洗。又在製造過程中應避免混入生水。
- (5) 醃漬缸內應儘量減少空隙。
- (6) 每次取出食用後，缸口應再妥為密封，以免蚊蠅進入，並減少與空氣接觸的機會；否則往住會生蟲、變黑，應特別留意。