

# 古坑竹筍專業區， 栽培加工都改進！

劉斌專訪



農友林松和顏維幹

古坑鄉位於雲林縣的東方，栽植麻竹面積五千餘公頃，占總面積的三一%。其中約五分之一採用精密栽培，生產製桶筍與罐筍原料。竹筍估計年產量約三萬公噸，價值五千萬餘元，盛產期每日產量達一百餘公噸，已形成全鄉主要的作物。

古坑鄉因麻竹推廣所帶來的繁榮，是自鄉農會前任黃總幹事朝文先生開始。黃先生對發展地方產業，向甚熱心，在他任總幹事時期，為提倡施肥，曾向農復會接洽代辦竹筍施肥低利貸款。這種貸款，至今還在辦理。

最近兩年來，在加速農村建設計畫下，古坑鄉設立竹筍生產專業區。首先選擇埔頂路及小坑，設立先驅計畫示範區。這兩小區，已分別各掘深井一口，灌溉面積約一二〇公頃，並將埔頂路幹道改善。為籌備共同運銷，在埔頂路與小坑區各設集貨場一處。

## 參加研究班

農林廳從民國六十一年起在埔頂路一帶，即以推廣教育方式指導志趣相同，竹林毗連的筍農組織研究班，積極推行產製銷共同經營計畫。

從田間開始，注重改善栽培技術，產品規格。收穫後改進加工方法，共同加工，共同運銷，改善品質，提高生產價值。嚴格分級，將特選品妥善包裝，供應消費市場為鮮食竹筍。普通品由班自設加工廠，製造筍干或桶筍，以提高產品的價值。一面又可激勵鄰近地區筍農對麻竹經營的改進，為發展地方產業的先導。

古坑鄉埔頂路筍農的麻竹加工研究班，是在六十一年六月十六日成立，由十二個農民組成，經營面積二十公頃，選舉班長和幹事各一人，由班長負責推動。又於六十二年八月二十一日，獲農林廳同意補助辦理一年，班員增加六名，共十八人。

按月召開班會一次，每次全體班員均出席聽取業務、財務報告，並研討工作進度及得失情形。在竹筍生產專業區成立以後，並以專業區六十公頃的產品作為加工原料來源。

## 改善栽培加工

古坑鄉成立研究班後，工作要點有三：

(一)栽培技術改善：班員共同經營麻竹，實施中耕，合理施肥，適時灌溉，利用甘蔗葉或雜草加以覆蓋，制定採筍長度（筍頭直徑二倍半至三倍），以提高品質及生產量。

(二)病虫害共同防治與安全用藥：研究班組織共同防治隊，採筍期以前由台南場經常派員指導，使用低毒性農藥共同防治。麻竹在採筍期，極少使用藥品防治。

(三)竹筍分級加工：為提高產品價值及減少盛產期的價值暴跌，增加班員收益起見，由班員提供交通方便，原料容易集中之工地。一公頃，建設加工廠一棟（約四十坪），筍灶二座，供共同加工筍干及選別分級包裝之用。六十二年十二月擴建加工廠一座，供製造桶筍之用。

研究班在六十二年度內辦理筍干製造，共同經營，成果輝煌，竹筍產量約一千噸。每公斤平均單價二・〇五元。他們共同加工後售出筍米共計一九四、四八六公斤，合計金額計一、一五六、五四九元，支出原料款一、〇一三、二三〇・二元，工資及其他費用七二、〇九一元，純益達七一、二二七・八元。

今年度（六十三年）他們對產製方面，將更進一步改善品質，但是銷售方面還無把握，他們希望農會協助筍干銷售問題。

我們與研究班班長韓維禎先生談到該鄉麻竹栽培與麻竹筍加工方法。據這位極有經驗的班長告訴記者：

### 栽培管理要點

(一)整地：平地可利用畜力或機械予以翻耕，不平，山坡地構築平台階段或單株平台。整地愈精細，麻竹發育愈佳，並可提早收益。

(二)選苗：選擇無病健全一年生幼竹，竹苗直徑以三・六公分最佳。長度自莖部以上留二節後斜削

，約六〇公分。

(三)栽植：每年清明節前後定植，定植前先行掘穴，深三〇公分，寬六〇公分。掘穴時，將穴內石塊樹根清除，表土和心土分別放於穴的兩旁。

插植時以南北向斜插約一〇〇度，並加以覆土，留一節在覆土的上面，再予灌水及覆蓋雜草或甘蔗葉，防止日晒乾燥枯死，栽植株行距各五公尺。

竹苗成活後二個月以尿素加水一百倍灌施於基部兩旁（距竹苗三〇公分處），以促進發育生長。

(四)中耕：冬季休眠期間予以中耕，促進土壤風化及通氣性。

中耕時並將四年生以上之老竹砍除。

(五)施肥：(1)每株施用氮肥六公斤，磷肥二公升，鉀肥二公升，分五、七次，自立春二月開始施用。(2)施肥方法，離竹株一公尺處，以環施或穴施，深一〇〇二〇公分。

(六)灌溉：竹筍可視土壤乾濕程度予以適時灌溉，可促進提早發筍。生產愈早，價格愈高，及延長收穫期間。

(七)覆蓋：新植成活或已成林的竹叢，最好以甘蔗葉或雜草加以覆蓋，每畝約三〇〇五〇公斤，分三次施行，以保持土壤濕潤及溫度，促進竹筍發育，使竹筍色澤近於象牙色，味美纖維少，同時覆蓋物腐爛後，可以改良土壤性質。

(八)採筍：採筍長度以三〇〇三五公分時採刈，切口宜平，筍頭二邊（基部）應留二、三目（芽），採收後再次生筍，一年再生筍有三、五代。

採收後應迅速運至市場或加工廠，以防乾燥老化或腐敗。

(九)留母竹：留母竹最適當時期為農曆「白露」後，保留優良竹筍一或二支，使成長作為母竹。如過早留母竹，將來株枝高大，容易遭受颱風為害，影響竹筍產量。

(十)病虫害防治：萎縮病是一種細菌性病害，如竹筍發育為大竹時，竹桿漸次向下萎縮，最後枯死。可用愛樂生一千倍液灌竹叢周圍土壤或砍除。採用高培土的方法，也可減少受害。

## 加工方法：

麻竹筍加工可分為桶筍加工，與筍干加工：

(一)桶筍加工法：首先加熱殺青，依筍之大小不同，約一小時。然後浸水冷却，再剝筍箨（皮）及調理分大小製造桶筍。

(二)筍干加工法：首先將竹筍長五〇公分以上者先剝筍箨（皮）後殺青並堆積，視需要曬乾出售，筍干之型體可分筍片及筍米。

## 經濟價值高

我們也談到竹筍的營養。韓班長說，一般認為竹筍最沒有營養，不過經專家研究，麻竹筍在每一百公克內，含有蛋白質二·五，脂肪〇·一，糖質三·六，纖維一·〇，水分九〇·九，熱量二〇，灰分一·〇，鈣八，磷四十九，鐵〇·六，維他命B<sub>1</sub>〇·〇八，維他命B<sub>2</sub>〇·〇六，維他命C一三。



麻竹筍加工

他又說，麻竹最有經濟價值，如：

(一)竹筍供鮮食、製罐或晒筍干：(1)竹筍是沒有農藥殘毒的夏季蔬菜，清脆可口。(2)竹筍罐頭在日本、歐美市場都很風行。同時竹筍是一種低卡路里（熱量）食物，實為減肥者的良好菜肴。(3)筍干氣味芬芳，在中國菜館中占重要地位。

(二)竹材利用：竹材可作建築材料，香蕉支柱，造紙原料，竹筏、竹籠、竹材工藝或燃料。竹葉竹箨可作包裝材料。

最後記者請問韓班長對麻竹方面展望如何。他說麻竹栽培管理簡單，收益快，利用價值廣，是沒有農藥殘毒的夏季蔬菜，但希望農友勿大量栽植，而應該採用精密栽培，生產品質好的竹筍，並且著手推行共同經營、運銷，以提高收益，配合內、外銷的需要。

## 成功靠合作

研究班成立以來，只有二年的時間，有如此輝煌成就，正如班長韓維禎先生所說的，完全是全體班員合作無間，充分發揮團隊精神的結果，在目前小農環境下，謀求農業生產結構的改變，實有賴小農自我覺醒，摒棄小我，積極參加共同經營，使小農能因互助合作，發揮團隊精神，眾志成城，俾能獲得大農利益，亦為我政府多年輔導共同經營的主旨。

麻竹筍栽培管理方法簡單且生長快速，每公頃生筍毛利約三、五萬元，為目前甚為有利作物之一。如果再設立加工廠實施共同加工、運銷，俾能調節勞工，穩定價格，提高品質，更可增加筍農的利益。

但是他們唯一的困擾，就是研究班實施分級、包裝後產品成本高，而價格提高有限，無法找到可靠的批發商或零售商，是為美中不足。他們希望農林廳、省農會配合麻竹生產專業區及專業農場產製銷共同經營計畫的發展，商請台北市華江市場及有關機構，准予產品參加蔬菜共同運銷。同時希望能申請五十萬元以上的長期低利貸款，以促進業務發展。