



我參加家政班後

林巧鈴

花蓮吉安鄉家事改進班的成立已經很久，成績很好。然而一切的成果並不是一日造成的，而是靠班員們的合作，以及指導員的熱心指導，才有今天的成就。爲求進一步的革新與發展，在五月分各村召開的家政聯合班會時，班員都熱烈的提出意見討論。

林昭華（南華村）

：我參加家事改進班已經有六年了。在未參加前，我簡直什麼都不懂，現在則得到了許多新觀念。每次班會時，我不僅學到不少家政方面的知識，同時又可忙裏偷閒，和其他家庭主婦們在一起聊天，交換各種常識，真是難得的好機會。

李秀美（慶豐村）：在我參加了

家事改進班後，對於三餐菜食比較會料理，家人常贊美我的烹調技術越來越高明，每逢請客，我就不怕煮不出好菜來。今後除了希望多學一點做菜技術外，另外也想再學裁縫。

張色嬌（大昌村）：六、七年前，我抱着好奇的心理參加家事改進班



家政班員烹飪實習（林巧鈴）

，此期間我所學到的，大部分是烹調方面的，其他有關處理家務方面的雖然也有但比較少，希望能增加一些。我家庭院大，希望種些花卉美化環境，我建議能講解一些種花及插花的方法。還有我們鄉村娛樂活動少，也希望時常舉辦郊遊或野營活動，讓班員們有機會輕鬆一下。

江美蓉（永興村）：雖然我加入

家事改進班不久，但是我對參加班會很感興趣。在開班會時，可以聽別人的生活經驗，也可以得到最新的家政知識。還有我對烹調最感興趣，希望多安排一些烹調課程。

顏阿妹（稻香村）：五年以前，

在我參加家政班時，我根本不曉得那麼多做菜方法，更不知道營養、衛生、簡化家庭工作等，可是現在我就不再像以前那麼笨手笨腳了。今後我希望只要與生活有關的事，我都要學，譬如說談話藝術、待客禮節等。

本輕利厚種綠竹

訪高丕振農友

不論是炒肉絲，或開水煮熟後沾沙拉醬吃，綠竹筍的味道都極爲鮮美。尤其天熱的時候煮清湯喝，更是清甘可口，爲佐餐的良伴。

綠竹在海拔一千公尺以下的平地或山地，都可種植，每年五月中旬至九月底爲其採收期，而以六、七、八月爲盛產期。如果管理得法的話，每畝綠竹每年可生產四、五十台斤的竹筍，以時價每台斤十五元計算，收益就很可觀了。

住在台北市木柵區仙公路二段六號的高丕振農友，他耕作一甲八分的水田和山坡地，都是清一色的綠竹園。去年，他的綠竹筍以零售方式賣出，平均每甲地可賣得八萬元之多，比起生產最好的水稻，要高出甚多。高農友對他的綠竹筍生產，感到非常的滿意。

高農友的水田屬於砂質壤土，山坡地則是紅土遍地，因此在施肥的比率上，就有山多田少之分。他在施肥方面，是以化學肥料爲主，而以有機肥爲副。化學肥料是採用複合肥一號及五號、尿素、硫酸、氯化鉀和石灰等混用。

每年他按時施肥四次。第一次在一月初，第二次在四月初，第三次則爲七月初，最後一次是在八月中旬前後。第一次施肥是竹筍尚未成長前，因此，施肥量少，只是讓竹機生長力得以持續。

第二次是在出筍前期，施肥量較重，而第三、四次是爲了平衡竹筍生長的持續性，所以肥量均施。山坡地是在雨後才施用化學肥料，水田則於中耕後環溝施有機肥。

爲了促進綠竹根羣發育，十二月初即須進行中耕翻土，而在二月間開始除草，四月初即行覆土工作，這樣竹筍在五月中旬就會開始生產了。

每年十二月中耕之時，須將弱幹或小幹砍除淘汰，只留新竹三支，舊竹二支，如此，生產的竹筍自然就粗大，生產量多且持續很久。去年高農友生產的竹筍，最大的一支重達一公斤四兩，而平均每支竹筍重量都在半斤以上，每畝生產量平均在五、六十台斤上下，比起一般人所種的高出甚多。

麻竹筍產量雖然高，但是一般中小家庭買一支回來煮，一餐可能吃不完，留下來的會變得老些，就不好吃了，無形中它的經濟價值就減低，市場需求量相對減少。反觀綠竹筍與它相反，因此，甚受一般主婦們的歡迎，尤其在台北市場上，綠竹筍是比麻竹筍吃香。

去年，高農友的綠竹園，爲他賺了十五萬元的收益，在扣除肥料、農藥、雇工及自己的工資之後，實際淨賺了十二萬元。台北市近郊的農友們，種植綠竹成功的實例，不是爲你提供了最好的經營選擇嗎？（阿郎）