

輔導綠竹筍加工外銷

阿郎訪問高炎樹農友

綠竹筍清炒或煮湯，吃起來不但清脆可口，而且味道鮮美無比，這是愛好品嘗綠竹筍者不能忘懷的滋味。

每年農曆四至八月，為綠竹筍的生產期，而其盛產期則在五、六、七月。在台北市木柵區的郊外幾十戶人家，經營着五、六百公頃的綠竹園，此刻正值採收盛期。

端午節前，綠竹筍每台斤價格都在十元以上，如今由於豐收的關係，時價已降為每台斤五元左右。才把個月的時間，價格就跌了一半，這對於賴以維生的筍農們，實在無利可圖，難怪大家都為此而大歎苦經呢！

變通經營

俗語說：窮則變，變則通。經營綠竹園二甲多而有數十年經驗的高炎樹農友，在五、六年前，他就曾為每年盛產期不穩定的筍價感到苦惱，一度想廢棄綠竹園改種其他作物。但是，要廢除一大片竹園也不容易，何況沙質地又能種些什麼？由於這些顧忌，使他猶豫了一陣子。

有一天，他和太太閒聊中，無意間想起，何不利用盛產期的綠竹筍，加工製成罐筍，等到竹筍產期過後，再運到市場上去賣。這樣不但解決了盛產期鮮竹筍供過求的現象，而且罐筍也可賣得較高的價格，如此豈不一舉兩得？

為此他一連幾個月，都為搜集製

造罐裝竹筍的資料而忙個不停。

高農友說：製造罐裝竹筍方法雖然簡單，但最主要的是如何控制蒸煮的溫度和時間，這是製成好罐筍的先決條件。如果稍一疏忽，就會功虧一簣的。

加工儲藏

製作前，先將竹筍區分為一級品和二級品。如屬一級品，則僅將它沖



一級品(左)及二級品(右)綠竹筍比較(阿郎)

洗後，就裝入長方形形鉛罐內。若是二級品，則須先剝除筍皮再裝罐，然後注滿清水於罐裡，放置在大蒸鍋內，以高溫蒸汽殺菌消毒，每次可蒸一三〇罐。

經過二小時餘的蒸煮，取出後補充高溫水，使桶內滿裝，再予密封。待冷卻後，可連續保存二、三年，不會變質。

一級品不剝筍皮即予蒸煮，製作時間稍長，製成的罐筍，吃起來味甘鮮美。

去年售價，每罐二〇台斤裝(去掉罐內的加水部分)，批發價約三百元，開罐後零售價格，每台斤當在二十餘元。

銷售地區大部分在基隆市、台北市及板橋等地方，商人都前來採購，有供不應求之勢。

目前製造罐頭竹筍的工廠，大都集中在中南部，製造原料以麻竹和桂竹筍為主。在台北以綠竹筍加工製罐者，高農友該屬第一家。

開拓外銷

高農友製造罐筍的原料，除採自自營二甲多的綠竹園外，另外也向區內或中南部筍農收購。

今年端午節前每台斤(包括一、



罐裝竹筍高溫蒸汽菌殺後注滿開水密封(阿郎)

二級品在內)收購價在一〇元左右，而目前正值盛產期，每台斤僅值五元上下，加工則較為有利。

本省綠竹筍每年生產很多，如果能在盛產期予以加工儲存，則市場供過於求和價格偏低的現象，當可迅速解決。

高農友認為綠竹筍要大量加工，必先積極開拓市場，而外銷才是唯一的出路。如此，每年當可為國家爭取不少的外匯，同時也增加筍農們的收入。