

# 麻竹筍產期長 • 風味佳 • 銷路好

訪問台北市南港區農會理事長杜勇雄

黃貴豪

台北市南港區栽培麻竹筍的面積，約有20餘公頃。據區農會理事長杜勇雄表示，以大台北地區來說，南港區是最大的麻竹筍產區，不過，由於產量還不及竹山、甲仙等地，所以南港區農會迄今還沒有辦理契約收購。杜理事長又說，目前南港區共有20幾戶農家栽培麻竹筍，他們都把麻竹筍送到台北市果菜公司拍賣，以鮮筍供應為主。

麻竹筍的採收期，每年大約從農曆4月底開始，到了10月就逐漸減少，直到農曆12月，才完全停止發筍。

每到採筍時期，筍農們都要趁着天色未明時，就要到林地掘筍，尤其送果菜公司的鮮筍，由於數量較多，必須趕在凌晨2、3點鐘就開始採收。杜理事長他栽培的麻竹筍，每支重量可達5、6台斤重，不過，只有餐廳才買大型的麻竹筍，一般的家庭主婦，則比較喜歡選購2、3台斤重的。最近麻竹筍的批發價，每台斤約10元，零售價格則在15元左右。

至於筍園的管理，杜理事長說，他的筍園面積約



3公頃，位於基隆河畔。每年筍期接近尾聲的時候，他就開始清除雜草，並於農曆元月整地，施放5號複合肥料或硝酸銨鈣。此外，他還利用筍園的空地，栽植油菜、蘿蔔等。

近年來，許多筍園都感染到毒素病菌的侵襲，杜理事長認為在尚未研究出有效的藥劑防治前，只有多施肥料，讓植株長得強健，就可減低植株的發病率。不過，氮肥宜少施，免得筍量減少。

在筍園的管理中，最忌颱風的來襲，因為颱風會把竹葉吹掉，枝幹折損，使得植株的生長暫時停頓，如此往往會影響1~2個月不發筍。

杜理事長表示，他習慣用培土的方法來敷蓋竹櫟的周圍，這樣才可以避免竹筍皮被陽光照射，而長出白嫩的竹筍。杜理事長也提到，在立秋後生長的麻竹筍，風味特佳，鮮嫩度並不亞於綠竹筍，然而杜理事長却說不出所以然，看來只有讓消費者自己體會了。

