



新鮮 ● 脆嫩

● 綠筍

八里鄉特產 綠竹筍



八里鄉的綠竹筍脆嫩聞名(林正松)

台北縣八里鄉的鄉民幾乎家家種竹，800多公頃的種植面積，年產量約700萬公斤，是該鄉最爲成功的經濟作物，帶給農村一番新景象。

每年的5月初，每一戶人家都爲採收綠竹筍而忙碌，鄉親們見面，也莫不以綠竹筍爲話題，綠竹筍給農友帶來滾滾財源外，更帶來一片歡笑。

新鮮脆嫩聞名

夏天的果菜市場中，不管小販或中盤商的嘴裡，給顧客介紹時，都以特別讚揚及炫耀的口吻說：「這是八里筍咗！」八里綠竹筍之所以深受主婦們的喜愛，是因為它比其他地方

的綠竹筍更香甜脆嫩，不僅是涼筍沙拉馳名於餐廳，就是煮筍湯也像米漿般的稠濃，也只有八里筍才有的獨特風味。

夜半辛苦採筍

爲什麼八里鄉的綠竹筍能夠在市場上那麼吃香呢？主要的原因是這兒的「筍農」採割與別村不同。別村的筍農都是中午就入山採割，夜裡就把綠竹筍浸泡在清水裡，第二天清早才送到菜市場，所以竹筍的纖維質含水量高，吃起來就不夠脆嫩；而八里鄉的土質是半沙土，本身就利於竹筍生長，同時這裡的筍農是利用下午的時間，先到筍園察看，然後做上記號，以便凌晨1點鐘左右，冒著重露，提著手電筒

，在黑夜裡尋找白天的「記號」，把竹筍採割下來。

清晨供應市場

清晨 5 點鐘以前，八里鄉農會的廣場燈火通明，推廣人員分別將竹筍分級包裝，統一供銷各果菜市場，由於凌晨採筍距離上市時間較短，竹筍保持新鮮脆嫩，味道當然特別好，八里鄉農會更為迎接鮮筍嬌客，每年舉辦各種品嚐等促銷活動，邀請大眾傳播宣傳，當然「八里筍」就更遠近馳名了。

發展觀光特產

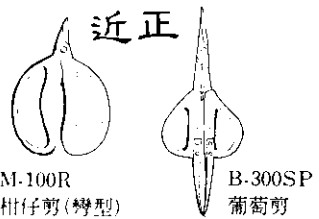
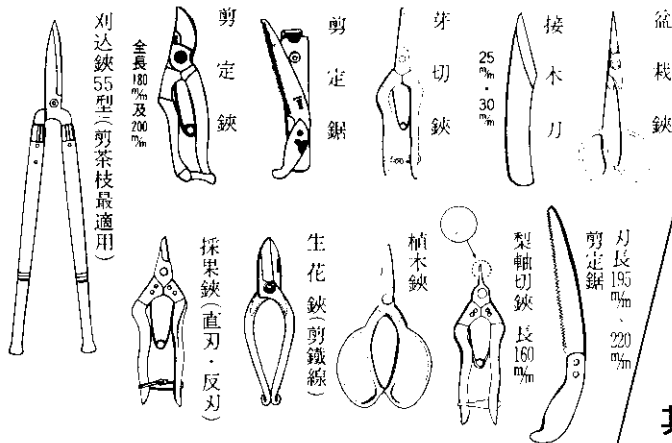
竹筍富有纖維質，沒有膽固醇，又可幫助消化，清淡可口，風味絕佳，既可為主菜又可以為配料，煎煮炒炸、悶醃燉烤外，還葷素相宜。



八里鄉農會前，綠竹筍交易熱絡情形。(林正松)

目前政府正提倡著一鄉一特產，希望每一種農產品都能在推廣與企業經營情況下，為農村帶來繁榮與進步。八里鄉就在台北近郊，又有關渡橋的盛景，交通暢通，在炎炎夏日中，蔚藍的海天，金黃的沙岸，可供游泳、垂釣外，落日餘暉、彩霞滿天更令人著迷，因此趁著假日旅遊八里鄉，不仿就近買一些「八里筍」回家，既可涼拌又可煮湯，飽嚼一頓豐盛的晚餐，相信會令您回味無窮。

日本岡恒牌高級園藝工具



* 原裝進口，歡迎選購 *
請認清商標，謹防假冒。

鋼質最優秀！
設計最實用！

其他：洋蔥鋏、松葉鋏、刃物用油砥石

經銷處：新高貿易股份有限公司
台北市峨嵋街68號 電話：3314190
郵撥儲金台北市0015195—5

刀身及紙盒無岡恒八級標誌者，均屬假冒品，若提供線索而破獲侵犯本公司商標者，當致薄酬。