



● 魏德琳

採收切片的麻竹筍，利用陽光曝曬。



精美包裝香醇可口的百香果汁

大埔鄉農會經幾年積極的規畫與輔導，同時配合曾文水庫的觀光發展，目前已有多項產品推出，並深獲各界的肯定與認同；其中麻竹筍乾及百香果汁 2 項，榮獲台灣省政府76年度精緻農業競賽冠軍。

百香果成熟期提早 1 個月 賣得好價錢佔盡市場優勢

百香果栽培在海拔350 公尺左右之丘陵地區，鄉農會組織百香果專業研究班，推行百香果栽培、運銷、加工業務，清潔種苗、遴選育苗等，並以網室育苗來確保種苗來源，同時聘請鳳山園藝試驗分所專家指導栽培。

大埔鄉有得天獨厚的天然環境，加上曾文水庫溫濕度的調節，使百香果果實的成熟時期，比其他地區提早 1 個月的時間，運銷鮮果供應台北等地區，由於產期早，價格好，佔盡優勢，是大埔鄉果農一大福音。

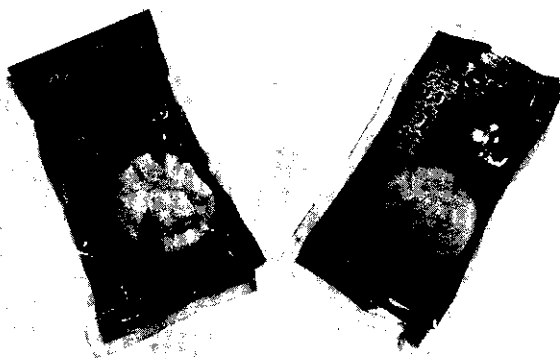
在百香果市場供需過剩時，鄉農會設置有加工設施及冷凍庫，可將青果加工貯存，待價而沽。加工之技術，特聘嘉義農專教授指導，生產品質香醇的百香果汁。



外銷筍乾裝櫃運銷



建立品牌，深獲國內外喜愛。



麻竹筍乾獲得「深山筍」雅號
名傳國外建立了極佳信譽

麻竹筍種植在海拔350公尺~1,000公尺左右的山坡地，也是本鄉特有的農產品，因遍植在深山樹林裡，沒有農藥的污染，已獲國外商

社喜愛的「深山筍」雅號。

鄉農會為指導筍農栽培技術，聘請了食品工業研究所及國立嘉義農專專家指導筍製品加工技術。

在採收加工筍時，須待筍苗長到 100公分高時採收，然後予以殺青，使其自然發酵，再曬乾至30~35%時，依外銷規格，使用切絲機切絲，然後再曬至水份20%以下，農會才派員到場檢驗，檢驗完成後，運回農會過磅，去除夾雜物，散裝入庫，再包裝運銷。目前大埔的商標，已在日本地區建立極佳的信譽，形成要買好的筍乾，就要到中華民國的嘉義大埔。

鄉農會為開發更廣大的市場，特別研製有多種口味的筍製品，包括調味香筍、脆筍、筍茸，各產品包裝皆設計精美，且以 300公克定量包裝，行銷國內外市場。

- 防霜寒
- 防風雨
- 防病蟲
- 防鳥害
- 增加產量

新產品

農作物栽培從此邁入

《直覆栽培》

新紀元!!

(日名：ベタガケ栽培)

日本製



倍收利

直覆栽培

不織布

農作物の成長/1-10ナ-

ユニテカ

POLYESTER 100% 撥水織

- 質量輕、鋪設方便，強韌耐用，能多次使用，價格低廉、經濟實惠。
- 防凍寒、防霜性強(溫度差約有4℃)，可取代一般的防寒設施。
- 通氣性及吸濕性良好，內部不結露，可防止病害發生。
- 通水性良好，可直接澆水，透光率高達85%，可保持良好發育。
- 覆蓋效果良好，農作物不受強風刮傷，並能有效防止蟲害之發生。

【特別適用】

秧苗及各種苗床之覆蓋，蔬菜、瓜類、蘭花草莓等軟弱作物及果樹、花卉等。

◀規格▶：210CMx200M等

總經理 台和園藝企業股份有限公司

台北市士林區中正路104巷1弄2號

Tel:台北(02)833-2577 台中(04)227-0835 嘉義(05)278-1033 高雄(07)384-8376