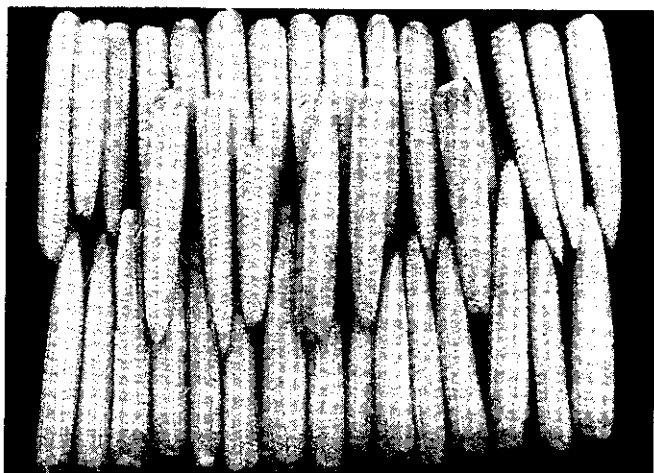


玉米筍



金黃色的玉米筍最細嫩好吃

果穗去苞葉後可烤、蒸、炒、煮、做湯、做玉米粥、磨粉、提煉「玉米油」。心葉可供飼料，老莖曬乾可供燃料。目前都市裏到處有烤玉米穗的攤子，以採用白玉米居多，甜玉米次之。購買時以苞葉青綠色，新鮮清潔，果穗長，米粒飽滿潔白，不缺米，不凹米，不裂米為佳。食用白玉米油，可防血管硬化，預防高血壓或心臟病，降低膽固醇。治水腫、腎臟病。將玉米鬚陰乾，用水煎服，可治腎臟病及利尿。

玉米筍並非蔬菜的新品種，而是玉米在幼穗間摘蔬果穗時，留下來當作蔬菜而廢物利用罷了，其中以摘自超甜玉米或超甜白玉米才是真正玉米筍，這裏讓農友們特別留意，若摘自白玉米、玉米飼料者，只可供家畜飼料用，不具食用價值。

將超甜玉米超甜白玉米之幼嫩果穗，於蔬果時摘下，去掉苞葉及鬚絲（花柱），切掉穗梗，即為玉米筍，別稱番麥筍。長度以8公分（約3台寸）以內為限，超過8公分者，其穗軸（台語稱穗心）變為硬化，而無食用價值。將筍支整齊排列等做紙箱內，每箱6公斤淨重，運往批發市場銷售。

台北市場全年交易量達300公噸，平均單價每公斤達40元，是高單價蔬菜之一。而筍支長短與單價高低有關，筍長8公分以內者，價高達每公斤80~100元，筍身長度每超過1公分，每公斤單價則降10元，如果長達15公分，則每公斤只能賣5元，不敷紙箱、運費、工資之成本。

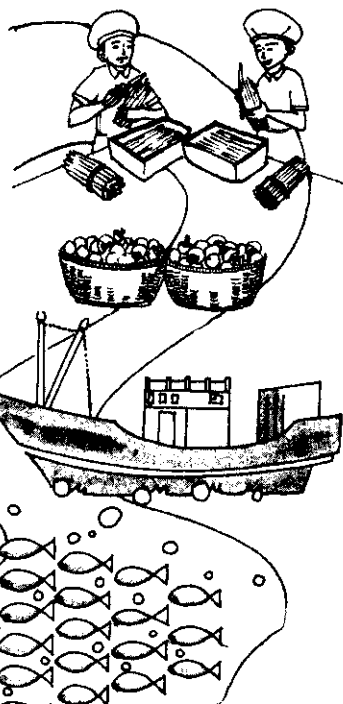
此點請農友們特別留意，不要以為筍支愈長重量愈多收入愈高，實恰得其反。玉米筍適合炒食、煮湯、製罐頭，是火鍋、大鍋菜、油炸的好菜餚。

請向全省合作金庫
及農漁會洽辦各項
農漁業貸款

合作金庫

竭誠為您服務的銀行

農家綜合貸款、農家小額貸款
農家住宅貸款、農業機械貸款
養殖漁業貸款、建造漁船貸款
災害復興貸款、漁船週轉貸款
洋菇生產貸款、蘆筍生產貸款
農業信用保證業務



總庫·台北市館前路77號
電話·3118811(分轉各單位)