



古坑鄉農會近年來以筍產品當一鄉一特產推廣  
(右為供銷部主任賴達時)

原因，故「做外銷筍」也就成了當地居民謀生的重要行業。

據知這裡做外銷的筍大致上可分生鮮和曬乾後兩種形態，其生鮮的筍又分整支、切片和切角三種，至於筍尾因日本人較不喜歡，所以當地居民就把它做成脆筍、筍絲、筍醬……等做內銷，這些內銷品就稱「小市仔」。

如今外銷市場因有韓國等國家競爭，以致在愈來愈難抓住日本人胃口的情況下，古坑鄉農會有鑑於國人生活水準日高，在一般人普遍缺纖維質時，目前其市場已鎖定國內市場，因而農會現在積極推動的一鄉一特產，就以它做主力產品，目前這裡的筍加工品除有脆筍、筍絲、醬筍外，還有一種調味筍，這種一打開就能吃的加工品確也方便了不



古坑鄉的居民依賴筍產品生活者很多

少上班族。

值得一提的是，在古坑鄉這裡還有一種叫「白露筍」者，它並非新品種，而是麻竹筍因採自白露節氣，因此時發的筍特別好吃，故而名之。



## 笑一笑

### 輝煌人生

老師：你在週記上寫，已做到「燃燒自己，照亮別人」了。你究竟做了什麼？

學生：姐姐和男朋友約會，我當電燈泡。

歡迎投稿