

白白嫩嫩的左鎮麻竹筍

～介紹左鎮澄山區段竹筍共同經營

第一產銷班的運作

左鎮澄山區段的麻竹筍第一產銷班是左鎮農會所輔導的16個產銷班中，表現績優的產銷班之一。

第一產銷班生產的竹筍，在6～10月的盛產期，平均每天的鮮筍產量有12,000台斤；這些鮮筍集中於班集貨場完成品質分類及分級包裝。一般來說，一級品與中盤商交易，次級品由班加工製造，所以第一產銷班的班員個個很能幹，因為從栽培管理到產品加工，皆由班員分工合作達成。目前，第一產銷班生產的加工產品有脆筍、筍簽及筍茸。預訂84年度開始，增加調味筍的生產。

成立產銷班的經過

第一產銷班成立於民國80年，成立初期的名稱爲破布子及竹筍研究班，班員19人，經一年的運作，由於班員欠缺班隊之共同經營理念及團隊意識，使得班共同事業無法推動，於是81年8月改組爲澄山區段共同經營第一產銷班，班員減爲6人，栽培麻竹筍面積爲30公頃。雖是6人組織的產銷班，仍然建立班公約，籌集班基金（每人5萬元）於81年8月20日開始鮮筍生產及加工的共同產銷作業。

班長為靈魂人物

成立初期，產銷班透過農會的申請，獲得農林廳全額或50%的硬體設備補助款，購買了加工貯運桶、塑膠筐、冷卻槽、切筍機、乾燥機及包裝機等，至於原料集貨場，則由班員無償的提供了70坪的場地。經過班員的共識與努力，82年底，第一產銷班的淨收益已能達到30多萬元；利用這筆盈餘，產銷班添購了必備的設備如真空包裝機、縫口機、冷藏櫃、蒸氣鍋爐、切筍機（增爲兩台）、傳真機、電子磅、壓筍機及吊車、挖土機等。

產銷班的運作成功，除了班員強烈的向心力，最主要還是班長的領導。第一產銷班的班長羅超藤農友曾這麼說，替班員服務的原則就是「犧牲奉獻，自己出了力、出了錢，不要斤斤計較。」

健全的組織，適當的利潤

不論栽種任何作物或者做何買賣，若是不賺錢，一個人的幹勁就容易打折扣。但是，要求利潤，就要有週全的計畫和健全的組織；第一產銷班因此設置班長、會計、書記各一人，市場規劃2人，原料管

理人。班長與班員採共同經營方式，團結合作，互相支援；遇有問題則以開會方式，大家坐下來一起溝通解決；對班基金的運用以及政府的補助款等，也都經由會員同意，且妥善的運用來充實共同事業設施，俾使工作效率提升、生產成本降低，因此增加生產收入12~15%。

銷售情形及未來展望

澄山區段第一產銷班的竹筍採共同運銷方式，透過農會，產品直銷各超市及批發商，同時，若農政單位舉辦農特產品展售活動，農會人員一定鼓勵產銷班班員攜產品參加，藉展售活動打開產品知名度及市場管道。

除了農會在銷售產品上給予鼎力之支援外，農會推廣股的膠股長及農事指導員

經常下鄉與班員連絡，遇有栽培上的難題，則請農業改良場的專家給予協助。

在84年度的產品開發上，第一產銷班有意使產品多元化，因此與嘉義農專食品加工科共同合作，增加調味筍的製作，使原本只有脆筍、筍簽及筍茸的加工產品增多一項，也同時提高竹筍的附加價值。

去年一年中，第一產銷班由於運作正常，竹筍產量增加了15%，鮮筍運銷價格，每公斤提高0.5~1元；加工製成脆筍5萬包及筍簽18,000包，筍茸12,000包，而且還供不應求。

展望84年度的產銷計畫，羅班長很有信心的說，力求產品多元化，才能使產品銷售量逐年增加，班員的收益也才能提高。當然，維持一定的品質（不添加防腐劑等化學原料）、保證產品衛生安全是第一

是中藥裡利尿散熱的一劑，竹子鉅盞可以蒸肉、蒸飯（竹筒飯）都有竹的芳香。竹子又可以做成許多用具如竹籠子、籃子、斗笠、畚箕、竹簍、竹罩、竹篩、竹家具等等不勝枚舉的竹藝品，所以說竹子從年輕到老，從裏面到竹尾均有各種不同的利用價值。

目前左鎮農會輔導澄山村竹筍產銷共同經營班有兩班，兩班所加工的產品有筍簽、筍片、筍茸、醬筍、香辣脆筍……等加工品，醬筍與香辣脆筍是罐裝，其餘的產品都是真空小包裝，滿適合現代小家庭食用。

這些加工後的筍簽、脆筍片、筍茸等均可煮出許多不同風味來，如筍簽可以與海鮮同燒或豬腸子、雞、虱目魚等同煮，煮出來的湯風味鮮美。脆筍片可以用油燻加入大蒜、紅辣椒乾炒或炒肉絲、煮湯等等多方面的煮法，味道真令人垂涎。

君子有約話食竹

左鎮鄉農會家政指導員/顧月章

「無竹令人俗，無肉令人瘦，人瘦猶能肥，人俗不可醫。」大文豪蘇東坡先生這幾句話，道破文人與竹子之間不可分的關係。

清代李漁先生卻認為，竹筍是蔬菜中第一品，他吃竹筍的心得是「素宜白水，葷用肥豬」，從來至美之物皆利孤行，只有竹筍宜素宜葷，有調和之功能，所以他說菜中之竹筍與藥中之甘草皆為必需之物。因此李漁先生認為只有吃竹筍，是既可醫俗、又能醫瘦的兩全其美之方。

竹子除了筍可供做菜之外，亦有許多附加價值，和吃有間接關係，如麻竹葉蒸煮後散發出的清香十分引人食慾，它可以用來包粽子，曬乾後的葉子可當藥材用，

→ 產銷班生產竹筍加工品的宗旨！有信譽，才有前途！



集貨包裝場

▼ 產銷班運作成功，須要各專家的輔導及班員的合作。左一為農改場推廣中心黃天福先生、產銷班羅超藤班長、農會推廣股廖股長及農事指導員林政忠



農業改良場與農會人員蒞臨產銷班一起開會，右一為台南區農改場推廣中心黃賢良主任，右二為羅超藤班長、右三為左鎮農會推廣股廖義川股長。



集貨場是由班員無償提供70坪土地興建



產銷班聚會採定期與臨時性兩種方式



採用挖土機掘筍



切片處理



培土



挖筍



澄山區段第一產銷班的麻竹筍品質佳，白白嫩嫩



切筍分級



真空包裝成品