

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，