

筍乾嫂陳富美 筍園裏墾出一片天

台中區農業改良場/黃葆貴、鍾維榮



不添加色素與防腐劑完全以傳統加工的筍乾

中國傳統農業社會一向注重“勤”，它代表“希望與成功”，上一代的農民莫不秉持「只要勤，就不怕沒前途」的理念從農，是以“勤勞”二字常被譽為中國傳統美德封號，並且用為勸導世人努力向上，以開創美好前景的金玉良言，古人有一日之計在於勤的說法，幾千年來我們也一直伴隨著它成長茁壯。

陳富美女士受教於傳統農家，除了感同身受勤勞的重要性外，更承襲農家婦女角色和職責，她自幼生長在彰化縣花壇鄉白沙村山腰間，24歲那年與夫婿林水評結婚，原來雙方家庭相距就不遠，加上生活作息與農耕方式相同，婚後一切家事及農務一點也難不倒這位能幹又精巧的村姑娘。她遵從傳統婦女三從四德理念為人兒媳 →



陳富美與夫婿管理筍園別有心得

，婆婆在世因長年（近十年）行動不便，陳女士皆親侍湯藥，細心照料，受到鄉親鄰里敬重。

另外，為協助夫婿持家，每天忙於家務事、農事之間，管理筍園是她的重心工作。俗語說：「只要能勤，必定能儉」，陳富美平日生活簡樸，不誇張、不浪費，實實在在的做人、做事，而熱情、平實、和氣是她的處事之道。

陳富美與林水評夫婦承續先人種植竹筍經驗，管理自家1.5公頃筍園之餘，又受託經營2.0公頃，共3.5公頃筍園，為提高經濟效益，她將所生產之鮮筍以自產自銷方式出售，並且用心研究竹筍省工栽培，降低了生產成本，又運用間作方式在筍園種植其他蔬菜，增加收入。



花壇鄉(林)特產筍乾口碑甚佳

民國65年起陳富美費心研究竹筍加工技術，並將自家生產鮮筍以外之次級筍，及竹筍加工廠檢收不合格的筍品，和因外銷筍停止收購鄰近筍農所生產之原料筍，

全部收購後以傳統加工法生產，由於她做事細心，從生筍到成品間每一個步驟都不馬虎，而且講究衛生安全，所有筍乾及筍醬產品，全靠她雙手一片片一絲絲的剝出來，不但是天然物品，更是“愛心產品”，其特色是不含色素、不含防腐劑、風味佳。

陳富美每年生產筍乾約6,000公斤，不僅增加家庭收入，對竹筍產、銷亦有莫大幫助。而陳女士亦在鄉農會指導下，建立花壇鄉農特產品的品牌，暢銷彰化縣各鄉鎮農會購物中心，深受消費者好評。

陳富美參加竹筍產銷班已有10年，協助農會辦理竹筍共同運銷工作達9年之久，另外也隨時指導班員有關竹筍省工栽培及管理（經陳女士多年研究經驗顯示，竹筍採斜種方法並加以遮陰可防筍苗乾死，提高存活率達90%，節省成本約50%），節省成本，提高產量及品質，增加筍農收益。又義務指導筍農製作竹筍類加工品及竹筍烹調方法，如此種種她皆熱忱指導，受到筍農敬仰。每天除了忙農事外陳富美對協助家政教育推廣工作也不餘遺力，民國72年起加入農會家政班，擔任班長達12年，期間領導家政班幹部及班員參加各項農業活動及推展班務，盡心盡力，歷年來榮獲多項優異成果。如：

1. 歷年來配合一鄉鎮一特產（筍乾），屢次參加農特產品展示或展售，協助發展地方產業功不可沒。

2. 配合農業政治，盡心盡力於米食推廣、展示、展售及品嚐，又領導家政班員於全省或縣內或鄉鎮辦理之各大小型農業推廣活動中製作米食餐點供與會人員品嚐，手藝之好備受肯定。



陳富美接受85年度十大傑出農家婦女頒獎(陳富美/提供)

3. 多年來參加精緻蔬菜展示、競賽，亦獲優異成績。

從吾愛吾村工作的推展、廚房改善到美化村里環境及現階段的農漁村生活改善、高齡者營養保健班等等，她都熱心參與、虛心學習。她表示：「能幫助別人，又能提昇自己，是件快樂的事。」

現年55歲的陳富美與夫婿林水評結婚後，勤奮持家，相夫教子，養育二男一女，長子淡江大學外文研究所畢業，已結婚，夫婦均服務於新聞局，次子台中商專畢業，現服務於亞太銀行，女兒也是台中商專畢業，有良好歸宿，目前服務於證券公司。陳女士持家有方，對子女諄諄善誘，夫妻情深如胎，深具傳統婦女美德，為親朋鄰里稱讚與敬重，曾獲頒彰化縣83年度十大傑出農家婦女，爾今當選85年度全國十大傑出農家婦女，可謂實至名歸。 ■