

5月的竹筍，營養好吃又新鮮

關廟鄉竹筍產銷班更新健康筍苗，提升品質與產量

台南區農改場新化分場主任兼本刊連絡員 / 方新政

俗話說：「好竹出歹筍」或「歹竹出好筍」，都是在調侃父母與子女間之互動關係。母親節在5月，也正是竹筍之盛產期，藉此來談談竹筍栽培及產銷之運作。本省處於熱帶與亞熱帶地區，很適於竹筍的生長，從南到北都能生產竹筍。竹子種類頗多，在本省約有50幾種，而較具經濟價值的有綠竹、麻竹、孟宗竹、桂竹、巨竹等，除供竹材、製紙外，主要以採筍為主。竹筍營養價值高，熱量低，富含纖維，是最佳之健康食品，可鮮食、製罐或加工成筍干、筍醬、筍絲等，多食竹筍有益健康。

成立產銷班 共選共計共同運銷

關廟鄉大部份土地均屬小丘陵地，兩

大農特產品是鳳梨及竹筍，均是名聞遐邇，竹類的工藝品曾風光一時，而所產的竹筍，筍質味美香甜，曾蒙農委會推荐給總統及外賓品嚐，甚獲好評。關廟竹筍栽培面積將近1000公頃，大都以栽培綠竹筍為主，麻竹筍約200公頃，產筍期間長，每年從3月至9月都有竹筍可以採，年產量約有5000公噸。

綠竹筍是以鮮食為主，以往是商人到現場收購，收購後再以高價賣給餐廳或轉售給零售商在一般市場銷售，因而受中間商的剝削非常嚴重，農民實際受益不多。政府為要確保農民應得之收益，並符合消費者的需求，自民國83年起，農林廳籲請各試驗場所、縣市政府、農會依各鄉鎮之農特產籌組產銷班，推行產銷一元化，以



關廟鄉綠竹筍依品質分四等級
(右兩者為上等品，左兩者為次級品)



筍農各自清理送至集貨場之竹筍



各等級分別放入清洗槽清洗



分級後，品管人員再複檢

班為一共同體，分級包裝，建立品牌，以提升產品的競爭力。關廟竹筍在農會之主導下，也陸續成立產銷班，至目前為止共有21班，其中3班純以綠竹筍為主，其他的班除綠竹筍外又有麻竹筍。採筍的工作相當辛苦，每天人們正熟睡之際，就得先起床，天未亮就到筍園採筍，採完筍後得立即直接送到集貨場清理。竹筍很容易木質化，為維護品質，班特別規定貨進場時間，逾時不收。竹筍進入集貨場後，筍農得先各自處理，切除纖維粗的部份，並照規定標準分成四等級，自行分級後再由品檢人員複檢，以確保品質。磅秤後以班為單位，個自放入同等級之清水槽清洗，去除塵土、雜質等，然後移入水溫 4°C 之冷水槽內迅速預冷1~2小時後進行包裝，採用雙層包裝，內袋為透明塑膠袋，外面為防水紙箱，包裝後送入2-4°C之冷藏庫至下午5點左右出貨，運往台北市場已是翌日清晨。拍賣完，再賣到消費者手中還蠻冰冷的，不至於有老化現象，這種預冷措施，不必使用任何防腐劑、保鮮劑或漂白劑而能確保品質，讓遠離產地之消費者，能吃到新鮮而可口的竹筍。

注重筍園管理 提高產量及售價

不要小看竹筍的栽培管理，其實竹筍的栽培管理學問可大噢！單憑一般之栽培常識是不夠的，要有實際的田間栽培管理經驗配合，才能體會出其中之竅門。竹筍是多年生常綠植物，其產筍期間通常是從清明節前後開始，如管理得當，可一直採到白露後結束，如雨水充分，還可再延後。管理筍園是一件很粗重的工作，首先談到母竹的選留，留母莖通常在9月底至10月初，如太早留恐怕會再遇到下雨而提早出筍，而那時所生產的筍因逢低溫，品質差，無商品價值，甚至於還會影響到翌年竹筍的產量。白露以後長出的竹筍，筍味淡、品質不好，通常不宜採收食用而留著供翌年做為母竹用。開春（12月底）選始選留母莖，而留母莖到底多少枝最為適當，經試驗得知，每欖綠竹筍以留二年生的2枝，一年生的3-4枝產量最高，所謂二年生的母竹是前年白露前後長出的筍，其實未滿二年；一年生的母竹是去年白露前後長出的，其實未滿一年。母莖留太多，會延後產筍，在短期內產筍量較高，

- 一 筍體也較大，但產筍期間短且逢盛產期，價格較低，如母莖留得太少，產期可以提早，價格較高，產筍期間較長，但筍體較小，每次採筍量也較低。留母莖的位置也會影響產筍量，留新母莖的位置應選在原母莖外側約30公分左右處；且其節芽以在左右之兩側為佳，以便有足夠的空間生產竹筍，新母莖選定後，太靠近新母莖或不必要的老株要歌除。

更新健康筍苗 提升產量及品質

竹筍是常綠多年生作物，可供蔬菜食用，因此它的品質、產量就特別受到重視。綠竹筍如同其他植物，照樣有病蟲害發生，其病蟲害大致有鏽病、細菌性萎凋

病、嵌紋病、蚜蟲、竹盲椿象、捲葉蟲等，這些病蟲害除嵌紋病（病毒）外，通常不致於會嚴重影響到竹筍的產量及品質。有些管理不當的竹園或許病蟲害較嚴重，但可用藥劑以予控制之。嵌紋病是一種系統性病害，得病後葉片呈現黃白及綠色條狀嵌紋病徵，出筍率降低，竹筍木質化，缺乏竹筍風味，俗稱「筍丁」，感病後就不能治癒，其傳染方法至目前為止尚無人證實有媒介昆蟲的存在，機械傳染為其主要之傳播途徑，如鋤頭、筍刀等都可能是它的傳播工具。竹筍是常年性植物因此被感染病毒的機率相當大，更新筍園是有必要的。筍園的更新務必將病株徹底連同根部全部挖除、燒燬，再重新種植無病



挖取無病毒筍苗，供筍農更新筍園



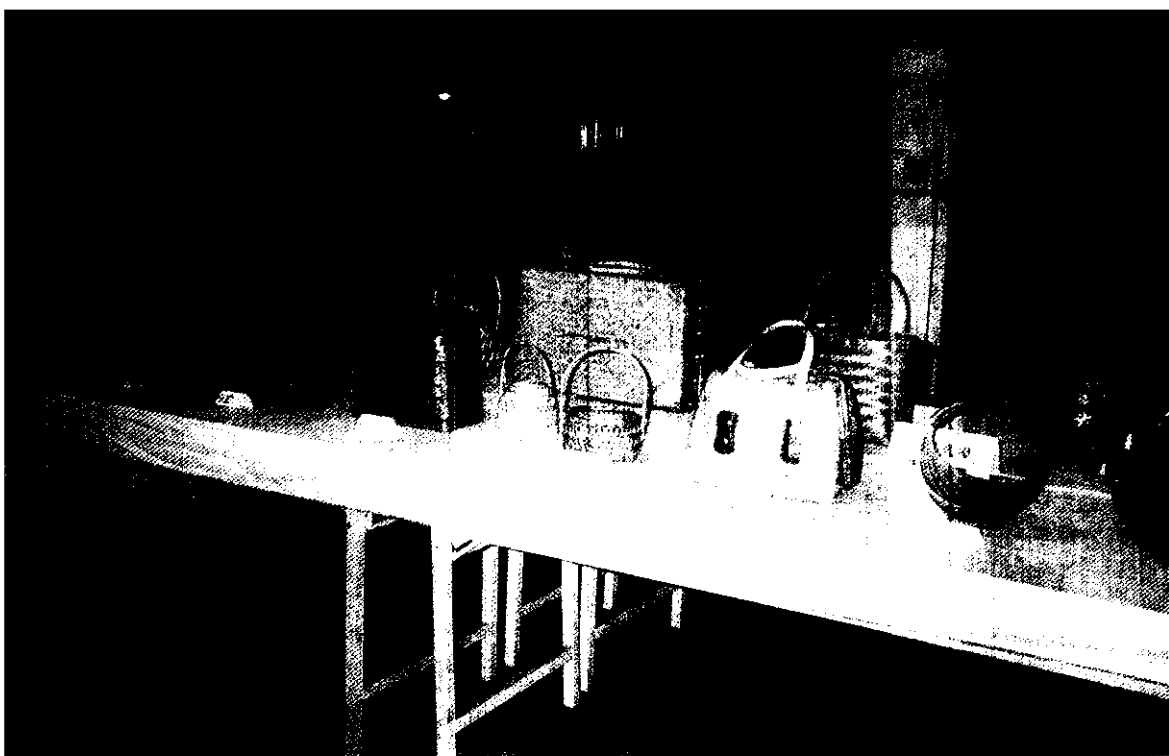
定期取樣檢測病毒



無病毒感染之優質竹筍



加工成多種可口美味的調味筍



各式各樣的竹器

毒筍苗。台南場新化分場於民國87年建立綠竹筍無病毒種苗繁殖圃，經常取樣檢測有無病毒感染，以確保無病毒感染而生產健康種苗，供農民種植。為要避免種苗不再被病毒感染，作業工具在使用時要用2－5%漂白水浸泡5－10分鐘，最好不要與老筍園共同使用同一工具。關廟鄉種植竹筍已有相當長久的歷史，每年都照慣例管理之。竹子是採無性繁殖，由地下莖之側芽長成分株，供為下一代當母莖，因此如被病毒感染，病毒將會一代傳一代而影響到竹筍的產量及品質。關廟鄉竹筍產銷班有鑑於此，自民國82年開始陸續向台南場採購無病毒筍苗，而逐年更新筍園，使該鄉之竹筍業得以持續下去。

辦理竹筍大餐 落實產業文化

關廟鄉農會為提升竹筍及鳳梨等兩大農特產品之知名度，並落實產業文化，每年配合母親節辦理竹筍、鳳梨大餐，光是以綠竹筍做材料，就可提供20多種佳餚。

竹筍是一種高纖維的蔬菜、味美可口、營養價值高，為低卡路里食物，吃多了也不發胖；具粗纖維，可促進胃腸蠕動，幫助消化，經常食用有益身體健康。竹筍是一種最清潔、最安全之蔬菜，雖也有病蟲害發生，但如管理得宜，通常可不必施藥，因此絕無農藥殘留之慮。綠竹筍除鮮食外，又能加工成多樣農特產品，如筍干、筍醬、筍絲、脆筍等，各有不同風味，頗受消費者的喜愛。以竹筍做菜最為簡便，一般在家裡就可自己料理，如涼筍、竹筍排骨湯、炒筍絲、竹筍海鮮粥、竹筍肉羹等，而用加工筍做成的菜餚更是不勝枚舉。

關廟鄉的竹藤加工業曾盛極一時，賺取了許多外匯，如今已沒落走入歷史，關廟鄉農會在母親節除辦理竹筍大餐外，也展示了各式各樣的竹器，讓這些出外打拼的年青人，返鄉慶祝母親節之際，也能回顧故鄉往日鄉土文化的風貌。

