



木柵綠竹筍

阿郎

現在最好吃

提到木柵，除了動物園，想到的就是鐵觀音茶，沒料到木柵區可是台北市綠竹筍的主要產區呢！目前木柵區綠竹筍的栽培面積在550公頃左右，除供應台北市外，還銷售到新店市及中、永和地區，是木柵區的重要經濟作物。

木柵區綠竹筍栽培歷史由來已久，由於優良的氣候及土壤因素，所以生產的竹筍纖維質不老，吃來清甘脆嫩，十分可口。據區農會常務監事高天助表示，木柵區竹筍園的土壤，屬河川地鬆軟的赤土砂，很適宜竹根群的伸展和竹筍的生長，加上休眠期有一段長達3個多月濕冷的氣候，造就了竹筍生長的優良環境；而中南部竹筍的休眠期，正逢乾旱的冬季，且土壤多為粘性的黑質土，所以纖維質容易老化，入口就沒有那麼爽口了。

高先生指出，這兒的竹筍以5月份生產的最好吃，這大概與初產有關，6月份的筍肉稍差，而7月份時又很細嫩，8月以後的品質也很好，可惜採收量已逐漸遞減了。

北部受東北季風的影響，所以施肥培土時間延到2月末、3月初。區農會理事高來強調，每樣竹子保留強健母竹6株左右，包括1~3年生各1~2株，這樣將來生產的竹筍才會肥大。

目前木柵區筍農都採精緻管理，每分地採收1,000~1,500台斤，初產期每台斤零售價可賣到100元上下，但在盛產期則暴跌至10元左右，前後價差非常驚人。

在220戶筍農中，只有2戶是在盛產期製作桶筍，全部銷售國內，以紓解盛產期生產過剩的問題，也為人們提供無筍期再嚐筍味的機會。

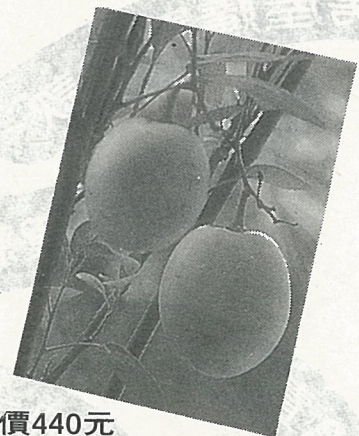
據調查顯示，木柵區竹筍的銷售方式，有一半的筍農採批售，另一半則自己零售，其間價格每台斤相差30元上下。如果筍農有空的話，多半送到菜市场自行小賣，賺個工錢沒問題。

種植綠竹筍平均每分地可有4萬元左右的收成，尤其木柵區地處台北市近郊，未來栽培綠竹筍在發展上還有很大的空間。 ■

最新出版

“經濟植物集”第二集·內容如下：

- 果 樹：酪梨／印度棗／澳洲胡桃／西印度櫻桃／橄欖／香瓜茄
 - 澱粉植物：甘藷／蒟蒻／葛鬱金／馬鈴薯
 - 食用色素：薑黃／胭脂木
 - 纖維植物：構樹
 - 藥用植物：三七／柴胡／靈芝／西洋參
 - 香料植物：紫蘇／茴香／迷迭香／薰衣草／土肉桂／丁香／八角茴香／肉豆蔻
 - 油料植物：油菊
 - 花 卉：胡蝶蘭／火鶴花
- (慶祝本社39周年社慶，優待價延長至78年7月30日，每本352元)



定價440元

(郵購每次另收掛號郵資45元)

豐年社 台北市溫州街14號 電話：(02)362-8148 郵政劃撥0005930-0