



最佳筍友 · 最優甜筍

—95 年北部地區優質安全綠竹筍評鑑

誰是今年的最佳「甜筍王」？哪裡的綠竹筍又是比賽的「冠軍筍」？國產優質安全綠竹筍評鑑比賽，於 6 月 20 日在桃園區農業改良場舉行，競賽結果由鄭隨和場長揭曉，來自台北縣新店市的張慶隆以總分 88.1 分拔得頭籌，來自三峽的楊光義與李春永同以筍子甜度 6.4° brix，摘下甜筍王。



鄭隨和場長 (圖中) 與冠軍產地新店市農會領獎代表 (圖右)、亞軍得主楊光義合影

桃園區農業改良場於 6 月 20 日舉辦「95 年北部地區優質安全綠竹筍評鑑」，藉由評鑑選出品質最佳的綠竹筍，推薦給消費者，並經由品質評鑑標準，促使筍農加強提升綠竹筍栽培技術，以生產優質的綠竹筍供應內外銷市場，帶動綠竹筍產業，增加農民的收入。

勝選筍絕對優質安全

鄭隨和場長表示，綠竹筍是夏天可口

的涼拌菜，吃了讓人清心舒暢又消暑。每年農曆 5 - 7 月，是綠竹筍生產最多、最好吃的時候。今年活動共邀請北部 19 個綠竹筍主要生產鄉鎮市農會，先行推薦各地區優良筍農報名，並在評鑑前先行將所生產的綠竹筍送至農藥所台北工作站檢測農藥殘留，以符合「優質安全」的訴求。再經初選後，共有 52 位各地區頂尖的筍農，帶著最得意的優質綠竹筍參加評鑑。

鄭場長說，今年特別禮聘包括產官學界 18 位專家擔任評審，評分項目包括有

安夏牌 網室專用網

生產工廠

農、漁、牧、養殖業專用

- 木瓜網室防蟲專用網 ● 蔬菜網室覆蓋網 ● 養殖業保溫網
- 果樹防鳥防蠅網 ● 溫室網 ● 針織遮光網 ● 高級紗窗網 ● 建築用安全護網



吉田塑膠織網股份有限公司

住址：彰化縣鹿港鎮彰頂路22巷137號
TEL: (04)7711621 FAX: (04)7716328

外觀、色澤、風味 (上述占 30%)，柔嫩度 (20%)，糖度 (25%)，官能品評 (25%)；並且今年評比和往年最大的不同就是增加了「官能品評」項目，所以勝選的竹筍保證好看又好吃，絕非虛有其表。

本屆比賽競爭相當激烈，新店市筍農張慶隆以 88.1 分抱走冠軍；亞軍有 2 位，分別是來自木柵的周文通和三峽的楊光義；季軍有 3 位，分別是三峽鎮的李春永與江金萬，與木柵的張金城。另外「甜筍王」則由來自三峽的楊光義與李春永同以甜度 6.4° brix 摘下。

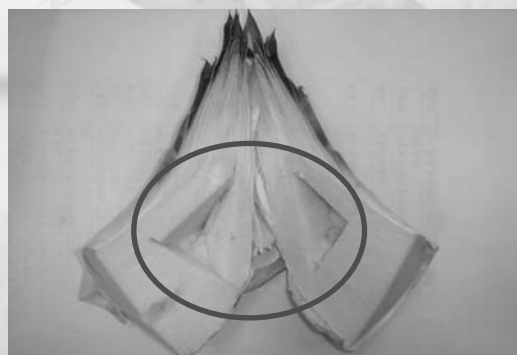
新鮮就是好筍的保證

當整個都市都陷入沈睡的寂靜，此時卻是筍農開始工作的時刻；一盞頭燈、一把筍刀就是他們的夥伴，一夜的挖、鏟，直到天色微明，趕緊收拾工具下山，趕著到市場擺攤。

同時獲得「亞軍」及「甜筍王」的楊光義說，其實，筍子晨採或晚採都一樣，沒有好壞之分，



冠軍筍



糖度評比—取生長點下 1 公分，切取 5 公克搾汁，以糖度計測量

好吃的筍子只有一個準則—「新鮮」，為了保證銷售最好的竹筍，筍農除了半夜採筍，沒有別的選擇。

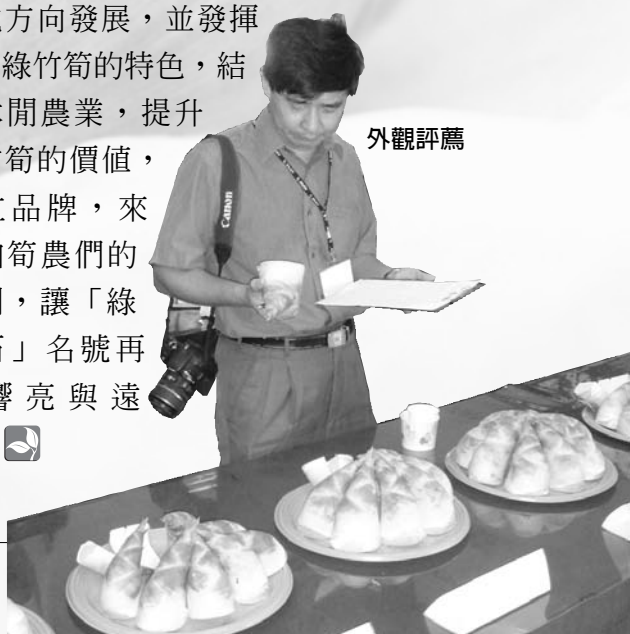
竹筍選到好吃的，清甜鮮脆；選到不好的，味苦又纖維多，所以上市場買綠竹筍之前，不好好地跟筍農學兩招撇步是不行的。楊光義說，挑選綠竹筍時要選矮胖型，直徑寬度越大的，外觀呈牛角彎曲型，筍尖無青綠色，無纖維化，這樣的綠竹筍是最新鮮、最好

吃的。他的筍園只施用黃豆餅、豆渣等有機肥料，不施化學肥料，培養出來的綠竹筍，絕對細嫩甜美。

隨著消費形態的轉變和我國加入 WTO 之後，市場開放對農業多少都會造成衝擊，所以拓展行銷策略是絕對必要的。因此，綠竹筍產業應朝著精緻化、多樣化方向發展，並發揮地方綠竹筍的特色，結合休閒農業，提升綠竹筍的價值，建立品牌，來增加筍農們的獲利，讓「綠寶石」名號再度響亮與遠播。



官能品評



外觀評薦