

雲嘉南農特產系列

關廟鄉的鳳梨及綠竹筍

～分散產期 穩定產值～

文圖 / 方新政

鳳梨和綠竹是關廟鄉的傳統產業，曾因製罐及竹籐加工業而盛極一時，為我國



鳳梨俗稱「旺來」，拜拜用它有興旺之意

賺了許多外匯，也帶給當地居民繁華富裕，關廟鄉也因而有「鳳梨、竹筍王國」的美譽。如今雖已走入歷史，但此兩種產業並未因而消失，反而成為當今關廟鄉的農特產。鳳梨產業的盛產期大部集中在6~8月，常有生產過剩之壓力，幸好在試驗研究人員的努力下，育出多種不同產期、各有品味的品種，可以紓解產期集中，滿足市場多樣化的需求。綠竹筍應著重於罹病毒筍園的更新及母竹的選留，多施用有機肥料，以提升產量及品質；採收後，應採用預冷措施，勿使用化學

保鮮劑，以保持原味，這些都是今後須要加強輔導的重點。



關廟鄉綠竹筍依品質分四級(右邊為上品)



新品種觀摩會



筍質潔白細嫩為上品



嚐鮮—鳳梨新品種品嚐

顧名思義，關廟鄉是因該鄉山西宮奉祀關聖帝君而得名，處於台南縣之南陲、台南府城之東，其東南及東北兩側為標高10公尺至百公尺之淺丘陵地，最高之丘陵為與新化鎮為界之尖山，高度為海拔136.8公尺；西邊與嘉南平原銜接；北邊有鹽水溪支流—許縣溪流經；南有二仁溪水系。由於地理環境特殊，農作物主要以鳳梨、綠竹筍為大宗，是關廟鄉大部份居民賴以維生的主要作物。關廟的竹籐業及鳳梨罐頭加工業，曾盛極一時，帶給當地的繁榮富裕，於今物換星移，時空轉變，這些傳統產業已衰退消失，關廟鄉也還原為單純的農業本色。

土質、環境適宜 素有「鳳梨王國」之稱

鳳梨原產於熱帶及亞熱帶地區，性喜溫暖，能耐乾旱，土壤選擇性不

高，以酸性土壤較為適宜。關廟鄉大部份為丘陵地，其土質氣候環境很適合鳳梨的栽培。往昔台灣鳳梨產業都以加工製罐為主，其品種均以開英種品系為主要原料來源，當時的鳳梨市場



摘採鳳梨

是以外銷為主，內銷為副，而今隨著社會的變遷，外銷市場已萎縮消失，且消費者對鮮果的需求量日益增加，迫使本省鳳梨銷售市場改為以內銷為導向，因此，試驗研究單位也朝著以鮮食口味的方向作為育種目標，在此原則下，嘉義農試所鳳梨育種專家張清勤先生除就加工用之開英種加以改良為“肉聲”之生食種外，也陸續育出了許多鮮食用之新品種，諸如台農4號、台農6號、台農11號、台農13號、台農16號、台農17號、台農18號等，



“怪胎”鳳梨

各品種都各有各的風味及不同的產期。關廟鄉因地質、氣候環境均適宜，所產的鳳梨除具有鳳梨的風味外，格外甜且多汁。

品種多產期不一易作產期調節

鳳梨的種植時期可分為春植與秋植，春植是在3~5月；秋植是在8~10月。春植之鳳梨，種植後很快就遇上

雨季，且逢高溫，生長較快；而秋植鳳梨因種植後進入旱季且氣溫漸低，發育較慢。目前關廟鄉鳳梨的種植面積仍以開英種較多，其他品種也都有種植，因各品種都有其不同之生產

期，如開英種適於5~6月生產；台農4號，糖度高，果目突起，食用時可用手剝開，免削皮，故稱之為「剝皮鳳梨」，俗稱「釋迦鳳梨」，於3~5月生



長裔芽以繁衍後代

產，具有濃烈香味；台農6號，果皮薄，肉質細密，脆而甜，無纖維，又稱為「蘋果鳳梨」，

適於4~5月生產；台農13號，纖維稍粗，糖度高，有特殊風味，俗稱「甘蔗鳳梨」，適合於秋冬季生產；台農16號，肉質細嫩，纖維少、水份多、糖度高，又名為「甜蜜蜜鳳梨」，適於4~7月生產；台農17號，於87年命名推廣之鮮食新品種，果農為搶鮮，很快就接受種植，俗稱



鳳梨戴帽子—防晒



噴灌電石水—催花

「金鑽鳳梨」，果皮薄，果肉深黃色，糖酸比高，風味佳，適合之生產期為3~5月，頗受消費者喜愛；最近推出的新品種——台農18號，俗稱為「金桂花鳳梨」具有桂花香的味道，糖酸比高，另具風味，適合於3~4月採收。鳳梨品種多，各品種之生產期略有差異，若再配合摧花處理，一年四季將都有鳳梨可吃。

台灣的鳳梨在自然情況下，其盛產期都集中在6~8月，容易造成供過於求的現象，果農反而無利可圖。如何運用產銷班的組織，收集市場資訊，研判分析，預估市場之需求量，然後依品種特性及市場之需求，規劃種植面積，以分散產期，避免生產過剩之壓力，應是今後穩定產值之思考方向。

富含酵素及纖維 幫助消化有益健康

鳳梨是吉祥的水果，民間拜拜喜歡用鳳梨，其諧音「旺來」有興旺的意思。據分析，生鮮鳳梨富含醣類及維他命，熱量低，幾乎無油脂，沒有膽固醇，礦物元素中鉀之含量較高，

納之含量極低，此種組成有助於血壓的控制，可預防血管疾病的發生。除此之外，尚含有鈣、鎂、磷、鐵、鋅等微量元素，對身體健康很有助益。每當吃生鮮鳳梨時，舌頭總覺得有點刺痛感，此乃因鳳梨含有豐富的鳳梨酵素，是一種蛋白質分解酵素，可水解肌肉組織的膠質蛋白與膠原蛋白，飯後吃鳳梨可幫助蛋白質的消化；又含高纖維，可清理腸胃，有助於排便之順暢。鳳梨除鮮食或製罐外，又可加工製成蜜餞、鹽漬、釀酒，也可入菜成佳餚，諸如鳳梨苦瓜雞、鳳梨牛腩、鳳梨沙拉、鳳梨蝦球等；作甜點更是美味，如鳳梨酥、鳳梨涼糕、鳳梨汁等，又因含有鳳梨酵素，烹煮肉類之前加入少量新鮮鳳梨汁，可增加肉質細嫩及美味口感。

綠竹筍為關廟之傳統產業 筍質清脆爽口

綠竹是多年生常綠植物，其地下莖長出的嫩芽稱之為筍；而筍長成植株後稱之為竹。未出土的綠竹筍，其質細嫩，供為蔬菜，清脆爽口，是海內外華人最愛的菜餚。關廟鄉大都屬於丘陵地，其地質、氣候環境均適合鳳梨及綠竹筍的栽培，兩者都是關廟鄉的傳統產業。早期在關廟，綠竹除產筍供為蔬菜外，其竹材是製作傢



綠竹筍亦是關廟鄉之特產



出土的竹筍變為綠色，帶有苦味



扒開土壤，採收竹筍

俱、手工藝品、建築等之材料來源，也曾風光一時，於今僅供為蔬菜生產。關廟鄉的筍農，為求筍質穩定，已逐步更新筍園，種植無病毒感染之筍苗，並配合政府政策，籌組產銷班，在農會的推動下，於集貨場設立預冷措施，辦理分級包裝、吉園圃認證及共同運銷等作業，使產銷一元化，有利於品質的穩定。綠竹筍一出土即轉為綠色，味苦品質差，採後還會繼續後熟，如無適當處理，會增加木質素而老化，影響口感，因此採筍必須把握適當時機，通常於傍晚先巡視筍園，尋找土表龜裂處，並插竹枝作記號，以便隔天清晨挖掘。筍農於天未亮即到筍園採筍，並依規定須於當天上午9點以前送至集貨場，清理、分級，然後放入水溫4°C之冷水槽預冷1~2小時，再進行包裝；採用雙層包裝，內袋為透明塑膠袋，外面為防水紙箱，包裝後再送人2~4°C冷藏庫至下午5點左右出貨，運往台北等地之拍賣場，賣到消費者手中還是冰涼的，不至於有老化現象。這種預冷措



竹筍外形彎彎似牛角

施，不必使用抗氧化劑，而能確保品質，消費者都能吃到新鮮可口的竹筍。

竹筍熱量低是很好之健康蔬菜

根據行政院衛生署編印之「台灣地區食品營養成分資料庫」記載：綠竹筍可食部份之營養成份為熱量22大卡、水分93g、粗蛋白2.1g、粗脂肪0.2g、碳水化合物3.8g、粗纖維0.7g、膳食纖維2.3g、灰分0.9g、鈉1mg、鉀340mg、鈣7mg、鎂12mg、磷41mg、鐵0.3mg、鋅0.4mg、維生素B₁ 0.04mg、維生素B₂ 0.6mg、維生素B₆ 0.07mg、菸鹼酸0.7mg、維生素C 3mg，其中鉀之含量極高，而鈉的含量



竹籬覆土，母株不宜留過多



多施有機質肥料

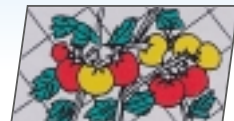
很少，這種組成對於血管的收縮壓與舒張壓有降低的功效，且可減少鈣、鎂的流失。台大農化系蕭教授依據台大醫學院黃伯超教授研究結果指出，多食綠竹筍可增加糞便中膽固醇的排泄量，避免肝臟堆積過量的膽固醇和脂肪。除此之外，竹筍又具有高量粗纖維，可促進胃腸蠕動，幫助消化，

是現代人之健康蔬菜。綠竹筍除鮮食外，又可加工製成多樣產品，如筍干、筍醬、筍絲、脆筍等。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。一般人吃涼筍都喜歡拌沙拉，據營養專家指出，沙拉醬含有油脂，會影響竹筍的保健效果。其實，涼筍沾蒜蓉醬油也是美味可口，簡單又方便。最近農會推出真空包裝冷藏產品，買來不必煮就可以吃，更為方便。關廟鄉農會為提升該鄉農特產之特色，落實產業文化，每年於母親節前夕舉辦文化節活動，辦理竹筍、鳳梨大餐，招喚離鄉遊子返鄉探望鄉親，藉以紓解思鄉之情。



省時省工·降低成本·提高產量

農作物栽培網



- 適用於：網室、花卉、菇舍
- 用途：遮光、防風、防霜、防寒等農林漁牧專用網
- 防止蟲鳥、毒素病侵害農作物最佳資材。

- 適用於：莖類、爬藤類、瓜果類、蔬菜類
- 用途：防風、防雨、防止倒伏、不易發生蟲害、方便採收。
- 大量減少農藥使用次數。
- 主要產品：花網／瓜網／芹菜網／豌豆網／防(捕)鳥網／洋香瓜地面網／甜椒網／蕃茄網／辣椒網／絲瓜網／甘蔗網／大蒜網／蘆筍網／茄網／萬年青網／蕃茄引線
- 其他主要產品：運動網／安全護網／攀爬遊具



欣隆製網股份有限公司
HSIN LONG NETTING CO., LTD

工廠：彰化市南安里彰鹿路174-1號
TEL:04-7524625 · 7613567 FAX:04-7611750