

# 用降溫來保持鮮度 創造「黃金竹筍」品牌

文圖 / 廖遠泰

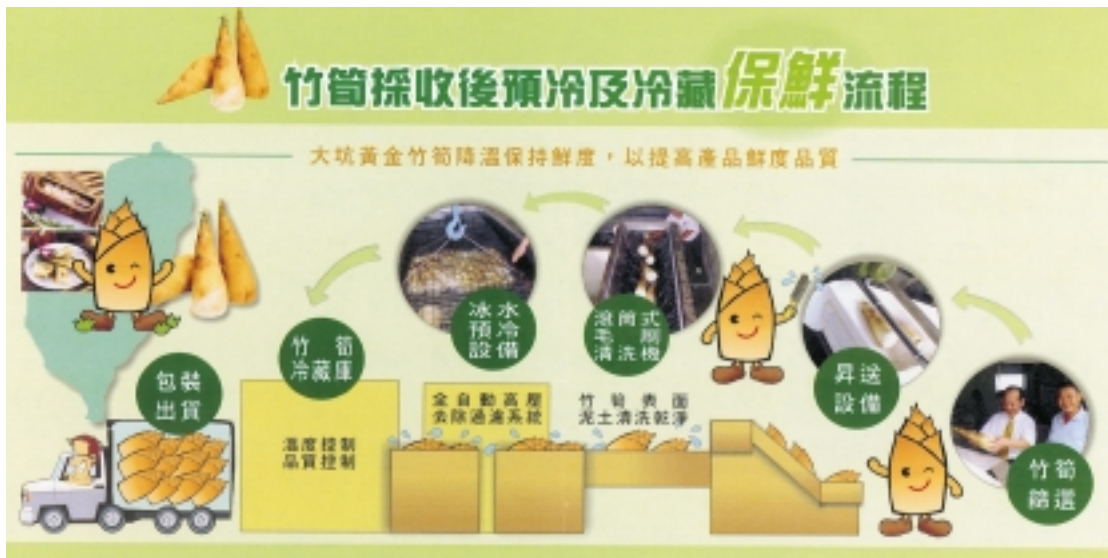
台中市政府跟台中市農會，為行銷北屯區大坑一帶的麻竹筍，特地在民俗公園舉辦盛大的「農特產品展售會」，向都會區和社區消費者推薦竹筍採收後經過預冷及冷藏過程，可確保竹筍的鮮度——香、脆、甜、美四大品味。

這套全自動流程的工具，由農委會等有關機關贊助，作業的流程是先將竹筍篩選，經輸送帶進入清洗槽，洗清竹筍表面的泥土，經過全自動高壓水冷，再進入冷藏溫度控制系統，最後分級包裝出貨，可化解竹筍繼續纖維老化的問題。經過預冷與冷藏處理的竹筍可保持10天的鮮度，否則，竹筍採收後第3天就老化，不易下嚥。

台中市蔬菜產銷班第三班班長劉永坤先生說，消費者選購竹筍要特別注意三件事：第一、竹筍的表皮不要太綠的，太綠表示缺乏管理、少培土、冒出土面遭陽光曝曬。第二、不要過分粗大或徒長的。第三、底部過份纖維化的。這些都是品質較差的劣等貨。

劉永坤班長表示，台中市北屯區大坑一帶的麻竹筍，均採分級包裝，分為五級，精選的每台斤25元，次等的每級降2元，以此類推，最低每台斤15元。

「無竹令人俗」古代文人偏愛竹，認為竹有節、竹高雅、竹有風格，因此東坡居士蘇軾寫下千古名句。



一 麻竹筍非常嫩脆可口，也是一種低熱量的纖維食物，可促成腸胃蠕動，幫助消化，且可預防直腸癌的發生。其營養價值每100公克（以剝殼）麻竹筍熱量20卡、水分90.9克、蛋白質2.5克、脂肪0.1克、醣類3.6克、纖維1克。

台中市的栽培面積共約900公頃，會就生產之竹材予以加工，製作多樣化之日常家庭用品及藝術品，使我國

固有竹文化得以傳承。至今已逾10年，學員由認識竹材、取材、刮青、破篾，製成編織材料，已有所成；除此之外，更配合推廣台中大坑竹筍之加工利用，特聘福華飯店大廚師指導大坑里家政班農村婦女，研習竹筍美食饗宴，搭配竹編技術，以多樣化發展，協助農民轉型經營，繁榮農村經濟。



### 農村臉譜

## 會種梨，又會賣梨的賴秀雄農友

文圖 / 廖遠泰

賴秀雄真是一位能種又會賣好價錢的現代化農友。生產的梨都是就地分級包裝，先秤重量再包裝，每個5~7台兩，每台斤50元；每個7~8台兩半，每台斤60元；每個8台兩半~10台兩，每台斤70元；每個10台兩~11台兩半，每台斤80元；每個11台兩半~13台兩，每台斤90元；每個13台兩以上，每台斤100元。不論每台斤50元至100元，都是果心小、可食率高、果實細緻、質脆、多汁及甜度一級棒的好梨。

台灣農業面臨WTO的挑戰，為使農產品具有競爭力，二林鎮果樹產銷班採用ISO品質管理系統，確保品質，



彰化縣二林鎮的賴秀雄農友嫁接管理「台中1號梨」新品種成功

並將實際執行工作都詳實紀錄；同時，還將果實送請農藥試驗所檢驗，經評定通過「吉園圃」認證的優良產品。「金鑽」即為彰化縣二林鎮果樹產銷班所生產的蜜紅葡萄與嫁接梨的品牌，都是農業管理的最高典範，更是高級水果中的極品，值得消費大眾放心採購、安心品嚐！

