



大坑黃金玉冷筍 全國唯一預冷處理

文圖 | 林麗娟

大坑玉冷筍因其經預冷處理後，色澤有如黃金般鮮黃亮麗，食用口感有如玉般冰脆可口美味，故名「黃金玉冷筍」。大坑玉冷筍是全國唯一以預冷處理之麻竹筍，可延長保鮮期限鮮炒時特別鮮、甜、脆，亦可作為沙拉筍。

台中市的麻竹筍栽培面積約 900 多公頃，主要產在地勢較高的大坑地區東山、民政兩里，5 - 9 月正是盛產期。台中市農會總幹事賴溪松表示，「黃金玉冷筍」經 CAS 吉園圃認證通過，是採用預冷保鮮處理的麻竹筍，品質鮮嫩、最安全，且經台中市農會品質的審核及篩選合格，發給「大墩園」標章。

一套預冷設備約 400 - 500 萬元，一天產量最大約達 60 噸，但單只大坑地區，竹筍產量不足，還達不到最大產能，若是加上隔鄰的太平市產量，則可以充分運用設備，提升效能，避免台中縣重複投資，何況可結合台中縣市共同以「黃金玉冷筍」之名行

銷。黃縣長認為，這是縣市共同合作的最佳範例，可以提高台中縣農產品的出路，對縣市雙方都有利，今年度將擴大結合大坑及太平地區生產的麻竹筍，以「黃金玉冷筍」為品牌，經台中市農會預冷場預冷處理的麻竹筍，可減少微生物污染並保有原有的糖分，除可提升品質、增進美味口感，保鮮期更由原先的 2 天延長至 3 周，並且不添加任何保

鮮劑、添加物，是符合現代人所需求的優質、安全、健康蔬果。

目前正是盛產季，台中縣、市政府決定共同以「黃金玉冷筍」品名合作行銷，推廣預冷處理的優質口感筍子，打開農產品通路。■

