

- 烏殼綠竹筍：筍殼有深褐色絨毛的烏殼綠竹筍，經過斗南鎮農會所屬的產銷班以4°C冷水保鮮處理，產品質地最細嫩好吃。
- 香蕉：台灣香蕉好吃，尤其是南投縣山坡地所產的香蕉，氣溫適宜，水分少，更香Q濃甜。

烏殼綠竹筍一枝獨秀

南投香蕉Q好吃夠味

斗南鎮的烏殼綠竹筍

烏殼綠竹筍是麻竹的變種，以斗南鎮農會所屬的產銷班，經過攝氏4度的冷水保鮮處理過的產品，質地最細嫩好吃。

烏殼綠竹筍是因筍殼有深褐色的絨毛而稱之，原先農家把「烏殼」唸成「烏脚」的台語，筆者認為「烏脚」與「烏脚病」會被人們連想在一起而不雅，故改稱「烏殼綠竹筍」。首先由斗南鎮農會的竹筍產銷班，於67年夏季開始運銷供應台北市場，由於採用農委會補助的低溫（4°C）冷水保鮮處理，在產地作預冷的保鮮措施，運到台北市場時能保持像剛採收時的新鮮度，因此斗南農會的烏殼綠竹筍，在批發市場上一枝獨秀，甚受承銷人喜愛。到了75年以後，鄰近的鄉鎮如斗六、古坑、大林、溪口、二水等農會，紛紛推廣種植，促使台北市場的供應量由原先的數千公斤，增加至數萬公斤，而使烏殼綠竹筍在台北市場，與其他麻竹筍、綠竹筍等竹筍類並駕齊驅，有時品質與售價還超過其他類竹筍。

購買烏殼綠竹筍時，以筍殼為金黃色或褐色絨毛明顯，筍尖

苞葉緊密不出青，筍身略彎成10度，筍重0.6~1.0公斤為佳。食用烏殼綠竹筍不管煮湯、炒食或拌沙拉，都會覺得筍味鮮美清甜甘香，竹筍味特濃，其纖維細嫩，促進胃腸蠕動，助消化解便秘，多食有益無害。



烏殼綠竹筍品質好，售價高。（廖壬戌 攝）

南投香蕉最好吃

彎彎的香蕉最好吃，尤其長在南投縣集集和水里等山坡地的香蕉，因氣溫適宜、水份較少、質地細嫩、香Q濃甜更好吃。

想到30年前本省的香蕉外銷日本，曾經風光一時，是台灣外銷農產品賺取外匯，第一把交椅的作物；但是好景不常，台灣的香蕉不爭氣，冷藏運輸技術不求上進，終於被菲律賓和南美洲的香蕉，追超前頭而專美於前。然而，台灣香蕉真的特別香，日本人情有獨鍾，只要蕉皮保持美觀

完整，不發生黑斑，日本人還是挺喜歡購買。

本省香蕉的品種分別，總是以種植的區域與環境而不同，由中部地區採收上市稱為台中蕉（其實產地以南投縣為主），因為種植地區是以山坡地居多，稱為「山蕉」，蕉把較小蕉皮較薄，每根香蕉瘦小不肥滿，水份含量較低因而香氣濃郁夠味。由高雄、屏東採收上市稱為高屏蕉，因



南投蕉水分少，香氣濃郁

多屬水田種植，水份含量高，蕉把肥厚圓滿，蕉皮較厚，每把蕉重可達3公斤，份量較夠；但香甜味較淡。又因本省一年四季皆適宜香蕉的種植，在那一季採收上市，就冠上那一季的香蕉，例如春季採收就稱為春蕉，餘此類推，總之，在本省天天皆可吃到香蕉。