



● 週休二日鄉村看板

蘇澳地區農會運用冷泉資源，輔導農民種植茭白筍成功，於88年10月8日發表成果，特別邀請作者也來品嚐「冷泉茭白筍」，和過去作者任職礁溪鄉農會總幹事時推廣的「溫泉蔬菜」做一比較，經過生吃、熟食的比較所得的結論是：冷泉茭白筍媲美溫泉茭白筍，值得推廣成為地區特產。

冷泉，世界上只有宜蘭縣蘇澳鎮和義大利各一處，彌足珍貴，蘇澳鎮公所已將冷泉開發為觀光區，設置冷泉浴池，深受歡迎；蘇澳地區農會則運用冷泉資源與農業結合，輔導農民吳石純等人試種茭白筍，歷經3年，今年獲得成功。

蘇澳冷泉的常溫是22℃，夏天感覺清涼，冬天感覺溫暖。茭白筍最適宜成長的水溫則在26-30℃，中部埔里地區溫度較高又有山澗水暢流，是茭白筍最主要產區，宜蘭縣礁溪鄉利用溫泉資源以補天然氣溫之不足，創出「溫泉茭白筍」名號，在市場上深受歡迎，而以「冷泉」來栽培茭白筍，更見創意，蘇澳地區農會的成就，意義非凡。

栽培「冷泉茭白筍」的農民吳石純，現年六十六歲，談起試種冷泉茭白筍，興緻很高，他說他就住在蘇北里冷泉路，家宅前的三分地水田經常冒冷泉，使地質鬆軟，耕作水

新產品 蘇澳地區農會開發 冷泉茭白筍

稻不便農機操作，正想改變作物來栽培。總幹事王清旺鼓勵他發揮地區特性，利用冷泉資源來發展農業，3年前先從礁溪鄉採來「溫泉茭白筍」的筍苗，是屬於「赤殼」種，小面積試種，4月間植苗於田間，



■ 吳石純農友今年一口氣種了三分地「冷泉茭白筍」。



■ 蘇澳地區農會常務監事歐長壽(左)總幹事王清旺(右)，輔導吳石純農友開發新產品「冷泉茭白筍」。

礁溪鄉有溫泉之助，於9月中旬採收；蘇澳冷泉較低溫，要遲一個月約至10月上旬才開始採收。「冷泉茭白筍」緊跟在「溫泉茭白筍」之後上市，品質與礁溪茭白筍一樣好，清甜、白晰、細嫩，又不會黑心，宛如「美人腿」，售價也一樣看俏，品種引自礁溪鄉的溫泉區，種植在蘇澳鎮的冷泉裡，也有同樣上乘的品質，使吳石純增強無比信心。今年一口氣種植了三分地，半年來細心栽培、管理，如今到達採收期，農會於10月8日特地舉辦「冷泉茭白筍成果發表會」，使冷泉茭白筍熱鬧又風光地上市，造成市場搶購。

冷泉茭白筍每分地栽種2千株，每株平均生產2台斤，三分地約6千株，生產1萬2千台斤，每台斤50元，總收入達60萬元，比種水稻收入好得多。吳石純農友覺得很高興。總幹事王清旺更喜悅開創了地區特產也為農民增加財富，但願「冷泉茭白筍」年年豐收。

圖