



文圖 / 蘇玉秀

大埔筍香 處處聞

■金黃色的筍乾在陽光下，光彩耀眼。

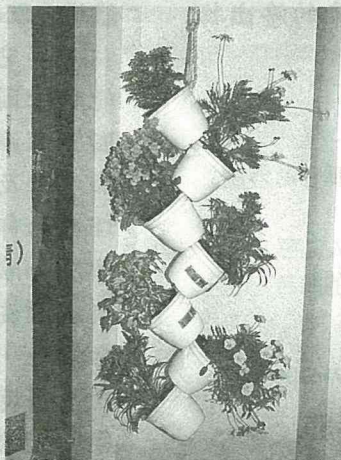


嘉義縣大埔鄉土質肥沃，並拜鄰近曾文水庫水源之滋潤，適合種植竹筍(主要是麻竹筍)，因此境內麻竹筍長得高大壯碩，筍肉也厚實甜脆。而其竹筍加工製品，即筍乾、筍茸、筍絲等，也清嫩爽口，成為餐桌上頗受歡迎的菜餚。因此大埔筍乾等膾炙人口，暢銷全台，並外銷日本及東南亞等地，

爭取了不少外匯。大埔鄉並贏得「竹筍王國」或「筍鄉」的美譽。大埔鄉有一萬多公頃山坡地及少數林班地，這些土地，除部分種植果樹及甘蔗外，大部分種植麻竹筍。麻竹筍已成為大埔鄉最重要的農產品。

過去，大埔鄉因交通不便，竹筍加工原料常無法及時供應，加工製品進度緩慢，後

招訓 「組合盆栽種子教師」 擴大推廣 組合盆栽設計應用



■主辦單位：
七星農業發展基金會、桃園區農業改良場、
桃園市花卉產銷第二班

■對象：
專業經營花卉人員、農業推廣人員、
農校園藝教師

■課程：
組合盆栽理論 / 應節盆花的應用設計
基礎植物學等

■名額：60名
■報名費：2500元(午餐、茶水及保險費)
■學費：1萬元
(公費生免交，公費生需交實習保證金1萬元)

■實習材料費：5千元
■上課時數：80小時(分13日，週二、週三上課)
■上課地點：桃園

■報名方式：
將姓名、電話、傳真、地址及現職寫清楚，
傳真至桃園區農業改良場花卉研究室預約
Fax：03-4760128 吳麗春 收





又因無產銷計畫，往往為中間商所操縱，農民所獲利潤被剝削，因此農民一直採取粗放經營，價格好的時候，上山採筍，價格不好時，則不處理，無法發揮地盡其利物盡其用目標。又因年輕農民多出外謀生，農村人力不足，影響竹筍成長，後來大埔鄉農會邀請國立嘉義農專(現改制為技術學院)專家到該鄉就竹林之整

地、施肥、留母竹等技術，作為計畫的輔導，另請台肥辦理複合肥料施肥試驗及示範觀摩，效果良好，筍農也樂於接受，使生產之竹筍品質逐年提高。又請食品研究所派員講解採筍、剝殼、曬乾、切絲，分級包裝等課程，改進筍農的竹筍加工技術，因而大埔鄉生產的竹筍及其加工製品的品質，得以逐年提高。

竹筍是一種高纖維天然食品，筍乾是特有的鄉土菜，也是一種健康食品，常吃不但可以整腸助消化，且由於竹筍在生長過程中無須仰賴農藥，故可安心食用，尤其竹筍製品耐久藏，是值得推廣的食品。

不過，受到大陸生產的筍乾大量廉價傾銷日本影響，台產筍乾售價無法與之抗衡，售價滑落，輸日筍乾數量減少。如果台產筍乾要恢復在日本市場榮景，大埔鄉農會認為需從下列幾各點著手：1.降低生產成本。2.再度提高品質。3.開發不同口味的竹筍製品，以擴大消費人口及消費量。4.應繼續研究改進外銷筍乾的包裝，以提高商品價值。5.宜在竹筍產區設立鄉土風味的觀光農園，使農業經營多樣化，並提高筍農收益。

目前大埔鄉生產的筍乾以內銷為主，仍擁有頗大市場。走進大埔鄉，很多地方都可看到晒筍乾的畫面，遠遠望去，一大片的黃色筍乾，舖在地上，非常耀眼，而在晒筍乾的周圍，不時可聞到陣陣略帶酸味的筍香氣味，沁人心脾。



預約周休三日禪

生活有禪意 人生更美麗

休閒·充電·激發ZQ·自然素食·開啟心靈新視窗

身與心的美食 歡迎您來品嚐！

時間：2000年8月11日～13日

地點：台北縣金山鄉慧明禪寺

名額：60名

報名時間：即日起至額滿為止

報名電話：02-25521999

報名地點：國際禪友會

台北市大同區西寧北路

85之1號

費用：自由贊助

主辦單位：國際禪友會

(INTERNATIONAL ZEN CLUB)



【敬告讀者】

豐年社與齊舜傳播公司合作，拍製「鄉間小路」節目，即將推出「合理化施肥」系列，自今年7月16日起至10月8日止，於每個星期天上午8：00～8：30在全民電視台播出。

主持人是社會公益形象良好的廖偉凡先生，及台灣大學農化系教授吳三和博士，他們將以深入淺出的解說方式，配合成功農家的實務經驗，介紹6種蔬菜及7種果樹的「合理化」施肥技術。

「合理化施肥」節目播出時間表

| | |
|---------|----------------|
| 7/16 鳳梨 | 9/3 空心菜 |
| 7/23 蓮霧 | 9/10 羅漢門針珠芭樂 |
| 7/30 芒果 | 9/17 桶柑 |
| 8/6 葡萄 | 9/24 甘藍菜 / 紫高麗 |
| 8/13 芋頭 | 10/1 大白菜 |
| 8/20 高苳 | 10/8 芹菜管 |
| 8/27 文旦 | |