

# 筍乾

## 本省名產之一

仁綜

去一年本省輸出一百三十二萬斤，價值五十五萬美金。

本省的氣候，對於竹類的生長，極為適宜，分佈在全省各地的竹林，經植物學家仔細的分類，共有二十二種之多，其中最普遍的是孟宗竹，桂竹，麻竹及綠竹。

竹仔可以建築的材料，造紙的原料，以及多種的用具，無論在山地和平地，都是不可缺少的一種材料。鮮嫩的竹筍，可以煮成美味的菜肴，是東方人喜愛的食品。麻竹筍加工製

成的筍乾，是本省的名產，除了在省內銷售外，還運到美國，日本與南洋等地，去年一年，輸出一百三十二萬公斤，價值五十五萬美金。

南投縣的林區內，竹林面積就有三千多公頃，經營竹林的農家相當多。縣內的竹山鎮，是筍乾的集散中心之一，有好幾家的貿易行，專做收購筍乾運銷出口的生意，地方上因此繁榮了不少。

每年七月到九月，是製造筍乾的季節，從七月中旬開始，到八月為最盛。採製筍乾時，是在麻竹林中，當竹筍高約二二三尺時，除了留存一部份幼筍準備成竹以外，全部齊地面切取。切取後的竹筍，隨即剝去筍籬，每次約採取六七十公斤，運到竹林附近的「筍寮」，通常每二到五公頃的竹林地，就要設置一所筍寮。

竹筍運到筍寮後，切去老根部份，放在特置的鍋灶內，蒸煮約二到三小時，蒸煮時可以加入少量花生油，製成的筍乾，色澤比較好看。蒸煮以後，筍尖約七—八寸的幼嫩部份，可以切下來，壓製成「筍平」，其餘的部份，先截成三—四寸長的筍環，然後再切做厚約半寸至一寸的筍片。

切好的筍片，放在大型的竹籠裏，籠底預先舖香蕉葉，竹籠裝滿後，上面覆蓋香蕉葉或草蓆，頂上加壓石塊。這樣，經過四到七天後，就完成了醱酵作用。醱酵後的筍片，取出舖在竹簾上曬乾，在

**養雞增產的秘訣！ 育雞成功的良劑！**

### 利禽素 (Re-Chn Sod)

功能：(1)促進發育成長——利禽素之化學作用能刺激細胞之活動力，改變體質，使體格健壯，肥育快，換羽期短，多產蛋。(2)增加生產——增進營養，縮短換羽期間，多產蛋。(3)預防疾病——利禽素含有滅菌消毒成分能防治疫病。

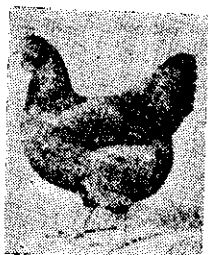
用法：每片一公分溶于飲水半加侖，長期給予飲用。

無飲利禽素之禽類，其換羽期至今尚未恢復，全蛋不下。

附郵二角贈送「簡易病鑑別及治療法」一表

各地飼料行等均售。

國際家畜藥物廠 出品  
台北縣板橋鎮館前路五二五



較比能效

晴朗的天氣，只要經過四到六天，就成為黃褐色的筍乾。

通常每公頃地的竹林，可以採取二千七百公斤的生筍，製成筍乾約有一百二十公斤。目前收購的市價，每一百公斤為二千三百五十元。商人買到筍乾以後，還要再經過晒乾，約有兩成的損耗。輸出到日本的價格，是每六十公斤(一百零斤)二十五美元(輸出港口交貨)。運到日本以後，在零售的商店裏，筍乾浸在鹽水中出售，每一斤筍乾可以浸成五斤。

生筍蒸煮後，如不橫切成筍片，而縱切為細而長的絲，經過醱酵晒乾後，就是筍絲，筍絲可以和魚或肉類煮湯，或用來炒肉絲，鮮美無比。

竹山一帶的竹林，最近發生一種筍枯病，對竹筍的產量，有很大的威脅。臺灣大學農學院的教授，正在研究這種病害的原因，希望能早日確定有效的防治方法。