

竹筍外銷前途樂觀

江 濤

外銷竹類產品，包括竹筍、竹製品二大類，本文僅談竹筍。外銷竹筍分筍乾、罐頭竹筍、鹹筍與鮮筍四類，過去以筍乾輸出為最多，但是近來却以罐頭筍為多，至於今後的趨勢可能也仍舊如此。

筍乾外銷歷史最早

筍乾主要銷傳對象為日本，近來日本市場匪貨大量削價傾銷。同時罐頭筍，使用便利，開罐後取出便可代替新鮮蔬菜，不必經過浸泡，同時和肉類或其他物料配合，可以任意烹調。

筍乾用法就較麻煩和狹窄了。民國五十三年，竹筍外銷總計美金二百四十五萬三千四百餘元，其中罐頭筍為第一位，佔一百三十九萬五千四百餘元，其次為筍乾佔八十九萬三千七百餘元，鹹筍包括者佔十四萬元，新鮮筍僅佔二萬三千九百餘元。

竹筍外銷最早是筍乾，已有五十年以上的歷史，但是最近五、六年竹筍外銷數量增加很多。從外匯收入金額和指數，便可看清楚這種趨勢的情形。

年 度	外銷金額 (單位美金千元)	指數 (以民國四十二年為基數)
四十二	九一八	一〇〇
四十三	七三五	八〇
四十四	六六六	七二
四十五	九〇九	九九
四十六	八〇五	八七
四十七	八六九	九四
四十八	九二九	一〇一
四十九	一、二八五	一四〇
五十	一、七九二	一九五
五十一	二、二八二	二四八
五十二	三、二七六	三四五
五十三	二、四五四	二六七

孟宗竹 適做罐頭筍

外銷竹筍將來的希望是寄托在罐頭筍上，罐頭筍的主要原料是蘆竹。不過，一般認為若要竹筍品質更好，應該採用綠竹以及孟宗竹。日本盛產孟宗竹，所以用孟宗竹做罐頭筍原料，品質較好。綠竹如果能大量增產，成本降低，工廠應該可以用它做製「調味竹筍」，這種竹筍售價可以高一點。孟宗竹冬筍，味道較鮮美細嫩，目前也應該提倡採用。孟宗竹等集約栽培，予以增產，製成高級品質優良的冬筍罐頭。

罐頭筍製造分為二大類：第一類，五加侖桶裝，外銷日本為主，目前還是無需檢驗便可結匯出口，這一類竹筍罐頭，到日本後，改裝為小罐頭。第二類，小罐頭都要接受國家標準檢驗規定，現將這種罐頭裝量最低標準介紹如次頁附表。

筍罐外銷六大要點

- ① 至於外銷竹筍類罐頭，內容品質的規定，都已經包括在國家標準以內，它的要點如下：
- ② 筍質新鮮幼嫩，不得有殘留粗糙基部粗硬木質化纖維，醃時時發覺有渣滓部份的含量，平均不得超過百分之十，不得含有爛軟部份及碎片。
- ③ 形態不論為整體半割切片、方塊大小，都要相像，但整體半割最大與最小，相差不得超過二倍以上（以重量計）。如果因為筍量不足，必需增加小片者，以一片為限，但整體許可摻一至二片半割，但其重量不得超過總筍量之百分之三十。
- ④ 凡水煮熟類竹筍必需具有固有色澤與香味，液汁清而不渾濁，無任何不良異味。
- ⑤ 凡調味類竹筍，調味適當，色澤與香味良好

，無不良異味。
 ⑥ 酸筍衣類罐頭：經適度的鹽漬及乳酸醱酵，色澤乳白，組織嫩脆。風味良好，無任何異味，鹽液濃度不超過 8. Baume (30°C)，酸度以乳酸汁不超過百分之十五。
 ⑦ 防腐劑、着色劑及人工甜味料等原則上不得使用，如必須使用時，須符合輸入國家許可種類和限量的規定，並應在標紙上加以詳細標明。

筍可減胖更受歡迎

本省罐頭筍輸美，為數約廿萬箱，大宗用戶是中國食品製造廠和中國餐館，但實際上如果在製造與推銷上，加以改良，銷路還可以大大擴充。第一
 大量麻竹筍準備運往工廠製罐外銷



，應在製造上多研究「調味竹筍」，使家庭主婦，開罐加熱即可食用，至少在裝罐以前，加以切片切丁或切絲，以求減少主婦切菜時間，因其省事便利，主婦便樂於多多利用。第二，竹筍為一低「卡路里」食物。可能為減輕體重食譜的良好成份。美國婦女最關心過胖，應利用竹筍的這種特性，廣事宣傳。我國駐美投資服務處胡光泰先生認為這是在推銷上最可以利用的特點，應該好好的推動。同時，這種罐頭上最好印刷幾個中國色彩或意味的文字，如「中國竹筍」等字樣，以助長罐內食物的實際風味，也是推銷上最值得利用的一個法寶。

麻竹筍如要細嫩，在栽培方面也有幾種方法，

可以幫忙：第一、提早採割，當麻竹竹筍的藥業二片反張時，即行採割。目前普通是在四片反張時採竹筍罐頭裝量最低標準

(單位：公克)

割。第二、麻竹栽培應實行集約經營，施行蓋草、培土除草、施肥、冬季中耕等作業。第三、早地作園，予以適時的灌溉。

種類	新 一 號 罐					二 號 罐					三 號 罐					四 號 罐					平 二 號 罐				
	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量	內容量	筒量			
竹 筍	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100			
調 味 竹 筍	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100			
酸 筍 衣	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100			

注意：農藥的安全使用！

劉 舜

本省中毒率並不高

本省自民國四十二年引進新式農藥，到目前，農友們對使用農藥防治病蟲害已有深刻的認識，所以無論在應用農藥的數量或是在增產效果方面，都日見增高。

使用農藥固然可以防治病蟲害增加生產，但有些農藥具有劇毒，使用時稍不小心，就會發生生命的危險。由於本省農村知識水準普遍提高，各有關單位加強宣傳，並採安全措施，本省農藥中毒率並不太高。

糧局加強安全措施

糧食局為保障農友使用農藥時的生命安全，自民國四十九年起，每年均大量向國外採購有機磷劑類農藥解毒藥品「巴姆解毒劑」乙種，免費贈送中毒農友使用，自辦理以來，對於中毒農民的治療，功效顯著。糧食局為加強本項業務，除繼續採購該項藥品免費供應外，並自五十五年四月起，將該項藥品除原來分配鄉鎮(市區)農會及衛生所(包括山地鄉)保管外，再增鄉鎮市區公所一處保管，並在交通不便的村里，由鄉鎮(市區)農會撥糧食局當地管理處，分發給核准指定持有執照的私立醫院保管備用。又該藥品均經分配各單位，並指定專人負責保管，中毒農友無論日夜或例假日均可隨時逕向當地農會公所或衛生所或指定的私立醫院申請應用，手續極為方便。

二期作要特別小心

今年第二期作水稻已經開始栽培，根據過去的經驗，每年二期水稻栽培期間，農藥中毒的發生，都比較第一期作為多，分析其原因，不外乎下述三點：

- 一、第二期水稻栽培期間，病蟲害的發生較第一期作更為複雜而嚴重，農友們為避免自己種植的水稻遭受病蟲害損害，勢必施用較多農藥，中毒情事也隨之增多。
- 二、第二期作期間天氣炎熱，穿著防毒衣具較難忍受，農友們常穿著極少的衣服，赤裸著手足，在夏天陽光照射下噴藥，這時身體容易疲倦，抵抗力也比較弱，稍不小心，就容易發生中毒。根據我們過去的調查紀錄，每年在八、九月間，因為使用農藥而中毒的農友為數很多。
- 三、本省夏季蔬菜供應缺乏，農友們為爭取時間，在栽培期間，往往不按照政府規定而噴射劇毒農藥。食用這種帶有殘毒的蔬菜，有時也會引起毒。

「巴姆」免費供應治療

不按照規定使用農藥，不但使用的人容易中毒，就是間接地連消費者也會受到危害。為了本身的安全，同時也為全國軍民的健康，農友們使用農藥防治病蟲害時，請隨時隨地提高警覺，並應該注意選購成份可靠的農藥，依照政府推廣的規定加水稀釋，千萬不要自作主張隨便提高濃度。如果農友使用有機磷劑類農藥不慎中毒，請立刻向當地農會、公所、衛生所或經農會指定的私立醫院，領取「巴姆解毒劑」醫治，來挽救寶貴的生命。