

寶山鄉的

綠竹筍加工

● 溫綢妹

寶山鄉在每年綠竹筍生產盛期，對生產過剩之綠竹筍予以加工製造筍干、筍醬、脆筍，除可避免鮮筍大量流入市場，造成賤價傷農，影響農民收益外，又廣受消費大眾之喜愛，真是一舉兩得。

今年度辦理綠竹筍鮮筍共同運銷 315,080公斤，製造綠竹筍干33,076公斤，筍醬8,627公斤，脆筍5,083公斤，合計 361,866公斤。

年產100萬公斤
供過於求價格低落

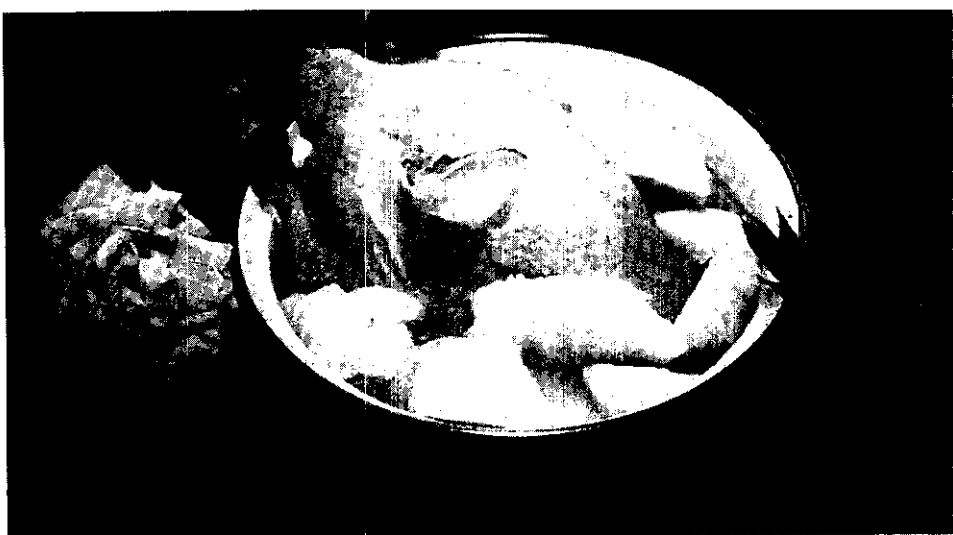
本鄉綠竹筍栽植面積 326公頃，年產量 100 萬公斤，推廣的綠竹筍屬叢生竹，地下



綠竹21號優良母株



寶山鄉的綠竹筍



綠竹筍煮雞湯，滋補好吃。



筍干(阿郎攝)



家政班班員練習製作竹筍大餐

多餘鮮筍經加工 產地及市場售價提高

→
莖肥大、短縮，聚集一處叢生，適於高溫多濕地區生育。栽植時期以清明節前後，植穴深度60~80公分，採插植法，以南北向斜插較好，斜插可減少日光直射，防止水分蒸發，每節都接近土壤，竹節上側芽，都有發芽機會，成活率高。栽植後覆蓋土壤時，竹苗保留上端一節在土表，並在上端桿內灌入清水，提高土壤濕度，防日晒乾燥。竹苗成活後一個月，以尿素加水 100倍稀釋液灌施基部兩旁，以促進發育生長。

農會為辦理綠竹筍鮮筍共同運銷及綠竹筍加工，特組織核心農民綠竹筍產銷研究班3班，班員47名。在綠竹筍盛產期，由於大多數鮮筍湧向新竹市場，以至供過於求，價格低落，因此成立綠竹筍加工廠，承蒙行政院農委會、省政府、農林廳、新竹縣政府等單位補助經費，及桃園農業改良場、食品工業發展研究所、縣農會等單位技術指導，使產地及市場售價提高，增加農民收益，繁榮農村經濟。 ■