

# 太平麻竹筍業績長紅

太平市的竹筍產業，被視為老祖宗所留下來的行業，過去與現在均是全台赫赫有名，大家若提起太平竹筍，均會豎起大姆指稱讚一聲「讚」。太平市的早年，原本是窮鄉僻壤的農業城鎮，山多田少，可耕作的土地不多，農民利用丘陵地種植竹筍，於近幾年來土地的陸續被開發，建築業的發達，及人口密集，太平已被開發成為新興城鎮，無形中竹筍的種植面積亦逐漸減少，加上外銷市場上，又遇到大陸的競銷受挫後，而影響到農民種植的意願。

所幸在農會及公所的鼓勵下，由農會輔導農民成立產銷班，補助有機肥等多項輔導獎勵措施，以及辦理共同行銷，每天早上在坪林集貨場集貨，分級包裝，運送到台北果菜市場拍賣。太平筍在市場上，以品質好，獲得消費者青睞，又有價格上穩定，增加農民收益，而讓太平的竹筍產業逐漸的蓬勃朝氣起來。

太平市竹筍種植面積有2百公頃，主要分布在頭汴坑、坪林山區一帶，並以麻竹筍為主，氣候適宜、土壤肥沃，所以品質俱佳，產期是5-10月，年產3千公噸。麻竹筍纖維細嫩，味道清甜，在市場受到歡迎，不少民眾還直接打電話向農民購買，特別今年的中南部水災，蔬果青黃不接，竹筍在市場上就形成一枝獨秀，幾乎供不應求，是竹筍促銷的大好的商機。

不過農民也指出，種植竹筍也非常辛苦，每天清晨一大早，就可以看見有農民穿上雨鞋，戴著手套，頭頂掛上照射燈，或腰際也掛著蚊香，拿著一根長長的筍刀，利用半夜摸黑進入筍園裡，找尋新鮮

好吃的筍子採收，並趕在天還沒亮之前送往市場，這種辛苦的工作，讓年青人望而退步，紛紛轉業，未來恐怕將會後繼乏人。

農會總幹事李淑貞指出，由於太平市竹筍採用有機栽培，質地香甜清脆，並通過吉園圃標章的認證，無論是涼伴或是加工處理成包子的餡，都是美味佳餚，在國內的銷售市場上有不錯的口碑。為此，市農會在7月10日辦理竹筍大餐活動，就是希望提供有關竹筍的珍饈美餚，讓廣大的消費者體認太平的竹筍美味，也幫助筍農促銷竹筍，增加收益。



太平竹筍品優質佳