

# 如何選購優質好吃的綠竹筍



黃梓雄  
八里鄉農會供銷部主任

綠竹筍口感品質之優劣因產地自然條件、生產管理方式、運銷管理、保鮮技術及加工管理而有所差異，於外觀選擇上如何判定，就有賴消費者各別的見解與體認，現階段消費者對綠竹筍消費的期間、時間、購買地點與調理方式的不同，對品質的要求與認知也有所差異，所以如何選購優質好吃的綠竹筍就應該有所調整。

首先以生鮮產品為例，用於涼筍與鮮炒部份，應選擇短胖牛角形、筍長20公分左右、籐片色澤鮮黃、採筍切面鮮嫩、筍重約300~350公克、筍尖籐片緊實者為上品，只要加熱煮熟不用添加調味料，其品質口感清新甜嫩、纖維清脆、筍香濃郁。第二用於新鮮筍湯部份，就可選擇勻稱直立形、筍長20~25公分、籐片色澤鮮黃至暗褐色、採筍切面鮮嫩、筍重約200公克以上的鮮筍，加入適量的新鮮肉骨熬煮，其湯汁有如奶粥般濃郁口感鮮甜味美、筍香四溢令人垂涎。再者，筍形瘦長者可先行殺青後再用於配菜使用一樣可口味美，所以，只要是綠竹筍，沒有不好的產品，只要使用得宜都是好的。

現有消費者與一般家庭多因工作繁忙無暇詳記綠竹筍的應用與調理，幸好有改良場、農會、農民、產銷班及餐飲業者等用盡心思加以研發，方便使用與調理等方式及產品，經包裝後供消費者選購，所以消費者只要針對自己的喜愛選擇合適商品加以使用即可。

再來介紹何處可以購買到優質好吃的綠竹筍，第一要向信用可靠的筍商購買，最好能先確認一下筍商所賣的綠竹筍來源，再看品質會比較安心，如果難以確認綠竹筍來源，可先向生產綠竹筍的鄉鎮農會來詢問，或選擇品牌化或由農會出品的產品會比較安心，其品質及產品責任明確較不會受騙而買到品質不新鮮且不安全的綠竹筍，目前由農會輔導的綠竹筍商品有台北縣八里鄉農會的預冷黃金筍(品牌名稱：日光水岸)、熟黃金筍真空包、熟白玉筍真空包，五股鄉農會的綠寶石、綠竹筍真空包，三峽鎮農會的梨仔筍、沙拉筍真空包，及深坑鄉、新店市、林口鄉，台北市木柵區、士林區、北投區，基隆市，桃園縣大溪鎮、復興鄉、龍潭鄉、蘆竹鄉，新竹縣寶山鄉等主要綠竹筍產區來購買，

相信可以買到安全又可口的高品質綠竹筍。

綠竹筍為本省十分普遍的夏季蔬菜，北自基隆南至屏東均有生產，因氣候差異，約自國曆4月至12月均有鮮筍生產，但因產區、產期及地方品種與保鮮、運輸等不同與技術的良莠嚴重影響產品的新鮮與品質的優劣，所以好的綠竹筍產品更應取得消費者的信賴，而如何建立高品質品牌化的綠竹筍產品就成為各業者爭相努力的方向，台北縣八里鄉農會為此長期投入人力與金錢不斷改善設備及技術，自民國93年帶領台灣綠竹筍策略聯盟整合台北、桃園、新竹、台南等縣市八鄉鎮地區農會及產銷班，首創綠竹筍冬季行銷帶動綠竹筍真空包加工與行銷活動，並與五星級餐飲業者合作推動綠竹筍餐系列活動，有效改善綠竹筍長期因產銷失衡的滯銷問題，大幅改善綠竹筍產銷情況，提高農民所得，更為消費者提供了多樣的綠竹筍消費選擇。

就生鮮部份：因綠竹筍經採收後竹筍處於夏季高溫，筍體快速的呼吸作用影響下，竹筍新鮮度快速下降甜分流失，纖維大增，導致品質劣化，口感變差，嚴重影響品質，為此由桃園區農業改良場所研發的預冷保鮮技術正可克服此一問題，本技術由台灣綠竹筍聯盟單位共同擁有與執行。再因早期綠竹筍加工技術老舊需依賴保鮮劑使綠竹筍加工品不致腐壞，卻影響人體健康，經改良場的協助及真空包裝袋品質的提升有效克服此一問題，提升綠竹筍加工技術，使綠竹筍加工的產品均能符合相關食品安全要求，綠竹筍產銷問題迎刃而解。

綠竹筍加工技術由台灣綠竹筍聯盟加工站加工執行。

現行綠竹筍產品因各產區農會與農民組織不同，推廣與行銷手法也不同，以八里鄉地區為例，由農會輔導產銷班生產符合吉園圃及產銷履歷產品，以契約方式供給農會作產品規劃與整體行銷鋪設、建立產品品牌及產品名稱(日光水岸~預冷黃金筍-圖1、日光水岸~熟的黃金筍-圖2、日光水岸~熟的白玉筍-圖3)，生鮮期以預冷保鮮技術推出日光水岸~預冷黃金筍經宅配系統全程低溫供應消費者使用，並將部分產品經加工貯存推出日光水岸~熟的黃金筍及熟的白玉筍供非產期及國民外銷銷售，並付產品說明，八里鄉農會本著自然、健康、養生的理念為消費者作好產品把關，提供優質安全的綠竹筍品牌商品供消費選擇。

附註：

- 一、日光水岸為八里鄉農會申請之農產品品牌。
- 二、黃金筍為八里鄉農會為優質綠竹筍筍尖未出土綠化前竹筍籜葉鮮黃而取之名，黃金筍代表高品質的綠竹筍。
- 三、熟的黃金筍為黃金筍經加工煮熟後真空包裝之產品，提供消費者隨開即食及非產期食用之便。
- 四、熟的白玉筍為黃筍經剝殼加工煮熟後真空包裝之產品，免除消費者剝殼去皮及垃圾處理之苦，提供一種更方便優質的消費選擇。



圖1.預冷黃金筍



圖3.熟白玉筍



圖2.熟黃金筍