

綠竹筍達人—張盛玄

台北分場 助理研究員顏勝雄02-26801841

台北市士林區農會的農友張盛玄先生是98年行政院農業委員會桃園區農業改良場舉辦的優質安全綠竹筍比賽的冠軍得主。

為什麼張先生的綠竹筍可以得到如此殊榮，這就要從綠竹園的地點說起。張先生經營的綠竹園就位於台北市國立故宮博物院附近，當地除了好山好水、風景秀麗、風光明媚之外，為了復育蝴蝶，更營造出一條「劍南蝴蝶步道」。張先生小時候就在這種優美的環境中長大，還沒出生，家中就已種了數十年的綠竹筍，7、8歲時跟著父親挖綠竹筍、賣綠竹筍，12歲開始挑著擔子沿路挨家挨戶敲門推銷綠竹筍，更在東吳大學經濟系畢業後繼承父親的衣鉢，投入綠竹筍栽培及生產，綠竹筍也在主人用心照顧下，長得頭好壯壯，才能得到比賽冠軍。

張先生說，家中種綠竹筍，因為父親過世沒有人接手，因此留下來接，雖然在家種田不能一夕致富，至少尚能維持基本的生活。為了生產高品質的綠竹筍，期間交了不少學費，也學會很多栽培管理的方法，有些經驗可以提供給筍農參考。

首先，最重要的是直接關係到綠竹筍生產的土壤，土壤的好壞對綠竹筍產量及品質的影響很大，因此他的土壤和水都會送到改良場檢驗，並做合理化施肥，以減少肥料成本，竹筍品質也比較好。

健康種苗也很重要，幾年前他就發現臺北地區的綠竹筍感染了嵌紋病毒，初期他積極呼籲農友要預防傳染，因為綠竹嵌紋病為機械傳染，很容易經由採筍工具傳染整園都是。罹患嵌紋病的綠竹生育較衰弱，產量當然也較低，因此一發現園中綠竹有嵌紋病毒症狀，就要馬上清除，他更以身作則，將綠

竹園全面更新為無病毒苗。張先生高興的說，他就是以無病毒綠竹所生產的竹筍獲得98年北區綠竹筍評鑑冠軍的！

在管理方面，為了要給綠竹筍好的生育環境，產筍結束後留下的竹頭清理就很重要，如果不將竹頭清理乾淨，不僅綠竹的根部生長受限，竹筍的品質也會受影響。由於清竹頭是很耗時費力的工作，為了省工及加快處理速度，自己購買挖土機及電動清竹頭機，以減少勞力支出，也提高效率。

在採收及處理方面，由於綠竹筍的特性是高纖維、質地細嫩，且採收後生理變化旺盛。綠竹筍採收後，其切面會在短時間內褐化和木質化，筍內的粗纖維快速增加，口感則從鮮嫩變得乾粗。民國78年以前，家中的竹筍多以零售方式銷售，為了能夠確保綠竹



▲本場鄭場長隨和(圖左)與張盛玄(圖右)合影。

【農業楷模】

筍的新鮮與品質，必須現採現賣，每天都得趕在凌晨5點前採收，再立刻載到鄰近的傳統市場販售。但佔地7公頃的綠竹園幅員遼闊，加上採收與搬運都非常耗時，有時等到採完再運到市場時，採買人潮已散去，因此零售綠竹筍的收入並不穩定。爲了將貯藏壽命極爲短暫的綠竹筍，放到超市中販賣，當時認爲這簡直是一項不可能的任務，因爲必須現採現賣才能顧全品質的綠竹筍，若放在超市2、3天以上，就完全失去商品價值。後來採用桃園區農業改良場開發的「綠竹筍保鮮預冷技術」，居然能夠保留現採的綠竹筍的新鮮和口感，成功地開啓了小包裝鮮筍在連鎖

超市的行銷通路。

而在行銷通路的經營方面，由於送超市的竹筍需要清洗，清洗100斤竹筍就要花2個小時，加上竹園土質具粘性，清洗不易，清洗機也試了3台才開發成功，自此以後採收的綠竹筍立即以機械進行清洗，再送入預冷機，將鮮筍的中心溫度迅速降至2℃後，再進行分級包裝、販售或加工做成真空竹筍包。由於有了預冷技術，不只讓綠竹筍得以進入超市通路銷售，甚至可以外銷到世界各地，並利用網路銷售等。而竹筍不再侷限於凌晨採收，現在可以一天24小時視產量與訂單隨時採收。



▲張盛玄先生和他的綠竹筍園