

生，一起遊戲或捲袖下田，有學生因此開始關心台灣的農業及農村發展，並投入此領域。多年的辛勤耕耘逐漸轉化成友善耕作的動力，莊



▲圖6. 小朋友體驗甘藷收成。

班長希望累積足夠的在地能量，讓更多想要了解農業的人，有機會能為台灣農業的未來一起努力。



▲圖7. 民眾體驗控土窯。

103年北部地區優質安全綠竹筍評鑑、頒獎典禮 暨台灣綠竹筍產業現況與發展專題演講

台北分場 助理研究員顏勝雄 電話02-26801841

為促進綠竹筍產業發展，本場6月17日於台北分場大禮堂舉辦「103年北部地區優質安全綠竹筍評鑑」，當天總共集合新竹以北、基隆以南26鄉、鎮、市、區（地區）農會100位農民參賽；評審委員則邀請北、中、南大學教授、農產公司、試驗改良場所、縣市政府及大廚師等共22位評審委員共同評審，依表1評審標準逐一評分，評分項目計有外觀色澤、柔嫩度、糖度及官能品評4個項目，每個項目配分都是25分，參賽者必須每項均兼顧到一定水準以上，方能脫穎而出。本次評鑑共評審出冠軍1名，亞軍3名，季軍8名，甜筍王1名，優良獎27名，合計40名（得獎名單如表2）。

本場於7月11日同樣在台北分場頒發獎狀及賀匾給得獎農民，並邀請八里區農會推廣股黃梓雄股長發表「台灣綠竹筍產業現況與發展」專題演講。開幕致辭時廖乾華場長表示，為提升綠竹筍品質，鼓勵筍農生產優質安全的綠竹筍，也讓消費者知道安全又好吃的綠竹筍要到哪買，本場自94年廖場長擔任台北分場主任時即開始辦理綠竹筍評鑑，今年堂堂邁入第10年。

北部地區的綠竹筍品質特佳，安全性高，今年綠竹筍評鑑農藥殘留抽樣檢測全部都是ND(未檢出)，一般蔬菜水果農藥殘留能全部合乎規定就不容易，何況全部都沒檢出農藥，有些農友更以有機方式栽培綠竹筍，提

【活動報導】



▲圖1. 廖場長致辭歡迎眾嘉賓蒞臨並恭喜得獎農友。

供消費者健康安全的選擇，實在不容易。今年整體而言進步很多，以糖度來說，平均最高6.7度，最低5.5度，中間僅差1.2度，可見比賽競爭的激烈，從此也可看出整體品質的提升。

頒獎典禮由優良獎開始依序頒發，得獎農友由廖場長手中一一接過賀匾，並與廖場長合照，結束後由八里區農會黃梓雄股長發表「台灣綠竹筍產業現況與發展」專題演講。綠竹筍產業界大部分人都知道，八里區農會設有綠竹筍拍賣市場，提供區內筍農及筍販一個方便又合理的交易場所。八里區農會也從事綠竹筍預冷處理並販售生鮮及加工



▲圖2. 八里區農會黃梓雄股長發表「台灣綠竹筍產業現況與發展」專題演講。

產品，在綠竹筍產銷調節上有不小的貢獻，各項推廣活動也辦得很好，黃梓雄股長的演講使參加來賓都有所收穫。

黃股長首先說明，其報告所用的資料大多來自農委會「綠竹筍主題館」，此主題館由本場建置及維護，並於101年度農委會主題館評鑑獲得優等之榮譽，農友可多加參考。綠竹筍在果菜市場的交易量以6月最多，過了端午節以後竹筍的量及價開始下滑，最近3年綠竹筍的價格普遍不錯，平均每公斤拍賣價格都在60元以上。記得在91、92年時，那時的加工還是做桶筍，品質不佳，綠竹筍盛產



▲圖3. 季軍兼甜筍王得主林國和先生分享綠竹筍栽培秘訣。



▲圖4. 冠軍得主與頒獎人廖場長乾華合影。



▲圖5. 亞軍及甜筍王得主與頒獎人廖場長乾華合影。

期竹筍常賣不出去，光八里地區每年大約滯銷2萬台斤竹筍，農會只好一一打電話聯絡公家機關、電信局等單位，詢問購買意願，並派8部車到處巡迴配送，才能勉強消化。還好農委會及本場協助購置預冷設備，將竹筍銷售時間由4個小時延長到2個星期，將非假日生產的竹筍延長到假日銷售，也可以配送到台灣各地甚至金門、馬祖，尤其加工真空包裝綠竹筍更是全球暢行無阻，至此八里綠竹筍不再有滯銷問題。

台北拍賣市場的綠竹筍大多由台灣南部送來，北部地區生產的綠竹筍則在地銷售，只有少數送到拍賣市場。台灣也有農會加工綠竹筍運銷國內外，但國內生產的綠竹筍供不應求，因此，太大的外銷訂單也無法接。以八里區而言，目前綠竹筍經營農戶多是7、80歲的老人家，現場有些年輕人可能是代父母親領獎，黃股長說，據他了解，目前五股區有一群年輕農友為綠竹筍打拼，這樣有新一代傳承產業才有未來。其實只要用心對待綠竹筍，收穫都可以不錯，筍子也不會辜負您。

最後廖場長請與會來賓提問及綜合座談，士林區農會張盛玄農友提請甜筍王得主林國和先生分享栽培秘訣，林農友說，最近因為沒空，竹園長滿草，他不噴殺草劑，學

▲圖6. 季軍得主與頒獎人廖場長乾華合影。

習老人家的方法，讓草保護土壤，草長得好竹筍才長得好。另外綠竹要健康，不要有嵌紋病，產量才會高，同樣的產量竹筍種少一點，也比較輕鬆。農友請本場說明綠竹嵌紋病病徵，助理研究員顏勝雄表示，綠竹嵌

紋病普遍感染麻竹及綠竹等叢生竹類，感染途徑係經由機械傳播，而不是昆蟲傳播，葉片病徵為黃綠相間之不連續長條型嵌紋，在新葉最明顯，竹桿、竹籜或竹筍內部，則呈現黑褐色條斑或出現不連續性之褐色條紋，故又稱褐條病。竹筍則因為木質化品質變差，產量也會降低。目前並無治療方法，可採用無病毒苗更新，染病竹園如要更新種植無病毒種苗，建議染病竹叢挖除後隔6個月再種植無病毒種苗。

說完完綠竹嵌紋病後，廖場長詢問與會來賓是否還有其他問題需本場處理，與會人員均無意見提出，主持人感謝與會來賓，祝大家身體健康，相約明年再見，活動圓滿落幕。



▲圖7. 優良獎得主與頒獎人廖場長乾華合影。

表1.103年北部地區優質安全綠竹筍評鑑評審標準

評分項目	分數	評定方法	評分標準
外觀色澤	25	目測、縱切鼻嗅	形狀正常均一、基部切口平整、無出青、無病斑、無蟲害者給滿分，形狀不良、切口不平整者扣 1-5 分，有病斑、蟲害扣 1-5 分；新鮮潔白、籜片顏色均勻、無褐化、切開生長點無劣變、新鮮富原味者給滿分，有褐化扣 1-5 分，有異味、鮮度不夠扣 1-5 分。
柔嫩度	25	以硬度計測	測綠竹筍基部硬度讀值，小於 5.5 kg/cm ² 給滿分，大於 7.5 kg/cm ² 給 15 分；每減 0.1 kg/cm ² ，分數增 0.5 分，即讀值 6.5 kg/cm ² 為 20 分，5.5 kg/cm ² 為 25 分。
糖度	25	取生長點下 1cm，切取 5g 榨汁，以糖度計測量	7.0°Brix 以上者為滿分，未達 5.0°Brix 者 15 分，5.0°Brix 以上每增加 0.1°Brix，分數增加 0.5 分，即 5.6°Brix 為 18 分，6.0°Brix 為 20 分、6.6°Brix 為 23 分。平均得分最高者為甜筍王，最高分 2 名以上相同時加測 1 支竹筍，以糖度高者為甜筍王，如仍相同，則再加測，依此類推。
官能品評	25	帶殼蒸熟，取基部 2cm 厚，切塊 1cm ³ ，品嚐	隨機取樣品嚐，分甜味，纖維粗細度，綜合評價共三項，各項嗜好程度評價，5 分表示極喜歡，4 分表示喜歡，3 分表示中等，2 分表示不喜歡，1 分表示極不喜歡；基本分 10 分，加三項評分，合計總分。
總分	100		

附註：參賽者須提供2箱綠竹筍，每箱固定10支筍，10支筍淨重須介於3.0至4.2公斤（5至7台斤）之間，不及3.0公斤（5台斤）或超過4.2公斤（7台斤）者，扣總分5分。依評審結果，分數統計至小數點後第2位，仍相同時依外觀色澤、柔嫩度、糖度及官能品評次序評定，以分數高者錄取。



表2. 103年北部地區優質安全綠竹筍評鑑得獎名單

獎項	所屬農會	姓名
冠軍	大溪鎮	簡麒麟
亞軍	木柵區	周鐸鐙
亞軍	樹林區	張直助
亞軍	深坑區	陳桐
季軍	五股區	林國和
季軍	木柵區	黃勢棠
季軍	基隆市	連雲
季軍	八里區	謝陳良花
季軍	五股區	吳國池
季軍	士林區	李玉聰
季軍	瑞芳地區	謝明河
季軍	八里區	李科練
甜筍王	五股區	林國和
優良獎	八里區	莊國份
優良獎	士林區	劉勝旋
優良獎	瑞芳地區	陳正雄
優良獎	新店地區	陳能恭
優良獎	大溪鎮	簡文德
優良獎	泰山區	唐俊煌
優良獎	新店地區	張慶隆

獎項	所屬農會	姓名
優良獎	深坑區	黃建國
優良獎	寶山鄉	鄭錦添
優良獎	八里區	洪金元
優良獎	大溪鎮	劉進福
優良獎	深坑區	謝周賢
優良獎	三峽區	賴國福
優良獎	復興鄉	鄧福富
優良獎	士林區	張盛玄
優良獎	基隆市	葉阿妹
優良獎	三峽區	劉邦溪
優良獎	大溪鎮	葉阿順
優良獎	蘆竹鄉	高建立
優良獎	八里區	褚鵬賢
優良獎	樹林區	簡和榮
優良獎	大溪鎮	黃睿章
優良獎	龜山鄉	陳君炤
優良獎	龍潭鄉	廖文彬
優良獎	新店地區	張萬金
優良獎	深坑區	黃連興
優良獎	木柵區	陳明生