

只甜您口的竹筍新秀—甜龍筍

台北分場 助理研究員顏勝雄 02-26801841

台灣近年市場上常可見販售一種新興竹筍，稱為〔甜龍筍〕，因為竹筍吃起來只有甜味沒有苦味，即使不覆土或出青也不會苦，加上肉質細嫩，帶有竹筍天然香味，因此，得到不少農民與消費者歡迎及關注，本文簡介該筍來歷及如何栽培管理等相關問題。

甜龍筍為甜龍竹所產之筍，龍竹在中國指長得最為高大的一類竹子。甜龍竹包括版納甜龍竹（又名哈彌爾氏麻竹）、勃氏甜龍竹（又名布蘭第士氏麻竹、勃氏麻竹等）、馬來甜龍竹（又名馬來麻竹）及野龍竹等四種。四種龍竹性狀相近，生產之竹筍均不帶苦味。經觀察植株性狀並參考〔台灣竹圖鑑及〕及〔中國植物志〕等相關文獻描述，台灣栽培之甜龍竹以版納甜龍竹（*Dendrocalamus hamiltonii* Nees et Arn. ex Munro）可能性最高，但也不排除少數可能為其他甜龍竹。

版納甜龍竹為禾本科，竹亞科，麻竹屬（又稱牡竹屬），廣泛栽培於中國雲南西雙版納各地，是中國大陸最常見的筍用竹，另

一種甜龍竹—勃氏甜龍竹，也是當地常見筍用竹。版納甜龍竹竹筍沒有苦味，因此，在當地又稱為〔甜竹〕。原產於中國雲南思茅、西雙版納、印度、緬甸、尼泊爾、錫金、不丹及寮國等地，目前中國各地多有引進栽培。

台灣林業試驗所曾在1967年由泰國引進，1991年全部開花，目前台灣各地標本園中的版納甜龍竹均為該批種子培育出的種子苗，至於農民栽培者則為種苗業者自中國雲南引進栽培。

版納甜龍竹竹稈直立，有時向外傾斜，一般高度12-18公尺，最高可達24公尺，直徑9-18公分，稈幼時常為灰白色，有時暗綠色，表面貼生細毛，枝梢長而下垂。節間長30-50公分，稈壁厚1.2-2.0公分。節上下方各具一圈濃密灰白色至黃褐色的絨毛環，節通常具一發達主枝，節上其它枝條則顯著細小，並向後環生圍繞竹稈。箨鞘早落，革質，鮮黃色至紅褐色，內面無毛具光澤，背面覆被粗糙微毛或疏生褐色細毛及斑紋。葉



▲圖1. 市場上販售的甜龍筍。



▲圖2. 甜龍竹高壓苗。

【農業新知】

形變異大，一般長25—40公分，寬4—8公分，葉片大者長可達38公分，寬6公分。

目前台灣各縣市多有農民栽培甜龍筍，但面積零星分散，栽培面積最多者為嘉義縣中埔鄉，該鄉更有蔬菜產銷班專門生產甜龍筍，栽培面積超過10公頃，產品除供應當地消費外，也送臺北農產運銷股份有限公司果菜批發市場拍賣交易。

目前台灣並沒有相關單位從事甜龍竹（筍）相關研究，因此，也未建立栽培管理模式。由於甜龍竹生育強健，產量高，與麻竹或烏殼綠竹相近，農民栽培均比照麻竹及烏殼綠竹管理。由於甜龍竹植株高大，必須在竹稈長成後切斷頂梢，以防風害。

甜龍筍雖不覆蓋也不會苦，但因筍殼為紅褐色，看起來不夠美觀，為求賣相佳，可使用黑色塑膠布等資材覆蓋，以提高土溫，提早產筍，增加產量，更可使竹筍表面較為潔白，提高品質。

甜龍竹繁殖主要採用分株法及高壓法，由於竹稈粗大，分株繁殖較為不易，運送也不便，因此，以高壓繁殖為主。高壓繁殖時，取2年生竹稈，於竹節處留2—3支強壯側芽，其餘小側芽全部清除，基部以浸水之水苔包覆後，再用塑膠布包裹水苔，防止水分



▲圖5. 綠竹（左）與版納甜龍竹葉片（右）比較。



▲圖3. 竹叢覆蓋黑色塑膠布提早產筍、提高品質。

散失，約2個月時間，待側芽基部長出新根，即可以利刀或鋸取下種植。

甜龍竹病蟲害與麻竹、綠竹等叢生竹類相似，可參考〔植物保護手冊〕推荐防治法加以防治。



▲圖4. 新長出達採收大小的新鮮甜龍筍。



▲圖6. 版納甜龍竹竹叢。