

112 年優質安全綠竹筍評鑑結果與分析

樹林分場 助理研究員 陳怡如 02-26801841 分機 115
副研究員 劉廣泉 02-26801841 分機 120

綠竹筍為臺灣重要的夏季蔬菜，為持續提升綠竹筍產業發展，本場與農糧署北區分署於本(112)年6月17日共同辦理「112年優質安全綠竹筍評鑑」。除了鼓勵農友投入有機農業生產，或符合產銷履歷驗證制度外，為進一步提升農產品生產的可追溯性，更將一般評鑑組升級為具有臺灣農產生產追溯條碼 (QR-code) 者方能參賽，因此，今年度綠竹筍評鑑分為「有機組」、「產銷履歷組」及「溯源組」3個組分別進行評比。

今年參賽地區除了以往的基隆市、臺北市、新北市、桃園市、新竹縣及苗栗縣，還增加臺中市及臺南市，共8個縣市參與本次評鑑盛事，參賽農會由26家增加為32家，幾乎涵括了國內主要生產綠竹筍的所有地區。評鑑樣本數總計143件，經由產官學界組成的評審團評比，必須在外觀色澤、肉色氣味、柔嫩度及糖度等4個分項都取得高分，才有機會競爭最高榮譽-「筍王」的頭銜。

本次評鑑各組分別選出冠軍1名、亞

表 1、112 年優質安全綠竹筍評鑑得獎名單

有機組

獎 項	姓名	所屬農會
冠 軍	朱柏榮	三峽區
甜筍王	劉瑞明	關廟區
亞 軍	侯榮木	龍崎區
季 軍	葉日華	大溪區
季 軍	李祥溪	八里區
優良獎	林志忠	五股區
優良獎	呂瑞哲	三峽區
優良獎	高樹生	八里區
優良獎	劉瑞明	關廟區
優良獎	吳國池	五股區

產銷履歷組

獎 項	姓名	所屬農會
冠 軍	陳能恭	新店地區
甜筍王	鄭義信	五股區
亞 軍	黃志昌	三峽區
季 軍	賴國福	三峽區
季 軍	江銘修	三峽區
優良獎	周懋梁	木柵區
優良獎	鄭福村	龍崎區
優良獎	朱柏蒼	三峽區

獎 項	姓名	所屬農會
優良獎	吳文貴	龜山區
優良獎	何春生	士林區
優良獎	何義成	士林區
優良獎	吳煌棋	五股區
優良獎	黃鈞鈞	林口區
優良獎	鄭信男	八里區
優良獎	陳保家	基隆市
優良獎	王丁宋	歸仁區
優良獎	何阿于	八里區
優良獎	陳耀輝	基隆市
優良獎	黃阿標	林口區
優良獎	林燦龍	五股區
優良獎	葉獻洲	五股區
優良獎	王武舜	基隆市

溯源組

獎 項	姓名	所屬農會
冠 軍	吳忠明	白河區
甜筍王	呂學記	龜山區
亞 軍	張慶隆	新店地區
季 軍	陳慶華	五股區
季 軍	施商文	歸仁區

獎 項	姓名	所屬農會
優良獎	唐德輔	泰山區
優良獎	何青龍	復興區
優良獎	周福隆	木柵區
優良獎	劉邦溪	三峽區
優良獎	謝明河	瑞芳地區
優良獎	李賢生	大溪區
優良獎	林宜郎	深坑區
優良獎	盧明輝	三峽區
優良獎	吳文棋	五股區
優良獎	游忠激	鶯歌區
優良獎	徐東琳	蘆竹區
優良獎	周宇鴻	木柵區
優良獎	王進興	八里區
優良獎	廖文彬	龍潭區
優良獎	楊燈亮	寶山鄉
優良獎	曾天賜	內湖區
優良獎	張盟賢	士林區
優良獎	陳德郎	基隆市
優良獎	褚阿祥	八里區
優良獎	徐瑞斌	泰山區
優良獎	林聯昌	五股區

軍1名、季軍2名、甜筍王1名，3個組別優良獎共43名（有機組5名、產銷履歷組17名、溯源組21名），合計58個獎項，有機組的甜筍王亦為優良獎得主，故實際獲獎人數為57人（得獎名單如表1）。

為鼓勵並表揚獲獎農友，農糧署與本場於7月1日在臺北希望廣場農民市集辦理頒獎典禮暨綠竹筍行銷活動，由農糧署胡忠一署長、北區分署黃昭興分署長與本場郭坤峯場長分別頒發有機組、產銷履歷組及溯源組的獎項，並邀請獲前三名獎項之農會推薦的農友於農民市集進行展售，現場並展示綠竹筍的特色料理，讓消費者不只容易近距離選購優質綠竹筍，對料理方式能有更多的選擇！

本年度評鑑最重要的改變在於增加了臺灣中南部的產區，總共32個農會參賽，得獎農友分布於23處農會，基隆市1處(基隆市)、臺北市3處(士林區、木柵區、內湖區)、新北市9處(三峽區、五股區、林口區、深坑區、新店地區、八里區、瑞芳地區、泰山區、鶯歌區)、桃園市5處(龜山區、蘆竹區、大溪區、龍潭區、復興區)、新竹縣1處(寶山區)、台南市4處(白河區、龍崎區、歸仁區、關廟區)。有機組的前三名及甜筍王共5個獎項，分屬於5個農會

（三峽區、龍崎區、八里區、大溪區、關廟區），產銷履歷組的前三名及甜筍王共5個獎項，分屬於3個農會（新店地區、三峽區、五股區），溯源組的前三名及甜筍王共5個獎項，分屬於5個農會（白河區、新店地區、五股區、歸仁區、龜山區），獲獎地區相當平均。

北部綠竹筍的產區，分屬陽明山系、觀音山系與中央山脈系，獲獎農會平均分布於3個山系區域，因此，各產區皆有農友獲獎。綠竹筍的生產期受氣候條件影響，每年辦理評鑑的時間點都很難決定，但仍希望藉由舉辦這種大範圍的評鑑，鼓勵不同地區農友相互觀摩學習；而南部產區的農友在本次評鑑中，獲得良好成績，除了環境與氣候條件適合綠竹筍栽培外，整體栽培及預冷技術亦不容小覷。

本次評鑑的評審項目分為外觀色澤、肉色氣味、柔嫩度及糖度等4個項目，各占25%。外觀色澤及肉色氣味代表了外在品質，包含筍形、籜片顏色、切口等外觀條件，以及肉質、褐化度及風味等評分標準；柔嫩度及糖度代表了內在品質，也是消費者食用時候的深刻印象，在評鑑中使用硬度計和糖度計進行檢測。表2為本年度評鑑各組別的柔嫩度結果，整體平均介

表 2、112 年優質安全綠竹筍評鑑 - 柔嫩度結果分析

	平均	獲獎者平均	最小值
有機組	6.03 (25) ^a	5.61 (9) ^b	4.75
產銷履歷組	6.14 (54)	5.53 (22)	4.85
溯源組	6.10 (65)	5.54 (26)	4.70

^a 為參賽人數、^b 為獲獎者人數。

表 3、112 年優質安全綠竹筍評鑑 - 糖度 (° Brix) 結果分析

	平均	獲獎者平均	最大值
有機組	5.90 (25) ^a	6.03 (9) ^b	6.65
產銷履歷組	5.96 (54)	6.09 (22)	6.55
溯源組	5.86 (65)	6.03 (26)	6.50

^a 為參賽人數、^b 為獲獎者人數。

於6.03-6.14(kg/cm²)；表3為各組別的糖度結果，整體平均介於5.86-5.96°Brix，參賽各組的平均糖度相差不多，若以各組的最大值而言，有機驗證組的糖度6.65°Brix，略高於產銷履歷組的6.55°Brix及溯源組的6.50°Brix。

有機栽培在不同栽培模式中技術難度是最高的，如果得到相近的評分結果，大多表示栽培技術實力更佳，而且若已進行較長時間的有機栽培，使栽培環境條件持續朝向有機質更多等方向改變，有機栽培所生產出的綠竹筍會更有風味。另外，因綠竹筍為植物體的嫩芽，採收後很容易纖維化，除了追求栽培優良品質竹筍之外，採後處理也是綠竹筍銷售生產時的重要技

術。本次評鑑時以紅外線影像儀，進行收件時的溫度量測，各組冠亞季軍等12名農友的參賽筍，收件時竹筍平均最低溫度介於5.09-19.7°C，皆低於20度；除了經由栽培條件讓竹筍品質整體提升外，在銷售上也需要靠保鮮技術維持品質，以延長樹架壽命。

臺灣常見的食用筍除了綠竹筍外，還包括箭竹筍、桂竹筍、麻竹筍、烏殼綠竹筍及甜龍筍等，但是綠竹筍的鮮、脆、甜等特色更讓人印象深刻。因為綠竹筍屬於小型筍，因此，選購時如果筍底白胖、筍形彎曲呈牛角狀，食用部位筍肉才能多；外表除了筍殼顏色均勻，最重要的是需留意筍尖端的籜葉緊實、沒有出青。料理時



▲圖 1. 在樹林分場大禮堂舉辦評鑑，委員們進行外觀色澤及肉色氣味評定。



▲圖 2. 糖度檢測需多人一組共同進行，包含切筍、榨汁、糖度計檢測等工作。

不論是沙拉筍、炒食或是煮湯等方式，都讓人口齒留香。能夠吃到優質安全、好吃爽口的綠竹筍，需要農民朋友的專業技術和用心栽培，請大家好好把握盛夏時節享受鮮甜的綠竹筍！



▲圖 3. 本年度的有機組冠軍為三峽區朱柏榮農友。



▲圖 4. 頒獎典禮上三組冠軍的看板介紹，分別為有機組朱柏榮農友、產銷履歷組陳能恭農友、溯源組吳忠明農友。



▲圖 5. 農糧署胡忠一署長（左 5）、北區分署黃昭興分署長（左 1）及本場郭坤峯場長（右 1），與「產銷履歷組」的冠、亞軍、季軍及甜筍王獲獎農友及所屬農會代表合照。



▲圖 6. 產銷履歷組冠軍 - 新店地區農會陳能恭農友（左 2）與農糧署胡忠一署長（中）、北區分署黃昭興分署長（右 2）、桃園市農會周宗維總幹事（右 1）及本場郭坤峯場長（左 1），於展售攤位前合照。