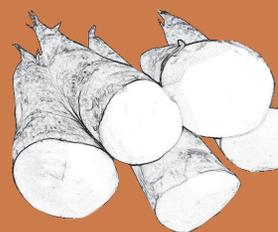


農田水利 《把水留住 灌溉大地》 願景專題報導

竹筍消費量大 管路灌溉節水效率高 枯水期麻竹發筍上市



吳再欽

台灣竹筍以麻竹筍產量最多，大都採粗放栽培，天候因素關乎能否順利發筍，近年來低熱高纖的竹筍消費量大，卻面臨農村人力不足及傳統看天田的困境，為了充分供應市場需要，愈來愈多筍農向農水署各管理處申請補助安裝管路灌溉系統，節省人力也能在枯水期灌溉發筍供應市場。

竹、桂竹、綠竹、烏殼綠竹、孟宗竹等5種。其中麻竹筍面積最大達1萬2000餘公頃，占竹筍總面積約41.4%，年產量約10萬8000至14萬4000公噸，主產區為南部嘉義縣、高雄市、台南市及雲林縣。

麻竹筍生長需要充足水分，以台灣的年降雨量應足夠所需，氣溫也合適，但南部地區每年10月至隔年4月雨量少，不利竹筍生長。

麻竹產栽培最多

國內各類竹筍主要產期為每年3至10月，平地至山地坡均有分布，筍種包括麻

| 未吐青的麻竹筍都是農民精心照顧出來的





上 麻竹筍使用管路噴灌促使冬季發筍
左下 孟宗竹筍是國內所產五種竹筍之一
右下 國內竹筍以麻竹筍產量最多

孟宗寒冬哭竹生筍

古代二十四孝有神話故事孟宗「哭竹生筍」，孟宗的母親年老想吃鮮筍，奈何冬天買不到，孟宗跑到竹林哭泣，也不知道為什麼竹叢竟冒出嫩筍。孟宗母子如生在這個時代，就不必那麼辛苦了，因為透過管路灌

溉，冬天也可以長出竹筍，且隨著保鮮技術進步，鮮筍可以真空包裝，還可加工成筍干、筍醬、料理筍、調味筍、筍餅、筍角等，孟母更有口福了。

有不可思議的神話，現代有現實的故事，孟宗哭竹固然辛苦，老農談到種筍、採筍更是滿腹苦水辛酸，比孟宗還累。



左上 竹筍生長快速，長到一公尺高就成為筍管
左中 麻竹筍園安裝管路灌溉
左下 筍園使用管路定時噴灌可大節省人力
右下 筍農在竹叢挖溝蓄積雨水增加灌溉水量

一樣的山坡地，水源取得較容易的地區就種水果、茶等高經濟作物，盛產麻竹的台南市新化大坑社區黃姓老農說，當地缺乏水源灌溉，不適合種蔬果，也因早年農民貧困缺乏資金，也難以栽培高經濟作物，而竹筍管理成本低，只要夠勤勞加上風調雨順就能收成。

出青麻竹筍加工成桶筍

大坑社區的筍農邱哲篇說，麻竹早年栽培管理極粗放，竹筍生長快速，筍尖露出地面稱為「出青」，口味就會變苦，很少鮮食，大都賣給工廠加工成「桶筍」，加工方法是將竹筍去殼蒸煮三十分鐘殺青，然後放在馬口鐵製成的桶子內封蓋貯存，可以保持竹筍原味及鮮度，並可以長久存置販賣，有特殊的香酸味。邱哲篇說，早年桶筍用最多的是外燴廚師，早年農民普遍貧窮，有人辦喜事才能吃一頓好的，主人家還會將所有的剩菜煮成一鍋俗稱「菜尾」分送親友，菜尾味道最濃的就是桶筍，可以說沒有桶筍就沒有外燴的味道。

挑筍累到欲哭無淚

邱哲篇說，年輕時則因挖筍、挑筍汗流浹背累到欲哭無淚。採收期每天清晨就要挖筍，一次挖約1600多斤，沿著步道挑500公尺到車輛可到達的地點，每斤





左上 筍農挖竹筍大都在天未亮之前進行
 左下 筍農陳基旺積極推竹筍管路灌溉
 右上 早年吐青的麻竹筍以加工成桶筍居多
 右下 吐青的麻竹筍還是有人購買，說比較有古早味

賣兩塊錢，共挑10趟，每星期採收兩次，4個多月的採收期共挑多少竹筍，已累到不想計算。邱哲篇說，當時竹筍加工廠很多，除了出青的竹筍，還有更粗放的「筍管」，即任由竹筍長到一公尺多再採收，也能加工成為各式筍製品。

邱哲篇常和父親在黃昏時挖筍，約晚上10點左右以自行車載約三百多斤沿著山路到新化菜市場賣。由父親牽自行車，他在後面助推，可沒有「松月生夜涼，風泉滿清聽」的意境，只聽見父子推車的喘息聲。到菜市

場已是深夜，就睡在人家的騎樓下，天亮後再販賣，唯一的獎賞是吃一碗垂涎已久的魯肉飯。家在烏山頭水庫集水區的陳春中說，早年他的長輩也是挑著麻竹筍走十幾公里到六甲市場賣。

也住大坑的曾姓老農說，年輕時她父親清晨3點多就挑一百多斤的竹筍到距5公里的口埤社區賣給中盤商，天暗路況差，還得手持火把照路。曾姓老農說，當年的火把是將竹子剖成寬約1公分的長條竹篾，曬乾網綁成一束，可以燃燒一段時間，燒到距手掌約十公分就要丟棄，天亮時小孩手就沿路撿丟棄的火把，用未燒盡的竹蔑擦屁股，就是用竹蔑括肛門殘留的糞便。



1943年出生的黃姓老農說，小時候麻竹筍賣給中盤商一斤才幾毛錢，挑一百多斤的竹筍走幾公里，村裡的老農關節普遍退化行動不便。

麻竹筍消費量增加

早年竹筍被視為生冷食品，老一輩說吃補藥後不能吃竹筍，以免效果被抵消掉。健康飲食風行後，低熱高纖的竹筍一躍成為健康蔬菜。麻竹筍味道鮮美，和肉類、排骨或海鮮熱炒、煮湯很受歡迎，竹筍各部位的用途不同，尖端處最嫩適合涼拌，中段切絲後可和肉絲一起快炒，根部則適合煮湯，價錢也比綠竹筍便宜很多，很多團體辦活動供應午餐常出現炒米粉配竹筍魚丸湯。颱風造成葉菜類損失減產時，竹筍可以適時供應不足。

竹筍也是很多地區的農特產，台南市龍崎區2025年「台南鳳梨好筍季」5月3日登場，主辦單位請在地知名總鋪師料理出180桌「鳳梨好筍雞饗宴」，行銷鳳梨、竹筍、放山土雞地方三寶。

現在外燴食譜不再有那麼多桶筍，鮮食竹筍消費量增加，邱哲篇說，現在大家吃的

左 國內麻竹筍栽培面積逐年減少
右 陳基旺的筍園每次噴灌大都設定在兩個半小時



鮮嫩麻竹筍細膩爽脆可口，都是農民花費心思照顧出來的。定植後灌溉、施肥、培土、採收、砍除老竹等，都要在悶熱的竹園中進行，為了不讓麻竹筍吐青變苦，筍農必須隨著竹筍長高每天覆土不讓筍尖突穿表土，並覆上一層黑膠布防止強雨沖刷表土，俗話說「歹竹出好筍」，實務上是不可能的。

農村人力老化

麻竹筍消費量增加，翻土管理及搬運也機械化，價格也不錯，栽培面積卻逐年減少，筍農說，農村人力老化，現在還在耕作的大都超過70歲，年輕人不願接棒，比較陡峭的筍園因管理不易，覆土困難，加上缺乏水源灌溉，想要租給別人種也很困難，只好任由荒廢。邱哲篇說，耕作機械化，筍園翻土早年需靠人力拿鋤頭作業，現在用小型怪手代勞，而山區道路方便，竹筍採收後以汽機車載運到菜市或旅遊景點販售，與早年肩挑百斤走遠路已不可同日而語，但還是難以吸引年輕人返鄉接班。

採筍得受小黑蚊圍攻

邱哲篇說，筍尖上的土壤稍裂開便要立即採收，通常天未亮3、4點就要開始進行，有些竹林內蚊子特別是小黑蚊特多，需要隨身帶著蚊香才能工作。有些農家子弟旅居都市，偶而回鄉下想幫忙採收竹筍，還沒開始工作就被蚊子兵團打敗，這也是年輕人不願繼承祖業的原因之一。

為應付市場需求，坡度平緩較易管理的筍園就得提高產量，卻面臨灌溉水源不足的困境，農民得自尋水源及設置大型水塔，如採用漫灌方式，一座容量20噸的水量很快用完，因此採用管路灌溉勢在必行，以少量的水就可以提高產量。

管路灌溉可在冬天產筍

台南新化蔬菜產銷班第三班班長陳基旺說，麻竹筍每年有兩次採收期，第一次是端午節前後，第二次是中秋節前後又稱白露筍，採收期間非常忙碌，卻因產量大而價格

低落。南部10月至隔年2月就進入旱季，沒有竹筍可採收。陳基旺20年前就安裝管灌溉系統，最具體的成效是冬天可以吃到新鮮竹筍，農曆年前就可以採筍到市場賣，因量少而價錢好。

筍農陳基旺推廣管路灌溉

由於當地缺乏水源，陳基旺挖三口深水井供水，他說，只要地面乾燥就啟動噴水，每次約2.5小時。麻竹筍最適宜生長溫度約為20至30℃，中南部冬天如果沒有寒流來襲，氣溫大都在20℃以上，只要給水灌溉還是如雨後春筍般。陳基旺說，安裝管路灌溉後，每年最高可採收5次，除增加產量也能分散產期，品質也提高。

農水署各管理處推廣管路灌溉以來，早期麻竹筍園安裝極少，多數農民仍採粗放栽培方式，陳基旺早年強烈感受產期集中造成竹筍價低落的困境，他說，累到半死不活卻賺不了幾個錢，調節產期成為他努力鑽研的課題，他參加台南區農業改良場的研習會，確認安裝管路灌溉是調節產期最佳方法，提高產量與品質，又能節省人力，有了陳基旺的示範，當地才有更多筍農安裝管路灌溉系統。 ■



左 筍管醃製的脆筍
右 農村人口外流，務農人口老化，圖為退休的筍農

