

臺大農業推廣通訊 雙月刊

Agricultural Extension Newsletter Bimonthly
College of Bio-Resources and Agriculture, National Taiwan University

36

發行人/楊平世 主編/蕭崑杉 編輯/陳雅美、李育才 中華民國八十六年元月創刊
發行所/臺北市羅斯福路四段1號 TEL:(02)23638479 FAX:(02)23924933

農學院更名爲生物資源暨農學院

《臺大農推會》10月29日上午10時整，農學院更名爲生物資源暨農學院之揭牌儀式於農業綜合館1樓舉行，由生物資源暨農學院楊平世院長主持，並邀請本校陳維昭校長、前農學院吳聰賢院長、行政院農業委員會林業試驗所楊政川所長及行政院國家科學委員會生物科學發展處魏耀揮處長等貴賓致詞，到場佳賓尚包括本校吳靜雄副校長、陳泰然教務長、楊振川總務長、工學院楊永斌院長、理學院王瑜院長及生物資源暨農學院各系所主任、教師、職員工與學生等。

農學院早在日據時代之臺北帝國大學就有理農學部，光復後改爲農學院，可說是臺灣大學最具歷史的學術單位之一，農學院同仁秉持純樸與勤勞之優良傳統，作育英才與推廣服務，均甚稱職且創造國人福祉，但隨著世界潮流的不斷演進，農業範疇的新思維也因社會經濟環境的變化在改變，繼資訊之後，二十一世紀是生物資源與生物科技的時代，生物資源與生物科技的研發產業、應用產業和推廣產業將對明日世界產生無窮的希望，也對未來的世界產生決定性的影響，因此，為因應時代潮流的轉變，農學院更名爲生物資源暨農學院(簡稱

生農院)，並將教學、研究、服務與推廣亦朝生物資源方向規劃，相信秉持以往農學院繼有的純樸與勤勞之優良傳統，再加上臺灣生物資源和生物多樣性的豐富性，定能提供臺灣在生物資源方面的先機與領導地位，與農業的永續發展。

在陳維昭校長與楊平世院長共同為生物資源暨農學院揭牌後，與會佳賓們更前往農業綜合館3樓會議室參加生物資源暨農學院所準備的慶祝茶會，整個揭牌儀式與慶祝活動於12時圓滿落幕。

陳維昭校長與楊平世院長於揭牌儀式中致詞

農業生態解說員訓練班

《臺大農推會》本會於91年10月14日至18日與臺北市士林區農會共同舉辦「農業生態解說員訓練班」，14日上午由士林區農會蕭文正與吳大德指導員帶領30名學員假農業綜合館五樓農業推廣學系簡報室辦理報到，始業式

由本會執行秘書蕭崑杉主任主持，並為5天之「農業生態解說員訓練班」課程揭開序幕。

本訓練班課程依士林區農會建議包涵農、林、漁、牧等範疇，並安排學員實際操作實習課與進入實驗室進行簡易實驗。首日由臺

大昆蟲學系林仁偉博士從昆蟲種類、生態環境及昆蟲習性等方面探討「昆蟲在生態旅遊上的利用」，並帶領學員前往臺大校園與農業試驗場實地勘察與講解昆蟲的生態。15 日上午由農業試驗場張俊德技士主講「臺灣森林生態」，張俊德技士畢業於臺大森林研究所，其於課堂上講解森林的重要與生態的維護外，並與學員前往臺大傅園依葉形、複葉、外觀等介紹如何分辨樹種與欣賞路樹。

園藝分場現場勘察公共植物

本會執行秘書蕭崑杉主任致開幕詞

15 日下午由臺大農業試驗場沈志誠技正主講「認識都會植物」，沈志誠技正畢業於臺大園藝研究所，其於農業試驗場園藝分場之園藝教室介紹常見的公共植物與類似的植物如何分別，他們的生長歷程又是如何，何時開花等等，課後並於蟾蜍山下之園藝分場現場勘察公共植物。16 日訓練班則前往臺大畜產系加工館進行乳品加工與肉品加工實習，授課講師為鄭位明與王聖耀技士，兩位講師皆畢業於臺大畜產系研究所，其先分組為學員講解畜產品加工的學理與產品種類，並帶領學員親手製作肉製品貢丸與乳製品扣碗酪與鮮奶酪。

17 日上午由臺大理學院漁業生物試驗所黎錦超博士以多媒體教學器材於農綜館 5 樓簡報室為學員介紹「魚類的生長與繁殖方式」，下午則開拔至農業試驗場畜牧組，由徐國雄技正介紹「家畜飼養與管理」，包括乳牛、乳羊擠乳設施與豬之人工受精。18 日則至臺大畜產系三樓遺傳研究室與二樓生理實驗室，由朱有田教授簡介生物科技並由學員親手進行簡易 DNA 電泳實驗。

訓練班學員於臺大校園學習分辨樹種

訓練班學員至農場勘察水生昆蟲

結業式由本會陳雅美技正與士林區農會吳大德指導員共同主持，並頒發結業證書給予全勤的學員們，參加本次「農業生態解說員訓練班」的學員們均表示受益良多，並希望多辦理類似的相關訓練課程，以下為本次訓練班的剪影。

王聖耀技士講解乳品加工學理

徐國雄技正介紹家畜飼養與管理

訓練班學員親手製作貢丸

訓練班學員進行簡易 DNA 電泳實驗

展現農漁村產業生活 熱情、活力總動員
農漁村代間傳承博覽會紀實

台灣大學農業推廣學研究所 高淑貴教授、王瑞禎助理

九十一年度，由台大農業推廣學系、台灣師範大學人類發展與家庭學系、輔仁大學餐旅管理學系、實踐大學生活應用科學系等學系的五位教授組成研究團隊，在行政院農業委員會之經費補助下，進行「提昇農漁村高齡者貢獻社區能力」研究計劃。從老人為社會資本，是國家社會永續發展的資源之觀點出發，整合四個子計劃，分別針對農、漁村之生產、生活面向，探討高齡者之經驗與才藝及農漁村之代間傳承。為能達到集思廣益之目的，進而彰顯研究成果，研究團隊除進行研究工作外，並在民國九十一年十一月十五日及十六日，假台大農業陳列館舉辦「農漁村代間傳承博覽會」。

生物資源暨農學院楊平世院長致詞

「農漁村代間傳承博覽會」的內容包括靜態展出與動態表演、動態活動DIY、及研討會，分別同時在農業陳列館的一樓、二樓、三樓進行。為了召開這個博覽會，籌劃工作早早進行，特別商請農會、漁會的工作伙伴，農業推廣有關人員幾次前往台大農業推廣學系開會共商大計，協調如何分工合作，以便屆時能夠共襄盛舉。在行政院漁業署、農會、漁會、養殖漁業生產區發展協會、台大農業推廣委員會的支持及大家群策群力努力之下，活動如期順利展開。

性，在農會、漁會分別由五股鄉農會林美惠指導員、省漁會張素美幹事擔任召集人統籌聯絡辦理有關事宜。

五股鄉農會南胡演奏

高淑貴教授與八里鄉農會有氧舞蹈隊合影

十一月十五日博覽會開幕式致詞的長官先進有：台大生物資源暨農學院(原農學院)楊平世院長、漁業署胡興華署長、農業委員會宋榮耀技正和陳秀卿技正、農業推廣學系蕭崑杉主任和劉清榕教授、農業陳列館張明瑜組長等人。他們在百忙之中，抽空參與盛會，都肯定這個活動的價值，認為農、漁村的代間傳承問題的確需要有人關心，給予必要的協助；而且農漁會人士、農漁村人民藉這個機會交流，互相學習實再好不過。計畫總主持人高淑貴教授向與會者說明舉辦這個活動的理由，並感謝農漁業界先進好友的大力協助。

此次參展及參加演出的單位計有：台北縣的汐止市農會、八里鄉農會、泰山鄉農會、五股鄉農會、及桃園縣的龜山鄉農會、台灣省漁會、萬里區漁會、淡水區漁會、通苑區漁會、瑞芳區漁會、基隆區漁會、枋寮區漁會、東港區漁會、琉球區漁會等。為求整體表現的一致

龜山鄉農會茶藝表演

博覽會會場的布置可以以「內容豐富、美不勝收」來形容。這是大家一起動手，同心協力而完成的。入口處掛紅布條，一樓入口的牆面鋪以綠絨布為底，以竹編篩盤紅字布置「農漁村代間傳承博覽會」幾個大字清楚標示出本次活動的主題。左側以大漁網架設版面，飾以手工藝魚、蝦、螃蟹等海底景物、漁家實物。另以竹編鑲牡蠣殼字幕，把「漁業代間傳承」六個字放於頂端，左右兩邊分別寫著「發展漁村產業，再造漁業生機」。靜態以漁鄉情為主題，分別展出產業、文化、及生活照片及文物。右側八里鄉農會、五股鄉農會擺出有名的柚子和樹梅汁等農特產品和農村高齡者製作的手藝縫製、環保手藝、精美手工藝品、竹

編等展現出農村生活風情。

二樓的第一站是汐止農會松年大學班員的蔬果雕刻，各種造型的蔬果一一展出，手藝之巧，令人嘆為觀止。泰山鄉農會米糕品嚐、麻糬製作，又甜又香又Q，讓與會者滿足口腹之慾，齒頰留香。龜山鄉農會茶藝表演，端莊典雅的班員現場解說並泡茶供人品茗，香味四溢。五股農會的班員以摺紙手藝教導大家，一張張紙，在班員手中變成一隻隻鶴、一朵朵蓮花。

汐止市農會蔬果切雕

淡水區漁會草編童玩

轉個彎，眼前所見的是幾位當場揮毫的松年大學學員，由作品顯示其運筆功力之深，歡迎觀眾求取其墨寶。通苑區漁會展示蘭草編織，陳美足指導員向觀眾示範如何編織，兩位高齡阿嬤也輕巧的編織著蘭草。基隆區漁會謝碧琴清楚的解說著以草編鞋的做法，示範的高齡漁村婦女坐在木架上熟練的編製著草鞋。萬里區漁會蔡先生示範的是以牙籤製作的筆

筒、房屋等，作工極為精細，成品兼具美觀與實用。淡水區漁會的楊媽媽製作草編童玩，包括流星槌、蚱蜢、笛子、草飛機等，她就地取材，以林投葉為材料製作，創意十足。瑞芳區漁會創藝魚雕的阿華，以圓融的刀法，將木材雕出一條條栩栩如生的魚作品，說他是素人藝術家也不為過。

通苑區漁會蘭草編織

十五日下午二時及十六日上午十時，在活潑大方、功力一流的主持人帶動下，一樓表演區一個個節目熱鬧登場。八里鄉農會的妖嬌美麗的九位班員以動感十足的舞步展現青春與活力，為博覽會熱場。松年大學的「大學生」跳起典雅又有味道的日本扇子舞，又另三位「資深美女」比劃出溫婉動人的手語歌；另兩位則唱出逗趣的「戲鳳」，舞出美妙人生。誰說勁歌熱舞是年輕人的專利?! 二樓的動態活動DIY也一個個輪流到一樓表演解說，為大會增添傳承色彩，突顯博覽會的展出主題。

汐止市農會松年大學表演手語歌

三樓的活動是「農漁村代間傳承研討會」，會中特別商請海洋大學應用經濟研究所所長莊慶達教授擔任研究報告引言的主持人。研究團隊李青松、林如萍、鄭淑子、高淑貴等教授發表「農漁村產業、生活代間傳承之研究」之初步發現與結果，並邀請台中縣東勢鎮廖羅雪珍女士、屏東縣佳冬鄉謝錦輝先生、嘉義縣布袋鎮蔡文龍先生針對農漁產業、生活傳承現身說法，作經驗分享。最後與產、官、學界代表共同進行對話與討論。研討會在十五日午進行，歷時約三個小時餘。

一個段落。回顧十五日的開場式，長官們百忙之中蒞臨指導，令身為主辦單位的我們十分感動；下午的研討會雖然有幾位受邀者不克前來，略顯遺憾，幸好尚不至於有太大的影響，多數與會者發表高見，研討會順利地進行。

農漁村代間傳承研討會會後合影

辦活動可以發掘人才，結合力量，其實它是把理想付諸行動的方法之一，也是一件相當有意義的事。又，農漁本一家，藉著辦活動大家聚聚，一起做一些事是個不錯的安排。互相認識交交朋友，互相觀摩學學本事，在必要時也可互相幫忙，互助合作地做其他事。所以，總結而言，雖然它是很「勞民傷財」的，但也是很「價值連城」的。

基隆區漁會表演編製草鞋

十六日午後，總共一天半的活動圓滿的告

全國農業電子網 (MyAgro)

國立台灣大學農業推廣所 黃靖棋 研究生、岳修平 副教授

《臺大農推系》「全國農業電子網 MyAgro」(<http://www.myagro.nat.gov.tw>)，是農委會為提供農民以及農業相關單位人員一個專屬於農業的網路電子化服務，除了 E-mail，其中還有網路社群的功能，讓農業界的各級人士，可以透過這個網站進行互動與溝通，而訊息平台還提供各級單位人員在 MyAgro 上的 e-mail 帳號，上從農委會官員到產銷班農民，只要有申請帳號，均可以在此找到，透過這樣的平台，串聯起所有的農業相關人員，若是建立起這樣的系統，便可打

破原有的層級限制，確保溝通管道順暢。目

圖一、全國農業電子網首頁

前農委會正開始大力推廣這個網站，但是在

瀏覽過其中「網路社群」中的討論，發現目前還有相當多的農民，甚至是農業單位的人員，都不知道有這樣的網站存在，因此希望透過這篇文章的介紹，讓各農業相關人員，都能夠認識這個網站，並加以利用。

MyAgro 顧名思義，其提供農民及推廣人員許多個人化的功能，對於管理個人的資料，是相當方便的，申請的方式也相當簡單，您只要是農民、農業推廣人員、各農業機構人員，甚至是主辦農業相關訓練課程的講師，都可以申請此專屬於農業社群的全國農業電子網，個人申請時只需備妥姓名、身份證字號、以及所屬組織架構等基本資料，若是需要辦理相關訓練課程，也可利用相同方式，將講師和學員名單以及上述基本資料，以電話或電子郵件的方式聯絡農委會負責人「葉執東先生」，其聯絡電話為：(02)2312-6974；電子郵件信箱：jdye@mail.coa.gov.tw，葉先生就會將您的資料建檔進入農業電子網中。由於處理速度相當快，服務態度也很親切，因此在告知基本資料後，很快就可以直接到全國農業電子網的首頁進行線上註冊，註冊的程序也很容易，您只要在首頁點選註冊，接著跟著步驟說明一步一步進行即可完成註冊程序。

圖二、全國農業電子網線上註冊頁面

當您完成註冊，立刻就可以從全國農業電子網首頁輸入身份證字號及密碼登入，開始使用 MyAgro 各項便利的功能。您可以看到其功能頁面上分為「eFARM 服務」、「活動看版」、「郵件預覽」、「個人書籤」、「便條紙」、「應用程式」、以及「討論區」等七大區域，其中包括「信箱」、「名片簿」、

「行事曆」、「訊息平台」、「網路社群」，以及「個人書籤」等重要的功能，而此網站本身功能頁面色調相當清爽，雖然連結的字體較小，但是所有的功能項目都很容易就可以找到，以下將簡單介紹全國農業電子網 (MyAgro) 所提供的功能項目：

圖三、全國農業電子網功能頁

1. 「信箱」：
 - A. 功能鈕列：功能分為「新郵件」、「回覆」、「全部回覆」、「轉寄」、「刪除」、「收外部信」、「通訊錄」、「尋找」、「下載」、「系統設定」、「移動」。
 - B. 信件櫃：功能分為『信件櫃』、「收件匣」、「草稿匣」、「寄件備份」以及「垃圾筒」。
 - C. 連絡人：此區會顯示您所有連絡人的名字，並可維護這些人的連絡資料及電子郵件 (E-mail)。
 - D. 信件列表：此區會顯示您所有來信的列表。
 - E. 信件內容：此區顯示您信件的內容。

圖四、全國農業電子網信箱頁面

2. 「行事曆」：在行事曆中提供各個時間的記事功能，記事的時間有日、週、月、年等四中模式可供切換，您可依照個人的需要自行切換，除了查看個人詳細的行事曆資料外，在此還可開放自己的行事曆供他人查閱或設定查看他人開放的行事曆資料，是一個相當便利的功能。
3. 「訊息平台」：訊息平台提供寄發 E-mail、便條紙以及手機簡訊等三種功能，您可以透過此訊息平台，使用上述三種方式傳達訊息給農委會、各級農業相關單位以及產銷班等已申請全國農業電子網帳號、建有資料的各級行政主管、推廣人員以及產銷班農民和訓練班講師。

圖五、行事曆頁面

4. 「網路社群」：網路社群即線上討論看板，提供使用者在線上進行討論各種農業方面或是使用本系統上的問題，目前上線

的使用者並不多，但是幾乎每天都有人上線討論，且系統管理者回應也相當頻繁。

5. 「個人書籤」：在此提供類似 IE 瀏覽器中「我的最愛」的功能，讓您隨時隨地擁有個人化的書籤，走到哪都能透過網路直接連結到常用的網站，相當便利。

圖六、訊息平台頁面

農委會目前開始大力推行「全國農業電子網」給所有農業相關機構及農民使用，希望能夠透過這個系統，開發一個農業專屬的空間，保持農業界對話的管道暢通，唯目前知道此網站並真正使用的人數並不多，因此各項便利的功能，都還無法真正發揮功效。在農業產業逐漸邁向電子化的今天，開發這樣的系統從上到下連結了農業的政府機構、民間機構以及地方團體，希望能夠達成資源整合的目的，也希望透過這篇文章的介紹，能有更多農業界的各級人士也加入這個社群，進行知識分享創造農業的知識經濟時代。

雲林縣古坑鄉咖啡飄香、竹筍外銷、古法苦茶油

國立台灣大學農業推廣學系 邱昭豪 同學、賴爾柔 副教授

咖啡

古坑鄉位於雲林縣極東，為全縣面積最大，山地面積最廣的鄉鎮，境內地勢多變化，東接阿里山山脈，西鄰嘉南平原，因而古坑鄉地區全盛產竹筍、柑橘及茶葉，近年來也有火龍果、真菌、花卉、桑及水蜜桃的種植，除此之外，古坑鄉尚有一聞名全省的特產——咖啡。

全球的咖啡產國都在北緯 24⁰ 附近，而

古坑鄉地區也位於此咖啡的生產帶上，加上古坑鄉地區的土壤排水良好，地勢較高，很適合生產品質良好的咖啡。自日據時代起，古坑鄉便有規模地種植咖啡，曾經極盛一時，但後來因為戰事頻繁，耕種面積逐漸減少，而後的國民政府時期，古坑鄉地區仍然持續種植咖啡。因為政策的改變，使得許多人紛紛改種竹筍、柑橘。目前在荷芭山上仍有一座咖啡園，面積十餘公頃，負責人為巴登咖啡董事長——張來恩 先生。張先生自小

便在咖啡香中渡過，對於在台灣這片土地生長的咖啡情有獨鍾，畢生致力於咖啡的種植與口味的創新。他所經營的咖啡農場是台灣地區私人種植最具規模，而巴登咖啡館也在全省北中南開設分店。每逢假日來訪的遊客絡繹不絕，除了品嚐台灣咖啡原鄉的味道之外，也一睹咖啡的模樣。

巴登咖啡旁的建德寺（地母廟），一旁有一荷苞山步道，漫步於步道中可以發現到一旁有許多散生的咖啡植株，所結的果實沒有咖啡園中的咖啡茂盛，枝條顯得瘦細也較稀疏，偶爾還可以見到日據時代遺留下來的古老咖啡樹，敘說著此地早年咖啡的產業。座落於古坑鄉的荷苞山，道盡了台灣咖啡的興衰歷史，也成為古坑鄉地區咖啡勝地之一。

古坑鄉咖啡樹

張來恩先生所經營的咖啡園，所種植的是阿拉比卡種（Arabica）、於每年二月起紛紛開起白色的小花，此時園中有著許多蜜蜂穿梭於花叢之中。花謝後，於開花處長出綠色的果實，當果實由綠轉紅，外觀有如櫻桃般，又稱為咖啡櫻桃。每年九月起，咖啡的果實逐漸成熟，由於同一株咖啡果實成熟的速度不一，通常採用人工採擷，雖然成本較高，但相對品質也較佳，也因此一年四季中咖啡園中呈現出不同的景觀。此座咖啡園採有機栽培法，目前已通過 MOA 有機認證，對於飲用咖啡更為安心。

古坑鄉華山之咖啡勝地夜景

古坑鄉的另一個咖啡勝地在於華山，幾年前，此處率先有了一座以景觀為主的咖啡館，而後紛紛成立了許多咖啡館。在這華山崎嶇的山路中，可以說每轉一個彎便可以發現一家咖啡館，此處可謂為全省咖啡館設立最密集之處。華山地勢高空氣好，夏日有不少人避暑上山遊玩，附近有茶園、竹林、柑橘園及休閒步道的設立，可供遊客肆情山水，更有一華山教育農園，來此的遊客，可以體會到田園山野之趣，漫步於步道中，將自身寄託於自然之中，累了，便找一家喜歡的咖啡館，點一杯香醇的咖啡於華山地勢較高，由此望去可遠眺雲嘉彰三地的景色，天氣晴時可逞望台灣海峽。但這仍不是使得此處咖啡館林立的原因，到了夜晚，夜的謐秘與燈光的魔法，使得華山活像跳脫的夜精靈，不住地閃爍，吸引許多人佇留，而這魔法灑遍了整個視野。由華山往外望去，縣道上往來的車輛不絕，盡收眼底的萬家燈火，遙望雲林縣海濱的六輕工業，一片寂靜而閃爍的燈海，同時傾聽著蛙鳴蟲聲，再來一杯香醇美味的咖啡，如此享受別有一番風味，

咖啡果實與白色咖啡花

因此，此處的店家，也自豪的說「華山是越夜越美麗」，與一旁的荷苞山咖啡原鄉，同為古坑咖啡勝地。

古坑鄉的咖啡產量雖比不上竹筍與柑橘，但古坑鄉已經充斥著咖啡文化，在此，款待遠道而來的朋友，總是會問上一句「你是要喝咖啡，還是喝茶呢？」古坑鄉與咖啡的淵源，隨著時代的演變越趨緊密，有機會來到台灣咖啡的原鄉，不妨品嚐一下擁有臺灣風味的咖啡吧！

竹筍

竹屬於禾本科，是多年生常綠的植物，其外觀隨著品種的不同而有多種不同的變化，有些矮小全株不過20~30公分高，外觀如灌木叢，有些則高大可長成一片竹林。竹筍長成以後，其莖部中空，葉片扁平而細長，竹子所開的花為穗狀小白花，大部分的竹子在開花之後便會死亡，竹子的壽命長短不一，有三十年、五十年甚至一百多年的竹子。而我們所食用的竹筍，則是竹所發出的嫩芽，這也是古坑鄉主要的農產品之一。

古坑鄉麻竹筍

竹筍是古坑鄉最負盛名的特產之一，其中麻竹筍的產量更是居全國之冠，目前古坑鄉大約栽培有三千多公頃的竹筍園，遍及古坑鄉山區及平原地帶，每年竹筍的產量大約五、六萬公噸，所種植的竹筍品種以麻竹筍最多，烏殼綠竹筍次之，其他也有孟宗竹、桂竹。

早年古坑鄉並沒有如此多的竹筍種植，

因為古坑鄉的山坡地貧瘠，許多經濟作物在此生長狀況不佳。於民國五十二年時，當時擔任古坑鄉農會總幹事黃朝文先生，認為古坑鄉擁有偌大的山坡地面積，應予妥善規劃開發，考慮的經濟層面與當地的地形及土壤，選擇了麻竹筍作為山區的經濟作物，麻竹筍適合山坡地種植，生長力強，容易管理，經過幾年的推廣種植，不但古坑鄉山區，就連平地的居民也有種植竹筍，使得竹筍成為古坑鄉的主要經濟作物之一。

古坑鄉的竹筍之所以能夠蓬勃發展，除了當時的積極推廣之外，還要有良好的竹筍銷售市場，當時古坑鄉所生產的竹筍以外銷日本為主，正因為日本人對古坑鄉所出產的竹筍有特別的偏好，促使了古坑鄉興起種植「外銷筍」的風氣，而且引以為自豪。近年來由於外銷市場的競爭對手增加，如韓國的竹筍也外銷日本，而且日本人對於竹筍的需求也改變，使得古坑鄉的竹筍外銷通路逐年減少，使得境內的竹筍種植面積逐年減少，如表一所示，可以發現民國八十四年到民國八十九年間，古坑鄉的竹筍種植面積已由4,165公頃，減少至3,216.4公頃，產量也由八萬多公噸減少至四萬多公噸，

表一、古坑鄉歷年竹筍種植面積與產量

年度	種植面積（公頃）	產量（公噸）
84	4,165.00	83,300
85	4,077.00	81,540
86	3,978.00	77,571
87	3,823.00	63,080
88	3,433.00	72,093
89	3,216.40	48,008

註：本計畫整理，資料整理自雲林縣統計要覽民國八十四年至民國八十九年。

古坑鄉的外銷通路受阻，此引竹農將銷售通路轉往國外市場，並且開發許多種竹筍產品，目前古坑鄉的竹筍產品大致尚可分為生鮮和曬乾兩種，生鮮竹筍又分為整支、切片和切角三種，以生鮮竹筍而言以草嶺地區所生產的冬筍名氣最望，而值得一提的是，

古坑鄉有一種「白露筍」，這並非是新品種的竹筍，而是據說古坑鄉的麻竹筍在白露這個時節時發出的，其味道特別好吃，故有此一說。

除了生鮮竹筍外，筍農也將竹筍味道較差的筍尾切下來，將筍尾泡製後可以切片製成脆筍，或是撕成條狀製成筍絲，因此在古坑鄉的鄉道中，常常可以在道路旁發現到一個個巨大的圓桶，有些上頭還覆蓋一層黑色的帆布，表示正在醃製竹筍中。古坑鄉的竹農對於麻竹有相當多的用途，除了當作蔬菜外，尚可以加工製成罐頭、桶筍、煮水筍、筍乾、筍片、醬筍、筍絨、筍絲等等；其他種類的竹筍，如烏殼綠竹筍，鮮嫩的綠竹筍，筍尖略帶紫色，煮時幼嫩清脆可口，適合涼拌；桂竹筍多做桶筍；孟宗竹多作為鮮菜，尤其是冬筍，量少而價高。目前古坑鄉農會和當地竹農合作，積極推廣竹筍的銷售面，目前除了脆筍、筍絲、筍乾和筍醬，古坑鄉農會為了便利目前都市人的繁忙生活，也推出開封便可以立即實用的調味加工筍、竹筍罐頭。

古坑鄉的竹農為了能夠提供新鮮且口感最好的竹筍，所以他們一大早天還沒有亮的時候，就趁著天色昏暗到竹園，然後依靠著直接和多年的經驗，採收品質最好的竹筍，據竹農表示，新鮮的竹筍其肉質鮮嫩口感不亞於水梨。古坑鄉的竹農一年之中在竹園巡視，觀察竹園中的竹株生長情況，必須有計畫的培土，規劃新的植株，以保持竹園的活力，並且注意提供肥料與病蟲害防治，竹筍的病蟲害不多但危害都很嚴重，若不注意，感染上了病蟲害，可能使得竹園全部毀損。

竹筍一年之中均可以生長，一年之中以夏季（6、7、8月）所生產的竹筍品質最佳，外觀有如粗壯的牛角一般，而冬季的竹筍外觀較細長，但口感與風味均不相同，若控制得當，則一年四季均可以提供竹筍。古坑鄉地區也發展出一些以麻竹筍為主的風味小菜，無論是清湯、涼拌、炒菜或切片均有各有一番風味。

古坑鄉種植竹筍以來，對於古坑鄉的生活面與文化面都有莫大的影響，古坑鄉竹農的外銷市場與國內的市場競爭下，不斷地推研出不同的竹筍加工方式，追求不同風味的竹筍，而竹子的莖和葉也一度被古坑鄉利用，用以加工製造成紙張，古坑鄉華山村地區曾經造紙業興盛一時，目前古坑鄉仍保有傳統以竹葉和莖枝製成的手工造紙，材質柔軟，連日本人都聞名而至。而古坑鄉的每日飲食中幾乎都缺乏不了竹筍這一道材料。

苦茶油

苦茶油是由苦茶樹結的成熟果實壓榨而成，苦茶樹學名「油茶」，屬山茶科，每年僅開花一次，花白色，目前台灣所生產的苦茶油依照其苦茶樹所結的果實大小可分為兩種。苦茶樹適合生長於海拔 900~1200 公尺的山區，雲林縣古坑鄉的草嶺地區，是台灣少數幾個生產古茶油的地點。

茶樹一般常見可分為三類用途，有些茶樹的花變化多端可供欣賞，稱之為茶花；有些茶樹，人們專門採取其心葉，製成茶葉；而「苦茶樹」則專門用以提供茶油，原住民甚早便知道於山中摘取野生苦茶籽來榨油食用。

苦茶樹上尚未成熟的苦茶果實

在古坑鄉主要出產苦茶油的地區在草嶺，草嶺地區的茶農，除了種植高山茶之外，也種植苦茶樹，苦茶樹的採收期很長，每年的九月到翌年的三月均可採收，苦茶樹的果實成熟後茶農便會採收其苦茶籽，經過脫殼日曬後循古法斧炒、粉碎、壓榨、澄清、過

濾而成。在草嶺商家的店前時常可以見到他們將採收下來的苦茶籽，在一個鍋子中炒，據店家說明將苦茶籽炒熱至 120°C 左右，便可以將苦茶籽壓碎，然後倒入一旁的機器，這部機器會將苦茶籽中的苦茶壓榨出來，剩餘的苦茶籽變成了茶粕，而一旁流出渾濁的苦茶油，靜置一段時間之後，經過過濾而得到純淨的油便是苦茶油。

苦茶樹生長在深山曠野，不受環境、農藥污染，其樹終年長青，自開花結果到採收，綠色的果實在樹上長達 300 天以上，是所有油料作物中，受大自然孕育最久的果實，是故為油中極品，亦被雅稱為油王，苦茶油是天然純淨的植物油，屬於不飽和脂肪酸油，含豐富維生素群、菸鹼酸、蛋白質、礦物質及特有的山甘茶素，可清肝解毒、保養胃疾、氣管、皮膚症等，油質溫和沒有體質禁忌是適合現代人的食用油。苦茶油在本草經記載潤肺安五臟、調脾胃的溫和營養劑能促進血液循環、調適體質及久年骨病、氣管炎、氣壓，產婦進補並可消除脂肪積水，為養顏健身之良油。

在草嶺地區還有一條苦茶樹步道可以一遊，往草嶺十景之幽情谷的路上，有一處附近種植著而高大茂密的苦茶樹，漫步其中，享受置身於茶樹林之中的天然樂趣，還可以見著正在吸收天地精華的苦茶果實。

苦茶油可供炒菜、炒肉、炒燉油雞、拌麵線、拌白飯，更可以乾喝及藥燉養身，常實用可保養氣管、健胃、消除體內脂肪。在古坑鄉草嶺更有一道苦茶油雞，味道香醇而口感不膩。近年來追尚自然的風氣日盛，苦茶油純樸自然的提煉方式，以及其香醇的味道與對身體健康有益，因此深受大眾喜愛，也有許多以苦茶油調理的食品。

其他值得一提的是，榨油過後的苦茶油柏，可以當作養蝦池的消毒劑，以及撲殺農田福壽螺的藥劑，因此更可以成為對環境無

負擔藥劑，更廣為保育人士的喜愛。苦茶油柏藉由精製後，更可以成為天然洗碗精、護髮劑、保養品等等，這些都屬天然的產品，經由一些簡單的加工處理，由於其溫和天然的觸感，廣受大眾人士歡迎與好評。

榨苦茶油機正面觀，榨出的苦茶油會由一旁流出，再經過澄清、過濾之後變成了清澈的苦茶油

苦茶油食用法

- ◎燉炒油雞——先將雞肉塊加入少許茶油，以薑片或蒜頭炒熱，然後以半碗茶油倒入燉熟，味道芳香可口最具補身。
- ◎苦茶油屬素食中性油，不熱不寒，四季皆宜，體弱及婦人生產煮茶油雞進補，又可以消除懷孕期中腹脂肪，用保美麗身材。
- ◎胃痛時以一湯匙茶油服下，二十分鐘後見效。
- ◎糖尿病者早餐前以紅菜加茶油炒食後三十分後再用餐。
- ◎尿酸過多者，需長期以甘薯葉加茶油炒食之。
- ◎胃病或腎臟水腫者以豬肝加茶油炒食之。
- ◎以薑母片和苦茶油熬煎，再將薑渣去掉，如此食用可保氣管健康。

(古坑鄉農會，天然極品苦茶油說明書)