



國內郵資已付

板橋郵局許可證
板橋字第156號

印刷品

發行所：新北市農會

發行人：林溪水 理事長：林溪水 常務監事：郭進源 總幹事：楊棟樑

地址：新北市板橋區縣民大道一段 291 號 電話：(02)2968-5191

設計、印刷：長榮國際股份有限公司 電話：(02)2500-1172

行政院新聞局登記證局版臺省誌字第玖肆零號



|立夏| 5月5日 |小滿| 5月21日 |特產| 樹梅 |產地| 八里、三芝

農漁會資訊共用系統合作意向書簽約

4月13日上午本會附設北區農會電腦共用中心於本會板橋大樓三樓大禮堂舉行簽約儀式，在農委會胡忠一主任秘書見證下，新北市農會楊棟樑總幹事與全國農業金庫陳朝輝董事長共同簽訂「農漁會資訊共用系統合作意向書」，吹響了北農中心加入「農漁會共用帳務系統」的號角。

北農中心為新北市農會（原臺北縣農會）王前總幹事維藩於民國七十四年在行政院農委會輔導下耗資五千萬成立，是全國第一家成立的資訊共用中心，並於翌年四月導入啟用第一期五家連線農會的資訊共用系統。截至今年

三月連線單位共 55 家、238 個營業單位，客戶總數達到一百四十七萬戶，存款總額超過四千億元，放款總額超過兩千七百億元。

為了響應政府的農漁會資訊整合政策，更進一步提升整體農漁會的金融營運效能，新系統預期的整合綜效，將減少重複投資降低成本，使作業流程標準化，持續開發通存通提、黃金存摺、行動支付等新種業務，提供客戶更多元、便捷、經濟的金融服務。另將持續整合農漁會其他部門的資訊系統如農健保管理、進銷存管理、會籍管理等，建構成整體農漁會共用的資訊平台。（撰文／資訊室 宋開祥）



▲在農委會胡忠一主任秘書見證下，新北市農會楊棟樑總幹事與全國農業金庫陳朝輝董事長共同簽訂「農漁會資訊共用系統合作意向書」。

電 腦 嘛 ㄟ 選 茶 葉 坪農包種茶色彩選別機啟用



電腦不僅會撿土豆，現在還會撿茶喔！新北市坪林區農會為提升包種茶加工廠生產環境及茶品品質，積極爭取行政院農業委員會農糧署與

新北市政府農業局共同輔導更新包種茶加工廠電腦色彩選別機設備，並於4月15日正式啟用。

新的機器裡面有6顆光學感應鏡頭，可以透過辨識茶葉顏色區分茶葉及茶梗，比過去傳統機器更加精準快速，而且相較舊的挑梗設備，良率提升1成，更能減少茶葉損失。預期可以將年產能由原先之3萬公斤提升達6萬公斤，以每人每天可挑梗5公斤計算，每年可以節省1萬2千人次，有效解決農村勞力不足問題，且加工廠通過ISO22000及HACCP驗證，更能為消費者茶品之衛生安全嚴格把關。（撰文／文山茶中心 翁啟二）

政 令 宣 導

申報綜所稅 「健保卡+密碼」 好便利

一年一度的綜合所得稅結算申報又到了，為縮短報稅等待時間，國稅局提醒納稅義務人只要利用自然人憑證、金融憑證或「健保卡+密碼」，於綜合所得稅結算申報期間：106年5月1日至6月1日，進入財政部網站（<http://tax.nat.gov.tw>）之報稅軟體線上查驗身分及密碼無誤後，即可查詢課稅資料及申報綜合所得稅，免出門、免排隊，輕輕鬆鬆就能完成報稅。

林 口 區 106 春季製茶技術競賽 比賽成績揭曉囉！

春季優良茶比賽 駱錢奪得特等獎

隨著產茶季開始，又是製茶農友同場競技的時候了！林口區農會於4月20-21日辦理「林口區106年度春季製茶技術競賽」，計有29位製茶選手參加，這次參賽者高齡者近90歲，最小的只有20歲，代表技術傳承的意義，老師傅的技術不會失傳，年輕人願意學習技術。

經過兩天的製茶歷程及評審的品評，得獎名單終於出爐，由高齡83歲的林文珍奪得特等獎，而年紀20歲的李若羽得到三等獎！由此可見，林口區的製茶在老師傅的指導下，年輕茶農技術將愈來愈精進，後繼有人！（撰文／林口農會 陳登崑）

▲林口農會春季比賽由駱錢（右6）奪得特等獎，於4月27日由新北市農業局李玟局長（右5）、本會王國慶主秘（右3）及該會三首長一起頒發匾額以示恭賀。

無毒農業輔導有成 花蓮品牌農產品大放光芒



▲農糧署東區分署長陳啟榮(左三)與花蓮縣、市農會首長、本會林理事長(左4)、楊總幹事(右1)等長官共同為花蓮週展售活動熱鬧開幕

花蓮縣政府與花蓮縣、市農會近年積極推廣「無毒農業」有成，在農、禽、牧各方面皆有享譽全國的品牌產品，本(4)月8日花蓮縣農會特別在希望廣場舉辦盛大推廣活動，要向臺北的消費者推薦花蓮最優質的農特產品。

開幕會上邀請出席活動的長官包括農委會農糧署東區分署長陳啟榮、花蓮縣農會理事長余國基、常務監事許雲琳及總幹事官俊彥，花蓮市農會理事長陳保成、以及本會林理事長、楊總幹事等長官及各界貴賓。陳啟榮分署長致詞時表示：「花蓮擁有無污染的環境，孕育出來的無毒農產品享譽全國，包括有機蔬果、有機米蜂蜜、牛乳、金針、雞肉等，很多都已經走向品牌經營，歡迎大家踴躍選購。」

4月剛好也是箭筍的盛產期，花蓮縣萬榮鄉公所特別由鄉長張秋美女士帶隊，運來600公斤新鮮現採的無毒高山箭筍，並由萬榮太魯閣族青年組成近20人龐大的剝箭筍大隊現場示範，令現場的消費者忍不住駐足觀看，而剝好的箭筍也立即被搶購一空。入口脆嫩、

口感鮮美的箭筍是十分受歡迎的食材，無論是燴三鮮、炒肉絲……都非常下飯，廣受大眾喜愛。

現場展售的農特產品相當受民眾歡迎，而本場每週都由各縣市輪流展售，歡迎大家踴躍前來採購，一起支持本土最優質的農產品。(撰文/供銷部 黃書楷)

希望廣場假日營業時間：
週六10：00-19：00 / 週日10：00-18：00
地址：臺北市林森北路及北平東路交叉處
電話：(02)2393-0801 傳真：(02)2393-0802
官網：www.chope.org.tw
FB：臺北希望廣場

希望廣場 106年5月份農特產品展售活動表

日期	展售主題	主辦單位
5/6~7	西瓜、蔬菜	雲林縣政府
5/13~14	情人果、鳳梨	臺南市政府
5/20~21	五月桃	桃園市政府
5/27~28	大西瓜	花蓮縣政府



▲由萬榮青年組成的剝箭筍大隊陣容龐大，相當吸引民眾目光

攝影比賽

文山農場之美 徵件中!

文山農場位於新店烏來風景線上，是個自然、有機的生態農場，遍植花木，色彩繽紛、四季鮮明，夾以坐落於起伏山丘上的茶樹，滿眼綠意，宛若人間仙境。

為鼓勵大家走出戶外、親近大自然，感受文山農場人文、風景、茶文化之美，特別舉辦攝影比賽，期透過專業攝影鏡頭找出文山農場不同角度之美，並將農場多變的樣貌紀錄下來，歡迎對攝影有興趣的民眾踴躍報名參加。(撰文/文山農場 黃嘉安)

報名方式如下：

1. 至活動網站下載報名表。
2. 主辦單位受理、審核通過後，核發「攝影證」予參賽者，活動期間憑證入園攝影。
3. 收件日期：即日起至2017年6月30日止(以作品到達為準)。
4. 收件地點：新北市農會文山農場。
5. 活動網站：<https://goo.gl/Bw2opM>

文山
農場

電話：02-2666-7512

傳真：02-2666-4284

地址：新北市新店區湖子內路100號

真情食品館 溫暖推薦



真情食品館精挑細選為您介紹兩樣優質農產品供你選擇，歡迎使用手機掃描行動條碼或直接上真情食品館網路商城輸入商品名稱查詢選購。

真情食品館網路商城網址：<http://www.ubox.org.tw>

服務專線：0800-666-980



精選好禮 1



希望廣場排隊【真情鮮雞】

任兩隻超低價900元

喜歡吃雞肉的饕客們注意了，這次真情食品館主推排隊【真情鮮雞】，臺北希望廣場排隊購買的黑羽放山雞/古早雞上網買得到，一樣來自合法屠宰場，經過專業獸醫師把關，並貼有防檢局屠宰衛生合格標誌，品質衛生安全有保障，而且不必舟車奔波排隊，任兩隻超低破盤價900元免運費優惠給您。

精選好禮 2



有機洋蔥/有機紫色洋蔥

鮮嫩多汁是入菜的好食材

來自洋蔥的故鄉恆春半島的有機洋蔥/有機紫色洋蔥滋味好，營養價值高，更是入菜的好食材，所以有「蔬菜皇后」的美譽。洋蔥即可生食又可熟食，與肉類、蛋類、堅果、豆製品和其他蔬菜都可以相互搭配，也容易保存，有機紫色洋蔥嘗起來稍辣，風味獨特更濃郁值得您一試。

精選好禮 3



有機轉型期金鑽鳳梨

現在吃鳳梨正是時候!

有機轉型期金鑽鳳梨產地位於屏東瑪家鄉採自然栽培，人工除草培育雖然耗費成本高，自然熟成果實也較緩慢、較小顆，但生產出的金鑽鳳梨風味濃、甜度高，不咬舌含豐富維生素C，濃厚飽滿的迷人香氣與豐富的層次，令人無窮回味!

家中從事園藝工作，雖然我偶爾會幫忙，但對於農業僅是一知半解。隨著高中就讀桃園農工農場經營科，學習到基礎的農業、園藝、農藝等相關知識，在我的心中埋下日後從農的種子。大學考取屏東科技大學農園生產系，四年求學生涯讓我了解國內農業必須走向精緻化農業，以行銷及創新的思維走出一條新農業之路。因此畢業後即利用所學，服務於家中的園藝公司——三和種苗園。

種苗園位於新北市新莊區，目前由父親與我共同經營管理，苗圃約有 700 坪，以販售庭園苗木、觀賞花卉及果樹苗木為主。此外，亦承接庭園造景、景觀設計、園藝規劃等設計施工，

有時也應邀至團體機關教導組合盆栽教學。由於苗園的植物品質優良，加上自己有深厚的農業背景，並提供顧客良好的服務品質，長期下來已建立穩定的客戶群。

在接觸苗圃工作後，我自覺所學尚有不足，利用閒暇之餘進修景觀造園課程、盆景藝術知識，以提升園藝設計方面的知識。有鑒於之前國內食安風暴，目前也積極規劃園區販售蔬菜苗，推廣民眾可利用家中的小陽台或是住家旁的空地種菜，不僅樂趣多，同時吃得安全、安心。

加入新北青農這個大家庭後，認識到許多農業前輩，各個青農都是箇中好手，每位夥伴都在為臺灣農業打拚奮鬥。做為現代化的農民，

我們不能只光靠生產，更應懂得如何行銷，把優質的產品推廣出去，藉由相互觀摩交流，學習大家的經驗，更期待能迸出不同的火花，共同創造農業新藍海時代。

(撰文/新北青農 鄭光育)



三和種苗園
電話：02-29014546
地址：新北市新莊區新樹路 14 號

希望廣場方法示範 養生果醋釀



進入春暖花開的季節，搭配一杯酸甜滋味的冰涼果醋最對味！本會特別邀請石碇區農會家政班員於 4 月 8 日在臺北希望廣場示範製作「養生果醋釀」，除了提供試吃品嘗外，並帶領現場民眾 DIY。

本次示範以國產蘋果為釀造原料，蘋果為營養豐富的果類食物，含有豐富的維生素 A、胡蘿蔔素和碳水化合物……等，尤其內含豐富的食物纖維—果膠，有助於保護腸壁、調整胃腸等功能。蘋果低熱量的特性，對女性而言也是很好的美容蔬果。而本次以蘋果示範的養生果醋釀，在日常飲用亦有助保健養生、改善疲勞、美容養顏等多種好處。西方有句俚語：「一天一顆蘋果，醫生遠離我」，甚至有些科學家和醫生也把蘋果冠名為全方位的健康水果呢！

新鮮蘋果如何挑選？班員告訴大家簡單的分辨方法，首先外型應選整體結實、色澤美觀、果梗呈現綠色的較佳，若果梗枯黃或已掉落，則應避免選購，另外用食指指背輕彈蘋果的腰部，回音堅實清脆即表示新鮮。班員示範解說完之後，帶著台下民眾 DIY，最後再添加一點小祕方—石碇茶鄉桂花農園自製的桂花釀一起發酵，讓果醋結合淡淡的桂花香味，整場活動吸引許多民眾踴躍報名參加。

蘋果營養價值極高，除了單吃亦可創造多樣化的料理。歡迎民眾假日到臺北希望廣場逛逛，採購優質安全的農特產品，不僅吃到美味，也買到健康！（撰文/推廣部 陳惠珊）



田園媽媽味 石農肉粽滋味讚



石門面海靠山，風景怡人，是單車、重機族的最愛，更是家庭近郊旅遊、大啖海鮮的首選。而在北海岸海線的長廊中，一群領有中餐丙級証照的家政班員與石門區農會合作而成立的「田媽媽 北海驛站 石農肉粽」就位於台二線 28 公里處。



石門區農會與家政班員秉持「誠實的商品 信賴的品牌」做為核心價值，研發出各種口味的肉粽，其食材嚴選國產之農產品、畜產品、海鮮……等，家政班的田媽媽們用其三心：愛心、耐心、專心，二意：情意、好意，製作出的感情商品，尤其研發出招牌「芋香櫻花蝦粽」口味更是廣受消費者青睞，另外也與瑞芳地區農會合作生產山藥系列之肉粽品項提供挑選。吃了肉粽不妨來杯鐵觀音茶，石門區農會研發「鐵觀音陳年老茶飲品」，即開即飲，冰涼過後飲用別有一番風味，「呷肉粽、配鐵觀音茶」去油解膩，不造成身體負擔。

為了保障消費者健康，製程中更加注重食品的衛生、安全，每款肉粽不定時送公正單位做微生物檢驗，也接受衛生單位的抽檢，更為肉粽產品投保產品責任險，石農肉粽也通過 ISO22000、HACCP 的認證，這樣用心製作的產品值得您挑選。

石門區是一個肉粽鄉，在端午前夕石門區每個店家都忙碌不已，「田媽媽 北海驛站 石農肉粽」為了服務消費大眾，減少車舟勞累，已經將生產之系列產品在上架到新北市各農會超市及家樂福、愛買、大潤發……等大賣場，也提供網站下單訂購的方式，歡迎大家多多購買家政班員們最用心製作的肉粽，保證吃的健康又安心。（撰文/石門農會 劉俐俐）

養生果醋釀

- * 材料**
新鮮蘋果一顆（約 100 公克）
細冰糖 20 公克
桂花釀 10 公克
米醋 100cc
玻璃罐一個（200cc）



貼心小叮嚀：

- * 飲用時加入少許冰塊風味更佳。
- * 可加入其他當令水果釀造自己喜愛的口味。

步驟 1

蘋果洗淨後用溫水去除表皮果蠟，並切成丁狀備用。

步驟 2

玻璃罐以 100 度的熱水燙過消毒後瀝乾，將切好的蘋果丁放入玻璃罐中。

步驟 3

將冰糖均勻覆蓋在蘋果丁上方。倒入米醋約八分滿，淋上桂花釀密封一週。

步驟 4

將釀好的養生果醋釀與水約以 1：5 稀釋飲用。

(示範/石碇農會 李彥則)

青農技術研習 滿載而歸

為了讓青年農民獲得專業技術，本會特於4月25日假桃園區農業改良場臺北分場舉辦研習訓練，由資深副研究員許苑培針對瓜、果、菜類栽培管理及蔬菜繁殖穴盤育苗技術做詳盡解說。

蔬菜、瓜果類是一般農民最常栽種的生產作物，要獲得好的產量及品質，必須從栽培技術著手。許副研究員就常見瓜類、番茄及甜椒等栽培土壤環境、適合種植期、栽培方式、肥培管理及採收期做深入淺出的說明。他提到水分管理須特別注意，要針對每種作物的需求來澆水，過多或過少影響甚大。在防治部分，病害與蟲害的防治藥劑不可貪圖方便混合使用，導致藥害發生。



葉菜類繁殖有許多種方法，一般農民除向育苗場購買穴盤苗外，也可自行育苗。許副研究員提到，購買種子不要買散裝的種子，其品質不穩定，種子放置冰箱冷藏以延長種子壽命。而每一種蔬菜其種子預措處理都不同，低溫、浸種、滲透壓及藥劑處理等要視各作物種子特質來處理。

在穴盤育苗方面，因生長快速、品質穩定為大部分農友喜愛，但其介質成本高。而管理方面，需保持土壤濕潤，澆水以正午前為主，下午3點以後絕不可澆水，以免種苗夜間會徒長。施肥以液肥為主，光線尤須充足，有助於幼苗發育及茁壯，如遇病蟲害，可使用生物防治法防治！育苗實作部分，從穴盤容器的選擇，介質土的鋪蓋到扦插苗的剪取位置、扦插方式及生長激素的使用一一說明，並準備地瓜葉及紅鳳菜讓學員親自操作，並把關鍵的小撇步與大家分享。

參與農民也紛紛提出各項栽培問題，不僅互相切磋研討，並在許副研究員解答下，減少許多摸索時間。而下午的實際操作，學員可以即時獲得技術與說明。另改良場並提供各種扦插苗讓學員可以自行帶回繁殖，讓今天的學習滿載而歸！（撰文／推廣部 李鈺鐘）

活動預告

家政在地食材 創意料理競賽

為維護家人健康及推廣國產農特產品，本會預定於5月16日（星期二）在本會二樓農民教室舉辦「在地食材創意料理競賽」，比賽項目以在地或國產農特產品為主食材，設計製作健康的創意料理與中式點心各一道。本次參賽單位計有樹林、汐止、蘆洲、三芝、八里、深坑、中和、新店等8間農會，希望藉由家政班員發揮創意的巧思，推廣國產農特產品。（撰文／推廣部 陳惠珊）

青年農民研習活動

為增加青年農營業務技能，本會將於5月18日（星期四）辦理在地青年農民組織與輔導活動，此次將參訪吳恆毅及廖賢麟兩位農友，透過實地討論、交流，解決農場管理、病蟲害防治、行銷管理等問題，歡迎本市青年農民踴躍參加。（撰文／推廣部 李鈺鐘）



全臺首創 珠蔥小舖開幕

活動詳洽：(02)2495-1051
網站：<http://psfa.org.tw>

新北市政府農業局為了讓民眾可以隨時品嚐到珠蔥的香甜滋味，與平溪農會共同成立「珠蔥小舖」，常態性販售新北市特產「珠蔥」及其加工品，4月15日在本會推廣教育大樓1樓舉行揭幕儀式記者會，由葉惠青副市長、各級農會貴賓以及本會首長一同揭牌，嘉賓雲集熱鬧滾滾。

新北市的珠蔥主要生長在平溪、雙溪、貢寮及烏來等地區，因氣候適宜，生產的珠蔥的質地特別柔順細緻，紅蔥頭培植出來的珠蔥得天獨厚，擁有特殊香氣卻不會吸引昆蟲啃食，

生長期短沒有病蟲害，所以不需要使用農藥，經濟價值非常高，一年四季都可採收，年產值約2,000萬。又以春季生產的珠蔥品質最佳，口感也最為鮮甜，無論是料理成珠蔥蛋或是做成珠蔥水餃都十分美味，成為來新北市一定要吃的著名農產品。

在新北市政府團隊的輔導下，平溪農會推廣珠蔥已邁入第四年，珠蔥已然成為新北及平溪的另一代名詞，我們將繼續朝品牌的建立與通路的創新而努力，結合產地商圈，共同推出美味的珠蔥料理，並且舉辦田間廚房小旅行，

期透過結合產地觀光旅遊的方式來推廣，為蔥農增加銷售通路。（撰文／平溪農會 陳欽黎）



高齡者生活改善講習 銀髮族法律常識與疾病預防



為促進高齡者健康快樂的生活型態並活躍學習需求，本會特於4月19日在文山農場辦理「高齡者生活改善講習」。

第一堂課邀請立詳法律事務所張家豪律師主講

「銀髮人生財產規劃與法律常識」。爭產不是有錢人的專利，而邁向老化有可能會使判斷力下降甚至失智，為預防子女因為財產起糾紛，也為了避免將來子女在繼承財產需辦理繁瑣手續，不少老人會選擇生前就將財產做好配置、立下遺囑。然而釐清親屬關係、遺產分配比例、如何立下一份有效的遺囑等都不是一件簡單容易的事。張律師深入淺出解說有關財務規劃、繼承、遺產分配及如何編寫遺囑等相關法律課程，讓班員更加了解。

午休過後首先安排讓學員們做貓頭鷹吊飾DIY，並鼓勵大家

平時應多動動手、腦，有助於減緩生理機能退化，只見大家像小朋友般開心的一步步製作。

第二堂課邀請康寧醫院衛教部吳秉樑主任主講「銀髮族的疾病預防與保健」，針對心血管疾病、腦中風及心肌梗塞如何檢視、預防等內容。現值氣候轉換的季節，面對外來的壓力，容易引起高齡者改變心臟血管收縮狀態，引發心肌梗塞，如果本身有高血壓、高血脂、糖尿病等「三高」者，較容易發生腦中風。尤其約40%的中風與高血壓有密切關係，血壓太高易引起腦血管變硬、變脆，血管易破裂且易形成動脈硬化的硬塊而使血管狹窄，是導致中風的高危險因子。而講師也宣導有吸菸的長者應戒菸，因為香菸中的尼古丁會增加冠狀動脈與腦動脈的粥狀硬化，使得動脈內膜損傷及增加心肌缺氧的機率。

透過本次規劃符合高齡者需求的課程，藉此提升高齡者終身學習的生活態度，一天的課程下來，學員們個個收穫豐富、滿載而歸。（撰文／推廣部 陳惠珊）