

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



| 芒種 | 6月5日 | | 夏至 | 6月21日 | | 特產 | 綠竹筍 | | 產地 | 八里、三峽、五股、新店、深坑、平溪、泰山

智慧農業迎向未來 第二屆百大青農成果展歡喜揭幕



▲農委會林聰賢主委(右4)、輔導處洪忠修處長(右3)、科技處張致盛處長(左3)、農糧署蘇茂祥副署長(右1)、本會楊總幹事(左1)等長官共同為第二屆百大青農成果發表會熱鬧揭幕。

農委會於5月13日至14日在希望廣場舉辦「第二屆百大青農成果展暨青農農特產品展售活動」，農委會大家長林聰賢主委特別於13日上午親自到場為活動揭幕，並將傳承旗幟交接予第三屆百大青農，象徵臺灣農業代代相傳、生生不息。

啟動儀式上邀請出席活動的長官包括農委會林聰賢主委、輔導處洪忠修處長、科技處張致盛處長、農糧署蘇茂祥副署長、本會郭常務監事、楊總幹事等長官及各界貴賓。林聰賢主委致詞時表示：「有志參與智慧農業的朋友，可透過農委會科技處、農科院、農試所的技术協助，將

田間管理模組化，讓農業從原本的一級生產變成六級生產，期盼青農們在生產端都能不斷與消費者溝通，建立好產消信任關係。」

林主委十分肯定新北市農會將希望廣場經營的有聲有色，成功搭建起生產者與消費者的溝通平台；展場巡禮時，主委在許多青農攤位駐足良久，仔細聆聽農民在生產過程中所遭遇的困難，並當場指示相關單位協助解決，展現幹練又親民的作風。(撰文/供銷部 黃書楷)

希望廣場營業時間：

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6月份農特產品展售活動表

日期	展售主題	主辦單位
6/3~4	火龍果	臺東縣政府
6/10~11	葡萄	彰化縣政府
6/17~18	鳳梨、花生	雲林縣政府
6/24~25	荔枝、鳳梨	南投縣政府

活動預告

家政技術 交換大會

為培育家政義務指導員專業技能，本會預定於6月16日(星期五)在文山農場舉辦技術交換大會，比賽項目為教學示範及公民常識測驗二項。參賽單位計有板橋、土城、五股、林口、泰山、三芝、平溪、新店等八間農會，希望藉由技術交流、互相學習，提升班員更多教學方法與技巧，以協助家政推廣工作。(撰文/推廣部 陳惠珊)

桌球友誼賽登場

新北市各級農會第35屆桌球友誼賽由板橋區農會承辦，訂於7月8日(星期六)假板橋體育館舉辦，比賽項目除了男子組團體賽、女子組團體賽、男子組個人賽、女子組個人賽、自強組個人賽、男子雙打賽，今年度更增加總幹事及選任人員組個人賽等，屆時請各農會蒞臨指導，共襄盛舉。(撰文/輔導部 蔡金玲)

三首長工作研討會



新北市106年度各農會第1次理事長、常務監事、總幹事工作研討會，於5月12日在本會3樓禮堂召開，研討會由本會林溪水理事長主持，行政院農業委員會胡忠一主任秘書、新北市政府李玟局長、中華民國農會白添枝常務監事蒞臨指導。

此次研討會是改選後第一次會議，為了讓新舊任三首長更加了解農會，特別邀請行政

院農業委員會胡忠一主任秘書演講「臺灣農會發展史」，胡主任秘書鑽研臺灣農會多年，帶領大家了解農會從日據時代至今之演變，各農會三首長認真聆聽，彷彿穿越時空，親自見證了臺灣農會的發展。

胡主任秘書提到日本佔領臺灣之初，實施「工業日本、農業臺灣」，將臺灣視為糧食生產及原料供應基地，後來為了維持軍政，減少對臺灣的補助款，各地方政府遂召集當地地主及仕紳設立農會，以落實增加稅收及土地調查政策，這便是當今縣市農會的前身；1913年起，扶植設立產業組合，則是當今鄉鎮農會的起點。其後，農會歷經了改組、合併、引進美式推廣教育、農會法公布施行與取消農會股金制、金融風暴、信用部改



▲本市各農漁會新任理監事於106.5.3齊聚於新北市政府，由新北市大家長朱立倫市長頒發當選證明書，並合影留念，圖為本會林理事長(前左5)、郭常務監事(前右6)、理監事及楊總幹事(前左4)與市長(前左6)合照。會後朱市長率各副市長及市府局處首長與所有人員餐敘，藉此場合，讓政府與農會間，充分交換意見，為新北農業加油！

革、全國農會成立……至今。

最後胡主秘以1989年柏林圍牆倒塌及2008年雷曼兄弟破產導致全球金融大海嘯為例，無論是政府的力量或資本主義自由市場經濟機制均無法解決社會經濟問題，為確保臺灣小農與社區居民權益及農業、農村持續發展，期待農會扮演之角色功能得到充分發揮，創造永久利益貢獻人類社會。(撰文/輔導部 蔡金玲)



總幹事工作研討會

本市各農會 106 年第 1 次總幹事工作研討會於 5 月 9 日在本會二樓農民教室召開，研討會由楊棟樑總幹事主持，行政院農業委員會曹昌文技正、新北市政府李佳蓉股長、中華民國農會張永成總幹事及農訓協會王志文秘書長蒞臨指導。

本會楊總幹事於會議上報告近期農會各項業務，有關 106 年屆次改選完成，依據各級農會 106 年改選工作計畫，本會將擇期辦理監事業務講習會、本年度桌球友誼賽由板橋區農會承辦，預定於 7 月 8 日假板樹體育館舉辦、本年度中華民國農會及本會對基層農會辦理臨時財務稽核及合庫金控改選……等相關事宜。會議研討內容主要有全國各級農會盈餘提撥推廣互助經費補助 106 年度各級農會發展經濟事業、農訓協會第 10 屆理、監事改選、推薦各級

農會盈餘提撥推廣互助經費委員會審議委員及本屆次桌球友誼賽承辦單位……等議題。

會中決議全國各級農會盈餘提撥推廣互助經費補助 106 年度各級農會發展經濟事業補助款，分配予地處偏遠鄉村型之七家農會，分別為平溪、石碇、石門、三芝、坪林、瑞芳、深坑等農會、本屆次桌球友誼賽承辦單位依序為

新莊、汐止、八里、三峽等農會、推舉代表本市之各項委員人選，亦獲得一致性共識。

本次會議是本屆次第 1 次總幹事工作研討會，楊總幹事於會中特別介紹新任總幹事，各農會總幹事齊聚一堂，氣氛融洽，為推展本市共同事務，彼此溝通，充分討論，期盼各農會業務順利推展。（撰文／輔導部 蔡金玲）



(特別感謝 賴建華先生提供照片)

2017 年文山農場螢火蟲季已畫下精彩完美的句點，因連續舉辦數年，有口皆碑，且農場距離新店捷運站僅約 15 分鐘車程，毋須忍受舟車勞頓之苦前往中、南部，即可擁有良好的觀賞數量與品質，因此賞螢期間湧入萬人齊賞

文山農場 萬人齊賞螢

浩瀚螢光，可說是熱鬧非凡！

農場今年的螢火蟲季安排了三種方案提供遊客選擇，其中仍以賞螢一日遊最受歡迎，最主要的原因是搭配了農場特色體驗活動及 DIY 手作。「採茶體驗」戴斗笠、揹茶簍、茶園探訪一心二葉都是相當難得的體驗！「貓頭鷹吊飾」更是大受歡迎，不分老少都為其完成後的精緻而讚嘆不已，有許多人更迫不及待將其配戴在身上展示一番，可說是送禮、自用兩相宜的精美小禮品。最重要的當然是螢火蟲的生態解說與環境教育的宣導，農場在這方面的努力可說是不遺餘力，除了施行有機農法、保護生

態環境之外，螢火蟲棲地維護管理更為重要，目的當然是提供螢火蟲一個絕佳的棲息地，使其能夠生生不息。

今年若沒有搭上這班賞螢列車，明年可要把握良機、提前預訂囉！然而，農場除了點點螢光之外，四季變化萬千的美景、山嵐、花卉、茶園、古樸的建物……亦不容錯過，夏日即將到來，以輕鬆慢活的步調到農場來一場浪漫的夏日之旅吧！（撰文／文山農場 黃嘉安）

文山
農場

電話：02-2666-7512

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三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>

臉書粉絲團網址：<https://www.facebook.com/ubox5191/>

真情食品館Line@生活圈

服務專線：0800-666-980



精選好禮 1



大樹立大農場 珍愛【玉荷包】

季節限定 熱賣中！

玉荷包來了！玉荷包產地以高雄大樹為主，立大農場出品之珍愛玉荷包，採自然栽培法，品質有保障，果肉細緻，甜度最高可達 20 度，風味好，品質佳，精美禮盒包裝，禮盒內附保鮮袋，送禮自用兩相宜！玉荷包產期為每年 6 月左右，彌足珍貴，錯過只能再等一年！

精選好禮 2



阿露斯洋香瓜(綠肉)

日本頂級品種

品種為日本「阿露斯」，在日本被視為相當尊貴的水果，完熟的阿露斯洋香瓜外觀佈滿如精品般的粗網紋，擁有特殊麝香芬芳；為求最高品質，採溫室掛網種植，嚴控溫度、濕度，而且一株只留一果，讓所有養分集中，提升品質，哈密瓜果肉綿密，入口香甜多汁！

精選好禮 3



大橋CAS越光米

【新米上市】品質保證

CAS越光米，產自二林鎮，米粒晶瑩飽滿賦有光澤、粒粒分明、口感彈牙，煮開後米飯氣味清甜口感自然，即使冷飯依然能夠保有極佳的黏彈性，每一粒米都是安全、安心及美味。

室內鰻魚養殖 健康優質



爺爺在彰化鹿港養殖白鰻，從小就耳濡目染加上家人的支持，我選擇就讀海事學校，學習水產養殖的知識與技術，並時常利用學校空檔回彰化幫忙，將在校所學與實務面融合。爾後在因緣際會下，於雪霸國家公園學習櫻花鉤吻鮭繁殖與復育的專業技術，考量母親的健康，決定返回臺北，開始室內循環水養殖及鰻魚養殖之路。

養殖工廠坐落於新北市八里區，主要養殖花鰻苗和太平洋雙色鰻苗，這幾年增加成鰻養殖。雖然目前產量持續穩定增加，但在創業過程中亦曾一度放棄。創業初期只有兩、三萬尾魚苗，在細心照料下，育成率高達九成五，而第二次因個

人疏忽，直接放養十萬尾魚苗卻未加倍照顧，使得育苗接連失敗。幾經失敗下，我回到學校求助師長專業指導，並重新檢視室內養殖環境各項條件，將鰻魚喜歡的溫度、水質與系統修正，提供鰻魚優質的養殖環境，讓鰻魚健康且不易生病。

現在更與系統商配合，在魚場內導入丹麥循環水系統，針對魚場養殖的品種，再配合自己的操作手法將此系統修正，讓這套系統變成適合我的養殖技巧與管理方式，使鰻魚能健康快速的成長，並預計今年會陸續再放養約 20 萬尾鰻線。

加入新北市青年農民聯誼會之後，認識一群為了飲食安全而默默付出的青農們，亦感謝農會

提供許多課程讓我們充實自己，此外，我也開始學習利用網路銷售蒲燒鰻，並參加農會舉辦的展售活動，將自己的產品行銷出去。未來我準備打造一個安心鰻魚的品牌，讓消費者了解運用室內循環水也可以建造適合鰻魚生長的环境，並以養殖出健康的鰻魚供消費者享用為目標，讓大家可以品嚐到優質且便宜的鰻魚。（撰文／新北青農張偉根）

在地食材創意料理競賽 樹林農會榮獲冠軍



近年國內食安問題屢屢發生，為維護家人健康並推廣在地優質農產品，本會特於 5 月 16 日在二樓農民教室舉辦「在地食材創意料理競賽」。本次由樹林、汐止、蘆洲、三芝、八里、深坑、中和、新店等 8 間農會參賽，特別邀請桃園區農業改良場傅智麟研究員、亞東醫院營養科劉麗娟主任、新農園會館魏仕杰主廚擔任競賽評審。

本次競賽以在地、國產農特產品為主食材，設計創意美味的主菜及點心各一道。一般人對健康飲食的刻板印象是口味清淡乏味，然而本次參賽單位卻翻轉這股迷思，家政班員將食材的選擇與組合充分運用，每一道料理除了符合健康原則，在口感上鮮明有變化，創造精緻美味的豐富料理，帶來視覺與味覺的驚喜！

評審們對於本次家政班員的成果相當讚賞，在地食材的搭配與內容設計兼具健康及創意。期許班員持續將此飲食觀念帶回家中並融入日常生活，照顧自己與家人的健康。（撰文／推廣部 陳惠珊）

在地食材 創意料理競賽成績	名次	單位
	冠軍	樹林
	亞軍	新店、深坑
	季軍	蘆洲、中和
	殿軍	八里、汐止、三芝

賀 金榜題名

恭賀本會辦理的台大農經碩專考前衝刺班王德培君、李昌峻君、楊守仁君三員順利錄取「台灣大學農業經濟學系碩士在職專班」。

台大農經碩專考前衝刺班承蒙本會楊棟樑總幹事，同時也是碩專班學長的鼎力支持。本班為鼓勵新北市各農會同仁及從事農漁業相關優秀人員報考台大農經碩專班而設立，特聘名師集合在新北市農會上課，這次放榜結果四名學員有三位正取一位備取，堪稱有七成五超高錄取率。歡迎有志進修一起提升新北市農業而努力的人士留意下屆開班訊息，報名參加考前衝刺班為報考台大農經碩專班做準備，透過在職進修為您的工作事業加分。



▲ 台大農經碩專考前衝刺班於 106.3.31 口試分享會後與學長姐合影。

禾寶滿滿

* 材料

松阪肉 100g
綠竹筍 100g
地瓜 100g
山藥 100g

鍋粿 6 片
香菜 1 株
蘿蔓 1 株
洗米水

* 調味料

紅麴醬 30g
松露野菇沙司 10g
糖 5g
鹽 2g

白胡椒粉 2g
紅麴味噌醬

貼心小叮嚀

* 煮綠竹筍的水裡加入洗米水，煮熟的筍子不會苦，口味較清甜喔！



步驟 1

松阪肉加紅麴味噌醬醃漬一天，煎熟切成小丁備用。綠竹筍加入洗米水和鹽煮熟後放涼，取出切成小丁備用。地瓜切片煎熟，切小丁備用。

步驟 2

山藥切小丁汆燙備用。鍋粿下油鍋炸酥，取出趁熱整型，做甜筒狀備用。香菜梗切末，香菜葉炸酥備用，切少許地瓜絲炸酥備用。

步驟 3

鍋中放 1 大匙油，放入香菜梗、紅麴醬、松露野菇沙司、糖、鹽及胡椒粉先炒過，再加入做法 1~4 的四種小丁一起拌炒均勻做成餡料。

步驟 4

甜筒中放入蘿蔓葉，裝填餡料，上面放地瓜絲和香菜葉做裝飾即完成。

（示範／樹林區農會 林照美）

農業達人參訪 收穫滿滿

「農業達人」是青年農民參訪專家的研習課程。剛踏入農業，對農業所知不多的青農，獨自摸索得花費許多時間及金錢。向專家、農業達人請益，對農業初學者而言可以減少許多摸索的時間及減少支出。因此本會特於5月18日帶領本市青農前往雙溪區參訪種植有機作物及友善耕作的吳家兄弟有機農園、廖賢麟農園。

「吳家兄弟有機農園」位處偏遠的雙溪山區，吳家五兄弟感情好，退休後一起返鄉，重新找回田園樂趣。因為小時候家裡種植香菇，便決定露天種植段木香菇及黑木耳。不用太空包也沒網室保護，加上當地氣溫低、雨水多，最少要種8個月才能收成，有時菇長得比人臉還大、厚達兩公分，但是濃郁的香氣，決不是一般太空包菇所能相比的！由於土地位處山中，自成一區段，不會受到鄰田農地污染，因此自102年開始採取友善土地的方式種植，不

灑農藥和除草劑，並在田地上鋪塑膠布和雜草抑制蔗隔絕蟻類，種植出安全、衛生的有機蔬菜，相對的竹筍園蚊蟲少、乾淨衛生，令我們相當驚訝！而當地生態未受到破壞，保有最天然的自然環境，連保育類動物—山羌也經常出沒呢！這座純淨、慢活的有機農園，可是來到雙溪不能錯過的景點之一喔！

「廖賢麟農園」提供當地有機蔬菜的供應，採多樣化經營，各類有機蔬菜瓜果種類多，並提供許多耕作技術讓來訪青農會員了解，雖是多雨的雙溪，依然可以種出安全衛生又可口的有機蔬菜。

這一趟雙溪參訪達人之旅，雖路途遙遠，但兩位農業達人把經營耕作的撇步傾囊相授，讓參訪的我們收穫良多。對青農而言，短期目標以生產為主，但長遠看來導入休閒產業，也是各青年農民可列入發展的長期目標。新北市



屬大都會區，鄰近消費地。如結合當地人文及文化產業，發展出在地特色的觀光休閒產業，不僅可提高青農收益，更可吸引更多國內外觀光客來新北尋幽探訪！（撰文／推廣部 李鈺鐘）

新北好茶 文山包種 比賽茶介紹

又到了春茶的產期，相信很多人對於比賽茶的評選方法不是很了解，今天跟大家分享新北好茶如何評選，將來可以依著這些標準去品茗，了解茶的優劣。

本市農特產品以文山包種茶最為著名，茶葉種植面積為1,656公頃，包括坪林、石碇、新店、汐止、深坑、平溪、三峽、石門、林口等茶區，以往各區各自辦理地區性比賽茶，於2012年首次整合各茶區，聯合辦理「新北市包種茶比賽會」，統一規劃設計新的比賽茶包裝，建立新北市的包種茶品牌，讓民眾認識新北市生產的好茶及提升茶葉銷售量，增進農民收益。

以新北市政府農業局為主辦單位，邀請行政院農業委員會茶業改良場輔導，並由轄下產茶區的公所、農會一起辦理。每年5、11月分

別辦理春茶和冬茶比賽，限設籍於新北市且年齡在18歲以上的茶農或轄區內登記立案之茶產業相關業者報名參賽。參賽茶葉以當季生產之「青心烏龍茶」且合乎農藥殘留檢測規範，否則不得參加比賽並沒收銷毀。每季參賽數量，春季約1,200~1,400點，冬季約900~1,100點，每一點數為20台斤分別包裝成40盒，每盒是150g x 2罐入，但品質未達比賽標準者不予包裝。比賽期間邀集行政院農委會茶業改良場、茶業改良場文山分場、文山茶推廣中心等相關單位的專業技術人員等擔任評審委員，品評人員依下列標準加以評定。比賽選出特等獎1名、頭等1、頭等2、頭等3各1名、頭等60名、二等80名、三等120名，餘為優良獎（優良獎總數量以不超過參賽數量1/4為原則），可見每一盒入選茶品都是萬中之選呢！如有機會喝到比賽茶時，請記得細細品嘗哦！（撰文／文山茶推廣中心 林錦坤）

項目	評分	細目	內容
香味	60%	香氣	幽雅清香、飄而不膩、源自茶葉、入口穿鼻一再而三為上乘。
		滋味	圓滑新鮮無異味、清臭苦澀非珍品、入口生津富活性、落喉甘潤韻無窮。
外觀	20%	形狀	條索緊結整齊、葉片捲曲自然、粉沫黑點未生。
		色澤	鮮豔墨綠帶麗色、調和清淨不參雜、嫩葉金邊色隱存、銀毫白點蛙皮生。
水色	20%	水色	密綠鮮豔浮麗色、澄清明麗水底光、琥珀金黃非上品、橙黃碧綠亦純青。



四健綠色生活研習

習，讓四健夥伴透過實地參訪，學習相關知識。

首站來到霧峰農會的民生故事館與酒莊，民生故事館日據時代是民生診所，後由霧峰區農會買下，保留當時的文物並注入農業元素讓民眾能有機會一窺歷史。同時在館內設置農學食堂，採用有機農產品與在地小農生產的食材做出各式餐點，並透過少油少鹽輕烹調讓大家更能品嚐原味，藉以推動食農教育。而霧峰酒莊則是以當地產的香米為原料來釀酒，將臺灣香米與清酒韻味完美融合，榮獲多種獎項與好評！

新社是著名的菇類產區，農會特別成立香菇作業組邀請在地青農教導四健會員菇類相關知識，看著四健會員們對於香菇種植的觀

察紀錄及相關作品，讓大家對於在地產業推動的重要性有更深一層的體認，而青農與四健的結合，讓會員從小就開始接觸，期望能培養出新一代香菇達人，繼續協助發展在地特產。

魚池農會由王威文總幹事親自跟大家分享日月潭紅茶推廣經驗。王總幹事表示日月潭紅茶相當出名，但是很多人卻不知道日月潭其實就在魚池鄉，因此他特別將紅茶重新包裝並且開發多元化產品以吸引年輕族群，讓更多人除了喝到茶香，更能知道茶鄉。

茶業改良場魚池分場位於魚池鄉貓山之東南方，創立於日治昭和11年（西元1936年），場內之製茶工廠則興建於日治昭和13年（西元1938年），為本省大葉種紅茶研究中心，臺灣光復後繼續紅茶研究、推廣工作。分場將製茶工廠妥善保存，讓大家可以透過這棟骨董級的紅茶廠知道製茶所需的環境，更成立茶業文化展示館介紹臺灣紅茶發展歷史讓更多人了解。經過兩天的參訪，大家看到了各地如何應用在地特產、發展地方人文特色、增加觀光產業，以提升在地農家收入，豐富的經驗讓大家收穫滿滿。（撰文／推廣部 盧怡琦）