



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



| 芒種 | 6月6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、林口、鶯歌、石碇、淡水、瑞芳、三峽、樹林

## 新北農漁民招募暨展售會 拓展農漁民新通路



▲ 新北市政府吳明機副市長（右 4）、農業局李玟局長（左 3）、本會林溪水理事長（右 2）等長官來賓共同為新北農漁民招募暨展售會揭幕。

為協助新北市農漁民產業轉型，新北市政府針對需求進行客製化輔導，並透過品牌強化、農遊導覽、農機維護等帶動青年農漁民發展，秉持「先有通路，再開農路」主軸，於 5 月 10 日假遠東百貨板橋中山店舉辦新北農漁民招募暨展售會，邀請各類型通路商於現場直接媒合，為農漁友開拓更多市場，並展現各農漁民輔導成果，希望民眾能夠多加支持新北在地小農。（撰文／推廣部 王浩庭）

### 三重大樓招租

新北市農會三重大樓（三重區重新路 4 段 12 號）出租，本大樓為 12 樓層高，有大坪數空間可供選擇（141~269 坪），格局方正、採光良好，24 小時保全管理，安全可靠！交通便利，近捷運菜寮站，公車路線班次眾多，車輛由忠孝橋至臺北車站迅速可到達，備有地下停車場及周邊多處公共停車場可停車。詳洽產業部周主任（02-2968-5191）。（本會訊）



## 春茶登場～茶鄉旅遊趣

新北市蟬聯 8 屆全國部分發酵茶製茶技術競賽冠軍，被譽為全國好茶之鄉，而其中就有六屆冠軍皆來自坪林！正逢春茶季節，市府特於 6 月 1、2、8、9 日連續 2 個周末規劃一系列茶鄉旅遊趣活動，邀請民眾到坪林品茶、喫茶。民眾可在展售會購買由當地農民自產的春茶，亦可走訪農夫體驗營、水岸茶席、河岸市集……等精彩活動。

記者會中特地邀請坪林在地知名茶點業者「德志茶園」青農鐘晨睿，於現場帶領長官來賓 DIY 手作造型茶蛙糕，替美味茶點增添一股趣味，歡迎民眾於

活動期間闔家走訪坪林、遊歷茶鄉。（活動資料詳洽：新北市政府農牧經營管理科 / 游科長 (02)29603456 分機 2980）（撰文／推廣部 陳惠珊）



▲ 新北市政府農業局李玟局長（右 2）、本會楊棟樑總幹事（左 3）、坪林農會王成意理事長（右 5）與林文恭總幹事（左 2）、石碇農會許淑惠總幹事（左 1）及各界長官等合影留聲。

### 賀 林口龍壽茶比賽 林文珍勇奪特等獎



▲ 林口農會龍壽茶比賽由林文珍（右 4）奪得特等獎，由新北市政府農業局李玟局長（左 4）、本會林溪水理事長（左 3）、陳詩綸理事（右 1）及林口農會汪誠一理事長（右 3）、周世冠總幹事（左 2）共同頒發匾額以示恭賀。

## 總幹事工作研討會

108 年度新北市各農會第 2 次總幹事工作研討會，於 5 月 7 日在本會大樓 2 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、新北市政府農業局李佳蓉股長、中華民國農會郭利泉主任及農訓協會施榮昭處長蒞臨指導。

本次會議主要內容為推薦全國各級農會第 5 次聘任職員統一考試委員一案，



會中決議由三重區農會林正湧總幹事代表本市擔任考試委員一職，為各農會把關並秉持著公平、公正、公開的原則選拔適才適任的人才，為農會注入新血，幫助農會業務之推展，達成農會為農民服務的任務與使命。（撰文／輔導部 蔡金玲）

### 活動預告

#### 桌球友誼賽登場

新北市各級農會第 37 屆桌球友誼賽由汐止區農會承辦，訂於 7 月 13 日（星期六）假秀峰高中體育館舉辦，共有機關團體組 7 隊、男子組團體賽 19 隊、女子組團體賽 12 隊、男子組個人賽 73 人、女子組個人賽 59 人、自強組個人賽 20 人、男子雙打賽 10 組、總幹事及選任人員賽 13 人報名參加，屆時請各農會蒞臨指導，共襄盛舉。（撰文／輔導部 蔡金玲）





# 嘉義鱸魚好滋味 · 西螺包粽 DIY

為促銷嘉義縣優質鱸魚，嘉義縣政府與養殖協會於5月4~5日於希望廣場共同舉辦「嘉義鱸魚及優質水展售活動」，讓顧客可以買到富含蛋白質、礦物質、維生素、EPA、DHA 等高營養價值但低熱量的水產品，當天也邀請到名廚吳文智先生，現場示範鱸魚創意料理並供民眾試吃品嘗，一起推廣嘉義鱸魚的鮮甜滋味！



▲民眾現場體驗包肉粽。



▲名廚吳文智先生所示範之鱸魚創意料理。

「五月五，慶端午」是華人文化中不可或缺的重要節慶，然而在都市生活緊湊的臺北，大概有許多人早已忘記，那親手包一顆粽子的難能可貴；因此希望廣場於五月間邀請雲林縣

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 官網：www.chope.org.tw FB：台北希望廣場

西螺鎮農會，在希望廣場舉行「五月飄粽香」DIY，現場教導學員使用竹葉、生米、香菇、冷凍花生與五花肉，包裝成一個個經典的南部粽；獨特的DIY體驗加上一整串的肉粽贈品，廣受現場民眾好評！（撰文／供銷部 高才軒）

希望廣場 6 月份農特產品展售活動表		
日期	展售主題	主辦單位
6/1~2	好米；荔枝、芭樂	臺東縣、高雄市
6/7~9	紅龍果、荔枝	臺南市
6/15~16	葡萄、紅龍果；哈密瓜	彰化縣、宜蘭縣
6/22~23	紅龍果、芭樂	雲林縣
6/29~30	鳳梨、茶葉；紅龍果	南投縣、臺東縣

## Fun 鬆一夏

消暑專線：(02)2666-7512

地址：新北市新店區湖子內路 100 號

蟬聲四起，炎炎夏日已悄悄而來，意味著小朋友們最喜愛的暑假也即將到來，但各位家長準備好如何讓孩子渡過漫長暑假了嗎？不願看到孩子整天在家玩電動或是去補習班失去童年生活，家長們是否有了應變措施呢？為了讓孩子有個難忘的暑假，不妨讓他們跳脫舒適圈到文山農場來一場知性的茶文化之旅吧！

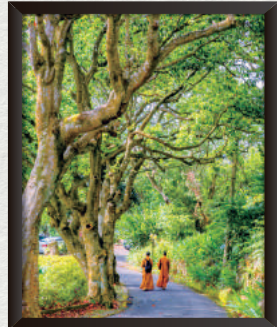
文山農場特別規劃暑期夏令營，活動豐富之外，還有廣大的有機茶園，孕育著豐富的生物，並擁有大草坪供玩樂，體驗課程將結合農場特色，做中學，學中做，帶領孩子探索自我，體驗茶與生態的奧妙。加碼暑期限定，瘋狂潑水活動，大人小孩都愛玩，一同來放肆潑水，與孩子們同樂！（撰文／文山農場 許皓鈞）



### 107 年文山農場攝影比賽得獎作品

自然組

優選



周文章 — 相約踏青去

自然組

優選



潘輝雄 — 閒情逸致

## 真情食品館 溫暖推薦

這樣買 好輕鬆！



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

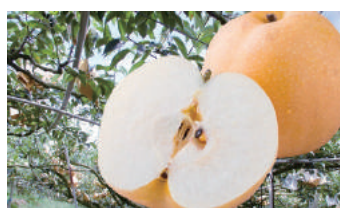


#### 愛文芒果

甜美滋味

入夏產地鮮摘直送限定美味！愛文芒果皮呈紅韻果色，果肉金黃柔軟，嘗起來嫩滑香甜多汁。樹上自然熟成，不打生長激素，散發濃郁果香，是所有芒果中甜度最高的品種，不但口齒留香，更是吃不膩的好味道！

### 精選好禮 2



#### 竹塘豐水梨

清脆多汁

雨水充足加上地質肥沃，農友所接種的平地高接梨——竹塘豐水梨，果形大、汁多脆甜，每咬一口，充分感受飽滿的水分，清甜的口感還有水梨微微香氣，是夏日的清甜代表，現在品嘗正是時候。

### 精選好禮 3



#### 阿財優級綠竹筍

夏季綠寶石

夏季最當令的食材，運用觀音山得天獨厚的地質，堅持不多噴灑農藥，採草生栽培，6月產量最多也最好吃，不論是涼拌、煮湯、熱炒，還是香滷、紅燒，愛吃竹筍的筍迷不可錯過。



「就像一般人一樣，退伍找份固定的工作，一轉眼就過了十多年，後因長期工作身體出現狀況，決定返鄉休息調養，卻意外從農業中獲得更多收穫。」投筆從「農」就是我驕傲的人生轉捩點。

我的父親——吳國池，棄醫從農投入有機綠竹栽種長達 40 年，直到現在也從未停止研究的腳步，堅持有機無毒生態工法，使得竹園生



態相當豐富，綠竹筍品質備獲消費者肯定、得獎無數，更獲得米其林三星主廚青睞；感受到父親對於種植綠竹筍的堅持與成功，讓我決定返鄉與父親共同打拼。

從農初期，因為病蟲害防治經驗不足，捲葉蟲問題嚴重影響收成甚鉅，後透過改良場專家指導，利用有機資材防治才逐漸解決控制，現在仍不定期會參加改良場專業課程，學習新技術與觀念；銷售方面則從傳統市場展售開拓到希望廣場、設立「紫雲農場」網站等通路，銷售量大為增加，即使綠竹筍年產量達到

15,000 台斤，加上短期蔬菜作物，仍然供不應求。

加入新北青農的行列後，多出許多與農友交流的機會，讓我覺得從農之路不寂寞，並成功發揮新北青農的團隊力量，讓更多民眾知道在臺灣這片土地上，有許多像我們一樣有決心的農民，持續在為這片土地打拼。（撰文／新北五股青農 吳煌棋）

聯絡  
資訊

紫雲農場  
電話：0931-385-051



# ★★★ 我從農 我驕傲 ★★★

## 💡 茶識知多少

### 新北好茶系列（四）

# 石門鐵觀音茶



新北市石門區靠山臨海，是臺灣最北端的地區，因海洋性的潮濕水氣會調節溫度，當地年平均溫度約在 20.5 度，加上該區處於大屯火山系中，有紅棕色的土壤、潔淨的水源，其環境特別適合茶樹生長。早年在石門鄉以種植外銷的紅茶類為大宗，民國 80 年後，石門當地茶農改以製作鐵觀音茶為主，在石門區農會及主管機關積極輔導下，茶農用心精製，使茶葉品質逐年進步、不斷提昇，其生產的石門鐵觀音茶聞名各地，深受品茶人士喜愛。

鐵觀音茶屬於中度發酵茶，湯色呈褐紅明亮、香氣沈穩、茶湯滑順，入口生津。要怎麼沖泡出最好的風味呢？首先，茶葉不宜量多，約茶壺的三分之一即可；接著是溫潤泡，沖水後立即倒出，目的是去除雜質及使茶葉能舒展開來；第一泡約浸泡 10 秒即可倒出；之後以 5 至 10 秒為浸泡標準，約可沖 4 至 6 回（開水溫度不宜太高，約 95 度最佳）。文山包種茶本舖亦提供多項新北好茶比賽茶品供選擇，歡迎民眾親自蒞臨品茶或是上網查詢。（撰文／文山茶推廣中心 翁啟二）

**文山包種茶本舖**  
電話：02-29143905、29127176  
網址：[www.tea4u.org.tw](http://www.tea4u.org.tw)  
新北市新店區北新路三段 148 號  
（近捷運大坪林站）

## ~ 舌尖上的記憶 ~ 阿公阿嬤家傳食譜分享會競賽 新莊區農會奪冠

食物就像是記憶的儲存體，隨著我們的回憶流轉於生命之中。為了不讓美味料理因為時間而流失，本會特於 5 月 8 日於文山農場舉辦「舌尖上的記憶——阿公阿嬤家傳食譜分享會競賽」，透過口述傳承的方式，紀錄阿公阿嬤的拿手絕活。

本次邀請行政院農委會桃園區農業改良場戴介三助理研究員、新北市政府農業局輔導科李佳蓉股長，及中華民國農會龔宜寧課長擔任競賽評審。競賽當日，各參賽班員用豐富的情感將料理背後的故事表達出來，說出一口令人在腦海中充滿想像畫面又會挑起味蕾的好菜，讓台下許多聽眾想去試做、試吃！

從參賽者穩健的台風，皆可感到各班員在賽前下足苦心；從尋找題材、編排故事架構、口條訓練、設計簡報及呈現方式等用心十足。經過一天比賽，最後由新莊區農會 77 歲阿嬤分享自己年少時品嘗過一道充滿溫暖及回憶的料理，榮獲冠軍。

許多料理或食材使用的背後，都有它的存在原因，往往動人卻少有人知，本次利用說故事的方式，將食物連結情感及趣味，說出動人的好滋味，並藉此將料理繼續傳承、不因時間流轉而消逝。（撰文／推廣部 陳惠珊）



名次	單位
冠軍	新莊
亞軍	坪林、泰山
季軍	三峽、淡水
殿軍	鶯歌、板橋、石門

# 金杯果粒沙拉

（示範／新莊農會 劉玉玲）

### 步驟 1

白蘿蔔切去 1/3 用鋁箔紙包住，春捲皮放入七分熱的油鍋中，將白蘿蔔從春捲皮中間壓下，做成金杯模型。（金杯成形後即可先取出蘿蔔，但金杯仍需在油中翻轉炸至顏色均勻漂亮，再取出瀝乾。）

### 步驟 2

將水果洗淨（除了草莓）去皮切大丁備用，美乃滋及牛奶調勻後拌入水果。

### 步驟 3

草莓切片，將一小片生菜鋪放在金杯底部，再放入適量的水果沙拉，將草莓片排在沙拉周邊，上面撒上碎堅果及葡萄乾即完成。



#### \* 材料

春捲皮 3 張、蘋果 1 個、奇異果 2 個、香蕉 1 根、哈密瓜 1/4 個、葡萄乾 2 大匙、草莓 5 粒、熟堅果類 1 大匙、白蘿蔔 1 支、生菜葉 數片

#### \* 調味料

美乃滋 半杯  
牛奶 2 大匙



# 四健食農教育研習



為配合政府政策推廣休閒農業遊程及落實食農教育，培養四健指導員及義務指導員相關概念，本會特於5月23～24日辦理食農教育研習。

首站來到彰化埤頭的茂誠無花果園，園主王先生為了讓家人吃得安心，選擇難度最高的有機方式種植無花果。他說慣行農法種植容易、收穫量大，但是長期來說對土地、對健康都不好，使用有機種植，隨手摘了就能吃是回鄉以來最安心的畫面。

彰化早期廣泛種植蘆筍，貿易自由化後栽培面積大幅縮減，現在臺灣蘆筍大多仰賴進口。彰化縣農會為了保存這項傳統農作物並讓更多人認識這個歷史，向台糖承租兩公頃土地，打造有機管理的蘆筍示範園，並且成立「蘆

筍」品牌，最高一天可收成100公斤。場長帶領大家參觀時，提到利用架設溫室可以防治外來感染，但是夏天溫度高達50度左右，大家只好採輪班方式避開最熱的時間，雖然辛苦，但是讓大家吃得安心，一切都值得。

蘆只能用在料理嗎？蘆的好處大家知道嗎？來到大湖蘆麻園讓我們對於蘆有更多不一樣的認識。過去蘆麻園為一傳統農業區，但是考量民眾對於休閒體驗的需求愈來愈多，因此轉型為休閒農業園區，除了開發、販售各項加工品，更藉由導覽、體驗活動，讓民眾對於「蘆」能有更多認識。

經過研習，大家發現原來食農教育不只是課堂知識，更能生活化，藉由觀摩他人作法，反思自己可以如何發展，兩天的學習讓大家收穫滿滿。（撰文／推廣部 盧怡琦）



## 農業達人帶入門 參訪新北冠軍筍

綠竹筍為新北重要農產品，具有高經濟價值與豐富口感，素有新北三寶的美譽；為迎接即將來臨的綠竹筍盛產季，本會特於5月7日假八里區李祥溪筍園、新店區陳能恭筍園辦理新北市農業達人活動，並邀請桃園區農業改良場呂朝元研究員隨團指導，期望藉由農業達人及呂研究員的經驗傳承



及技術指導，讓參加活動的農友能夠學習達人的技術，更加提升綠竹筍的產能與價值。

首先來到八里區，由李祥溪先生教導農友有機綠竹筍種植技巧與銷售，當天雖然小雨紛飛，無法進入筍園中近距離觀看，但藉由李祥溪先生與八里農會黃梓雄主任互相搭配講解下，場面相當熱絡，農友們都聽得津津有味。

下午拜訪新店區107年新北冠軍筍得主陳能恭先生，其筍園比鄰106年新北冠軍筍得主張慶隆先生的筍園，兩人共同為大家講述如何種出冠軍筍，有前冠軍的教導，現場農友請教相當多的技術問題，而兩位講師也逐一為大家解答，充分發揮達人傳承的精神，讓所有人獲益良多。

透過農業達人活動，期待各農友能夠將活動中所學技巧運用在實務耕作中，實際提升本市重要經濟作物「綠竹筍」的品質與產量，讓民眾能夠吃的美味又健康。（撰文／推廣部 王浩庭）

## 外籍移工外展農務服務試辦說明會

為解決我國農業人口勞動力常態性缺工問題，行政院農業委員會偕同勞動部共同策劃引進外籍移工從事農林漁牧業，補足農業勞動力缺口。

本會於5月9日在2樓農民教室召開「外籍移工外展農務服務試辦說明會」，邀請行政院農業委員會黃淑蕙技正及勞動部勞動力發展署陳暉江科長為本市各區、區農會及農友說明引進外籍移工的服務試辦方案及外籍勞工聘僱與管理事項，並與各農會交流討論，針對農友實務需求與政策執行上所面臨的問題逐一解答，讓與會人員充分了解目前政府對於解決農業勞動力所推行的利農政策；歡迎符合申請資格之各農會、漁會、農林漁牧有關之合作社或非營利組織調查轄下人力需求，填具申請書後向農委會申請核定，欲知詳情請查詢<https://reurl.cc/1zVYm>。（撰文／推廣部 王浩庭）



賀

## 全國農業經驗分享競賽 新北奪季軍

全國農會為增加農業技術能力與傳承農事經驗，特於5月22～23日假臺東東遊季溫泉渡假村舉辦「薪火相傳·誰與爭鋒108年度跨世代農業經營經驗分享競賽」，由全國16縣市的農業菁英分享兩代之間的技術傳承與創新作法，經過一番競賽後，本市坪林農會白青長、白俊育父子以「茶香韻味的傳承」為主題，奪得季軍，再度展現新北市的農業軟實力。（撰文／推廣部 王浩庭）



▲世紀奧美公關公司張裕昌總經理（右1）頒發季軍獎狀予坪林農會白青長（右2）、白俊育（中）父子。