

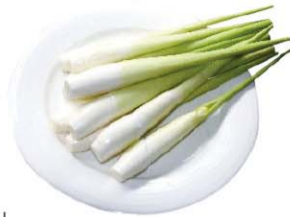
發行所：新北市農會

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



|立冬| 11月8日 |小雪| 11月22日 |特產| 茭白筍 |產地| 三芝、金山



新北山藥評鑑 成績揭曉



▲ 新北市政府農業局徐開宇副局長(左)頒獎予原生種-管子栽培冠軍江李舜(右,林朝根代領)。



▲ 本會林溪水理事長(左)頒獎予原生種-非管子栽培冠軍葉俊郎(右)。



▲ 本會郭進源常務監事(左)頒獎予大薯種冠軍張肇文(右,父親代領)。



▲ 中華民國農會白添枝常務監事(左)頒獎予刺薯種冠軍廖惡(右)。

品種	冠軍	亞軍	季軍
原生種-管子栽培	瑞芳-江李舜	瑞芳-魏信吉 三芝-練松吉	瑞芳-劉水泉 三芝-余張暖 三芝-余金來
原生種-非管子栽培	瑞芳-葉俊郎	瑞芳-陳清火 瑞芳-藍擇清	瑞芳-魏秋林 平溪-楊永圳
大薯種	淡水-張肇文	淡水-吳春雄	淡水-李楊玉美
刺薯種	汐止-廖惡	汐止-廖順良	

眾認識本市優質山藥，本會特於 10 月 5 日在台北希望廣場辦理「新北市 108 年度山藥評鑑競賽」，由本市產山藥單位：淡水、瑞芳、三芝、平溪、深坑、汐止等農會推薦農友參加，並且邀請行政院農業委員會桃園區農業改良場龔財立博士、新北市果菜運銷股份有限公司王子堯先生、臺北市瑠公農

審依據外觀(表皮、形狀)、肉色、黏液質、質地等標準進行評分。新北市政府農業局徐開宇副局長特地蒞臨現場為農友加油，他表示新北三寶之一的山藥，無論在口感



或營養價值上都相當好，請大家要多多支持、購買。本會林溪水理事長於致詞中感謝新北市政府對於山藥評鑑的支持，也稱讚農友栽種技術的精進，讓新北的山藥品質越來越好。評審委員對於新北的山藥品質讚不絕口，並提到現在正逢產季，大家一定要把握時間品嚐。(撰文/推廣部 盧怡琦)

食物日系列活動 美人腿·茭白筍饗宴



▲ 農友李阿陽先生(左)、三芝區農會郭錦炎總幹事(中)、中華民國全國漁會林啟滄總幹事(右)等貴賓解說本次主題食材-茭白筍、山藥、虱目魚特性。

本會為配合行政院農委會推廣食農教育，特別從 6 月份開始，於每個月 15 日在台北希望廣場舉辦食物日活動，10 月 15 日場次有 300 位來賓共襄盛舉，熱鬧非凡，大家共同在燈光美、氣氛佳、耳邊縈繞著優美音樂的環境下快樂共餐。

10 月適逢茭白筍盛產，本次食物日特別以新北市三芝區當令有名的「茭白筍」為主題，除此之外，特別加碼「山藥」及「虱目魚」為

食材設計多道料理，讓民眾一次品嚐到山珍海味。本次也特別邀請茭白筍農友李阿陽先生、三芝區農會郭錦炎總幹事、中華民國全國漁會林啟滄總幹事等貴賓親臨現場解說本次主題食材的特性，推廣當令國產農漁產品，獲得大家熱烈迴響。

本會每月推出的食物日活動秉持不使用過度的加工品及調味，提供民眾吃到原型食物、吃到當令食材的新鮮及原味，希望盡一份力量，讓民眾吃的健康又安全！(撰文/推廣部 陳惠珊)



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(165~269 坪)，格局方正、採光良好，24 小時安全管理，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、黃先生(電話：02-2968-5191)。(本會訊)



秋糧豐收 中台灣好糧 鮮享農 YA 在希望

為提供國人優質的雜糧產品，並讓消費者認識雜糧的特色與優點，雲林縣農會於 108 年 10 月 11 日至 13 日，在台北希望廣場辦理「秋糧豐收－中台灣好糧」展售活動，現場匯集了中部地區的農民朋友與雜糧相關業者，另外除了推廣農產品外，也有雜糧 DIY 教學、消費滿額贈等活動，現場民眾紛紛爭相報名！

農糧署署長胡忠一表示：「目前國產雜糧產品主要來自進口原料，國產自給率僅約百分之六，為減少水稻面積及活化休耕地，發展質優、安全、多樣化與替代進口之國產雜糧，因營業時間：週六 10：00-19：00 / 週日 10：00-18：00

此輔導在地農民生產，具有安全、安心、非基改等優質雜糧作物，本次活動嚴選中部地區的國產優質雜糧加工產品，其中有不少花生粽及產銷履歷等加工品通過取得產銷履歷驗證，能為食品安全嚴格把關，並提供消費者多元化的選擇。」

胡署長亦於當日會同虎尾鎮農會黃鈺惠總幹事假希望廣場直播室，使用「鮮享農 YA－農糧署」粉絲專頁來直播介紹該會新品「虎霸王履歷花生粽」，希望可以讓更多的好朋友了

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



▲農糧署署長胡忠一（中間）與相關人員記者會合影。



▲農糧署署長胡忠一（中間）、虎尾鎮農會總幹事黃鈺惠（右 1）與主持人直播介紹雜糧農特產品。

解臺灣農業的美好！（撰文／供銷部 高才軒）

希望廣場 11 月份農特產品展售活動表		
日期	展售主題	主辦單位
11/02-03	五峰甜柿 米糧俱樂部特展	新竹縣、農糧署
11/09-10	柳丁；米糧俱樂部特展	嘉義縣、農糧署
11/16-17	茶葉、柳橙 米糧俱樂部特展	南投縣、農糧署
11/23-24	白柚、芭樂	彰化縣

文山農場 五美之敘

文山農場，位於新店－烏來風景線上，係日治時代由當地士紳所提供土地，土地約 21 公頃，民國 26 年臺北州農會於農場現址成立茶葉指導所，專司茶種育苗繁殖、茶作技術交流及製茶，農場幾經沿革至今依然以發揚「茶」為主要任務，各項經營皆與茶攸關，傳承、推廣茶文化、發展茶產業。現況的文山農場，園區不僅保有原始天然風貌，也注入了新的耕作經營管理元素，呈現出不同之美。

*** 歷史之美：**文山農場於日治時代所建造製茶廠，已達百年之齡，至今依然保有原古樸風貌，肩負製茶任務，就像一家之主的阿公，守護著文山農場，屹立不搖。

*** 人文之美：**「茶」是文山農場之根本，如何傳承、推廣是首要任務，為讓茶更接近群眾，農場對於不同階層族群推展採茶體驗、製茶解說、泡茶講座等體驗活動，讓群眾了解茶之美。

*** 文化之美：**為沿襲茶文化傳承，除將「茶」推廣人群生活化及延續改良茶葉耕作生產外，每年辦理茶農製茶競技比賽，發揚茶藝及茶技。

*** 生態之美：**農場為精進茶作品質，採有機管理方式耕作，全園區土質、水質乾淨無污染，成為環保指標生物－螢火蟲的棲息地，每年 4-5 月閃閃螢光佈滿園區，堪稱北臺灣最大的賞螢好景點。

*** 景色之美：**文山農場除擁有百年錫蘭橄欖樹外，處處林蔭翳鬱，充滿清新芬多精，園區有櫻花、魯冰花、杏花、美人花、紫鈴藤、臺灣欒樹、楓香等不同花季依序綻放及各種健行步道為提供遊客假日休閒生活好去處。（撰文／文山農場 楊清章）

專線：(02)2666-7512 新北市新店區湖子內路 100 號



107 年文山農場攝影比賽得獎作品

自然組



陳紫晴 — 2018 文山趣

自然組



廖福麟 — 文山農場真好玩

真情食品館 溫暖推薦



真情食品館精挑細選為您介紹 3 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



生產追溯燕巢珍珠芭樂

清脆清甜

入秋後，品嚐芭樂正是時候。燕巢鄉芭樂達人鄭大哥，種植出青翠鮮綠完美果形，果肉咬下帶著清脆、香甜的牛奶珍珠芭樂。自然新鮮的芭樂風味，保證讓您一口接一口。



精選好禮 2



官田菱角

秋季美味

官田是全臺最大菱角產地，有「菱角故鄉」美稱，菱角營養價值高和栗子、蓮藕並稱「秋三寶」。蒸煮過後的菱角，吃起來口感鬆軟香甜、越嚼越香。菱角還可以做不同美味料理變化，是秋季不可少的餐桌美食。



精選好禮 3



梨山甜柿

柿子紅了

時序轉涼，甜柿樹上一個個閃著橘紅色光芒的果實，非常可口誘人。農友周大哥種的甜柿生長在高海拔、氣溫低、溫差大的梨山上，造就甜柿又脆又甜的口感，讓人吃了還想再吃，值得您細細品嚐的好滋味。



★★★ 三芝牧蜂農莊 ★★★

從小我就是摸著泥土長大！我們家族在三芝這塊土地生活了將近二百年，我是第六代，從小跟著父親農作，家父總會訴說這塊土地的種種，要我們好好珍惜且愛護它。父親常說：人類只是過客，要好好保護這塊土地、愛惜這些自然生態，留給我們的後代。

高中畢業後因為生涯規劃及家中需要農務勞力，我選擇就讀夜校，白天幫忙養蜜蜂及處理農場事務，晚上則就讀夜校精進學業。八年前因父親身體不適，我和二位兄長回鄉幫忙，由於從小就接觸養蜂，因此在養蜂技巧上很快就上手，此後三兄弟也齊心合力投入在養蜂事業。

過去不懂得利用銷售通路，我們都是自己在外擺攤販售為主，收入有限，也時常遇到客

人質疑蜂蜜的真偽性、抱持疑惑，因此父親在十年前透過行政院漂鳥計畫，決定將養蜂生產過程透明化，將農場轉型開放做生態教學，讓每位來農場的遊客可以知道日常的農事工作，並藉由生態導覽了解養蜂業面臨的問題與難點。養蜂人平常的工作首要就是把蜜蜂照顧好，等到開花時才有足夠的小蜜蜂去取得自然界中的花蜜、蜂蜜，而了解蜜蜂習性、管理蜜蜂群勢……等皆可以藉由人為操作管理控制，但是一旦環境遭受破壞，屆時就算有再多的的小蜜蜂也無法採收到蜂蜜，而氣候變化、環境污染及土地開發等因素，使得近年來蜜蜂數量遞減，也是我們現階段面臨的最大問題。

很感謝有父親的堅持，讓我們從小學會

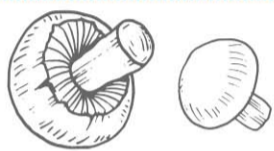
各項農業技能，也因為父親對品質的要求，我們從94年開始至今，每年通過國產蜂產品證明標章的檢驗，在103年通過農產品有機驗證、105年通過林務局的綠色保育標章，一路走來有說不完的堅持與艱辛，如果您想要更了解我們的歷程，歡迎有空親自來牧蜂農莊走走聊聊。（撰文／新北青農 簡武諺）



牧蜂農莊

電話：02-2636-3742、0937021710
地址：新北市三芝區茂長里74號

瑞芳地區農會 山藥系列產品



秋冬正逢山藥盛產，新北市瑞芳地區農會結合當地產業，利用當地有名的山藥設計出一系列產品，包含有養生饅頭、枸杞饅頭、香菇包及每天限量的銅鑼燒、麵包、山藥糰等，每種產品皆具特色，大部分製程都以手工製作，真材實料、無其他人工添加物，提供民眾吃到健康與美味。

新產品山藥香菇包製程繁複，內餡將山藥泥、芝麻粉融合在一起，再以麥芽糖增加甜味製成內餡，香味四溢，另外在表皮抹上

一層苦甜的可可粉，變成可愛Q萌的香菇圖案，吃進嘴裡散發出濃郁的芝麻香氣，口感豐富又不黏牙，十分美味。瑞芳地區農會推出的養生山藥產品，看似簡單卻做工繁複，使用的餡料實在，農會的用心希望能讓大家看到，也為消費者的健康安全把關。（撰文／瑞芳農會 簡素心）

購買資訊

新北市瑞芳區逢甲路39號（瑞芳地區農會）
電話：02-2797-8704



蘆洲農會方法示範 芋粿巧 DIY



每年11月至隔年2月是芋頭產季，本會於10月27日特別邀請蘆洲區農會家政班員在台北希望廣場示範並帶著現場民眾製作「芋粿巧DIY」，讓民眾自己就能在家做出健康美味的傳統小吃！

芋頭屬根莖類蔬菜，含有豐富的膳食纖維、澱粉、蛋白質、鈣、鐵、胡蘿蔔素……等

等，整體的營養價值極高，對人體益處多多！主要產地分布於中南部和東部地區，又以新北金山、苗栗公館、臺中大甲、高雄甲仙等地的芋頭最負盛名。然而芋頭雖然美味可口，但是因為生芋頭的粘液屬高過敏反應的過敏原，需要高溫煮熟透後才能分解其粘液中對人體有害的物質，吃到健康美味的營養，因此有過敏性體質者、腸胃不適、腹脹胃痛者則應避免食用，或可請醫生評估後再食用喔！

芋頭吃起來鬆軟綿密，烹煮方便又能應

用到各種料理上，尤其是愛吃芋頭的人肯定無法抗拒芋泥的魅力。不論是清炒、煮粥、當火鍋料及製作成甜點……等，都是十分美味的食材，歡迎民眾假日到台北希望廣場走走逛逛，尋找新鮮優質的當令農特產品喔！（撰文／推廣部 陳惠珊）



芋粿巧

* 材料 A

芋頭（刨絲或切丁）600克、紅蔥頭末100克
香菇（泡水切絲）50克、蝦米50克、油50克
蓬萊米粉600克、糯米粉300克、水1杯
鹽、醬油、胡椒粉、糖……皆適量



貼心小叮嚀

- * 選購芋頭技巧：觀察芋頭切面，肉色越是雪白，澱粉質越高，且和紫色斑紋顏色反差越大，芋頭品質就越好。
- * 米穀粉（蓬萊米粉）及糯米粉之最佳比例2：1，可製作出口感適中的芋粿巧。如無米穀粉（蓬萊米粉），可用糯米粉及在來米粉2：1替代。

步驟 1

熱鍋加入油爆香紅蔥頭，續將香菇絲、蝦米及芋頭絲入鍋拌炒，加入1/2杯水及調味好備用。

步驟 2

蓬萊米粉及糯米粉先拌勻，再加入步驟1揉勻成糰（若粉糰太乾可用剩餘之1/2杯水慢慢加入調整，軟硬度如耳垂般）。

步驟 3

將米糰分成適量大小，用手整形成彎月形，底部鋪上防黏紙；入蒸籠大火蒸約25-30分鐘至熟即可。

（示範／蘆洲農會 張美玲）

青農標竿學習



本會於 10 月 22-23 日辦理「新北市青年農民標竿學習」，藉由實地參訪，聆聽其他縣市青農分享從農點滴及工作經驗，以提升本市青農營農技術及增加交流機會。

首站來到峨眉茶行，青農徐乾富提到峨眉產的東方美人茶約佔全國六成的量，所需人力非常多，但是採茶工越來越少是他們面臨最大的問題。目前茶葉產銷班越來越多年輕人加入，有些班員已經是第四代農，也因為年輕化，思維模式跟著不一樣，除了採製茶時相互合作，更一起承接體驗活動，讓所有人都受惠。

接著來到嘉義中埔參訪石蓮花栽種與行銷。農場主提到大家的種植技術都很好，但是如何賣出去是大家最常面臨的問題。把貨交到市場是最簡單的方式，但是價格都不好，因此他們利用網路自產自銷，加上取得有機認證，已經培養一群死忠客戶，唯有拓展自己的通路才能長久經營。

臺南大內種植酪梨的青農楊子賢與父母原先在臺北上班，可說是科技新貴，因為莫拉克風災回來幫祖父母恢復農園就決定繼續留在臺南，後來連旁邊的地都買下來，規模逐漸擴大。她說從科技轉農業確實不容易，但是現在的生活品質更好，身體也健康，所有的辛苦都值得。

隔天來到東山區的番社蔬果聯盟，這是由五位青農一起組成的合作社。成員之一的青農王茂耿提到團體力量大，

他們更參加百大青農徵選，獲選第三屆百大青農團體組，各自發揮專長，讓合作社更加成長。他們除了一起生產，更重視傳承，因此與農會合作四健會的食農教育，讓年輕一代認識在地農產、了解當地生態，讓農業能永續傳承。

最後一站來到薑麻園休閒農業園區，這裡已經從初級農業轉型到休閒

產業，除了農業生產更加入導覽、手作課程，讓更多民眾願意走進來，透過寓教於樂的方法，不僅能增加農產品銷售，更能傳達相關知識、觀念。

兩天一夜的參訪緊湊而充實，藉由參觀不同產業了解多元面向，透過學習他人優點強化自己能力，並藉以開創更多商機。（撰文／推廣部 盧怡琦）



預決算編審研討會

新北市各級農會 109 年度預算及 108 年度決算編審要點暨會員代表大會議程及議案範本研討會，於 10 月 16 日在本會大樓 2 樓農民教室舉辦，由各級農會會務、供銷、會計、推廣部門主管等相關人員參加。

研討會由楊棟樑總幹事主持，新北市政府農業局李佳蓉股長蒞臨指導。會中除就預、決算及代表大會議程議案範本應注意相關事項修正說明外，會計部亦針對近期財稅相關最新之解釋函令重點補充說明，協助各農會能更順利完成預決算之編審任務。（撰文／輔導部 蔡金玲）



四健食農教育研習

甘藷是新北的健康三寶之一，更是北海岸主要的雜糧作物。三芝農會一直致力於推廣在地產業及食農教育，因此今 (108) 年以甘藷為題設計系列活動，榮獲中華民國農會辦理的十大經典國產雜糧體驗路線第三名。因此本會特於 10 月 19 日辦理「新北市 108 年度四健義指暨會員研習」，帶領義指及會員到三芝實地體驗及學習食農教育。

三芝青農鄭俊彥與大家分享當地種的地瓜是台農 57 號，他提到現在多數人只吃到甘藷，卻不知道它的生長狀況，甚至還有人以為它是長在樹上，因此透過農業體驗—親手挖蕃薯，大家可以對它有更進一步認識。

接著到農會超市及小農鮮舖採購在地食材製作一道餐點與大家分享。透過採購與烹飪，大家對於當地的農產有更多認識，同時也協助當地小農農產品銷售，帶動在地經濟活絡，可說是一舉兩得。家裡的甘藷放久了，難免遇到發芽的情況，這時口感不好，棄之卻可惜，因此三芝農會教大家利用發芽的甘藷製作小盆栽，不但減少浪費，還能美化居家環境。

一天的學習，讓大家對於這個不起眼的農產、生態環境及農村樣貌有更深的認識，不但提升對土地的情感，更了解環境與農業的關聯及重要性，成為食農教育小尖兵。（撰文／推廣部 盧怡琦）



茶識知多少

新北好茶系列 (五)

美麗故事 新北好茶

本產品經 SGS 檢驗合格



據記載新北為臺灣茶葉發源地，迄今逾二百餘年，起初植茶是先民遷臺為繫於思鄉之情亦為克服水土不服之作，才造就了今新北好茶的美麗故事！

新北好茶的特色名茶，有文山包種茶、東方美人茶、蜜香紅茶、三峽碧螺春、林口龍壽茶及石門鐵觀音等，30 年來產量逐年下降，近年在政府及農會積極輔導推廣及鼓勵青農返鄉之下，產量已趨穩定。

臺灣茶引進的是閩茶品種製法、泡法，而新北好茶過去一直以外銷為主，因隨著飲茶習慣改變，目前自產茶發展多數轉為內銷。茶在發展內銷初期以潮汕小壺功夫泡茶法推廣，形成特有的臺灣飲茶文化，然而工商繁忙的今日，市場興起便利的搖飲茶文化，尤其年輕人隨手一杯，因此帶領新的茶飲風潮風行於國際！

文山茶推廣中心亦特別跟上時代潮流，推出新北好茶中—文山包種茶、蜜香紅茶兩款採用精選優質茶葉製成立體茶包，沖泡便利、冷熱皆宜，符合時下忙碌無暇的上班族，提供在辦公室也能品茗到一杯好茶。

沖泡法

1. 熱開水：取 1 包 (3 公克) 對 150cc 水量，浸泡 2 分鐘即可飲用。
2. 冷開水：取 1 包 (3 公克) 注入 600cc 冷開水，常 30 分鐘、冰箱冷藏 60 分鐘即可飲用 (茶水共處一室浸泡勿超過 10 小時)。

註：以上泡法皆可續沖 1-2 次。

(撰文／文山茶推廣中心 賴水成)



文山包種茶本舖

電話：02-29143905、29127176 網址：www.tea4u.org.tw 新北市新店區北新路三段 148 號