

發行所：新北市農會
發行人：林讚枝 理事長：林讚枝 常務監事：林文良 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
中華郵政板橋字第 1540 號執照登記為雜誌交寄



大雪 12月7日 冬至 12月22日 特產 茶葉 產地 坪林、石碇、深坑、平溪、新店、汐止、三峽、林口、石門

新北青農聯誼會 第 5 屆幹部改選

112 年度新北市青年農民聯誼會第三次會員大會暨幹部改選於 11 月 22 日在本會 3 樓大禮堂圓滿完成，青農聯誼會已是第 5 屆次的幹部改選，在歷經提名與投票程序後，由淡水樹林口農場一許元耀擔任會長，新的領導團隊將帶領聯誼會邁向更為繁榮的未來。

元耀會長提出聯誼會未來將朝更全面、更具創新性的方向發展，讓會員發揮更大的合作能量。在過去的屆數中，我們見證了新北青農聯誼會從初創到逐漸成熟，一路走來保持對農業的熱忱持續運轉。

新一屆的幹部團隊將在接下來的任期內，負責會內交流與會外聯誼，並推動聯誼會各組的運作順利。元耀會長表示，以擔任過第 4 屆副會長的經驗，將持續規畫對會務運作更順利的方式。副會長除原副會長蔡豪仲連任外，本屆獲選的葉承軒是茶葉組的青農，也讓幹部的組成更加多元，促進各組間合作密切，並擴大青農對農業的價值與對新北地區經濟和社區的貢獻。在此，讓我們共同祝賀第 5 屆的幹部們，期待在他們的帶領下，新北青年農民聯誼會能夠再創輝煌！（撰文／推廣部 游晟豪）



會長：許元耀



副會長：蔡豪仲



副會長：葉承軒



新北青農聯誼會第 5 屆幹部名單	
職稱	姓名
會長	許元耀
副會長	蔡豪仲
副會長	葉承軒
總務組長	施寶凱
行銷企劃組長	關莉恩
展售組長	邱順群
文書組長	林芷誼

新北市農會

2023 志工招募

您想要有更多自我成長的機會嗎？您對自然生態保育及推廣環境永續發展有興趣嗎？您對農產品推廣有熱忱嗎？您喜歡走入人群、服務人群嗎？來～來～來，新北市農會正在招募農業志工，歡迎有興趣的好朋友們一起加入志願服務行列。相關招募資訊請掃描圖片中「志工報名表」的 QR code，就會有詳盡的簡介及報名資訊。如對服務內容有疑問，歡迎於週一～週五 09:00-16:00 來電洽詢。（撰文／輔導部 盧怡琦）

把愛化為行動，種下希望
一起耕耘更美好的明天



志工規範



志工報名



文山農場 周定寬先生，電話：(02)26667512。
希望廣場 許宇萱小姐，電話：(02)23930801。
新北市農會 盧怡琦小姐，電話：(02)29685191#163。

租 新北市農會 華山大樓停車位



臺北市中正區
北平東路 30 號

租 新北市農會 三重大樓停車位 辦公室



新北市三重區
重新路四段 12 號

歡迎洽詢新北市農會
產業部楊先生、翁先生
(電話：02-2968-5191#124、125)
(本會訊)



國民天菜 / 雲林高麗菜



▲ 雲林縣長張麗善(中)前來希望廣場推廣雲林高麗菜。



▲ 縣長張麗善(中)化身高麗菜代言人，製作高麗菜大阪燒。

雲林縣政府 11 月 18 日上午於台北希望廣場舉辦「國民天菜高麗菜季」雲林縣農產推廣記者會，縣長張麗善、農業處長魏勝德、雲林縣農會總幹事陳志揚偕同西螺鎮農會等，共同推薦雲林縣品質優良的高麗菜。

張縣長化身高麗菜代言人，當場示範如何多元料理雲林高麗菜，結合西螺好米、養生雞蛋，做出古早味高麗菜飯及創意大阪燒，現場飄出陣陣香氣，吸引大批民眾聚集；西螺鎮農會更是派員到現場製作高麗菜料理，邀請民眾一同品嚐當令高麗菜的美好滋味。

吃當季，享在地的理念從採買和飲食開始，來到希望廣場購買當令的雲林初秋高麗菜，口感軟嫩甜度高，煎、煮、炒等多元料理應用樣樣都行，除了美味又好烹調外，高麗菜的營養價值更是滿分，是適合全民吃健康最讚的國民

天菜，希望民眾能多多購買雲林縣的高麗菜，讓農民賣得開心，消費者吃得安心。(撰文/供銷部 吳佳珍)

希望廣場 112 年 12 月份農特產品展售活動表

日期	展售主題	主辦單位
12/2~3	十大嚴選穀得產品競賽及展售 新北好茶一冬茶展售 柳丁展售活動	農糧署 新北市政府 臺南市政府
12/9~10	彰化縣葡萄、蛋類、有機蔬菜 柳丁、柑橘 寶島鮮魚—補冬鮮煮 田媽媽年菜展售	彰化縣政府 嘉義縣政府 漁業署 輔導處
12/16~17	柳丁、文蛤 國產油茶	雲林縣政府 農糧署
12/23~24	蓮霧、蜜棗 茶葉、柳丁 米糧俱樂部	屏東縣政府 南投縣政府 農糧署
12/30~31	黃金柑 國產禽產品	宜蘭縣政府 畜牧處

營業時間：週六 10:00-19:00 / 週日 10:00-18:00 | 台北市中正區北平東路 31 號 (華山藝文特區旁)
電話：(02)2393-0801 | 官網：www.chope.org.tw | FB：台北希望廣場

溫暖推薦

真情食品館

這樣買，好輕鬆！

真情食品館精挑細選為您介紹多種優質產品供您選擇，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 LINE@ 生活圈
- 服務專線：0800-666-980



網路商城



臉書粉絲團

精選好禮 1



Q彈香甜——巨峰葡萄

農友古大哥的果園位於臺中新社區，中海拔地區栽培的巨峰葡萄，由於日夜溫差大，使果粒偏大，果實的硬度和彈性更佳，且轉色更為明顯，每串葡萄飽滿新鮮，果粉足、Q彈多汁，清新馥郁風味，超級好吃，是吃上一口便會愛上無法忘懷的好滋味。

精選好禮 2



甜美紅寶石——蜜風鈴蓮霧

蜜風鈴蓮霧產於六龜山區，早晚溫差大，雨水充沛，果實碩大甜美、果肉清脆水分多等特性，擁有「蓮霧界美人」之稱。果型飽滿，外表亮麗紅艷欲滴，果肉多汁帶著淡雅香氣，冷藏過後食用，甜度提昇風味更為清甜爽口，是您秋冬不容錯過的鮮果優選！

精選好禮 3



甜蜜滋味——大目釋迦

依山傍海的臺東大目釋迦，絕佳的陽光、空氣、水是釋迦甜美的重要條件。果農李大哥草生栽培，所種的釋迦果形豐碩，果肉厚實飽滿，味道帶有淡淡花香，肉質軟中帶Q，咀嚼後口感綿密，會在唇齒間留下香甜的釋迦香氣，甜滋滋的風味縈繞心頭，喜歡可得把握賞味好時機。

文山農場與信託公會植樹活動完美落幕 文山農場大草皮 24 小時 4K 即時影像上線囉！



文山農場於 11 月 17 日協助中華民國信託業商業同業公會辦理植樹活動，以感恩的心種下綠植，推廣植樹理念落實環境綠美化之餘，也希望藉此提昇國人對生態保育及永續發展的觀念，一起關愛地球、友愛家園。農場園區內原生昆蟲及植物種類多元豐富，因此可以結合有機茶園、自然景觀、昆蟲棲地辦理各項生態推廣教育及農業相關訓練活動。農場推廣永續發展不留餘力，更於今年 3 月通過環保署的「環境教育設施場所」認證，得以舉辦環境教育課程，歡迎各大機關團體來電洽詢預約。除了環境教育課程，也可參加豐富的茶文化體驗活動，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，想要參加環境教育課程、舉辦校外教學體驗，就選緊鄰雙北近郊的新北市農會文山農場。



最後公告一件好消息：

文山農場大草皮 24 小時 4K 即時影像上線囉！

微風徐徐，樹蔭草皮，文山農場直播鏡頭與您渡過春夏秋冬，不論晴天雨天，各有風情……大自然的千變萬化與嬉戲野餐的歡笑陪伴，療癒的心靈浸潤，就上 YouTube 搜尋「新北市農會文山農場」馬上點擊欣賞，歡迎大家訂閱、按讚，開啟小鈴鐺喔！（撰文/文山農場 周定寬）

文山農場洽詢服務專線：02-26667512
官方 LINE (ID 搜尋：@vr8145k) 官方臉書：新北市農會文山農場



農會行腳去 線上線下粉絲好熱情

新北好農情直播易利購「線上買，超市取貨」的服務，至今已滿一年多，直播推出超過百樣商品，服務超過 13 萬人次的消費者。直播秉持精益求精，服務第一的精神，從產品介紹到購物系統的優化，給予消費者滿滿的便利性，大幅提升消費者的購物意願及結單率。

直播型態從攝影棚到戶外，走訪新北 5 間農會超市，推廣在地農特產品，尋找新北最當季、在地的好滋味。農會行腳直播，邀請擁有眾多婆媽粉絲的人氣網紅—蔡季芳老師，用馬拉松式巡迴直播，從 10 月 16 日淡水區農會、10 月 30 日三芝區農會、11 月 13 日三峽區農會、11 月 20 日深坑區農會、石碇區農會，接力直播共吸引超過 200 位現場觀眾，直播累計觀看數更突破 20 萬人次。透過產地直播親身體驗農民耕作辛勞，用最直接的方式與農民互動，讓消費者除了買到當令的農特產品，更透過直播增進農業新知識。

直播「+1」訂購，超市取貨付款的消費模式，將會持續尋訪全臺最當季、在地的農特產品。讓消費者隔週四起至雙北 27 個取貨點取貨付款，節省運費縮短產地到餐桌的距離，未來直播易利購將擴及更多地區，提供更多且更便利的取貨點，服務在地農民與消費者。（撰文／供銷部 王昱凱）



▲淡水區農會高總幹事與蔡季芳老師介紹特產品。



▲三芝區農會郭總幹事與蔡季芳老師介紹特產品。



▲三峽區農會張總幹事與蔡季芳老師介紹特產品。



▲蔡季芳老師於深坑區農會超市料理當地特產食材。

播出時間：每週五 15:00-17:00
播出平台：新北好農情（新北市農會）
Facebook 粉絲專頁→
購物及結單網址→



粉絲專頁



購物結單

希望廣場 平日好好玩

台北希望廣場平日活動開跑囉！11 月到 12 月中旬安排一系列的食農教育課程，可以體驗到陽台植物的種植、蜜蘋果蛋糕製作、林下良品等手做活動，每場都精彩又有趣，在課程中帶給學員食農教育的三面六項觀念到最核心的實踐理念，讓農業帶入生活，也讓日常飲食與農業融合。

睽違已久的食物日，現在換個方式回歸「主題特餐好食節」能享用當季當令的農產品變化成 15~18 種料理，11 月 7 日（二）舉辦的「最佳主芡·就是菱」，將新北茭白筍及官田菱角結合，雙主角呈現；11 月 21 日（二）舉辦的「山藥（閃耀）蔥（充）滿希望」，將當季當令的三芝山藥和深坑珠蔥搭配成美味佳餚，讓品嘗的民眾大飽口福，讚不絕口！

希望廣場推動食農教育，讓全民有機會在交通方便的都市裡體驗到田野間的樂趣，享受到當令的鮮美滋味，目前舉辦的課程及主題特餐都讓學員及消費者感受到不一樣的希望廣場，希望廣場平日活動多多，好好玩！（撰文／供銷部 吳佳珍）



▲農糧署蘇茂祥副署長（右 3）、劉建村副組長（左 2）、本會楊棟樑總幹事（左 3）等貴賓一同品嚐主題特餐。



▲11/21（二）園藝療癒—多肉植物體驗 DIY，從園藝中體驗慢活，學習療癒。



▲11/7（二）主題特餐百人共襄盛舉。

12 月希望廣場食農教育課程表

日期	時間	主題	備註
12/5	15:00-16:00	包種茶風味的第一課	坪林茶葉特展
12/6		茶風味銅鑼燒	
12/7		茶香木糠布丁	
12/12	15:00-17:00	油茶介紹與應用解說	
12/13		小品真柏 DIY	
12/14		聖誕節居家植栽布置	

家政義指

農業觀摩研習



為了解國內地方農產特色與休閒農業發展，本會特於 11 月 9、10 日辦理家政義指農業觀摩研習，前往國內農業大城—嘉義縣實地參訪。

首站來到新港鄉農會「新農豆食堂」，新農豆食堂由舊穀倉重新設計改建，這裡提供在地小農種植的新鮮蔬果販售，利用在地特色農產融入餐點料理，餐後大家在此聆聽「嘉義新港田裡的黑珍珠—黑豆」。嘉義新港在過去種植不少雜糧，如胡麻、綠豆，後來農會為配合農糧署政策，同時秉持照顧農友的精神，選擇推動方便機採、相對省工的黑豆，藉此增加農民種植信心，雖然在推廣初期難免與合作農友產生理念不同的眉角，但農會透過不斷努力，終於將自有品牌「黑媽媽」打出好成績。在新港鄉農會何麗質主任仔細介紹後，也接續著這股黑豆熱潮，帶大家手作黑豆飴，讓我們對新港黑豆有更多的認識。

下午繼續前往新港青農—李清源農友的玉米田間，清源解說每年 9~11 月是玉米盛產期，若想要吃「著時」，秋天是質與量最佳的玉米季節。農友教大家認識不同顏色的玉米口感、甜度及煮法；而特種玉米具特有的爆裂性能，在常壓下加熱、烘烤可製作成爆米花，農友在現場也試爆，

並讓我們享受到自然原味的爆米花滋味，隨後讓大家親自下田採收玉米，享受與農共舞。

翌日我們到訪番路鄉農會「柿餅 SPA 工坊」，嘉義縣的番路是臺灣牛心柿最大產區之一，番路鄉農會王菽文家政指導員解說農會起初為增加在地農民的收益，同時讓遊客認識柿子的文化與故鄉，因此成立柿餅 SPA 工坊；國內柿子主要產區還有新竹新埔，嘉義番路的柿餅做法跟新竹新埔最大的差別，就在於新竹是用曬柿餅的方式，而嘉義番路則是採烘乾的方式；被削皮脫光的柿子送進烘乾室，透過機器轉動均衡受熱，有如 SPA 的感覺，「SPA 工坊」也因此命名。參訪完柿餅工坊後，菽文指導員分享農會辦理綠色照顧站的起源與方式，最後也帶大家動手做柿菓子，體驗柿子樂趣。

濃厚的農村風情使人放慢步伐並感到內心平靜，家政幹部透過農業體驗和綠色 DIY，釋放平日推廣工作的壓力，同時藉由本次農村綠照站參訪，將兩日所學帶回各家政班推廣並助於日後提升工作效率。（撰文／推廣部 陳惠珊）





遊山訪茶食農體驗



為配合政府計畫，和政府攜手努力推行食農教育，本會在 11 月 2 日和 11 月 24 日在文山農場舉辦兩場「112 年度食農教育創新整合計畫一茶人生活·茶職人輕體驗」，分別帶領板橋區挹秀里民和汐止區農會的貴賓一同前往文山農場感受茶文化的薰陶，期許將新北茶文化推廣給更多人認識，讓各年齡層的參加者將「茶」文化帶回家與飲食等日常生活之中。

本會一向致力推廣食農教育至社會大眾，自從去年（111 年）5 月 4 日經總統令公布食農教育法後，更是積極配合政府舉辦食農教育等相關活動，今年度更是創新，結合本會特色一文山農場，將新北重要農作物之一的茶推廣給社會大眾。文山農場配合政府發展休閒農業，轉型為休閒農場，堅守取之自然、用之自然的環保理念，已多年無噴灑農藥，並持有有機茶園認證，肩負起環境永續的社會責任不遺餘力！

本會特別安排專業講師帶領參加人員進行茶文化體驗，其中包括採、製、泡茶和茶凍或是茶包 DIY 等，讓大家可以完整的了解到整個

茶產業每一道流程的意義，從茶葉的選擇到製茶的技術，每一項都是前人累積至今的寶貴智慧，讓參與者無不驚嘆。

近年來，因氣候變遷和俄烏戰爭影響，糧食供應不穩定，為維護臺灣糧食安全和穩定，食農教育的推廣已經迫在眉睫，本會將持續協助推動食農教育，強化社會大眾對於飲食、環境與農業之連結，促進農漁村、農業及環境之永續發展，繼續推動永續農業，期許留給我們後代一個更好的環境，讓農業能在臺灣這片土地上永存。（撰文／推廣部 馬瑀婷）

▼ 在講師的帶領下，大家了解到採茶的小撇步。



▲ 學員們專心聆聽老師的教導。

▼ 在了解如何泡茶之後，貴賓們一同享受了美好的下午。



茶作 · 茶藝 · 茶食

食農教育一直以來都被視為一種連結人們與土地、食物的重要橋樑。在這個追求可持續發展的時代，我們更需要了解食物的來源，並珍視自然的資源。在政府的推動下，本會配合多元推廣食農教育，並於 11 月 29 日結合計畫與青農蔡旭志所經營的天然茶莊，邀請三重區農會參與食農活動。蔡旭志有專業製茶師又有中餐乙級證照的手藝，在食為先、農為本的循序漸進下，從茶食入題探討茶葉品種與茶業現況。

⇒ 茶知識分享

這次參訪的三重區農會成員多半為家庭婦女們，有喝茶經驗也懂烹飪，蔡旭志以常聽聞的包種茶切入，介紹茶葉發酵及分類，用金萱、翠玉等來介紹茶葉的品種與命名故事，有了基礎知識後便實際體驗採茶及介紹茶簍的傳統計斤方法，最後再到製茶廠內介紹流程及傳統工藝的演進。



⇒ 茶葉品評及茶食體驗

了解茶農的辛勞後，杯中茶的葉葉皆辛苦，讓參訪人員感觸更深，此時品上一系列的各式茶種，滋味更加回甘，從碧螺春到大葉種台茶 18 紅玉紅茶，由淺入深的探索舌尖上的味蕾，待細緻的味覺敏感度開始萌生後，這時便進入茶葉入菜料理體驗，每一道菜都有茶葉精神，成員也與蔡旭志討論料理方式，並再一起製作茶點 DIY 及下午茶，讓茶葉的精髓孕育著食農知識的嫩芽，慢慢耕植在參訪人員的心田。

食農教育是一種強調「親手做」的體驗教育，學習者經由親自參與農產品從生產、處理，至烹調之完整過程，發展出簡單的耕食技能。在此過程中，亦培養學習者了解食物來源、增進食物選擇能力，並促進健康飲食習慣的養成。



另外，透過農耕的勞動體驗，可培養學習者對食物、生產者和環境的尊重與感恩，並激發其生命韌性和堅毅性格。而這趟天然茶莊食農參訪在一片世外的悠然境界裡向參訪者傳達於無形。（撰文／推廣部 游晟豪）



四健義務指導員研習

農業達人

韭香好菇之旅

11 月 16 日來自新北市各區四健會指導員、義指與青農們一同出外參訪，四健與青農首次合辦研習活動，互相學習交流，爾後一同合作推廣食農教育。

「藍家友善農場」由第三代創辦人藍毅綸接手，主要生產韭菜與番石榴，韭菜很吃肥，所以當地常用有異味的雞糞肥，久而造成土壤硬化並殘留重金屬，藍毅綸改用友善粒肥，同時自動紀錄澆水量找出適合韭菜的水份供給量，打破韭菜慣行農法，走出自己的一片天。這一日大家在溫室內躲著大雨品嚐自己做的韭菜肉圓，回味無窮。

下午來到「添丁養身黑木耳農場」，經營者徐韋婷堪稱臺灣農業的女力代表之一，堅持有機走出不一樣的養菇路，全環控的智慧農業 4.0 菇寮控制產期，減省所需人力，讓科技走進農業，另外內容豐富的菇菇食農教育小學堂也介紹如何採買國產新鮮菇，讓我們大開眼界，最後進行的採菇體驗及太空菇包 DIY，讓四健義指體驗當一日農夫，期待我們的太空菇包 7 天後都能開始發菌，感受在家種菇的趣味。

今日研習見識作物生產技術及食農教育的推廣，讓四健義務指導員們更深入了解農業生產面，青農們學習轉型精緻農業，共同合作讓新北的農業能見度大開，期待之後能有機會可以跨部門進行研習交流，彼此一同進步。（撰文／中和地區農會 張恆銘）



▲ 跨部門研習交流大成功。



▲ 採韭大豐收。



▲ 一起了解如何做菇包，體驗一日菇農。