No. 340
2026.OCT.5
免費贈閱

新北市農訊

國內郵資已付
板橋郵局許可證
板橋字第156號
贈閱雜誌

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：張麗梅
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)2508-1811 Ext. 8879
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

寒露 10 月 8 日　霜降 10 月 23 日　特產 山藥　產地 瑞芳、三芝、淡水、平溪、深坑、汐止、石門

五獎登頂，榮耀共好：
深耕都會農業，創新服務綻放金推光彩

農會是農業發展的重要推手。本會雖屬都會型農會，但全體同仁始終秉持「創新農業、服務農民」的精神，在崗位上默默耕耘。

「只要用心，終會被看見。」感謝農業部及各界肯定，本會榮獲 115 年度第四屆金推獎「四健績優獎」、「青農績優獎」、「家政績優獎」、「經濟事業績優獎」及「綜合獎」等五項大獎殊榮！

在經濟事業上，我們扮演產銷最佳橋梁，透過「台北希望廣場」、「真情食品館網路商城」、及「文山農場」，整合實體通路與數位電商，發揮都會農會優勢，協助全國農民增加收益。

在推廣事業上，我們打破部門藩籬，深化跨域合作：

- **四健推廣**：堅持「從做中學」，引導青年探索自我、應對職涯挑戰。
- **青農輔導**：傳授專業技能，結合希望廣場展售與線上直播，打造虛實整合行銷。
- **家政推廣**：聚焦生活與生計，結合農會資源，提升班員專業能力與社會參與。

「精益求精、求新求變」是本會不變的信念。農業服務不只是事業，更是終身志業。未來我們將持續發揮團隊力量，為農民謀求最大福利，攜手打造永續多元的農業新未來！（撰文／推廣部 盧怡琦）

狂賀

115 年度新北市文旦柚評鑑盛大登場
八里李春益勇奪特等獎與甜柚王雙冠

▲ 八里農會李春益農友奪下特等獎（八里農會施阿貴理事長（右 4）代領），由農業局劉淑芬副局長（左 4）頒發，並與中華民國農會葉貽謀監事（左 1）、本會林讚枝理事長（左 3）、林文良常務監事（左 2）、張麗梅總幹事（右 2）、八里農會蔡秋煌常務監事（右 3）、高金山總幹事（右 1）一起合影留念。

▲ 評審針對文旦柚外觀、形狀、色澤等，討論文旦柚品質。

新北市 115 年度文旦柚果品評鑑競賽得獎名單

等第	農會別—得獎人	
特等獎	八里—李春益	
甜柚王	八里—李春益	
頭等獎	八里—褚永興	淡水—洪婉麗
	淡水—劉金雲	林口—黃秋月
貳等獎	八里—張慶忠	八里—李培榮
	八里—李進成	八里—李清長
	八里—褚昱志	八里—柯錦雄
參等獎	瑞芳—陳志強	五股—陳世華
	新店—張進添	八里—張榮福
	淡水—柯進益	八里—陳金福
	八里—林水源	

「115 年度新北市文旦柚果品評鑑」於 9 月 10 日在本會 2 樓農民教室盛大舉行。本屆評鑑吸引來自八里、淡水、五股、林口、三峽、三芝、瑞芳、新店及土城等區共 31 位優秀農友，以及本會文山農場同場競逐。評審陣容特別邀請桃園區農業改良場施伯明副研究員、前瑠公農業產銷基金會李積錦組長及青果運銷合作社賴德在專員共同把關，確保果品優良品質。

經過嚴格評比，本屆評鑑由八里區農會農友李春益脫穎而出，以甜度高達 13.3 度、果肉細緻且柚香濃郁的絕佳品質，一舉榮獲「特等獎」及「甜柚王」雙冠王殊榮，卓越品質獲評審團一致肯定。

本會林讚枝理事長於頒獎典禮表示，今年白露（9 月 7 日）與中秋節（9 月 25 日）相隔近半個月，文旦柚經過適當的辭水後熟作用後，果肉口感與風味會更上一層樓。新北市政府農業局劉淑芬副局長指出，新北市文旦柚種植面積約 430 公頃，主產區集中於八里、淡水、五股及林口等地，為中秋佳節最具代表性的農特產品。市府持續透過評鑑機制，鼓勵農友精進栽培技術，建立新北優質文旦品牌。

評審施伯明副研究員講評時提到，今年採收前雖逢連日降雨，但得益於前期充沛的日照條件，果品整體仍維持極高水準，展現出新北農友精湛的管理技術與用心。

為讓更多民眾關注在地農產，本次評鑑過程採全程線上直播，觀眾不僅能即時觀看評選與頒獎盛況，亦能透過線上互動抽獎獲得精美贈品。本會期盼透過多元推廣管道，邀請社會大眾一同品嘗新北優質文旦的香甜好滋味，支持在地農特產品。（撰文／推廣部 盧怡琦）

友善好物在希望廣場相遇
- 從日常消費為石虎加油 -

▲ 林業及自然保育署主任秘書李允中（第二排左 7）、林業及自然保育署宜蘭分署分署長蕭崇仁（第二排右 10）、苗栗縣政府副處長蔡政新（左 5）蒞臨現場支持「阿虎加油，未來共榮」品牌。

▲ 以可愛石虎 IP 為產品主要元素，吸引消費者目光。

希望廣場長期作為國產農產品與消費者交流的平台，除了將各地當季、新鮮的農產帶進城市，也希望透過不同主題活動，讓民眾從農產品進一步認識產地、農友及土地背後的故事。

9 月 12 日「阿虎加油・未來共榮」品牌發表會於希望廣場登場，將友善農業、在地農產與生態保育帶進週末市集，讓民眾在日常採買農產品的同時，也能參與環境保育。活動當日特別邀請林業及自然保育署主任秘書李允中、林業及自然保育署宜蘭分署分署長蕭崇仁、苗栗縣政府副處長蔡政新等貴賓蒞臨現場，一起為阿虎加油。

全新品牌「阿虎加油」以活潑親切的石虎為品牌意象，串聯友善石虎農作、在地農友與特色農產品，希望讓生態保育不再只是遙遠的議題，而是能夠落實在每一次生活選擇之中。當消費者願意選擇友善環境生產的農產品，不僅支持農友持續投入友善耕作，也能為生活在農田及淺山環境中的石虎，保留更安全、友善的棲息空間。

對希望廣場而言，農民市集不只是農產品交易的場所，更是連結「產地、生產者與消費者」的重要橋梁，讓消費者不論是支持國產農產品、認識友善耕作，到關心土地與生物多樣性，都可以從一次簡單的採買開始。一包米、一瓶蜂蜜或一份在地農產，當消費選擇多了一份對環境的考量，就能讓支持農友與守護生態成為日常生活的一部分。（撰文／供銷部 林瑞珠）

希望廣場 115 年 10 月份農特產品展售活動表

日期	展售主題	主辦單位
10/3~4	紅龍果、木瓜 山藥	屏東縣政府 新北市政府
10/10~11	甜柿 山藥	嘉義縣政府 新北市政府
10/17~18	咖啡 國產禽品 番石榴 國產精品特作 國產水產	桃園市政府 畜牧司 高雄市政府 農糧署 漁業署
10/24~25	青皮椪柑 茶葉、碧玉筍 米糧俱樂部 台灣黑豬	臺南市政府農業局 南投縣政府 農糧署 農業部
10/31~11/1	甜柿 寶島蠲魚 台灣黑豬	新竹縣政府 漁業署 農業部

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.ehope.org.tw ｜ FB：台北希望廣場

秋日相聚文山農場
茶香相伴好時光

秋意漸濃，來文山農場享受一場自在相聚。

隨著 10 月到來，天氣逐漸轉涼，少了夏日的炎熱，多了一份秋日的舒適與愜意。正是安排戶外活動、親子出遊及企業家庭日的好時節！

坐落於山林間的文山農場，擁有寬敞的方正戶外空間與室內會議教室，無論是企業家庭日、親子活動、團體聚會，或是朋友相約出遊，都能依照活動需求規劃適合的場地與內容，讓大家在自然環境中放鬆交流，享受秋日時光。

來到農場，也別忘了走訪園區內的「碧萃小屋」！以茶為主題，推出精品速萃茶，以更便利的方式感受茶葉香氣與風味；另外還有深受茶迷喜愛的包種茶霜淇淋，精選新北好茶優良獎茶葉融入甜點，清爽茶韻與綿密口感交織，是來到農場時不可錯過的絕佳體驗。

這個秋天，不妨把聚會安排在文山農場，走進山林、享受自然，也用一杯茶、一份甜點，為相聚增添一點茶香。10 月秋意正好，來文山農場，讓自然與茶香陪你度過一段美好的相聚時光。（撰文／文山農場 彭彥儒）

洽詢服務專線：02-26667512 ｜ LINE 搜尋：@wsfarm，追蹤我們，掌握第一手活動訊息！

溫暖推薦

真情食品館

這樣買，好輕鬆！

真情食品館為您精挑細選多種優質產品供您選擇，歡迎使用手機掃描 QR Code 或直接上真情食品館網路商城輸入商品名稱查詢選購。服務專線：0800-666-980

網路商城　臉書粉絲團　Line@ 生活圈

精選好禮 1

清脆香甜——梨山蜜蘋果

梨山海拔高，日夜溫差大，孕育出香甜爽脆的高山蜜蘋果。果核周圍呈現半透明、深黃色的「蜜腺」，是蜜蘋果迷人的特色之一。吳大姐草生栽培、細心照料，讓蘋果自然生長、累積甜度。每一口都能品嘗到香甜、清脆、爽口的好滋味，不要錯過這一期一會的美味。

精選好禮 2

季節美味——三芝原生種山藥

山藥是新北「健康三寶」之一，臺灣野生特有種「基隆原生種山藥」，採穴管方式栽培，肉質細緻、黏性高且不易鬆散，入口滑順綿密，宛如絲綢般細膩。切開後斷面不易褐化，不僅外觀漂亮、品質優良，沒有土味、質地結實，風味與口感更毫不遜色於日本山藥，是秋季最佳養生食材。

精選好禮 3

鬆軟綿密——官田菱角

時序入秋，正是菱角上市的季節！菱角有著宛如紅色元寶般的外殼，剝開後藏著飽滿潔白的果仁，煮熟後口感鬆綿細緻，帶有淡淡栗子香氣，因此又有「水中落花生」、「水栗」的美名。菱角簡單水煮就香甜好吃，也能入菜變化出多種料理，是秋季餐桌上不可錯過的旬味。

新北市農會服務地址：新北市板橋區縣民大道一段 291 號 電話：(02)2968-5191　本會所屬單位服務電話・文山農場 電話：(02)2666-7512

財金領航員

勞退自願提繳退休金 儲蓄、節稅、投資一次搞定

想要退休後多領一筆資產，除了雇主強制提繳的 6% 退休金與勞保老年給付外，您可以透過「勞退自提」，在每月工資 6% 範圍內自訂比例提繳退休金，為未來提供雙倍保障。

三大優點：理財、節稅與保障

◎ **儲蓄翻倍，累積專戶資產：**個人提繳金額全數進入個人專戶，不因換公司而受影響。若以提繳 30 年計算，雙倍提繳（雇主 6%+ 自提 6%）可使本金與累積收益翻倍。

◎ **合法節稅，降低所得稅負：**自提金額可全額從當年度薪資所得總額中扣除。範例：月提繳工資為 45,800 元，自提 6%（每月 2,748 元），一年可扣除 32,976 元所得額。若適用 5% 稅率，每年直接省下約 1,649 元所得稅。

◎ **穩健投資，享受時間複利：**專戶資金由政府統一管理投資，保障不低於二年期定期存款利率。新制勞工退休基金開辦以來平均收益率為 7.64%（110~114 年近 5 年平均收益率達 10.28%），長期累積複利效果顯著。

適用對象

◎ **一般勞工：**全職受僱者、學生打工族、社會新鮮人、職場資深員工。

◎ **其他特定身分：**實際從事勞動的雇主、自營作業者、受委任工作者、不適用《勞基法》者，以及選擇繼續適用勞退舊制的勞工（115 年 7 月 17 日起適用）。

相關注意事項

項目	說明與流程
申辦管道	向雇主以口頭或書面（填寫「勞工退休金個人自願提繳徵詢表」）提出，由雇主向勞保局申報，並於每月薪資中代扣繳。
雇主拒絕處理	若雇主拒絕申報，勞工可自行填寫「在職勞工及受委任工作者自行申報自願提繳退休金申請書」寄送至勞保局辦理（扣繳仍由雇主執行）。
調整彈性	提繳率 **1 年內最多可調整 2 次**（自申報次月 1 日生效）；亦可隨時透過雇主申報停止提繳。
明細核對	雇主每月應於薪資單明示自提金額（或以書面 / 電子傳輸通知），並於年終掣發收據供留存。

（資料來源：勞動部勞工保險局）

【全國製茶競賽傳捷報】

坪林 鄭志宏榮獲冠軍、吳柏諺勇奪亞軍

由農業部茶及飲料作物改良場主辦的「115 年全國部分發酵茶製茶技術競賽」於 9 月 2 至 3 日盛大舉行，匯聚全國 40 位頂尖好手同場競技。新北市推舉坪林區 2 位、林口區 2 位及樹林區 1 位，共 5 位優秀茶農代表參賽。

競賽期間，選手們在烈日下揮汗奮戰，嚴密觀察茶菁變化並精準調整工序，展現深厚的製茶實力。本會趙家玉主任秘書亦會同轄區農會首長親臨現場加油打氣，展現新北農業團隊的強大凝聚力。

最終成績揭曉，坪林茶農鄭志宏憑藉精湛技術脫穎而出，榮獲條形組冠軍殊榮；茶農吳柏諺亦表現卓越，勇奪條形組亞軍佳績，攜手為新北市再添榮耀！

未來將持續支持茶農參與專業交流、深耕在地茶產業，透過技術精進與品牌提升，持續擦亮新北茶葉的金字招牌，讓更多消費者看見新北優質好茶的價值。（撰文／推廣部 杜建勳）

蔥韻千層捲

- **食　材** 巨蔥 440g、雞胸肉 460g、水蓮 6-7 條、千張 20 片（11*11cm）
- **調味料** 黑豬肉干 7-8 片（約 105g/ 本次選用林口區農會黑豬肉干－蜜汁口味）
- **醃　料** 黑豆清蔭油 4 茶匙、白胡椒鹽 1/2 茶匙、柚香椒鹽 1 茶匙

（以上材料約 20 顆成品）

步驟 1
取少量巨蔥的蔥白及部分蔥綠與雞胸肉切碎後混合均勻，加入醃料拌勻，醃30分鐘備用。

步驟 2
水蓮洗淨後放滾水汆燙約10～15秒，撈起瀝乾並放涼備用。

步驟 3
將巨蔥的蔥白與蔥綠分別剝開，依適當大小切成片狀，泡熱水至軟化。

步驟 4
千張鋪平包入35公克雞肉餡捲起，以小火慢煎至金黃熟透後起鍋備用。雞肉捲依序包覆蔥白與蔥綠。

步驟 5
於雞肉捲上放適量黑豬肉乾，以水蓮纏繞固定，即可盛盤完成。

（示範／林口區農會 陳玟卉）

【攜手共創未來】

新北市青年農民聯誼會 115 年第二次會員大會圓滿成功

新北市青年農民聯誼會於 9 月 4 日在金山「汪汪地瓜園」盛大舉辦「115 年第二次會員大會」。現場氣氛熱烈，產官學界貴賓齊聚一堂，充分展現新北青農強大的凝聚力與產業升級的創新活力。

本次大會特別感謝農業部、新北市政府、桃園區農業改良場、茶及飲料作物改良場與農業科技研究院等單位親臨指導，為青農夥伴注入政策資源與專業技術，成為產業升級最堅實的後盾。大會聚焦三大發展核心：

★**盤點成果，布局未來：**回顧會務運作成果，前瞻規劃農業轉型與產業鏈升級藍圖。

★**新血注入，攜手串聯：**歡迎優秀新進青農加入，透過跨域交流為農業生態系注入動能。

★**永續共好，深耕在地：**凝聚在地力量，持續推動青農跨域合作與永續農業發展。

新北市青年農民聯誼會將持續團結開創新局，結合各界資源，共同打造具備創新力與競爭力的新北農業新風貌。（撰文／推廣部 杜建勳）

狂賀 三峽區青農

黃耀寬 先生（茶葉）、陳冠樺 先生（蜂蜜）

榮獲農業部「第 8 屆全國百大青農」殊榮！

新北唯二，榮耀三峽！

小花終結者聯盟出發！

文山農場

攜手守護山林生態

為清除有「綠色癌症」之稱的世界百大外來入侵植物「小花蔓澤蘭」，新北市政府農業局響應農業部林業及自然保育署之號召，在全國防治月期間全面啟動「新北小花終結者聯盟」，並選定本會文山農場作為全市 8 處重點防治場域之一。活動當日，本會文山農場全力配合與協助活動進行，展現公私協力守護山林環境的決心。

小花蔓澤蘭具生長迅速與強大攀爬能力，容易覆蓋原生林木阻礙光合作用，嚴重威脅森林生態與生物多樣性。活動當天，主辦方農業局偕同本會員工、志工、靜心高級中學及艾姆勒科技等產官學界夥伴，約 250 位「小花終結者」齊聚農場。在大家分工合作下，深入林間拉除攀附在喬灌木上的繁茂藤蔓，趁開花前移除阻斷繁殖，單日總計清除了高達 684 公斤的小花蔓澤蘭，成效斐然。

本次行動不僅落實聯合國永續發展目標（SDG 15）之陸域生態保育理念，文山農場更十分感謝新北市政府農業局在此舉辦防治日活動，為農場園區清除了大量的小花蔓澤蘭，有效減輕生態負擔、拓展本土原生植物的生長空間。未來農場也將持續守護園區生態，還給山林健康永續的綠色生機。（撰文／文山農場 廖允豌）

一日茶農輕體驗

走入坪林認識茶鄉文化

本會為配合農業部推廣食農教育，於 115 年 9 月 30 日辦理「115 年食農教育創新整合計畫——日茶農輕體驗」活動，帶領樹林區農會相關人員走入坪林世芳有機茶園，透過實地走訪與動手體驗，認識茶葉從產地到茶杯的生產歷程，感受新北茶產業與在地茶文化。

活動安排茶園生態導覽、茶麻糬食農體驗及採茶體驗等豐富內容，從認識茶園生態環境開始，引導學員觀察茶樹生長與產地特色，並藉由茶食製作及親手採茶，進一步了解茶葉生產過程及茶與日常飲食的連結。

本次活動以「做中學、學中做」方式，讓食農教育走出教室、走進產地，使參與人員從實際體驗中認識國產茶葉及坪林茶鄉特色，深化對在地農業及茶產業的認同，並將食農教育理念融入日常生活，共同支持在地農業與茶產業永續發展。（撰文／推廣部 馬瑀婷）