

食農教育法 三請通過

台北市農會配合 政策推動參與

國內
郵資已付
板橋郵局許可證
板橋字第1419號

《翁紹銘·台北報導》「食農教育法」在朝野高度共識及各界期待下，於2022年4月19日在立法院三讀通過，總統於同年5月4日公告，5月6日正式生效。賦予我國推動食農教育之經費及法源依據，有助於公私部門及全國民眾共同推動及響應食農教育。

「食農教育法」推動方針有「支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業、地產地消永續農業」；條文中明訂中

央主管機關為行政院農業委員會，而為了達成目標，各事業主管機關包括衛福部、教育部、環保署、文化部、原民會及科技部等相關部會也將在食農教育法的框架下，各司其職，橫向連結共同努力，以達成「強化飲食與農業之連結，增進國民健康，促進全民參與與支持農業發展，強化城鄉交流，維護飲食及農業文化傳承，提高糧食自給率，增加農村就業機會，活化農村社區產業及農業永續經營」之目的。

農委會表示將會加快制定相關子法規的腳步，並依法成立「食農教育推動會」，共同決定未來的執行方針和策略；同時鼓勵有意推動食農教育的團體參與，以達成立法之各項目的。

台北市農會也將配合政策的發展，輔導農友培養食農教育推廣能力，將食農教育觀念融入休閒農業體驗活動，正確執行專家所設計的食農教育教案，以開創台北市農業發展的新契機。

食農教育7大重點

食農教育6大推動方針

食農教育教學平台

教學資源 宣導專區

食農教育E點靈 臺灣農村向前行

專訪美加茶園十代傳人

台北市青農張儉叡

《李諭善·台北報導》台北市青年農民張儉叡憑藉優異的製茶技術，打造出濃郁果香及醇厚甘潤的茶湯，首次出擊即榮獲111木柵春季優良鐵觀音茶比賽特等獎肯定，實為台北市青農之表率。

張儉叡談到今年的製茶過程表

示，今年春雨綿綿，茶菁含水量高，為了在立夏前取得茶菁，增加了大量的處理時間。此次首次獨當一面製茶，雖是遵從古法製茶，但加入了自己的改良手法。茶菁採收後要馬上趁新鮮製作，加上鐵觀音屬中高發酵茶種，製作繁複，前二到三天的製茶過程

中，每兩小時要不斷的觀察翻動調整，所以沒有辦法休息超過兩小時，每當鬧鐘響起，若來不及起床，媽媽與姊姊就是他的備用鬧鐘，讓他能及時處理茶菁。

張儉叡110年獲選為台北市第四屆標竿青農，今年是受講師輔導的第二年，他每天工作就是巡茶園、除草施肥等等。他表示，製茶雖然是傳統產業，但希望藉由青農們的創意，讓更多人認識台灣好茶，像貓空山上有一群木柵青農，推出各家特色鐵觀音，希望讓大眾改觀，讓更多人認識茶葉。

張儉叡107年大學畢業後，與雙胞胎姊姊決定共同留鄉從農，回鄉傳承家族事業，成為第十代茶農。由張儉叡負責種茶、製茶，張儉霖則行銷、經營餐廳，於貓空半山腰經營「美加茶園」茶坊。張儉叡接掌家中茶園管理



的重責大任，不斷鑽研製茶技術，提升茶葉品質，亦積極促進茶坊轉型，帶入休閒農業元素，通過特色農業旅遊場域認證，提供品茶、吃茶、玩茶等遊程，順利使美加茶園成為造訪貓空的首選店家。

另木柵區農會表示，如要採購此次比賽茶葉，除可親臨農家外，亦可至木柵區農會採買(電話：02-29398021分機201)。另自本季起木柵優良鐵觀音茶比賽系列產品，貳等獎更名為金質獎，參等獎更名為銀質獎，內容物、包裝及容量皆無改變，持續提供消費者最優質產品，本季比賽得獎名單，請至木柵區農會官網查詢<https://www.muzha.org.tw>。

574
《6月號》

台北市農會

北農簡訊

TAIPEI FARMERS' MONTHLY

台北市農會會刊 中華民國57年12月25日創刊
理事長：翁清楠
常務監事：鄭明川
總幹事/發行人：蘇光正
發行所：台北市農會 (TEL: 2707-0612#275)
<http://www.tfa.org.tw>
地址：台北市106復興南路一段390號14樓
中華郵政臺北雜字第1641號執照登記為雜誌交寄

綠竹筍品質評鑑北市冠軍筍出爐 爽脆嬌嫩綠寶石高纖美味又減脂

《柯浙潼·台北報導》111年台北市優質安全綠竹筍品質評鑑比賽6月17日於花博長廊廣場舉行，今年共有台北市110位筍農報名參賽，經由評審團評鑑綠竹筍的外觀、色澤、柔軟度、甜度，由木柵區游壁菁獲得冠軍筍與甜筍王雙冠軍。亞軍為周錫鏞、羅瑞寶、周懋梁等3名皆為木柵區筍農；季軍是木柵區周良銓、士林區何春生、木柵區張銘恭、陳明生、周福來等5名，優良獎則有23名。

為表揚得獎者，6月18日於花博農市集舉辦「台北市綠竹筍品質評鑑頒獎典禮」，除了有精彩的節目內容外，還邀請國宴大廚帶



來創意十足的綠竹筍料理，並提供食譜教民眾如何在家中製作，感受北市綠竹筍的清爽魅力。

每年此時，饕客總是能品嚐到最優質鮮甜的台北市綠竹筍，這是因為台北市農會積極推動綠竹筍農藥殘留檢測，還有良好的栽培條件配合，山區多屬沙質壤土，氣溫高溫多濕，都是適合培植綠竹筍的好所在，所以台北市出產的綠竹筍味似水梨香，滋味鮮甜爽口，為行家認定的上選綠竹筍。

而今年的綠竹筍季期間，除了規劃「一日農夫生態體驗」的採筍趣活動外，在8月30日

前於花博農市集都能購買到獲獎筍農所販售最鮮甜爽脆的綠竹筍，這些綠竹筍都是當天現採的，絕對新鮮好吃，建議有興趣的民眾一定要及早把握機會。(採筍體驗活動聯絡窗口詳見下文)



北市綠竹筍季開跑邀您來 體驗挖筍趣

《葉濃·台北報導》綠竹筍性喜高溫多濕環境，今年因5月天氣比往年冷，台北市綠竹筍的產期延遲了約20天，產季可到8月底。6月13日，台北市農會員工在蘇光正總幹事的帶領下到景美區農會筍園挖竹筍，體驗擔任一日農夫的辛苦。蘇總幹事表示非常感謝景美區農會的盛情邀約，讓我們帶著年輕夥伴一起來認識農業、體驗農業。

景美區農會周伯賢理事長、關宏基總幹事及工作人員將大家分為三組，由經驗豐富的農民教導找筍挖筍的技巧，大家彎下腰努力挖出得來不易的筍，新鮮現挖的筍像水梨般鮮甜爽脆又多汁，深刻體會筍農的辛苦後，大家都說以後買筍絕對不殺價了。

在台北市的綠竹筍園就能體驗挖筍，6月到8月由北投、士林、景美、木柵、松山及大安區農會分別辦理一日筍農體驗活動，有興趣的朋友快向各區農會洽詢。



- 北投區農會：農園詹先生0919310553
 - 士林區農會：(02)28828959#507吳先生
 - 景美區農會：(02)29313446#102高先生
 - 木柵區農會：(02)29398021#215張小姐
 - 松山區農會：(02)27531013#162汪先生
 - 大安區農會：(02)02-27325237
- 活動相關細項規定及報名辦法，依各區農會為主，請洽辦理農會洽詢。



冰FUN一夏·市集夏令營

《黃琦婷·台北報導》許多當今的夏季蔬果正盡情地展現著「夏」的燦爛，利用周末到台北花博農民市集採買當季的蔬果正是時候！

七月份裡，執行單位台北市農會規劃了許多不同縣市的農特產品展售，首週7月2、3日由雲林縣農會帶來高麗菜、蒜頭暨農特產品



展售活動，雲林縣蒜頭產量及種植面積占全國超過9成以上，是國內最重要供應地區，所出產的大蒜品質優良味道嗆辣，是每個家庭必備的烹調佐料；7月9、10日有南投縣農會帶來的茶葉與鳳梨，喝好茶，回甘解渴且開脾暖胃，一消暑夏的燥熱；7月23、24日有來自宜蘭縣的上將梨，上將梨是運用農業科技把屬於高冷地的品種引至平地轉種而來，因地名與軍階中的「三星上將」相同而得名，汁多、甜度高、果核細與口感清脆，是三星鄉五寶之一；7月30、31日由苗栗三灣鄉農會帶來水梨，主要品種是日本豐水梨，肉質細膩，清脆爽口，產期只在每年六月中旬至八月底。想知道不同品種的梨子味道有什麼不同嗎？歡迎周末假日至花博農民市集一探究竟。

此外，農糧署北區分署為提供台北市民多樣化優質、新鮮及安全的食材，於台北花博農民市集設立「北區農民行銷專區」，每週

由不同農民展售當季盛產農糧特色產品，歡迎各位到市集採買！

提醒您，因花博公園長廊廣場場地使用關係，花博農民市集7月16-17日休市一週，於7月23日正常營業。

好吃、好玩、盡在花博農民市集，想知道更多的活動訊息，請鎖定台北花博農民市集活動資訊，或至官方網站(https://www.expofarmersmarket.gov.taipei/)或上Facebook搜尋「台北花博農民市集」、「台北饗樂趣」粉絲專頁查詢。(台北花博農民市集營業時間為每週六、日早上10:00至晚上18:00)



111年7月花博農民市集休市公告
台北花博農民市集111年7月16日至17日，休市一週。
7月23日起週六、日正常營業。

配合行政院農業委員會推動零飢餓的三大策略 北市農會設立惜食專區蔬果舖子販售幸福餐盒

《李諭善·台北報導》農委會2022年6月6日舉辦推動「零飢餓」記者會結合產官學共同投入實現零飢餓之目標。提出三大策略「擴大服務、響應惜食、公私協力」，協力達成零飢餓目標。

農委會主委陳吉仲表示，「零飢餓（Zero Hunger）」為聯合國2015年「2030永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs）」中17項目標中的第2個目標的，以結束任何形式的飢餓、達成糧食安全、改善營養及促進永續農業為核心。

為此，農委會除透過食農教育向下扎根外，本次更進一步提出「零飢餓」實踐的三大策略，包括「擴大服務」、「響應惜食」及「公私協力」，協助近期受到烏俄戰爭與疫情雙重

影響下的國人，能獲得安全、營養和充足的食物，渡過當前所面臨的挑戰。

陳吉仲說明，有關策略一「擴大服務」部分，將針對既有的45處農村綠色照顧社區以及69處農漁會，擴大辦理供餐增加供給量，以協助農村社區、鄰近村里高齡者與弱勢家庭的供餐服務。另外，策略二「響應惜食」，預定在22處農會農民直銷站設立「惜食專區」，提供價格親民的良好國產食材，發揮愛物惜物讓食材零浪費，國人也可買得安心吃得放心！

策略三「公私協力」，將研修「國內糧食救助作業要點」擴大救助糧申請對象，將社福團體、

綠色照顧站納入，並協同企業共同投入，同時設立關懷專線提供諮詢。

農委會同時結合食農教育推廣台灣鱈魚，推出販售每日限量60元幸福餐盒（台灣鱈魚便當），希望能提供給弱勢族群購買。台北市農會蔬果舖子也有配合販售到6月17日。

農委會為因應國際農糧情勢與物價上漲壓力，輔導農會規劃設置「惜食區示範點」，台北市農會已於購物中心門市設立「惜食專區」，以低於市面價格販售外觀不優但品質無虞的農產品或農產加工品，為這些食物找到第二生命，也幫助民眾節省開支，進而珍惜食物減少浪費。



快速盆景製作研習暨仿木陶藝花器創作班

《曾中煌·台北報導》快速盆景製作研習班暨仿木陶藝花器創作班，預定為111年7月-8月於台北市農會15樓大禮堂開課。快速盆景製作研習班邀請到林芸萍老師授課；仿木陶藝花器創作班則由趙炯智老師授課。

快速盆景製作研習班訓練從事花卉園藝業的農民或一般民眾，可利用週遭隨手可得的素材，加

入自己的特色，快速創作小品盆栽，可作商品販售，亦可自賞怡情養性。

仿木陶藝花器創作班搭配「快速盆景製作研習班」課程，學員可將創作的小品盆栽作品，配上獨一無二的仿木陶藝花器，讓作品更具觀賞價值，詳細報名資訊請向各區農會推廣部洽詢。



安全農業宣導-植物病蟲害及防治講習開始報名

《馮全·台北報導》台北市農會希望當農民栽種作物遭遇病蟲害時，能選擇適當的非農藥防治策略，且以施用化學農藥為最後手段，達到農藥減量甚至有機友善耕作之目標。

市農會將在7月13、27日、8月3、10日這四天於線上辦理講習活動，敬邀本市青年農民、農會會員及其眷屬與農會員

工共同參與。各場次之課程主題及講師資訊請上台北市農會官網查詢，本課程亦申請為農業管理人員訓練課程(非主管機關)，每場次各6小時，對講習課程有興趣之農民請直接向所屬區農會推廣部報名參加。



士林區

士林區農業產銷觀摩推動友善耕作

《林秀美·士林報導》士林區農會五月的農友農業產銷觀摩，第一站參訪順豐有機肥料公司，以自然有機、資源回收再利用的觀念從事肥料的生產，加強推廣有機質肥料使用，愛護大地資源。接下來參訪昆陽綠能園區，是一處獨具太陽能主題的休閒農場，上面種電、下面種菇，發展農電共榮共生的願景，設計多元的體驗活動，推動食農、環境教育，綠能結合農業是將來的趨勢。園區響應聯合國食蟲政策，復育蟋蟀代替糧食，減少對環境破壞。

雲林縣石廟雜糧生產合作社，為國內具規模的豆包、豆皮加工廠，為國產大豆創造價值。回程參訪妞妞果園，青農陳啟宗替大家解說百香果的栽種技術與經驗交流。

最後一站來到集元果農場，園區內栽種上百種的蕉，令人目不暇給，園區內有豐富的體驗活動，並推出多樣性的蕉果乾、蕉餅乾等附加產品，推動食農教育的好場域。

透過一系列豐富有趣的參訪行程，了解氣候變遷造成農業面臨困境，推動友善耕作、太陽能科技及食農教育，善待大地自然資源，從而助益於農業永續發展。農業知識學習永無止境，活到老學到老。

南港區

春季南港包種茶上市

《潘又旭·南港報導》好消息，今年南港春季優良包種茶出爐啦！這次比賽總報名點數為90點，經由評審專業的反覆檢視及層層把關後，春季包種茶比賽已於5月18日評審完畢，最終由復古茶園陳志銘先生榮獲特等獎殊榮。目前熱騰騰的春季優良包種茶已經在南港區農會各據點上架，提醒喜愛包種茶的消費者千萬不要錯過！

復古茶園是南港茶農第一位轉型成功的有機農園。依循陳家古法所教導的方式耕種茶園。不惜成本地利用傳承自祖先的農業技術努力轉型，肥料也一律改用豆餅等有機肥料，成為南港第一間認證有機茶園，有機茶經驗已有12年。

陳志銘身為南港茶山陳家第七代製茶師，從小跟隨在父親及叔叔身邊學習製茶技術，從最基本的茶園開墾、茶樹栽種、除草、施肥、採摘、茶葉製作到販售，文靜的他總是默默地耕耘，不知不覺已經來到了第20個年頭了，此次比賽陳氏家族總共派員多位資深茶農參與比賽，成果相當豐碩也替陳家增添一面特等獎牌。



農曆四月二十六日為神農大帝誕辰，今年因防疫暫停古禮「三獻禮」儀式，台北市農會蘇光正總幹事仍親往大龍峒保安宮沾香祝禱，祈願神農大帝保佑風調雨順，農業蓬勃發展，農民、眾生平安度過疫情。圖/文：潘建華

松山區

農業振興方案農業生產技術研習

《汪明華·松山報導》安全農業輔導計畫-農業生產技術研習，將分別於7月11、12、14日於萬華楊聖廟、花卉班班長住家及農會4樓會議室辦理，邀請行政院農業委員會桃園區農業改良場專家蒞臨主講地瓜果及十字花科蔬菜安全用藥、農藥實名制及推薦用藥介紹、觀葉植物病蟲害管理、農藥實名制及推薦用藥介紹及秋冬季蔬菜及柑橘合理化施肥及土壤管理。歡迎松山區農會會員、農事班員及家屬報名參加。

台灣山胡椒及香椿採收應用招生

為推廣農民栽種、使用台灣山胡椒(馬告)及香椿，特別於7月27日辦理「台灣山胡椒(馬告)及香椿採收應用研習班」。課程會先到農場採收台灣山胡椒(馬告)及香椿，再邀請家政班許玉珠老師現場示範幾道料理方法及品嚐。即日起接受報名至額滿截止(松山區農會會員、班員及家屬優先，最多20人)。

以上課程報名電話：27531013、分機162汪明華先生，另外配合台北市政府產業發展局辦理「農業生產資材及肥料補助」，歡迎符合資格農事班員及會員向農會推廣部汪明華先生登記繳費。

木柵區

食竹有愛-高齡者送餐暨綠竹筍與米食推廣

《張雅涵·木柵報導》木柵地區農特產之一綠竹筍於端午佳節時期正值盛產，木柵區農會委託家政班員精心製作筍包及筍粽，與華山基金會共同合作將愛心送至文山、大安區關懷老人家中。因疫情緣故，將發放之品項統一交由華山基金會大安天使站協助後續發放事宜，以降低群聚之疑慮。

木柵區農會為提倡地產地消之觀念，自2019年開始每逢綠竹筍產季(約5-9月)，皆開放綠竹筍農事研究班員申請於木柵區農會大樓騎樓進行販售，今年仍是如此，想購買新鮮綠竹筍者可於上午8時起來購買，售完為止。



大安區

延續線上視訊授課開辦111年農事推廣課程

《何維雅·大安報導》6月份起，大安區農會開始年度農事推廣課程，因疫情影響，將採取線上授課方式。邀請台大農場、桃園區農業改良場及優秀農民，教導居家適用的盆栽種植方法及政府宣導農業新政策，包含合理化施肥、購買肥料實名制度，禁止使用指定種類農藥等等。

6月份邀請陽明山實踐樸門永續設計理念的「野蔓園」農場，為我們分享常見香草植物的種植與照護，進而將香草運用在生活上，增添生活的風味。7月份進入家政推廣烹飪課程月，家政媽媽們以家常手菜與自己獨門配方，教導以舊菜色釀出新滋味。

每週三固定下午一點半起，自大安區農會Line群組點擊上課視訊網址、關閉麥克風即可，歡迎大安區農會農友準時加入。

內湖區

內湖區農會年度綠竹筍比賽

《胡建勳·內湖報導》每年端午節後綠竹筍的甜度佳、柔嫩度好，是品嚐綠竹筍的最佳的賞味期，內湖區農會往年於端午節前後舉辦綠竹筍比賽，去年因新冠肺炎疫情影響停辦一年，今年恢復舉辦，並於6月8日完成評比。

今年有些農友因疫情無法參賽，使得參賽的件數較少，但前來參賽的綠竹筍品質都相當夠水準，經過桃園區農業改良場、台北市政府產業發展局及台北市農會的專家長官們評比的結果，內湖區的綠竹筍的外觀、甜度及柔嫩度，都有相當好的評價。炎炎夏日，口感鮮甜清脆的綠竹筍，無論煮湯或是涼拌，都是不錯的選擇。



編輯室小啟：取消訂閱或更改地址請來電27070612分機275、277。