

《陳政君·台北報導》夏至的到來也象徵著學童最期待的歡樂暑假即將展開，花博農民市集薈萃各地農民上台擔任講師，以時令作物融入有趣的舞台活動好吃又好玩，認識國產蔬菜、水果的栽培及加工，透過創意手作活動將農產品活絡於日常、增進親子間的相聚時光，今年暑假不妨帶著家中寶貝，來到市集留下美好的回憶。七月份執行單位台北市農會分別邀請宜蘭縣、花蓮縣、台南市等農會及轄區農民，為大家直送專屬各縣市的盛夏蔬果，本月

之一，每到產季花蓮山間放眼望去的金針花海簡直美不勝收。金針除了觀賞更具食用價值，主要以加工成乾花製品流通於市面，使得花蓮的特色農產得以常年品嚐；7月20-21日有台南芒果展售，說到台南便有「芒果之鄉」的美稱，是因台南玉井過去引進西洋品種芒果孕育成功，而獲其名號。每到七至八月間為中熟種的產期，常見如果皮為豔紅或紫紅的「愛文」，特色是果肉纖維極少、而肉質細嫩，又如果型碩大、果皮為橙黃色的「金煌」等品

農民收據及有機會參加。想知道更多農民市集的活動訊息，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」、「台北市政府產業發展局」粉絲專頁查詢。(台北花博農民市集營業時間為每周六、日早上 10:00 至晚上 18:00)

《林舜婷·台北報導》台灣唯一的雪耳品種，為農業試驗所前所長林俊義博士採用櫻花鋸木屑混和有機養份作為介質，運用AI智慧全環控溫室系統，模擬出適合雪耳走菌和出菇的溫濕度及二氧化碳環境所栽培成功，且已通過中興大學的有機驗證，現由台北市農會優先銷售。

櫻花雪茸菇形似盛開的白牡丹，香氣獨特迷人，簡單烹煮也非常可口，無論是用氣炸、煮湯、清炒，皆能展現其脆嫩口感。由於其生長期需75天，消費者若要購買整箱，須預約並享一箱(24盒入)免運費，詳情請掃QR code，若想單買一包嚐鮮可電洽門市，歡迎大家多多支持。

大龍岡保安宮為恭祝神農大帝聖誕，於六月二日(農曆四月二十六日)舉行三獻禮祭典，宣讀奏啟疏文、虔誠敬拜，台北市農會蘇光正總幹事帶領同仁祭拜，祈求風調雨順，五穀豐收，也藉由舉辦神農大帝聖誕祭典，提醒大家愛護自然資源、永續環境。圖/文：陳彥佑

台北市四健義指、 青農、家政志工研習

《陳彥佑・台北報導》台北市農會訂於6月27日在台大農業陳列館3F勤農講堂辦理「台北市四健義務指導員、青年農民、家政志工及農業推廣人員研習」。

隨著氣候變遷對人類社會的衝擊愈形嚴重，永續農業的發展越受重視，永續發展是全球共同努力的目標，國內外對減碳、氣候變遷、永續生產等議題越加關注，本課程期望讓學員能認識在這波ESG浪潮下，全球知名企業在食農領域的永續作為，以及如何從個人、家庭日常生活中做到減碳的實踐，讓未來世代也能享有永續資源。歡迎推廣伙伴們踴躍參加，向所屬區農會報名。


 國 內
 郵 資 已 付
 板橋郵局許可証
 板橋字第1419號

《馮至·台北報導》每年6月到9月是台北市綠竹筍的盛產季節，為了讓民眾能夠吃到優質、安全的台北市綠竹筍，北市產業局今年也持續輔導市農會辦理

「台北市綠竹筍季系列活動」，一來提升本市綠竹筍生產技術及品質，二來也讓民眾吃得更安心，第6屆台北市優質綠竹筍品質評鑑比賽也持續舉辦。

台北市農會黃慧芬理事表示，國民年金並無排富條款規定，同為政府福利津貼性質的老農津貼卻定有排富條款，不符社會公平原則，因此於台北市農會本(113)年6月13日的理事會議上提出臨時動議案，希望農業部能修法刪除老農津貼排富條款。

「老年農民福利津貼暫行條例」中所規範的「排富條款」規定，自民國102年1月1日起申領老農津貼者，農業所得以外之個人綜合所得稅各類所得總額，合計新臺幣50萬元以上、個人所有土地及房屋價值扣除農地、

農舍、未徵收補償公設保留地、原住民保留地、未產生經濟效益具公用地役關係之現有道路等價值後達500萬元者，不得領取老農津貼。無農舍者，其個人所有之唯一房屋且實際居住，最高得扣除400萬元。

反觀，國民年金於民國97年10月1日開辦時未滿65歲國民，符合納保資格者，只要按時繳交保險費，即能領取老年年金給付，並無排富條款規定。

另，已領取福利津貼之老年農民，也可能因排富因素停止發給老年農民福利津貼。此

時，老農已經超過65歲，連轉國保領取國民年金的機會都沒有，對於已經繳交多年農保保費的老農，實屬不公不義。

老農津貼與國保老年年金給付均屬政府福利津貼性質，其領取的條件應相同，故建議參照國民年金法將兩者領取條件修正為一致性標準，符合社會公平原則。

本案已於台北市農會第14屆第14次理事會議通過，建請台北市政府協助向農業部爭取修訂相關規定，以照顧農民生活。

 採筍趣：

今年的綠竹筍季期間，同樣規劃了「一日農夫生態體驗」的採筍趣活動，活動內容精采豐富，是全家假日一同出遊的最佳選擇。費用約在\$200~\$800之間。由於各區農會體驗費用經濟實惠且有名額限制，有興趣的民眾還請把握報名時機。更多關於台北市綠竹筍的相關資訊，可至「台北市農會休閒農業入口網」(<http://www.tfa-leisure-agri.org.tw/>)或「台北市政府產業發展局」FB粉絲團專頁查詢相關活動內容及報名資訊。

買筍趣：

即日起至8月底，只要到士林區農會活力生活館、木柵區農會1樓(每周二至周日)，就能買到台北市最優質鮮甜的綠竹筍，所有綠竹筍皆為當天現採，絕對新鮮好吃，敬請把握時節品嚐。

市農會理事會議提案建請修法刪除老農津貼排富條款

北農簡訊社・2707-0612#251

台北市農會農特產品展售中心・2932-6806

休閒農業服務處・2707-0612#253

2024政大鐵觀音節 茶學文史正飄香



《潘建華·台北報導》國立政治大學於70週年校慶辦理2024鐵觀音節，邀集大文山茶區的眾多產業夥伴共襄盛舉，台北市農會蘇光正總幹事亦應政治大學社會責任辦公室邀請擔任嘉賓。

台北市農會自70年代輔導推動觀光茶園，將農業加值為「休閒農業」，最初就是從木柵開始，而現今隨著台北市三貓政策（貓空、貓纜及貓熊），將生產及休憩逐步融入市民生活，並努力在都市的近郊，持續保有這些自然和諧

安全農業宣導

《李國禎·台北報導》為本市農民栽種作物遭遇氣候驟變及病蟲草害時，能選擇適當之非農藥防治策略，以施用農藥為最後手段，期望達到農藥減量之目標，台北市農會將於7月10、17、24日及8月7日四天辦理植物病蟲害及防治講習。

除7月24日於內湖區農會6樓會議室辦理外，其餘場次都在本

會15樓大禮堂辦理，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。

各場次之課程主題詳如下表，另外，本次課程除7月10日之場次其餘皆有申請為農藥管理人員訓練課程(非主管機關)，每場次各6小時，對講習課程有興趣之農友請直接向所屬區農會推廣部報名參加。

日期	題目	地點
7月10日(星期三)	微生物肥料使用技術、土壤肥力與作物營養診斷	本會15樓禮堂
7月17日(星期三)	堆肥製作技術、作物肥培管理	
7月17日(星期三)	天敵昆蟲商品之介紹與應用	本會15樓禮堂
7月24日(星期三)	多元微生物培養教學	
7月24日(星期三)	草莓育種及種苗栽培管理技術	內湖區農會
7月24日(星期三)	天敵昆蟲介紹與田間應用	6樓會議室
8月07日(星期三)	植物醫師與良田永續-田間綜合管理策略與概念	本會15樓禮堂
8月07日(星期三)	在家管農場找天氣探長	

大屯火山咖啡榮獲全國農業達人選拔大賽

《馮全·台北報導》中華民國農會於5月15至16日在東勢林場辦理「113年度農業經營管理經驗分享競賽—全國農業達人選拔大賽」，有來自全台16組農業創新菁英參賽。

台北市由北投區青農聯誼會侯奕璋會長以「永續農村精品咖啡」為主題代表參賽，分享從農的心路歷程及精品咖啡產銷技術創新經驗，榮獲殿軍，也藉此機會與全國農業創新菁英經驗交

流，收穫滿滿。

侯奕璋創立大屯火山咖啡品牌，以永續理念經營農村精品咖啡莊園，採取永續與環保的農法經營，而在後製處理上則是全園採用日曬法，減少水資源的浪費也避免汗水造成環境的汙染，可說是除了環境的永續以外，在社會永續面也下足了工夫，與許多間學校合作進行食農教育也發展環境教育，將永續經營的友善理念貫徹在經營中。



松山區

台北市農業振興方案—農業生產技術研習

《汪明華·松山報導》松山區農會配合台北市政府產業發展局辦理「食農教育推廣計畫-農業生產技術研習」，分別於7月8、9、11日於萬華楊聖廟、花卉班班長住家及農會4樓會議室辦理，邀請農業部桃園區農業改良場專家蒞臨主講蔬菜安全用藥、農藥實名制及農藥減半介紹、觀葉植物病蟲害管理、農藥實名制及推薦用藥介紹及蔬菜微生物肥料使用技術及合理化施肥；另外於7月23日上午9時農會4樓會議室辦理綠竹筍科學化管理。

歡迎松山區農會會員、農事班員及家屬報名參加。

上課時間及地點：

1.7月8日（一）15:00-17:00(台北市萬華區寶興街199號楊聖廟)
2.7月9日（二）14:00-16:00(台北市信義區吳興街284巷37弄3號)
3.7月11日（四）14:00-16:00 (台北市八德路四段656之1號4樓)
4.7月23日（四）09:00-12:00 (台北市八德路四段656之1號4樓)

報名電話及聯絡人：(02)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登記繳費。

內湖區

內湖區農會家政班包粽活動

《郭欣欣·內湖報導》端午佳節來臨之際，內湖區農會家政班在5月28日舉辦了一場粽情包粽活動，讓更多人了解端午節的文化意義，同時也讓大家親身體驗包粽的樂趣。在活動現場，家政老師親自示範了包粽的技巧，教導參與者如何選擇材料、包裹粽子，以及料理的要點。

這場包粽活動不僅豐富了人們的端午節假期，更是一次文化交流和傳承的盛會。通過這樣的活動，人們更加珍惜和重視傳統文化的價值，同時也樹立了保護和傳承美食文化的信念。期待未來，內湖區農會家政班還將舉辦更多類似的活動，讓更多人參與其中，共同感受中華傳統節日的魅力。

大安區

新興雜糧米食用法 達到有機資源循環



《何維雅·大安報導》今年度辦理家政雜糧料理暨國產家畜宣導活動，講師及家政媽媽運用各種食材組合成新興米食料理，包含將糯米加入麴種發酵而成的酒釀，拌煮豆包，讓家常的茄汁豆包增添風味；更有紫米糕與南瓜薑黃飯組合，讓米食料理更加多元豐富。

米作為亞洲文化的主食，與生活息息相關，但米的營養不只人體需要，也能回饋給大地。本次農事推廣課程，教導使用白米發酵培養「白殭菌」菌種，能有效防範田間害蟲，也可作為肥料活化土壤；至於常見的廢棄蔬菜果皮，利用寶特瓶簡單混和砂糖，經過三個月發酵稀釋使用，微生物也可達到有機防治、資源循環再利用和垃圾減量的目的。

南港區

113年春季優良包種茶比賽結果出爐

《張玉玲·南港報導》113年南港春季優良包種茶評鑑比賽頒獎典禮及展售會於5月25、26日(星期六、日)兩天在建國花市農業櫥窗展示F區舉辦，本次參賽點數計有93點，由茶及飲料作物改良場北部分場的專家邱明賜先生擔任主審，評審結果選出特等獎1名、頭等壹1名、頭等獎6名、金質獎9名、銀質獎14名。

本次春茶競賽由茶農余金瓜先生勇奪特等獎殊榮，余金瓜茶師從小就投入茶產業製茶，為第四代傳承經營，製茶堅持依循古老技法，紮實承襲了傳統的製茶經驗及技術，歡迎市民前往農會選購最新鮮在地的南港包種茶。

南港區農會6月份將舉辦外縣市農業觀摩暨食農教育體驗研習活動，預計辦理會員3梯次、家政班員1梯次，請向推廣部張小姐報名，電話(02)2783-6121*14，名額有限額滿為止。

木柵區

113年春季優良鐵觀音茶比賽特等獎

《鄭宇翔·木柵報導》由台北市政府產業發展局輔導，木柵區農會舉辦的113年春季優良鐵觀音茶比賽，已於6月1日揭曉得獎名單。在經過激烈的角逐後，由張協興茶行的第三代—青農張依平榮獲特等獎。

今年的參賽點數共計349點，由農業部茶及飲料作物改良場遞派專業評審進行評選，依據茶湯的顏色、滋味、香氣等多項條件進行評選，評審們指出，今年春季均溫較往年低，使得茶湯滋味更加甘甜，充分展現鐵觀音茶的獨特韻味。

木柵區農會長期以來致力於輔導茶產業相關農業活動，從青農返鄉到生產技術，再到加工行銷等各個方面均給予了大力支持，使消費者可以更加深入了解及體驗在地茶文化。

內湖區

親山近水樂田園—食農教育體驗

《西湖國小黃香晴·內湖報導》明天我們要去白石湖休閒農區旅遊，我的心情既期待又興奮。出發前，要準備很多東西，希望明天是個大晴天，這樣才可以玩得開心。

上車了，沿途風景好漂亮，綠色的大樹、湛藍的天空和棉花糖般的白雲都美極了，下車後，迎接我們的是莓園休閒農園男主人林良敬先生，他先帶我們走白石湖吊橋，還去看穿山甲的洞穴，感到很新奇。

到了莓園休閒農園，要去雞舍撿雞蛋，這是我人生第二次看到母雞，但還是有點怕，所以我請同學幫我撿一顆蛋，然後再開始做茶碗蒸。接下來去草莓園採草莓，然後再去挖馬鈴薯。午餐很美味，有我們自己做的茶碗蒸、薯餅、還有園主的精緻午餐，特別是草莓披薩，真的好好吃。

這次校外教學體驗到許多料理的做法和蔬果的採收，沿途的風景也很美麗，雖然只有半天，我還是玩得非常快樂，接近大自然很開心。

景美區

景美農會選任人員農業考察

《李淑芬·景美報導》景美區農會馬來西亞農業考察於5月13日至17日辦理，在馬來西亞布城(Putrajaya)參觀農業研究園區，園區內種植170種植物和樹木，其中包括橡膠、棕櫚、可可、水果、香料和草藥。園內有許多熱帶水果如紅毛丹、人心果、諾麗果、波羅蜜……可惜此行沒有看到榴槤樹。行程中也參觀了馬六甲世界文化遺產、逛古城、國家銀行錢幣博物館、傳統蠟染繪畫DIY體驗，選任人員各個深藏不露，每幅作品都充滿創意。五天四夜的考察行程結合了農業、歷史人文、藝術，是一趟充實的知性之旅。



木柵區

113年家政推廣食農教育觀摩活動

《鄭金塗·木柵報導》因受403地震的影響，原定花蓮的行程改至嘉義和台南，4月25日一早即前往嘉義東石漁港搭船至外傘頂洲，班員們在觀摩中對蚵仔養殖和沙洲的形成有了更多認識。隔天班員們來到台糖烏樹林糖廠，搭乘原本載運甘蔗的小火車，體驗當初台糖種植甘蔗的辛苦與產糖的盛況，兩天的食農教育觀摩活動下來，班員們都深刻體會到氣候對農業的影響與重要性。

另5月21日特與文山健康中心合辦「健康講座與健檢」邀請萬芳醫院復健醫學部的技術長王乾勇先生來木柵區農會主講(肌少症的認識)及膽固醇、血壓、血糖的檢測，讓班員們了解強化肌肉組織的重要，顧好健康才有辦法實現所有的事情。



士林區

士林區農會輔導元山水蜜桃園開放

《吳承祐·士林報導》士林區農會輔導並協助區內農友種植果樹有成，元山水蜜桃園採複合式經營，可進行採果體驗與食農教育活動，提供新鮮烘焙的咖啡和精緻的甜點，以及高品質無菜單料理，讓民眾能夠在一覽陽明山風光外，感受可口美味的餐飲，同時推廣區內農產，元山水蜜桃園的採果體驗與食農教育活動期間從即日起到7月底，建議民眾體驗前先行致電了解營業時間或上網搜尋元山水蜜桃園。**地址：台北市士林區平菁街43巷1號 電話：02-28620069**

松山區

國產鳳梨加工推廣 手作醬鳳梨輕鬆上手

《陳雅玲·松山報導》松山區農會為鼓勵大眾吃當季豐收的鳳梨，特邀嘉義大學的園產加工專家蔡榮哲教授分享鳳梨大小事，從挑選到處理、介紹鳳梨料理，如鳳梨冰沙、鳳梨苦瓜雞、鳳梨盅等菜餚，也分享鳳梨的加工品製作如鳳梨乾、鳳梨酒、醬鳳梨，延長保存加倍美味。

蔡教授現場示範「醬鳳梨製作」，將鳳梨肉、鹽、豆麴、糖、甘草片或甘草粉，依序放入罐中醃漬，課後更品嚐松農禾作米稀飯淋上山區農會的愛鳳醬，一道古早味一醬鳳梨稀飯就美味上桌。蔡教授更分享鳳梨廢棄物果皮、莖，萃取出酵素，運用在醫療保健等，從農廢到資源再利用，提高臺灣鳳梨產值與永續發展。



景美區

景美區農會採筍體驗場域整理

《高震宇·景美報導》隨著天氣日漸炎熱，即將迎來竹筍的產季，景美農會的重頭戲「一日農夫採筍體驗活動」也將隨之登場，今年委託景美區農會前推廣部廖再添主任進行為維護整理，借重其竹筍栽培的專業，除了安排新品種紅玉筍的試種，另外也針對竹筍園場域進行優化，將汰除老竹再利用，構置擋土牆，讓土壤不易受雨水冲刷而流失。

景美農會此次採筍體驗活動為7月3日、6日的早上九點至一點半（含用餐時間），活動內容可讓參加的民眾既可以認識綠竹筍的生長特性，也能體驗採收過程，農會採筍體驗活動的相關資訊，請電洽景美區農會推廣部高震宇先生02-29313446分機102。