

日本農協探討

日本農協與合作社精神

《圖文/馮全》香甜的零食及冰涼的飲料往往是我們提到合作社一詞時，第一個想到的意象，這是學生時代去合作社的回憶。合作社提供相當實惠的食品，不管在哪个年代都是大家心目中美好的回憶，但其實合作社並不只是一個賣零食飲料的地方，學校合作社，也稱為員生消費合作社，是由師生共同經營的組織，旨在為教職員工和學生提供基本服務，包括學校制服和教科書的採購。通過共同採購的方式，合作社能夠降低成本。在台灣這類合作社的營運，受教育部和各地教育局制定的相關規定規範。

雖然台灣的農會屬於非營利事業之公益社團法人，但日本農協實則屬於農業合作社，英文全名為Japan Agricultural Cooperatives，一般簡稱為JA。根據國際合作社聯盟(International Co-operative Alliance)的介紹：「合作社是自願聯合起來的人們的自治協會，透過共同擁有和民主控制的企業來滿足他們共同的經濟、社會和文化需求和願望。」合作社本著互助精神，在各種計畫和活動中共同努力，以實現共同的目的。

合作社和公司有著巨大的區別，公司的存在目的是為了盡可能賺取最多的利潤給股東，

屬於一股一票的制度，使得持股較多的股東有較大的影響力。合作社是以民主公平的方式將人們聚集在一起，施行「一人一票」的管理制度，無論成員投入了多少資金，都享有平等的投票權。日本農協所採取的即是合作社的方式運作，成員投入資金，成為合作社的組織者。合作社是由成員組成且為成員服務的組織，成立的目的是為了改善和保護成員的生活，而非追求利潤，生產者是農協的代表中心，每年會召開一次代表大會來決定新的一年的經營計畫。那麼只有生產者(農民)才能加入農協嗎?JA社員可分為正式社員和準社員，上一期的文章

合作社和股份公司的差異

	合作社	股份公司
目的	改善會員的生產與生活，而非追求利潤	追求利潤
成員	農民、漁民、工人、消費者等	投資者、法人(股東)
經營者	成員及其代表	代表股東的經理
決策方式	1人1票制	1股1票制

有提到，只要是居住在當地的居民只要繳納股金也能夠成為農協的準社員，享用農協所提供的服務，如保險、貸款等；正式社員必須是當地的農民或是農企業，且只有正式社員才能夠參與農協的營運，例如股東大會的投票權等。一般民眾或許會難以理解為什麼需要農業合作社的存在，讓我們先從從農產品販售的角度來看，個體農民的農產品數量有限，而且供貨不穩定，在市場上會處於弱勢，倘若多個農民集合起來則可以批量銷售農產品而得以保證一定的數量，在市場上取得較有利的價格出售。另一方面，從購買農業資材的角度出發，透過大量購買農業資材，如種子、肥料及農藥等，則價格更為合理。除此之外，農業是高度依賴自然的產業，時常遭受天氣的影響而造成損失。也因此日本農協也辦理信貸保險業務，幫助農民穩定管理也有資金來源支持農業的發展，農協也提供了生產技術及農業管理相關的各項支援。這些作為讓協會成員不再單打獨鬥，而是成為一股巨大的力量支持著農民的生活，讓成員們同心協力、互相幫助，也支持當地社區的發展。（待續）

相關資料參考自日本農協官方網站-JA情況手冊
https://org.ja-group.jp/factbook/02_2



國內
郵資已付
板橋郵局許可証
板橋字第1419號



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#251)
<http://www.tfa.org.tw>
 地址：台北市106470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

萬中選一 綠寶石 北市綠竹筍品質評鑑賽

《馮全·台北報導》台灣的氣候屬高溫多溼，非常適合綠竹筍的生長，對土壤則需要疏鬆，才能達到排水良好的需求。台北市的綠竹筍產量雖然不能和中南部的產量相比，但品質卻相當優良，參與綠竹筍品質評鑑競賽的筍農，都得在太陽出來前摘採，因為當筍尖凸出地面，在太陽的照射下，竹筍會形成綠色並帶有

苦味，人們所能品嚐的甘甜竹筍背後都是筍農的辛苦付出。

台北市綠竹筍品質評鑑競賽，至今已經辦理七屆，是台北市農會為了促進綠竹筍產業發展和提升生產技術所舉辦，綠竹筍的盛產期在高溫的夏秋時期，於是每年6月到9月間，便是筍農前來切磋競逐綠寶石殿堂寶座的時節。

今年有107位筍農前來角逐，由木柵區陳俊良奪下「綠竹筍王」冠軍寶座，而甜度最高的「甜筍王」則由木柵區高滿堂奪得，甜度高達7.1，而以外觀為評鑑標準的「美筍王」獎項，則是由木柵區張德勝奪下。

今年農業部桃園改良場樹林分場舉辦「全國優質安全綠竹筍評鑑」，全台灣各地區的筍農都參與此盛事。而在這場全國的綠竹筍評鑑競賽當中，台北市筍農也在此次比賽榮獲佳績，木柵區周良富榮獲亞軍，而木柵區周良銓農也榮獲季軍，另外士林區張盛局、何春生、何義成。內湖區曾天賜、廖家慶、木柵區陳寶仁、周錫卿也都獲得優良獎。

競賽結果在在體現北市綠竹筍優秀品質，鼓勵大家多多購買當地的綠竹筍，享受綠竹筍的爽脆甜美時，也同時減少運輸的碳排放，一舉兩得。



買筍資訊

市民可至士林區農會活力生活館、木柵區農會1樓購買台北市優良綠竹筍，各區綠竹筍產期不一，預計8月底前都有綠竹筍可以購買賞鮮。



木柵綠竹筍饗宴 炎夏最佳消暑方案

《周莉蓉·木柵報導》每當氣溫升高，台北市木柵地區所產出之綠竹筍成為夏日消暑的熱門選擇，木柵地區因風土氣候及優異栽培管理技術，產出之綠竹筍品質卓越，深受市場喜愛，與鐵觀音茶並列為木柵地區特色農產品。

木柵綠竹筍饗宴自民國79年開始辦理，每桌共十道菜餚，透過多樣的烹調手法加入綠竹筍進行搭配，料理美味且份量充足，自開辦便深受饕客喜愛，木柵區農會以宴席方式推廣在地綠竹筍，一來體現以料理體現綠竹筍的鮮嫩，更可讓消費者了解綠竹筍適煮性，並以古早味流水席方式呈現，每年一報名便額滿，今年席開94桌，現場同樣熱鬧滾滾。



近年來健康意識抬頭，綠竹筍這類高纖食物深受市場喜愛，木柵區農會亦相當注重食安議題，每年產期皆會透過隨機抽樣方式進行農藥殘留檢驗，並鼓勵轄內筍農加入產銷履歷驗證，讓消費者買的放心、吃得安心！

台北市政府產業發展局及木柵區農會積極推廣綠竹筍產業，將於7月5日及7月26日與遠企購物中心合作辦立「涼夏喫筍趣」綠竹筍快閃展售活動，邀請今年度全國優質安全綠竹筍品質評鑑比賽(溯源組)亞軍周良富先生到場，分享竹筍選購小撇步及居家料理方法，同時也有新鮮涼筍試吃及有獎徵答活動，歡迎市民朋友至現場共襄盛舉。

「涼夏喫筍趣」綠竹筍快閃展售活動

日期：7月5日、7月26日
 時間：12：00 - 13：30
 地點：遠企購物中心

儲備植物醫師小記(17)

儲備植物醫師李國碩

斑星天牛簡介與防治

斑星天牛為鞘翅目天牛科星天牛屬的昆蟲，是臺灣果樹及森林的重要害蟲，寄主範圍廣泛包含桑類、柑橘類、構樹、木麻黃類、無花果類、番石榴、荔枝、楊桃、樹豆、木瓜、印度棗及紅檜等果樹或觀賞樹木。在柑橘類中極柑被害最烈，桶柑次之，雪柑，夏橙又次之，柚子、文旦則較少被害。雌蟲會在樹幹基部先以口器將樹皮咬成T字形裂隙，再將卵產在裂隙中，幼蟲先在樹幹之皮層內嚙食，成環狀危害溝紋，成長後逐漸蛀入木質部，並向上下四周

環繞蛀食，破壞水份和養份的輸導系統，輕者使一條主枝枯萎而死，重者可使整株柑橘逐漸黃化而枯死，在台灣北部成蟲自4月下旬至5月上旬開始出現，成蟲約5月中旬就會開始產卵，幼蟲生長期為10~12個月，危害最嚴重為7-9月。

主要為防治雌蟲產卵，可以用魚網纏繞樹幹基部至約70公分處，在4~10月間巡視果園，捕殺成蟲或由樹幹被害孔，以鐵線釣出幼蟲，或由洞口塞入殺蟲劑(以棉花沾馬拉松、大滅松等原液)，孔口以黏土封住燻殺幼蟲。

松山區

食安五環常見作物病蟲害 有機及友善管理方式研習

《汪明華·松山報導》台北市政府產業發展局、台北市瑠公農業產銷基金會及松山區農會配合政府推廣食安五環為鼓勵農民以有機及友善農業生產模式來生產友善安全農產品，特別於8月13日上午9時分特別邀請農業部桃園區農業改良場樹林分場李婷婷老師蒞臨松山區農會主講「常見作物病蟲害有機及友善管理方式」，針對常見作物病蟲害以有機及友善方式管理加以說明；另為推廣科學化綠竹筍栽培特別於7月24日上午9時於農會4樓會議室辦理「科學化綠竹筍栽培」，以上活動，歡迎松山區農會會員、農事班員及家屬報名參加。

- 上課地點：松山區農會四樓會議室
- 聯絡人：推廣部 汪明華先生
- 電話：27531013分機162

情牽花博農民市集

夏季蔬果大進擊

《陳玟君·台北報導》象徵夏日的水果如甜脆清爽的梨，隨著時序的推移有寶島甘露梨、新雪梨，風味從清香回甘至甜中帶酸皆有，來到農民市集不僅能認識夏季特有的當令蔬果，也可以藉著暑假一家相聚，接連8月的父親節及甜蜜的農曆七夕情人節，不妨運用優質農產品親手製作料理，獻上滿滿的「農」情蜜愛。

八月份執行單位台北市農會分別邀請苗栗縣三灣鄉、彰化縣、南投縣、花蓮縣等農會及轄區農民，為大家直送專屬各縣市的特色農產，不管是水果類的梨子、鳳梨、柚子或是飲品類的茶葉、咖啡均在八月份的花博熱情開賣，想知道每週農民市集的最新資訊，請鎖定官網(<https://www.expofarmersmarket.gov.taipei/>)或上Facebook搜尋「台北花博農民市集」。



ESG永續發展研習營 減碳應落實於生活

《陳彥佑·台北報導》113年度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訓練研習，於台大農業陳列館3F勤農講堂辦理，台北市農會推廣部楊惠瑛主任也親臨現場鼓勵學員以健全身心手腦的四健教育，指導培育未來的主人翁。

上午課程由國立臺灣大學生物產業傳播暨發展學系王俊豪教授「ESG」永續發展，主婦

聯盟環境保護基金會執行長吳碧霜分享，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，鼓勵大家勇於嘗試，稍稍改變思考模式，就會有跳脫出框架的新思維，這樣所得到的收穫與價值也會有所不同。學員們均表示課程甚有收穫及成長，未來也將用所學來輔導及培育四健會員，協助四健推廣教育。



113台北市農會安全農業宣導植物病蟲害及防治講習

《李國禎·台北報導》台北市農會於7月10日及7月17日成功舉辦了兩場專題講習，主要在提升農友對植物病蟲害防治及安全農業的認識與實踐。這兩場講習會不僅提升了農友的專業知識，也促進了彼此之間的經驗交流與合作，為本市的安全農業發展打下了堅實的基礎。

7月10日的講習以「微生物肥料使用技術、土壤肥力與作物營養診斷」及「堆肥製作技術、作物肥培管理」為主題，吸引了約30至40位與會者踴躍參與，講師深入淺出地講解了微生物肥料的使用方法及堆肥製作。7月17日的講習會則聚焦於「天敵昆蟲商品之介紹與應用」及「多元微生物培養教

學」，同樣吸引了約40多位與會者報名參加。講師詳細介紹了天敵昆蟲的種類及其應用方法，幫助農友採用更為自然和可持續的病蟲害防治手段。

此外本會將持續推動相關之植物病蟲害及防治的活動，在7月24日及8月7日亦有其他4場講習，歡迎有興趣之農友詢問該轄區之區農會以報名。

113年烘焙食品西點蛋糕丙級證照班

《李宜榛·台北報導》為協助本市家政班員及四健成員之職涯發展的豐富性提升就業能力，儲備農業外之職業技能，特辦理烘焙食品西點蛋糕丙級證照訓練課程，藉以培養家政及四健人員專業能力，且成為種子師資後可於區農會授課或結合食農相關知識促進農產品的推廣行銷。

本班預計招收28人，上課時間為：第一班為113年9月4日至10月2日的週三；第二班為9月5日至10月3日，上課時間皆為上午8點至下午5點，上課地點：永老師烹飪專業教室教室(地址：台北市萬華區武昌街二段114之5號2



台北四健食農領袖營

《馮全·台北報導》為培育台北市四健會幹部，市農會於7月4日至5日在新竹地區辦理四健食農教育領袖營，將食農教育與四健結合，課程安排除了四健精神及四健教育外，亦結合新竹在地文化與農業，規劃設計一系列食農教育活動，來到了茶廠且實際走入田間認識東方美人茶，也邀請了大享食育協會講解雜糧和食農教育，食農教育的目的是拉近我們與食物之間的距離，更了解食材特性，也要知其農產地，多一分的了解可以讓消費者及生產者有更多的互動機會，也能夠共同解決食安以及永續發展等問題。

當天我們所體驗製作的擂茶也就是茶葉和雜糧結合的飲品。從茶葉到雜糧再到擂茶以及在地文化，讓四健幹部實地操作體驗，落實從工作學習的四健教育哲學，深入瞭解食農教育活動，以期未來與農會共同推動食農教育。



北投割稻趣&水稻田地景藝術展揭幕

《魏俊凱·北投報導》為傳承台灣傳統的水稻文化，北投區農會特別與農業部農田水利署七星管理處及臺北市府產業發展局合作辦理「2024北投割稻趣體驗活動」系列活動，於7月12日舉辦「2024北投割稻趣體驗活動」的開幕儀式，並於當天揭幕了引人注目的恐龍造型地景藝術展，讓人們在田間享受到創意十足的藝術視覺盛宴。

本年度恰逢龍年，北投區農會與南投草鞋墩鄉土文教協會合作打造恐龍造型地景藝術，自7月12日至8月4日期間進行展出，北投區農會也安排了5梯次的割稻體驗，讓參加之親子民眾在田間享受收割稻米的體驗，活動現場還有許多DIY活動，包括恐龍造型糕仔DIY、稻草船DIY和碾米體驗等。

北投區農會希望通過這些活動，讓更多人認識和體驗農業的樂趣，無論是割稻還是DIY活動，都將讓參加者收穫滿滿的樂趣與回憶，歡迎各界人士踴躍參與，共同感受這一農業與藝術相結合的獨特魅力。



編輯室小啟：取消訂閱紙本或更改地址請來電27070612分機251、277。手機請掃描



大安區

北市舉辦筍節活動 推廣當地農產品

《何維雅·大安報導》台北市政府與台北市農會聯手舉辦的筍節活動，為農民提供平台展示辛勤勞動的成果，提倡「吃當季、食當地」，減少碳足跡。本市土地因高溫多濕的天氣與砂質土壤，適合竹筍生長，所出產的綠竹筍甜嫩多汁。

大安區農會特請台北市大地工程處為該會農民提供專業指導，強調水土保持是維護農作物生長和永續環境的最基本且最重要的一環，水土保持包括對水源和土壤的雙重管理，確保農作物在良好的環境中生長。

此外，大安區農會與新北市農會也持續合作，舉辦「直播易利購」活動，每週精選優秀的農會商品，消費者可選擇就近的農會取貨付款，可加入新北市農會的Line官方帳號或Facebook粉絲專頁，獲得最新的活動資訊。



木柵區

木農供應三校茶葉 在地茶午餐開吃

《巫家穎·木柵報導》木柵區農會與營養師郭曉惠合作，提供三所學校木柵國小、實踐實小、指南實小的孩子們每個月有兩日能享用以鐵觀音、包種茶入菜的營養午餐，其中包含了鐵觀音蛤蜊雞湯、包種茶炒飯等特色餐點，為了響應學校推廣在地農產品的理念，木柵農會也免費提供首批入菜的茶葉，其中包括供銷部販售的「木柵安心茶葉農事研究班」的鐵觀音及文山包種茶，產品都依法規定提供溯源農糧產品條碼(QR Code)，以維護消費者及茶農權益。

此菜單設計的推手來自於營養師郭曉惠，除了選用當季天然蔬果，還要與農會、廚師討論如何讓茶餐更美味。木柵四健會在木柵國小的作業組、博嘉實小的招生活動中，也都以食農教育為主軸，加入食物的營養資訊、產銷履歷知識等課程，期待未來與指南及其他所學校的合作。



松山區

夏日休閒農遊樂

《劉馥嫻·松山報導》松山區農會5-6月辦理兩梯次休閒農遊觀摩，第一梯來到彰化茉莉花壇夢想館，體驗田園採花樂，一品茉莉清香。花壇農會還請班員品嚐了茉莉冷泡茶、四季茉莉蜂蜜氣泡酒，以安全農法種植的無毒茉莉，浸潤出清香茶韻，令人回味無窮；館內不僅有茉莉產業介紹、茉莉花小知識，還有多種DIY活動：茉莉窰茶、茉莉美顏皂等，相當值得一遊。

第二梯前往桃園大溪，在中庄休閒農業發展協會和七張福德宮的盛情招待下，品嚐了遠近馳名的大溪豆干、在地特產韭菜蛋捲，沿著中庄調整池步行欣賞大溪風光。接著到荷花之鄉一桃園觀音乘坐大王蓮，體驗輕功水上漂，會員們紛紛施展修練多年的凌波微步，擺出各種專業POSE，並體驗荷葉米苔目DIY，加入了荷葉粉，米苔目帶著淡淡香氣和薄綠色，是別處吃不到的特色風味。

士林區

士林區暑期作業組 食農教育體驗

《吳承祐·士林報導》7月1日至7月5日為期五天的食農教育體驗，共有18位學員參與活動，講師許美嫻用心指導每一位學員，透過生動活潑的課程，幫助學員看見士林在地農產品，如蜂蜜、咖啡、種子、雞蛋等內容，利用蜂蠟製作蠟燭；運用水苔球製作咖啡幼株，並說明咖啡生長與歷史；說明雞蛋生產製作過程並製作麻藥蛋品嘗。

除了透過實際的DIY活動增加學員對於在地農產的認識，也在安全的情境中接觸田間的生物如：蛇、獨角仙與鰕形蟲等，引導學員從懼怕到認識。許多家長回饋此豐富多元的課程希望能多舉辦，士林區農會將持續推動食農教育，希望成為未來農業的支持力量。

北投區

北投區農會成立綠色照顧站

《詹依陵·北投報導》北投區農會辦理農業部綠色照顧推動示範計畫，成立北投區農會綠色照顧站，旨在通過「綠飲食」、「綠療育」、「綠照顧」三大核心理念，提升在地鄉村長輩的生活質量。

在「綠療育」方面，北投區農會在屋頂高架方式種植蔬菜。由在地小農也是二崎生態休閒農場負責人詹振嘉老師，帶領綠照班員及志工一起學習種菜，在耕耘灌溉與採收中，讓班員樂於親自動手與分享，學會選擇健康食材，並鼓勵食用在地食物，習得植物的知識、種植的技能以及病蟲害的防治，更深化了低碳永續的理念。

此課程安排讓綠照班員參與種植、享受田園樂趣，並共同採收努力成果，提供給供餐廚房使用，自給自足，吃得健康又安心，還能從中獲得舒壓和栽種樂趣。



景美區

景美區農會辦理多元微生物培養講習

《高震宇·景美報導》景美區農會農民種植作物的方式大多是採慣行農法，病蟲害防治大多化學農藥進行防治，近年來政府一直在宣導農藥減量，推廣部也就開始搜尋其他的病蟲害防治方法，藉由講習來教導農民。

這次推廣部辦理的多元微生物培養講習，經由講師的深入淺出的講解，介紹作物環境中多種細菌與真菌，讓大家可以知道這些菌在環境中對作物有甚麼影響，並透過實際操作學習擴培的技術，讓農友可以清楚地瞭解培養的要領，自己就可以依照不同需求調製不同防治藥劑，並應用在自己的作物上來防治病蟲害，更可以達到農藥減量使用之目的。



南港區

夏令找茶趣 體驗活動開跑

《張玉玲·南港報導》南港區農會自6月29日至9月1日，每個星期六、日在南港茶葉製造示範場辦理「夏令找茶趣」食農教育體驗，以南港重要產業為體驗主軸，設計20場不同主題活動，加上只要完成任務就可以免費兌換由農會與胖卡精心規劃的南港特色輕食套餐一份，今年就要讓親子開開心心度過一夏。沒車沒關係，活動期間提供一梯次接駁，方便又節能省碳，現在就趕快報名參加吧。



接駁小巴資訊：

- 09：30由捷運昆陽站（1號出口對面郵局集合上車）出發到茶葉製造示範場
- 16：00由南港茶葉製造示範場（停車場集合上車）返回捷運昆陽站
- 報名資訊請掃QR code
- 請洽南港區農會 王先生(02)27836121轉13/0955-687720

