



秋日踏青趣 好農來相聚

《張健語·台北報導》時序進入秋天，是適合出遊踏青的好季節。假日想安排休閒行程，不妨走進市集採買蔬果與在地農產品。10月份邀請嘉義、宜蘭及南投農友北上展售，帶來各縣市特色農特產。

10月3日至4日嘉義柿子展售，柿子的種類繁多，依果實能否自然脫澀，可分為甜柿與澀柿，澀柿常見有牛心柿、筆柿等品種，其中牛心柿主要產地位於嘉義，也是台灣栽培面積最廣的澀柿，鮮食食用口感爽脆、甘甜

美味，本週嘉義柿子產地直送，品質新鮮，歡迎民眾前來品嚐；10月10日至11日全國農特產品展售，現場匯聚全台好農生產的時令蔬果及特色農產品，以及現買現吃的農家美食，一次滿足送禮、自用所需；10月17日至18日宜蘭紅文旦展售，主要產自冬山，當地土壤肥沃、自然環境純淨，適合文旦生長，所產的紅文旦品質優異，果肉口感柔軟Q彈、多汁，香氣

濃郁、甜度佳；10月24日至25日南投茶葉展售，南投擁有優越的自然環境，孕育出豐富多元的茶葉品種，也塑造深厚的茶文化，從不同茶種到製茶技藝，皆展現南投茶葉多層次的香氣與風味。

執行單位台北市農會提醒您，10月31日至11月1日因花博公園場地使用關係休市一週，歡迎提前規劃至市集採買喜愛的農產品。



板橋郵局許可証
板橋字第1419號

625
《9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：潘清森
常 務 監 事：翁清楠
總幹事/發行人：郭淑敏
發 行 所：台北市農會 (TEL：2707-0612#266)
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

台北市農會協助農業部辦理2026臺灣農會百大精品評選

《陳玫君·台北報導》為推廣台灣農會優質農產品，展現各地農業特色及農會產品開發成果，農業部與台北市農會共同辦理「2026臺灣農會百大精品評

選」，今年共有全國135家農會報名，參選產品達365項，透過嚴謹的評選機制，遴選出兼具品質與市場潛力的農產精品。本次評選邀集產官學界專家擔

任評審，並依序進行三階段評選：第一階段為書面審查，針對參選產品資料及應檢文件進行審查；第二階段包裝及標示審查，確認產品資訊及標示內容符合相關規範，並依審查結果進行必要補件或修正。

通過前兩階段審查的產品，即進入第三階段綜合評選。市農會依產品類別及農業部品評需求進行專業準備，包括邀請茶師沖泡茶品、由受過專業培訓的家政班進行咖啡手沖及食品加熱烹調，並現場烹煮米品及加工品之分切

分盤。評審委員就產品外觀、包裝、特色及售價，亦透過實際品評掌握風味與品質表現。

透過完善的現場準備與專業分工，市農會盡力維持各類產品的最佳品評狀態，讓不同類別形式的產品都能在公平且一致的條件下接受評選，充分展現協助農業部辦理評選的專業與用心。隨著評選落幕，後續作業將由農業部與新北市農會持續辦理，期待百大精品名單出爐後，能為台灣優質農產品打開更廣闊的市場，帶動在地農業永續發展。



台北市農會辦理安全農業講習 強化栽培管理知能

《李國禎·台北報導》為提升本市農友草莓栽培管理、木黴菌的認識以及對香草、觀葉植物及蕨類的栽培與病蟲害管理知能，市農會於8月舉辦2場植物病蟲害及防治講習，邀請本市青年農民、農會會員及其眷屬與農會員工共同參與，主題為「設施草莓數值化栽培管理及合理化施肥」、「合理化施肥及綠木黴菌的介紹與應用」、「香草植物栽培應用與病蟲害管理」及「觀葉植物及鹿角蕨栽培與病蟲害及防治」等課程。

8月6日課程以草莓為主，介紹設施環境下的栽培管理及常見問題，協助農友更新設施草莓栽培知識；下午則介紹木黴菌，提供農友病害管理及資材應用的新知。8月20日課程介紹香草、觀葉植物及鹿角蕨的栽培管理與病蟲害防治。北部許多農友兼營觀光或餐飲產業，種植香草、觀葉植物等景觀及園藝作物，透過課程協助農友了解不同作物在栽培管理及病蟲害防治上的差異。未來市農會將持續辦理相關講習，以強化栽培管理知能。



儲備植物醫師小記(30)

《李國禎·台北報導》近期綠竹筍季已逐漸接近尾聲，巡田之餘也有收到農友詢問蟲害問題，發現大多筍農田區在春夏交際之時都有蝗蟲出沒，竹葉也遭嚴重啃食，雖然與整園比較，危害程度頂多約3成，但對農友而言仍會影響田區整體觀感，以下簡單介紹蝗蟲對筍園可能造成的危害及防治措施。

近年來台北筍園常見的蝗蟲主要為下面兩種，分別為異歧蔗蝗及黃脊竹蝗，前者為近幾年突發性增加的種類；後者則為原本就常出沒於竹園並造成危害，兩者皆屬遷移性害蟲，會隨季節或氣流大舉遷移而來，主要出現於春夏交界及夏季。由於蝗蟲體型較田間常見的葉蟬或蚜蟲大許多，因此防

治方式相對簡單，若為慣行農園，照舊噴藥管理即可，可使用的藥劑請依防檢署或農藥所公告之登記用藥施用，並注意施藥後安全採收期；有機及友善農園則較為費工，因蟲體大，平時可使用的資材可能效果會不佳甚至無效，最合適的為人工抓除並割除田區周遭雜草，以降低危害的機會。



蝗蟲發生情形

綠竹筍蝗蟲危害防治方法



農產隨四季而來 花博農民市集裡的台北風味

《陳玫君/研究發展室·台北報導》同樣來到花博農民市集，有人帶來清晨在社子島採收、現摘現賣的季節蔬菜，也有人將陽明山的山藥、竹筍化為麻糬、饅頭與糕點。不同的農產品，來自不同的耕作方式與人生選擇，卻都在市集與消費者相遇，成為城市餐桌上的日常。週末不妨到市集走走逛逛，除了可以選購當季新鮮蔬菜，也能發現運用在地農產製作的加工品，在採買之餘，認識台北農民與土地的故事。

科技人走進田埂間

耕出一片心安：李銘繁

來自士林區的青農李銘繁，原是科技業的一員，2008年金融海嘯來襲時，毅然選擇人生轉彎，回到熟悉的社子島，與家人一起走進田間，重新拾起鋤頭，耕耘生活。李銘繁認為：「種菜是件努力就能看見成果的事，每天的辛勞都實實在在回饋在作物的茁壯裡。」耕作讓他重新主導每一天，也在與土地的對話中找到平靜與方向。

在社子島這片土地上，李家五口同心協力，從翻土、播種、除草到收成，樣樣親力親為。以不施農藥為原則，只種當季適地適種的蔬菜，順應節氣、尊重土地。每天清晨，一家人將新鮮採收的蔬菜整理裝籃，親自走進市集與市場銷售，在花博農民市集則由兄弟李銘鴻設攤，將社子島當季蔬菜帶到消費者面前。站在攤位前，他們不只是賣菜，更是在分享自己的努力與堅持。他的故事不只是個人選擇的見證，也是都市裡小農精神的縮影：用心、踏實、誠懇，把一株株菜苗變成生活裡的溫暖日常。

從電子業到田間

種下人生第二條路：葉育智

在陽明山半山腰的小農田裡，葉育智每天與土地為伴，細心照料著一畦畦作物。多年前的他本是電子業上班族，因為家人，他回到家鄉接手務農，展開人生新的篇章。在每日勞動中順應天候與土地的節奏，也逐漸找到屬於自己的步調。由於陽明山日夜溫差大、土壤肥沃，適合山藥與竹筍生長並以兩者為主要作物，且堅持友善土地的耕作理念，重視作物品質與土地永續。農閒時則種植葉菜類及根莖類，透過輪作



維持農地活力，也讓消費者有更多新鮮、多樣的選擇。

在花博農民市集，他將田裡的收成做成山藥麻糬、山藥饅頭、紫米芋頭糕、蘿蔔糕及南瓜糕等農產加工品。天氣漸涼，田裡的作物也隨著季節更替，換上不同的模樣。從春夏的竹筍、南瓜，到秋冬的山藥，咬下一口糕點讓人從食物的滋味中，吃見季節的變化。

從社子島的新鮮蔬菜，到陽明山依著時節變化的作物與糕點，花博農民市集裡的每一樣農產，都有一段來自土地的故事。週末走進市集，不只是買一份當季食材，也是在一口蔬菜、一塊糕點的滋味中，感受台北農田隨四季而變的風景。



傾聽青農心聲 攜手共築都會農業



《潘建華・台北報導》在寸土寸金的繁華首都耕耘，究竟面臨何種考驗？8月下旬，農業部主任秘書林家榮率團隊深入基層，與在地青年農民展開交流。座談會中，農友直言缺工、地價昂貴及耕地破碎等真實困境。中央長官與改良場、台北市農會及各區推廣人員共同傾聽，探討如何在都市邊陲突圍，將田間生產轉型為融合食農教育與休閒體驗的多元產業，讓基層的拚搏被看見。

這片土地不僅滋養作物，更承載著城市的生態韌性與市民休憩綠意。面對特殊環境挑戰，新世代夥伴以創新思維開拓獨特路徑。輔導團隊未來將持續扮演堅實後盾，落實專業培訓與資源對接，陪伴農友守護田園。唯有政策關懷與在地網絡緊密串聯，才能讓青農夥伴走得更加踏實，引領綠色價值在城市生活中持續綻放。

▲農業部林家榮主任秘書（後排左五）、桃園區農業改良場王毓華場長（後排右五）與與會人員合影。

115年台北市農民子弟獎學金 開始受理申請

《李宜榛・台北報導》本年度台北市農民子弟獎學金申請時間自9月16日開始至10月15日止（遇假日順延至次一上班日），請向各區農會申辦，逾期將不予受理，請各學子留意申請時效。凡本市各區農會會員及本市各級農會現職員工之直系子女，申請時仍就讀於台灣地區內經

政府立案之大專院校，並符合台北市農民子弟獎學金發給辦法標準者，得申請發給獎學金。但每一會員或每一員工最多以申請一人為限。相關辦法請上台北市農會網站-下載專區查詢。

北投區農會榮獲第20屆農金獎兩項殊榮

《謝沂靜・北投報導》北投區農會長期深耕地方、服務農民，秉持「以農為本、服務在地、永續發展」的經營理念，持續推動農業金融、人才培育、永續經營及產業合作，今再傳捷報，榮獲第20屆農金獎兩項殊榮，分別為「人才培育及永續發展獎」及「農業金庫策略合作獎」。此次獲獎不僅是對北投區農會多年努力的高度肯定，也展現農會在農業金融服務、人才養成、永續發展及農業金庫策略合作上的豐碩成果。

北投區農會表示，此次獲獎不是終點，而是持續前進的動力。這是謝建達總幹事與全體理監事、員工共同努力的成果。每一項肯定背後，都代表農會長期投入地方服務的堅持，也更加確立未來發展方向。未來將以更務實的行動落實農業金融使命，持續培育優秀人才、深化永續經營及拓展策略合作，北投區農會將珍惜這份榮耀，持續深耕北投、守護農民，以專業與熱忱提供更優質的服務，攜手地方共創美好未來。



南港包種茶文化節

茶香串聯傳統、創新與地方活力



《張玉鈴・南港報導》2026南港包種茶文化節於8月22日至23日在CITYLINK南港店熱鬧展開，活動由家政韻律舞蹈班員精

彩的採茶舞揭開序幕，以南港包種茶為核心，結合茶文化、食農教育、兒童繪畫及農產創新，讓民眾從不同面向認識南港茶鄉與

在地農業。活動安排包種茶品茗、專業茶席體驗及食農教育闖關，民眾走訪各攤位品茶、找答案，認識包種茶的製茶流程，在寓教於樂中深入了解包種茶文化。現場也有有機農園、社區健康服務等多元攤位，吸引親子及民眾熱情參與。

本次活動另一大亮點為南港包種茶啤酒新品發表會，展現傳統農業跨域發展的新趨勢，也期盼以年輕化的產品與行銷方式，讓更多年輕世代認識南港、看見包

種茶的不同風貌。此外，活動舉辦兒童繪畫比賽頒獎及畫展，孩子們以畫筆描繪心中的茶園與南港風景，讓茶文化向下扎根、延續傳承。

南港區農會感謝所有長官、貴賓、茶農、參展單位、工作人員及民眾的熱情支持，讓2026南港包種茶文化節在歡樂與茶香中圓滿落幕。未來農會將持續推動在地茶產業創新與多元行銷，讓南港包種茶走進更多人的生活，持續飄香。



士林區

士林區農會辦理酪梨推廣暨食農體驗活動圓滿落幕

《黃鈺晴・士林報導》士林區農會於8月上旬舉辦「酪梨推廣暨食農體驗活動」。本次活動特別邀請台南市大內區農會吳建德總幹事，以及十大青年菁英名廚劉雍致老師共襄盛舉，帶領學員深入認識有「森林奶油」美譽的酪梨，體驗其獨特魅力。活動結合食農教育，將現場化身為廚藝教室。在劉老師專業指導下，學員們親手製作「酪梨布丁牛奶」與「焗烤酪梨鮭魚堡」。現場香氣四溢，學員在品嚐自製的美味料理時皆讚不絕口，充分體會從產地到餐桌的樂趣。在活動尾聲時，產地直送酪梨促銷活動反應熱烈踴躍採購，迫不及待將新鮮美味帶回家大展廚藝。本次活動不僅成功推廣優質農產品，更讓參與者獲得滿滿收穫，為活動劃下完美句點。

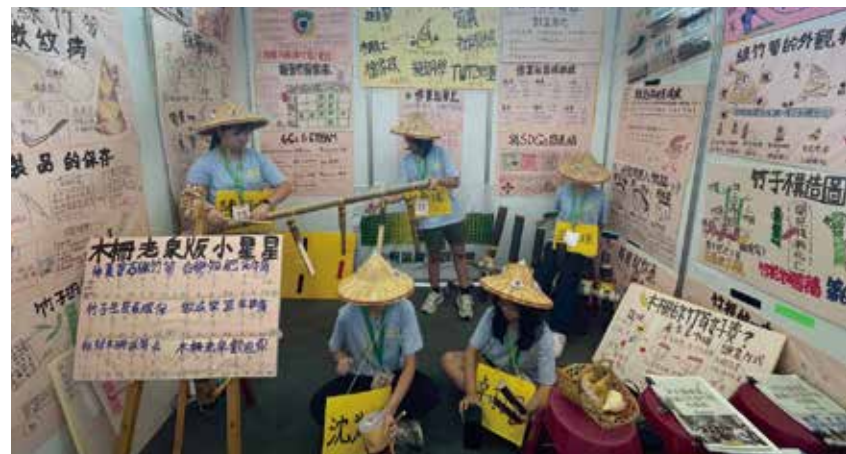


木柵區

木柵區農會榮獲「全國四健作業組教案競賽第二名」

《巫家穎・木柵報導》木柵區農會6位四健會員去年以「不只是筍友——被遺忘的綠竹筍」參加全國四健作業組競賽，榮獲二等獎；這份教案木柵區農會亦於115年參加全國四健作業組教案競賽獲得亞軍。教案從木柵在地農業出發，引導會員重新認識熟悉卻容易被忽略的綠竹筍，思考地方農產如何被看見與認識。

會員帶著問題走進農業現場，接觸筍農，親自挖筍、削筍與取竹，再將竹材製成竹樂器。作品完成並非學習終點，他們還要反覆測試聲音、調整結構，處理修復與保養問題，在查證、討論及重新動手的過程中，逐步累積對材料與作品的判斷。最後會員整理親身經歷，完成劇本、海報與推廣內容，並透過社區服務，把自己的學習轉化為能向居民介紹、示範及帶領操作的行動。兩項獎項記錄的不只是競賽成績，更見證6位會員如何把地方農業做成自己的課題，再帶回社區分享。



景美區

掌握時令適時栽種 推廣秋冬蔬菜多元種植

《高震宇・景美報導》為配合秋冬季節氣候及蔬菜生長特性，景美區農會推廣部依時令挑選適合栽培的蔬菜種子，提供農友領取種植，讓農友把握適宜的栽培時機，並依田區環境及耕作需求選擇合適作物，豐富秋冬季節的蔬菜栽培品項。本次提供的種子以秋冬常見葉菜、根莖及豆瓜類為主，包括新白冠奶白菜、大青江菜、葉用蘿蔔、菠菜、小芥菜、大心芥菜、大梅花蘿蔔、秋風蘿蔔、香菜、山茼蒿、粉葉茼蒿、荷蘭豆、黑馬南瓜及長腰白菜等共14項，品項相當多元，農友可依自身栽培需求選擇適合的種類種植。

景美區農會推廣部持續關心農友實際耕作情形及需求，並適時提供相關農業資訊與服務。藉由種子領取，也提供農友交流栽培經驗的機會，期望透過農會推廣與農友共同參與，鼓勵農地持續耕作，延續都市地區的農業生產。

中山區

中山區農會 農漁民子女就學金開放申請

《康雅媛・中山報導》為減輕農漁民子女就學負擔、鼓勵優秀學子安心求學，農業部115學年度第一學期「獎勵農漁民子女就學金」即日起開放申請！凡符合條件的中山區農會會員，若家中子女或孫子女就讀高中職或大專院校，且符合學業成績與家庭所得相關等規定者，皆可向中山區農會提出申請。獎勵金額依學制每名最高補助4,000元至13,000元不等，希望能為在地農家子弟的升學之路提供最實質的支持與鼓勵。申請期限自115年9月16日至115年10月15日止，逾期不受理，如有對申請資格、需備齊之證明文件（如戶籍謄本、在學證明、成績單等）有任何疑問，或欲索取申請表單，歡迎於上班時間親洽中山區農會推廣部辦理，或來電：02-2541-0238洽詢，我們將竭誠為您解答與協助辦理。



大安區

綠手指達人生活課程

《何維雅・大安報導》大安區農會於9月接連辦理「高齡綠手指課程」，以植物、米食與綠植為主題，三堂課漸進式安排，讓大家在實作過程中親近自然，也為長者的日常增添療癒與樂趣。

在植物課程中利用料理廢棄物的洋蔥皮，透過水煮萃取天然色素，再以明礬定色，染出黃、橘、褐色調。運用衣夾、橡皮筋等隨手可得的小物，在棉製手絹上隨著摺疊、綑綁與染色變化創造特色花紋，體驗零浪費玩出生活美學。米食課程以日式和菓子為靈感，將國產米糧化身為甜品，利用米食多元變化搭配紅豆內餡，品嚐米香與細緻口感，也從餐桌認識國產農產品的安心與美味。

最後一堂將於9月30日登場，帶領學員製作「綠植栽生態瓶」。以自然循環為概念，在瓶中建立微型生態環境，讓植物與苔蘚交織出獨特景致，也減少因忘記澆水而造成植株枯萎的困擾。透過三堂課程，讓綠意走進生活，人人都能成為自己的綠手指達人。



松山區

農食科學夏令營 探索食物與農業的奇妙關係

《劉復嫻・松山報導》松山區農會於8月間舉辦「農食科學營」，帶著孩子探索食物、科學與農業的奇妙關係！活動邀請青農擔任講師，以紅鳳菜進行花青素酸鹼實驗，再做成創意日式醬油糰子；認識絲瓜，用絲瓜面膜美容、做絲瓜絡手工皂；認識樹薯，老師還搬來古董剉冰機，原來珍珠就是這樣做的；認識桂圓與永續農業的關聯，並品嚐傳統米食—桂圓米糕。台北市社區營養中心營養師帶孩子認識雞蛋的構造與雞身分證，了解友善畜牧及認證代替購買的觀念。隔天，孩子走進會員周叔叔的麗山養雞場，實際看看「平飼」是怎樣的環境；接著前往南港春動農園，體驗採茶、品冠軍



茶，也探索黑水蛇在農業循環與環境永續中的角色。從一片菜葉、一顆蛋，孩子邊吃邊玩，也在做中學發現：原來每天吃的東西，背後藏著這麼多科學、農業與生活智慧！

編輯室小啟：取消訂閱紙本或更改地址請來電27070612分機266、277。手機請掃描



北農簡訊
電子版