

涼夏大進擊 好買好玩在花博

《楊文豪·臺北報導》八月天綠意蔥蘢，許多夏季蔬果正盡情地展現著夏的燦爛，利用週末到「臺北花博農民市集」採買當季的蔬果正是時候！8月4、5日有來自雲林的木瓜與花生，顆顆香甜的木瓜營養豐富，含有維生素C、維生素A、鉀、葉酸等營養素，不管是鮮吃還是打成木瓜牛奶食用，都能品嚐到它的好滋味，另外，雲林為全國花生最大的產地，所產出的花生質地好且香氣足，顆顆飽滿的花生在嘴裡是愈嚼愈香；8月11、12日有來自宜蘭的上將梨，因產地三星地名與軍階「三星上將」相同而得名，上將梨具有汁多、甜度高、果核細與口感清脆等特色，在夏日季節裡嚐上一口最是享受，不只美味，更是消暑；8月18、19日南投的百香果將來市集展售，百香果的香氣濃郁迷人，嚐起來酸中帶著一絲香甜，製成果汁冰品更是讓人在炎熱的天氣

裡感受到一份沁涼的幸福。許多豐富的當季蔬果在市集都可以買到，在週末來市集走走逛逛一定收穫滿滿囉！

八月天正感受著夏的餘熱，台北市農會特別在8月25、26日推出「花博清涼進擊推杯樂」趣味活動，讓民眾在逛市集採買農產品時還可以感受到一絲清涼，活動中只要將水



杯推到指定位置，參與的民眾就能獲得市集準備的消暑飲品，好買好玩就在花博農民市集囉！

八月入秋，農學講堂8月4日要教大家利用木瓜做料理，有香甜的木瓜布丁與美味的木瓜雞絲；8月11日要教大家利用花生製作花生餅乾及花生湯圓，小巧的點心最能滿足大家的味蕾；8月18日帶來百香果的甜點製作課程，利用有特殊香氣的百香果製作迷人的百香果塔及百香果果凍；8月25日有「田園在我家」課程，要讓大家認識觀葉植物，並透過與觀葉植物互動而更瞭解它。農學講堂的課程豐富又實用，歡迎大家踴躍報名參加。

關於更多詳細的活動內容介紹，請鎖定臺北花博農民市集活動資訊哦！歡迎至官網(<http://www.expofarmersmarket.gov.taipei>)或上Facebook搜尋「臺北花博農民市集」粉絲專頁查詢。



527
《7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：莊龍彥
 常務 監事：鄭明圳
 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

綠竹筍料理東西軍 花博PK料理創意

《柯淅潼·臺北報導》2018臺北市綠竹筍整合行銷活動-綠竹筍料理東西軍活動，於7月7日上午在臺北花博農民市集辦理，活動由台北市產業發展局王三中副局長、台北市農會莊龍彥理事長及柯俊年、胡瑞安兩位名廚共同啟動，隨後由東軍主廚柯俊年、西軍主廚胡瑞安兩位名廚帶來中式及西式的六道綠竹筍創意料理，吸引現場民眾觀摩，並認真跟師傅們請益。現場並將名廚的六道綠竹筍創意料理與民眾分享品嚐，期盼大家回家後能大展身手，讓全家享用一頓令人驚豔的綠竹筍大餐。也相信今年臺北市綠竹筍優質口碑及銷量透過系列活動的舉辦，一定能節節高升、再創佳績。



臺北市第一家 田媽媽新班成立

《翁紹銘·士林報導》在農委會桃園區農業改良場與臺北市政府產業發展局的輔導與協助之下，臺北市第一家的田媽媽（註1）終於誕生！106年開始台北市農會便攜手士林區農會及農委會開辦休閒農場可以申請設立田媽媽新班後，便積極尋找機會，為臺北市休閒農場爭取成立田媽媽新班；經歷全國初選、複選之後，台北市士林區梅居休閒農場脫穎而出，成為今年全新成立的5家田媽媽新班之一。

梅居休閒農場自104年成立開放後，以『感恩、尊重、愛』的理念經營，農場中種植各色季節蔬果，所作創新蔬食色味俱全，獲評審一致好評，邀請您來造訪並享用大自然的恩賜！

梅居休閒農場
地址：台北市士林區平等里平菁街43巷99號 電話：0905169176

註1：行政院農業委員會自92年開始輔導台灣各地農家婦女成立「田媽媽」運用個人專長及團隊經營力量，開創其副業。「田媽媽」品牌以田園料理及地方特色農產品加工、米麵食餐點為主軸，透過食品衛生、營養、加工、行銷等領域的專家學者指導，以在地新鮮食材及三低一高（低油、低鹽、低糖、高纖維）之健康料理概念，開發各種可口、健康且具地方特色的田園料理，並藉由地方農民團體協助結合當地休閒旅遊，發展為在地旅遊之美食料理，以帶動在地消費，創造更多的就業機會。



圖片為行政院農業委員會桃園區農業改良場提供，餐點內容或因季節時蔬有所不同

政令轉載

農保條例修正，主管機關改隸農委會，並增訂農民職災保險法令依據，讓從農環境更有保障

《郭純純·臺北報導》「農民健康保險條例」部分條文修正案，奉總統107年6月13日華總一義字第10700062371號令公布，農保的主管機關將由內政部改隸農委會，並增訂農民職業災害保險的法令依據。農委會表示將秉持照顧農民及保障農民權益初衷，儘速訂定農民職業災害保險相關子法及進行各項準備工作，讓農民職業災害保險能於107年11月1日如期上路，以增進農民職業安全保障。

農委會指出，「農民健康保險條例」修正後，該會規劃試辦農民職業災害保險正式取得法令依據。農民職業災害保險辦理原則為農保被保險人可自願加保，優先試辦「職業傷害」，俟累積成果，再辦理「職業病」，讓從農環境更有保障。

老農津貼暫行條例修正，保障老年農民請領福利津貼的權益

《郭純純·臺北報導》「老年農民福利津貼暫行條例」第4條修正條文，奉總統107年6月13日華總一義字第10700062431號令公布施行，修正重點為老農個人所有名下土地及房屋在未新增情形下，其請領老農津貼權益，不再受公告土地現值或房屋評定標準價格調升影響。另外，新增3項土地價值扣除項目，其尚未徵收及補償之公共設施保留地、未產生經濟效益的原住民保留地及經直轄市、縣(市)主管機關認定未產生經濟效益具公用地役關係之現有道路等，讓老農津貼與國民年金老年基本保證年金兩者的領取條件趨於一致，以保障老年農民請領福利津貼的權益。

有關上列兩項條例內容可至行政院農業委員會相關網站參考
<http://law.coa.gov.tw>

北市首屆綠竹筍評鑑 百農爭霸正港綠寶石

《李諭善·臺北報導》台北市農會於6月21日上午假北市府一樓中庭辦理了臺北市第一次的綠竹筍評鑑活動，各區的筍農們對於臺北市首屆的綠竹筍評鑑格外重視，來自全市九區(木柵、士林、北投、內湖、景美、南港、大安、松山、中山)農會，共計有100位筍農高手多達114點參賽，參賽數量空前，品質萬中選一，競爭格外的激烈。

最終結果由木柵區的筍農周文彥獲得冠軍，而來自士林區的筍農何春生則獲得甜筍王的殊

榮，並由臺北市陳景峻副市長親自頒獎。陳副市長表示，由於臺北市享有絕佳的地理優勢，因此種植出來的綠竹筍可說是特別的鮮甜爽脆，這也是臺北市精緻農業發展的重要部分。這次所有參賽的綠竹筍甜度皆在水準值以上，其品質與其他地區相比可說是第一等，尤其綠竹筍農藥用得少，所有參賽的綠竹筍皆通過農藥殘留檢測，感謝前來參賽的筍農們齊心參與，也謝謝台北市農會的用心與努力，讓臺北市綠竹筍的品質能夠再攀高峰，持續發光發熱，讓消費者能夠安心選購品質最優良的臺北市綠竹筍。

台北市農會莊龍彥理事長致詞時表示，臺北市的綠竹筍品質是全臺灣最好的，但是往年一直都是各區自己辦理評鑑比賽，今年則首次由產業局和農會聚集九個區農會上百位筍農共同舉辦了北市首屆綠竹筍評鑑比賽。透過臺北市綠竹筍品質評鑑的辦理，除能提升綠竹筍產業健全發展及綠竹筍品質、提供綠竹筍農技術交流的機會外，更是高品質綠竹筍熱銷的保證。



奉獻木柵41年 張金婉總幹事七月榮退

《李諭善·木柵專訪報導》木柵區農會張金婉總幹事即將於今年7月31日屆齡退休了，她細數在木柵區農會服務的41個寒暑，一切歷歷在目。甫進入農會2個月即接任任大出納重任，讓她每日戰戰兢兢不敢懈怠。一路走來歷經推廣、家政、四健指導員及推廣股長、會計股長等職務，也讓她於92年順利接任總幹事至今。非常感謝選任人員的支持、同仁的努力與會員的信任。

對待員工方面張總表示，對於員工的壓力並不完全在於業績要求，而是要以大家認同腳踏在一條船上，引導全體員工一起共同努力，共同打拼，從穩定中求發展。也因此能領導農會安然度過1998年金融海嘯，並自101-106年連續6年獲得農金獎獎品品質績優獎-優等獎殊榮。農金獎是農金體系之最高榮譽獎，臺北市木柵區農會秉持「在地心、永續情」的信念，一步一腳印來拓展農會業務。在第11屆農金獎中獲得了「資產品質績優獎」優等獎及「營運卓越獎」丙組優等獎雙殊榮。該會連續六年獲得「資產品質績優獎」，自101年起連續七年逾期放款比率維持0%，可見木柵區農會的資產品質相當優異。木柵地區以鐵觀音茶聞名全國，春夏季茶

樹在較低溫環境下生長，茶葉中茶胺酸及可溶氮等有益滋味成分高，兒茶素類具苦澀味成分含量低，製成部份發酵之鐵觀音茶葉品質極佳，產製的優質鐵觀音茶香氣濃郁、滋味甘醇醇厚喉韻強，廣受飲茶人士喜愛。木柵區農會每年舉辦春冬兩季優良鐵觀音茶比賽，邀請茶葉改良場專家評比，以良性競爭提升農民製茶技藝，幫助農民行銷茶葉，提高農民收益。

值得一提的是還有韻紅紅茶的誕生，木柵地區夏秋季高溫強日照，兒茶素類含量高，若製成部份發酵茶類，香氣不揚、滋味苦澀，售價低，不敷生產成本，茶農大都不採收。因此，張總幹事為了提高茶農收益，透過與茶業改良場簽訂「鐵觀音紅茶製成技術」授權及技術移轉，嚴選夏秋季高品質適製紅茶之茶菁原料，藉由創新技術精心製造香氣濃郁滋味鮮爽醇厚喉韻佳之優質「韻紅紅茶」，在民國100年以農會的女兒郭采潔為代言人上市推

廣，一舉成功將木柵韻紅紅茶推展上市，並與鐵觀音茶禮盒一同連續入選農委會101到107年百大精品。另張總幹事又以巧思將鐵觀音、包種茶及韻紅紅茶與文化結合，推出鐵定包中連紅365禮盒，名稱吉利價格又實惠，常常供不應求。

民國102年2月木柵農會大樓完工落成，至105年已全部完成出租，充裕了農會的營收，增加了推廣經費，用以照顧農民。張總幹事表示相當感謝同仁們的努力打拼，使得自92年接任總幹事當時至今，存放比從39%提高到現在的72%、逾放則連續七年為0%。她並期許年輕一代的同仁未來以農會本質為基礎，穩定中求進步，照顧好會員福利，發展在地產業，才能夠有更優異的表現。

張總幹事表示，人不能自我感覺重要到這世界少了自己就無法運轉，要懂得適時放下，向下交棒。至於退休後的生活規劃，就是努力保持身體健康，能有屬於自己的時間做自己想做的事。木柵區農會許啟明理事長也表示：張總幹事任內

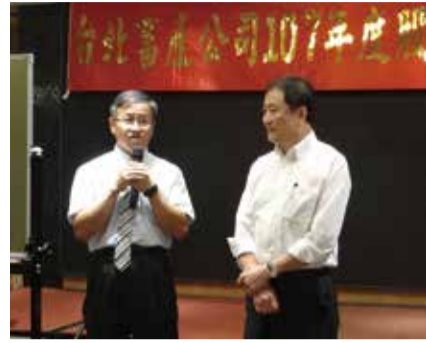
在農會業務轉型與閒置固定資產方面的處理非常成功，感謝張總對臺北市農業界與木柵區農會的付出與貢獻，也祝福她退休後的生涯更多采多姿。



台北市農會莊龍彥理事長(左二)、鄭明圳常務監事(右一)、蘇光正總幹事(左一)致贈張金婉總幹事(右二)榮退紀念品，祝福她一帆風順，並感謝張總幹事將黃金歲月奉獻於農會，造福農民。

士林區農會理事長葉文忠當選臺北畜產公司董事長

《胡承祖·士林報導》6月25日臺北畜產運銷公司召開股東會並選舉董事與監察人。士林區農會理事長葉文忠當選最高票董事，隨即接受董事、常務董事推薦榮任董事長。此外台北市農會陳真梅監事當選畜產公司監察人，士林區農會理事莊金安、蘇振輝及總幹事曾崇華也當選為董事。



葉文忠理事長是世居士林區陽明山地區的農家子弟，做事

開放報名

農民第二專長訓練- 烘焙西點蛋糕丙級證照班

《李宜榛·臺北報導》台北市農會為增進本市青農及農民的經營能力，協助發揮農業以外之職業技能，特別與臺北市政府產業發展局配合，辦理烘焙西點蛋糕丙級證照班，除了學習西點蛋糕製作方法(如:戚風蛋糕、天使蛋糕、大理石蛋糕、布丁派、泡芙等等)，同時也訓練參加技能檢定考試的要領及烘焙材料使用計算方法，輔導參訓學員考取證照，藉以豐富農園營業項目，提高收入。

本班預計招收30人，須酌收訓練配合款3,500元，上課時間為107年9月4日至10月23日，每週二全天課程，共計8次，上課地點：財團法人中華文化社會福利事業基金會附設職業訓練中心，地址：臺北市基隆路1段35巷7弄1-4號。訓練對象及報名資格條件為：一、臺北市青年農民聯誼會會員；二、轄下區農會會員或其眷屬；三、轄下區農會家政班員，以上資格由各區農會審查，歡迎符合上述資格之一且從未參加過相關類似課程者，至轄屬區農會推廣部親自報名，報名至8月22日截止。



專業商用花藝設計暨實務經營班

《楊淑雯·臺北報導》台北市農會配合臺北市政府產業發展局一臺北市青年農民培育及改善農業經營人力資源計畫，辦理專業商用花藝設計暨實務經營班，提升專業與實務經營思維，豐富農產品的發展樣貌，以提高農民收入。

上課期間：107年8月15日至9月19日止，每週三13:30-16:30，共計6次。報名資格：臺北市青年農民聯誼會會員、本市轄下區農會會員或其眷屬、本市輔導之休閒農場及本市轄下區農會家政班員。有興趣農民，本會官網提供課程資料及報名表，歡迎至所屬區農會報名參加，預計招收30人，每人酌收訓練課程配合款2,200元。

日期	課程內容
8月15日	經營之方法與如何開始+實作
8月22日	實務經驗分享與解決問題的方法(一)+實作
8月29日	實務經驗分享與解決問題的方法(二)+實作
9月5日	如何拓展經營項目+實作
9月12日	商用花藝設計+實作
9月19日	花藝技巧的養成+實作

●上課地點：台北市農會15樓大禮堂(臺北市大安區復興南路1段390號15樓)

開放報名

開放報名

開放報名

勤勞踏實，做人謙虛務實。士林區農會在其踏實、務實的領導下各項會務、業務穩定成長，業績更在全國各農會名列前茅。在農家刻苦環境下成長的他，深知農民所需，所以在農業推廣、農民福利之各項活動的辦理更獲得非常好的評價。

臺北畜產運銷股份有限公司成立了30年，其家禽及肉品之運與銷與整個大臺北地區人民的生活息息相關，葉董事長表示將配合臺北市政府政策，引進先進之屠宰方法器具及肉品運送方法，對攤商交易進行食安宣導，將運銷秩序合理再精進，建立生產者、消費者之間暢通之管道、市場之交易能穩定正常運作，列為公司優先目標使命。

木柵區

英雄出少年 木柵青農張偉叡勇奪全國紅茶製茶亞軍

《張睿蒼·冬山報導》宜蘭縣政府於7月7、8二日假冬山鄉辦理「2018全國紅茶(小葉種)製茶技術競賽」，由木柵區青年茶農張偉叡代表臺北市出賽。全臺各地45名紅茶製茶高手在經過2天徹夜未眠的製茶過程，各自展現了自家的製茶技藝，並經茶業改良場邱副場長及另2位專業評審品評結果，張偉叡為臺北市奪下亞軍的殊榮。



張偉叡係貓空「美加茶園」的年輕成員，張員6月上旬甫自軍中退伍，即決定留鄉與父親張榮光學習製茶技藝，本次競賽能獲此佳績，是對其家族製茶功力的肯定。

松山區

樂活農夫有機體驗秋季班課程開放報名

《汪明華·松山報導》松山區農會為了推廣有機樂活農耕，鼓勵市民承租農地親近大自然松山區農會與臺北市政府產業發展局合作，將於8月29日開始每週三上午9時至12時共10週，在松山區農會4樓會議室及松山第一市民農園(四獸山森林公園圍象山親山步道旁)，舉辦「樂活農夫有機體驗」。



課程採一週室內課及一週農場實作課，分別在松山區農會及松山第一市民農園上課，課程中將教導學員認識有機農業、秋冬季蔬菜整地作畦、育苗移植、豆渣肥料(固體、液體)製作及施用、病蟲害管理、有機蔬菜食用及營養介紹等，即日起開放報名額滿截止，歡迎有意者報名參加，報名費為1,000元。

本課程特邀請鐘山有機農場陳明煌老師，分享45年來有機栽種經驗及知識，機會難得，儘請把握機會。

- 上課地址：1-松山區農會4樓會議室(捷運松山線松山站2號出口)
- 2-松山第一市民農園(位置圖請至臉書蒐尋「松山農夫」)
- 報名專線：松山第一市民農園郭榮隆園主 0937457190或松山區農會推廣部汪明華先生27531013分機162。

實習才植物醫師小記 4

葉區瑜

前些日子到士林區拜訪栽種山藥之農民執行實習植物醫師診斷訪查紀錄時，發現該地區除山藥根腐線蟲的問題外，灌溉用水的來源亦是一個重大的問題，因為該地區多數農民沒有固定的水源供應，大多依賴降雨灌溉，因此在建議其使用一些資材防治根腐線蟲時，就會碰到農民反應沒有足夠的水來執行，例如要在山藥園區澆灌谷特菌，沒有充足的水能夠稀釋並灌溉園區。

此外亦有農民反應近年來山藥的銷售量無法突破，導致栽種面積持續縮減，或改種其他作物。希望有關單位協助，幫忙或補助農民設置水源供應相關設施，解決水分來源問題，以利農民未來田園灌溉或執行其他操作時能有充足的水源，而行銷的部分則持續協助開發市場，讓山藥農民在農產品銷售上有保障，不會因為此導致栽種面積逐年下降。

臺北市的農民朋友如於作物栽種上有任何問題，都歡迎與我接洽詢問，無論是打電話問診或是安排時間實際到田間診斷皆可，如作物上有特殊疑難雜症或進一步的需求，我亦可邀請大學院校教授或改良場的專家學者一同前往訪視診斷給予適當之建議。臺北市實習植物醫師的連絡電話為(02)2707-0612分機218，農民朋友亦可請臺北市各區農會指導員協助幫忙轉介。



北投區

仙旅崎嶇，挖筍趣！

《詹振嘉·北投報導》夏天是綠竹筍的產季，鮮甜的沙拉筍讓人暑氣全消透心涼爽；現採的頂級筍子往往一到市場就被搶購一空，沒有特別預定經常買不到，所以北投區農會特別辦理綠竹筍體驗活動，讓您可以到產地親自挖筍、品嚐竹筍料理及筍子米麵食diy。

有見過上千隻的獨角仙嗎？筍園旁的光臘樹吸引了成群的獨角仙，樹上雄獨角仙為爭奪交配權而將對手挑落樹下，落下的獨角仙偶爾撞到路過的遊客造成驚呼連連，也常看到「胡蜂與沖沖的湊近想一起分食樹汁時，被獨角仙無情的踢擠開，但蝴蝶利用長口器偷吃卻沒被發現」的有趣畫面。炎炎夏日想好了要去哪了嗎？不妨來趟北投接觸自然，體驗從產地到餐桌的綠竹筍生態之旅。活動梯次尚有8/1、8/4、8/8、8/11、8/15、8/18、8/22、8/25、8/29，參加人員9：30自行至二崎休閒農園(吳氏宗祠牌樓前集合)

備註：

- 夏日山區氣候變化大，參加人員需要攜帶防蟲、防曬用品及雨具。
- 費用每人450元，含保險、午餐、體驗材料及解說費(2~5歲 250元，2歲以下100元)。
- 每梯次人數需15人以上方可成行，歡迎機關團體預約報名(15人以上)，日期可自訂。
- 本活動採事先報名，報名方式採電話報名(02-2892-4185分機340)或傳真報名(02-2892-4221)，註明參加者姓名、身份證字號、出生年月日及聯絡人電話。

大安區

體驗採筍摘菜田園樂

《何維雅·大安報導》大安區農會為了推廣田園城市及發展永續農業，於6月27日至臺北市近郊的研究院路四段181號(大安市民農園)進行綠竹筍生態導覽及採筍摘菜體驗。

活動中藉著觀察土壤裂痕尋找竹筍的蹤跡，教導怎麼運用鋤頭挖起根部保持竹筍完整，讓市民朋友能對竹筍栽種有更深一層的了解。同時活動結束亦有風味特色餐，皆是最新鮮、好吃的食材，讓身心靈都有大大的滿足！



園藝植物繁殖講座

大安區農會於六月份辦理的園藝植物繁殖講座，特邀請信義社區大學陸莉娟老師，分享每季值得觀賞花卉及栽種方式，還有對本土造成危害的外來種植物認識。除介紹外，亦還有推薦可在自家栽種的香草及容易栽種的觀賞型花卉，讓農友有更多元可嘗試路線。

搭配7月份，所舉辦的住家閒置空間有機蔬菜栽種講座，教導使用廚餘製作堆肥，能獲得更大的效益。以大安區農會會員優先參加，詳情可至臺北市大安區農會臉書網頁，或撥打聯絡電話：(02)2732-5237推廣部楊先生。

南港區

土肉桂紅茶一日農夫製茶體驗活動

《葉文冠·南港報導》南港區農會土肉桂紅茶一日農夫製茶體驗活動又來囉，活動有9月16日、10月14日兩梯次，體驗一日的農夫生活，跟著老師一起體驗土肉桂紅茶的製作過程。

一個茶農的甘苦，絕不是光用眼睛看，耳朵聽當事者說完就能了解，因此「親身體驗」成了非常重要的課題。由製茶達人在一旁指導教育，並分享製茶經驗與技巧，從實作中了解每個茶農背後的辛酸甘甜；從體驗中學習每個職業該有的堅持與努力。

報名費用每人800元，歡迎有興趣的民眾一同參與，名額有限，即日起向南港區農會洽詢，詳細報名資訊請上南港區農會網頁http://www.nkfa.org.tw查詢或電話洽詢(02)27836121#13 南港區農會推廣部 葉先生



景美區

景美區農會一日農夫輕體驗採筍活動圓滿結束

《高震宇·景美報導》一年一度的採筍體驗活動在六月初熱鬧展開，今年景美區農會為了讓更多民眾參與，特別把四個梯次安排在假日，主要就是讓一般民眾能有更多機會可以參與其中，此次也有許多家長帶著小朋友參與體驗活動直接走入筍園，藉由農會推廣部廖主任精闢詳細的解說，認識竹子的生態以及竹筍整個生長過程。

活動重頭戲就是要讓參與的每個人透過表土裂痕的觀察與竹筍節目生長的方向來判斷竹筍的位置，等大家都有基本的認識後就分組帶開，把講解所吸收到的知識現學現用，看到每個人專注尋找及挖出竹筍的喜悅表情，讓每個人親自去體驗採筍農工作的辛苦，這就是農會採筍體驗活動的初衷。

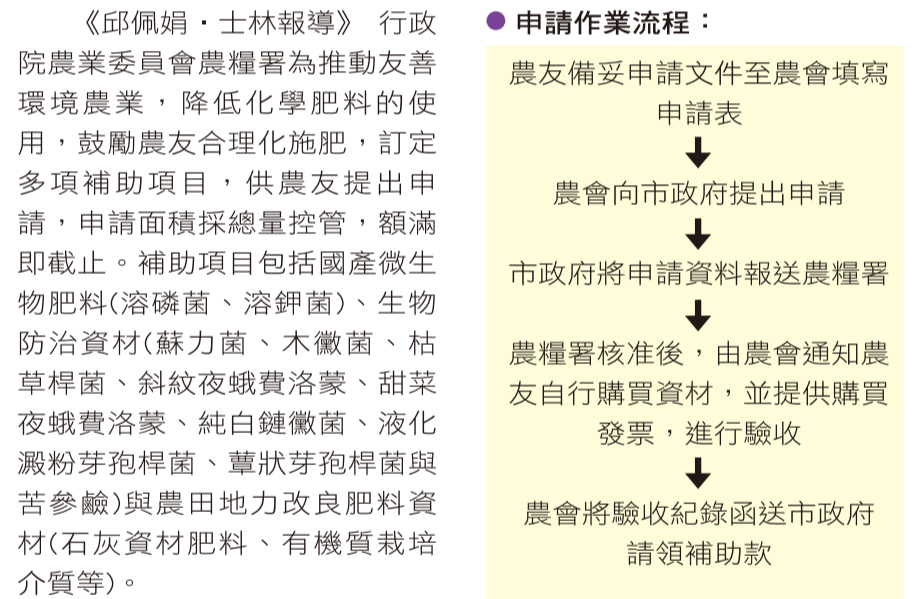
另外一個壓軸就是由景美區農會王月妹理事及多位家政媽媽所組成志工團，這個志工團包辦了每個梯次的特色竹筍餐，從竹筍烘蛋、金沙竹筍、竹筍麵疙瘩等多種不同的菜色，就是要讓每個人驚豔原來竹筍可以有那麼多種不一樣的變化。

餐桌上所有食材都是新鮮現採，就是要給所有參與的人去感受產地到餐桌的美味。今年的活動帶給所有參加的人滿滿的回憶，也在參與民眾間留下不錯的口碑，相約明年繼續參加。有民眾口碑的加持，我們也會更用心讓體驗活動更加精采。



士林區

農糧署多項農業資材補助開始申請歡迎多加利用



申請書表、補助作業方式及資材補助品牌名單，請上農糧署網站(http://www.afa.gov.tw)首頁/農糧業務/土壤肥料專區/友善環境農業資材補助項下載參閱

士林區

2018夏季安全安心的士林山藥

《李窈窕·士林報導》士林區農會輔導之臺北市士林區山藥產銷班第一班日前參與了農糧署於臺北世貿三館辦理2018夏季安全安心農業精品展銷會，於農產加工區展出陽明山新鮮山藥、冷凍山藥真鮮包、山藥加工系列產品：山藥調飲系列、山藥濃湯、山藥蛋糕、山藥麵等，深受現場參觀民眾歡迎。

喜愛陽明山山藥的朋友，如果錯過了這次展銷會，別失望喔～士林區農會活力生活館也有販售各種山藥的產品，歡迎大家來採買。

士林區農會活力生活館
台北市士林區文林路342號旁 訂購專線：2882-8959轉602

