



繽紛一夏 大進擊 情牽花博農民市集

《黃琦婷·台北報導》時序進入盛夏的·8月，許多當令的夏季蔬果正盡情地展現著“夏”的燦爛，周末到台北花博農民市集採買當季的蔬果正是時候！8月份台北市農會規劃了許多不同縣市的農特產品展售，首週8月5-6日彰化縣蜂蜜、蛋類，彰化縣近年積極推廣彰化優質鮮品牌，並推出在地品牌「龍爺蜜」，只要參加評鑑並獲獎就能加入，希望提高產品價值，增加農民收入，消費者也能安心吃到本土農特產品；8月12-13日台北市農會將結合蜂蜜、茶

香以及當季農產品辦理盛夏大活動，並邀集全國各地的好農，帶來各種符合三章一Q的生鮮及農特產品，供應新鮮時令蔬果、優質農產品滿足市民；8月19-20日南投縣茶葉、百香果，本土百香果產量集中於南投埔里，其中7至10月品質最佳香氣濃郁且果肉飽滿，一刀切下竄出甜



香氣，咬破籽的剎那在口腔炸出酸甜滋味，不虛「果汁之王」美稱，歡迎市民朋友到市集嘗鮮。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)



587
《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：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106470復興南路一段390號14樓
 中郵郵政臺北雜字第1641號執照登記為雜誌交寄

儲備植物醫師小記(十) 薊馬防治

薊馬為纏目害蟲，薊馬為雜食性昆蟲，危害多種作物。取食的方式也相當特別，會先將左右大顎刺入植物組織中，再由左右小顎刺針閉合而成的管狀針伸入吸食組織的內容物。被危害部位初期會呈現銀白色斑點或是條斑，嚴重者呈褐色。若是危害果實也將造成果實畸形，嚴重影響商品價值及產量。

在台灣危害作物的薊馬主要有台灣花薊馬、小黃薊馬以及南

黃薊馬，薊馬全年皆可發生，主要危害作物的嫩芽、葉片以及花、果。在高溫乾旱的季節較容易發生，可在此時期關注田間族群數量並加強防治。雌蟲將產卵管產入幼嫩的植物組織中，孵化後的幼蟲危害植物的幼嫩組織，蛹期時將聚於落葉堆或土表進行化蛹。成蟲的活動性極強，除了移動快速以外，由於身體極為細小，可藉由風和氣流進行長距離傳播。除此之外，薊馬也是部分

植物病毒的傳播媒介，例如番茄斑萎病毒。

防治方法：

1. 監測：可透過黃色或藍色黏紙來監測薊馬的族群數量。
2. 灑水：天氣較乾燥時，可透過灑水來降低田間薊馬密度。
3. 非農藥防治：可使用苦楝油進行防治。
4. 警戒費洛蒙：每兩公尺懸掛一薊馬警戒費洛蒙，可降低田間薊馬危害率以及族群密度。

5. 清園與清除雜草：薊馬是雜食性的害蟲，清除周邊雜草以及作物殘體可降低田間薊馬族群密度。



薊馬群聚於花器中 薊馬吸食危害甜瓜

儲備植物醫師 馮全

政令轉載

小花蔓澤蘭的 加值利用

小花蔓澤蘭 屬入侵性極高的外來種

再利用研發成 生活清潔與保養用品

全臺全年 都有收購

行政院農業委員會

防除「綠癌」要及時 小花蔓澤蘭防治月活動開跑

《李諭善·台北報導》世界百大入侵種小花蔓澤蘭，生長相當快速，繁殖及擴散能力極強，須持續防除，在小花蔓澤蘭每年開花結實前拔除，是最好防治時機，因此，行政院農業委員會訂定每年8月15日至9月15日為小花蔓澤蘭防治月。

小花蔓澤蘭防治目前以人工拔除的方式為主，每年自8月開始進行第一次切蔓及拔蔓的工作，並於10月間進行第二次拔蔓作業，如此除可大量減少小花蔓澤蘭的生物量、預防小花蔓澤蘭開花結實外，同時藉由拔蔓，拔除小花蔓澤蘭之殘根，可避免隔年再萌發。小花蔓澤蘭節及節間極易長出根及新

芽，在除蔓的過程中需將其清離林地或集中覆蓋。以防止其無性繁殖。

小花蔓澤蘭全年收購

112 年度收購價 5元 / 公斤。台北市每月1、15日09:00-12:00，遇假日順延至下一工作日。台北工作站：台北市大安區潮州街61-3號，02-33437640 郭小姐。其他收購地點請上林務局自然保育網查詢。(資料來源：林務局自然保育網)

景觀樹果樹修剪方法及健康管理概論

《曾中煌·台北報導》台北市農會7月6日辦理「112年景觀樹、果樹修剪方法及健康管理概論基礎班」，邀請中興大學園藝系劉東啟教授擔任講師，課程以科學理論為基礎，搭配樹木標本、實體圖說等淺顯易懂的方式，教授果樹(景觀樹)之修剪目的、方法，以及樹木健康管理技術，從基礎原理清楚解析，讓學員知識紮根後，可應變使用於各自的農田管理，達到樹木健康與果實多產的共好!

本會蘇光正總幹事也親臨鼓勵學員，進行樹木修剪，樹型不佳，也讓樹木生長變弱，透過研習有助於本市從事園藝業農民，提升樹木修剪及健康管理能力，為照護綠色資源盡一份心力!

本會蘇光正總幹事也親臨鼓勵學員，進行樹木修剪，樹型不佳，也讓樹木生長變弱，透過研習有助於本市從事園藝業農民，提升樹木修剪及健康管理能力，為照護綠色資源盡一份心力!



農民第二專長烘焙食品麵包 丙級證照班開放報名

《李宜榛·台北報導》農民第二專長烘焙麵包丙級證照班課程，預計招收28人，上課時間：第一梯次為9月20日至10月11日的每週三；第二梯次為9月21日至10月12日每週四，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(地址：台北市萬華區武昌街二段114之5號2樓)。

報名資格如下：1.本市區農會會員或眷屬2.台北市青年農民聯誼會會員3.本市區農會家政班員，以上需符合上述資格之一且未參加過本會辦理之烘焙類如麵包、西點蛋糕、餅乾丙級等訓練課程，以上由各區農會審查確認。報名時間：7月24日至8月14日止，符合資格條件者，向轄屬區農會推廣部辦理報名。每位學員須繳交配合款3,000元，參訓者皆須參加烘焙食品-麵包丙級技能檢定10月份團體考試，未配合者將追繳全額訓練費用。

台北市綠竹筍「筍王」出爐 鮮甜爽脆掛保證

《柯浙潼·台北報導》台北市綠竹筍品質評鑑比賽暨頒獎典禮6月30日在台北市政府1樓中庭舉辦，今年多達100位筍農前來進行良性切磋，最終由景美區農會高美雪奪下「綠竹筍王」以及今年新增加以外觀為評鑑標準的「美筍王」雙冠王寶座，而甜度最高的「甜筍王」則由木柵區農會張紹彥奪得。



活動現場士林、木柵、松山、景美區農會的家政班媽媽也分別帶來了美味的綠竹筍料理，並將料理食譜公開於活動現場展示，希望民眾在家也能夠輕輕鬆鬆做出色香味俱全的綠竹筍美食。不僅如此，綠竹筍產季期間，貓空地區特色餐廳-映月茶館、大茶壺餐廳及正大茶園也推出了以台北市綠竹筍入菜的季節限定料理，歡迎大家前往享用最新鮮、最好吃的綠竹筍料理。

產業發展局表示，北市府除致力推廣綠竹筍外，更積極推動綠竹筍農藥殘留檢測，並透過品質評鑑，經由評審團目測、觸摸以及儀器檢測等方式，評鑑綠竹筍的外觀、色澤、柔軟度、甜度，選出冠、亞、季軍、甜筍王、美筍王以及優良獎得主，以提升綠竹筍品質及產業健全發展，也讓筍農們有技術交流的機會，讓市民買得安心，吃得開心!

台北市農會蘇光正總幹事指出，辦理評鑑



的目的，就是藉由競賽，提升農民栽種技術，提升綠竹筍的品質，並提供最優質的綠竹筍給消費者，這些都是經過農藥檢測，又安全、又健康的綠寶石，千萬別錯過。

台北市山區多屬沙質壤土，高溫多濕的氣候特別適合培植優質的綠竹筍，主要盛產期為6至9月，現在正是品嚐綠竹筍的最佳時節，台北市12個行政區中，包括文山、士林、北投、內湖、南港行政區皆有種植，年平均產量約204萬公斤，所生產的綠竹筍肉質細嫩且滋味甜美，一直以來都是有口皆碑，口感嫩似水梨，滋味鮮甜爽口，絕對是台北市當季的招牌農產品，每年都造成搶購風潮，為回應民眾的熱烈期盼，即日起至8月27日，於士林區農會活力生活館、木柵區農會1樓(週二至週日)均有鮮筍展售；每周六、日台北市農會另特別邀集台北市筍農於台北花博農民市集展售鮮甜綠竹筍，所有綠竹筍都是當天現採，絕對新鮮好吃，敬請把握機會!



炎炎夏日正著時2023木柵綠竹筍饗宴開動啦

《周莉蓉·木柵報導》連日高溫，來碗清涼消暑的涼拌綠竹筍最適合！木柵地區綠竹筍產季自5月開始採收，現今已進入第二次採收期，木柵區農會為了推廣在地好筍的鮮、嫩、甜、脆，特於7月7日辦理「2023木柵綠竹筍饗宴」，讓市民朋友一同品嚐綠竹筍的好滋味。

木柵綠竹筍饗宴辦理迄今已逾30年，活

動席開98桌，採用最具台灣飲食文化特色的流水席形式辦理，每道菜皆以綠竹筍為主軸，利用綠竹筍本身的鮮甜及爽脆口感，搭配其他新鮮食材，加上大廚的好手藝，燒出一道道美味餐點，深受市民朋友喜愛，可謂是木柵地區農業盛事之一。

木柵區農會致力推廣在地綠竹筍，除了透過餐會的辦理讓消費者品嚐綠竹筍的豐盛佳



饍，提倡地產地銷觀念外，本年度更於7月21日與遠企購物中心合作，辦理「2023涼夏喫筍趣」快閃展售活動，行銷木柵區優質綠竹筍，藉此提高農民收益，達到共榮之願景。

2023台北市四健會員食農教育暑期體驗營

《潘建華·宜蘭報導》台北市四健會員們最期待食農教育暑期體驗營，7月10日在宜蘭縣冬山食農創園區展開了。台北市農會翁清楠理事長、鄭明圳常務

監事、蘇光正總幹事也親臨會場為四健會員們加油打氣，並肯定總會幹部的努力。蘇光正總幹事表示，四健會在推動農村發展貢獻很多，台北



木柵鐵觀音茶師張萬福奪春茶特等獎台北市綠竹筍評鑑也獲得亞軍

《李諭善·木柵報導》台北市木柵區資深茶農張萬福憑藉超過五十年以上製茶經驗與技術，親手打造出茶業改良場評審也稱讚的鐵觀音茶，在今年度木柵春季優良鐵觀音茶比賽中榮獲特等獎肯定。除了鑽研製茶技術，閒暇時把整理筍園當作運動的他，也在今年的台北市綠竹筍評鑑比賽中獲得亞軍，的確是農業之光。今年春季雨水少，導致茶葉產量減產約一至二成，由行政院農業委員會茶業改良場團隊謹

的評審過程，依據茶湯色澤、滋味、香氣等條件進行評比，最終由製茶經驗已超過五十年的資深茶師張萬福先生，憑藉「湯中帶香，滋味滑順」的優異表現，自318點參賽點數中勇奪特等獎。台北市的木柵鐵觀音茶具有獨特香氣及醇厚滋味，長年深受消費者喜愛，木柵區農會比賽茶的外包裝更落實政府推動「國產茶產品追溯條碼QRCode」，讓民眾購買、品茗時更有保障。張萬福茶師民國88年當選傑出台北市專業農民，並曾任台北市農會常務監事、木柵農會理事長等職務，近年仍積極參與農會茶業農事班事務，持續精進木柵鐵觀音製茶流程與技術。張萬福自十七歲開始學習製茶，民國64年23歲時即首次獲獎，上次奪得特等獎是在民國90年。他也將每年農會發給的得獎



林紘宇先生獲聘為內湖區農會總幹事



《郭純純·內湖報導》內湖區農會林明偉總幹事於112年6月30日屆退，該會於6月16日召開臨時理事會議聘任總幹事，由原推廣部林紘宇主任獲聘為新任總幹事。

松山區農會各項課程招生

汪明華 松山報導
台灣山胡椒(馬告)及香椿採收應用研習班
這次課程安排將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料理方法及品嚐。上課時間：7月25日於松山第一市民農園，報名費用每人新台幣300元(課後每人會有新鮮馬告及香椿帶回家)。松山區農會會員、班員及家屬優先，最多20人。

台北市里民有機蔬菜研習

松山區農會配合台北市政府推廣食農教育到里民活動，特別與信義區四育里、黎安里辦公室及台北市信義社區大學合作，分別於8月24日下午及25日上午於信義區黎安里大我新舍大孝樓1樓及信義區四育里活動中心辦理「食農教育-有機蔬菜里民研習活動」。

友善農耕田間實作秋季班課程

松山區農會配合台北市政府推廣食農教育，於8月23日開始每週三上午松山第一市民農園辦理「友善農耕田間實作秋季班」，課程中將教導學員認識有機及友善農業、秋冬季蔬菜整地作畦、育苗移植、豆渣及牛奶肥料製作及施用、病蟲害管理及有機蔬菜食用及營養介紹等，即日起開放報名額滿截止，歡迎報名參加，報名費為1,000元

以上課程報名地址：台北市八德路四段656之1號3樓，聯絡人：27531013、分機162、汪明華先生。



育是體制外的教育，在四健會員公約、四健會歌中都顯示出透過各項活動的安排，讓會員從工作中學習，累積實務經驗，期盼未來為國家為社會有所貢獻。

編輯室小啟：取消訂閱紙本或更改地址請來電27070612分機275、277。手機請掃描



北農簡訊 電子版



報名表單連結



報名表單連結

南港區

綠竹筍產季又來了 歡迎參加各式DIY體驗活動

《潘又旭·南港報導》南港區專業農戶陳錦隆榮獲112年台北市優質安全綠竹筍品質評鑑比賽優良獎項，參賽樣品按照「白、彎、矮、肥」的優質標準選樣，依據綠竹筍外觀色澤、柔嫩度以及糖度等條件評比分數，最終代表南港區農會出賽的陳錦隆先生以85.5高分拿下這屆優良獎項的殊榮，期望下次能有更好的表現，也讓更多的人知曉南港除了盛產包種茶外，綠竹筍也是一絕。

每年6月至9月是綠竹筍盛產季節，南港區農會特於7月17日及8月12日上午在麗山有機農場辦理2場挖竹筍體驗活動，歡迎親子家庭、朋友們到南港體驗自己動手挖竹筍的樂趣，以及品嚐鮮美爽口的綠竹筍。

此外自7月起亦辦理一系列的農業產業體驗活動，包含養蜂生態教學、小菜園DIY教學、蔬果再生DIY教學、特色茶介紹、茶飲製作及製茶體驗活動等，歡迎各位報名參加，活動詳情請參閱南港區農會官網-推廣部。



木柵區

木柵區農會與文山區健康服務中心合辦健康講座及健康檢查

《鄭金塗·木柵報導》為使家政班員了解日常保健與健康的重要性。6月20日特別邀請李承翰腎臟專科營養師來講解認識腎臟、慢性腎臟病及五大異常症狀、如何看懂腎臟的健康報告以及腎臟的日常保健-運動及營養。

另外還有大腸癌糞便潛血篩檢、三合一健檢(膽固醇、血糖及血壓)、65歲以上長者健康整合評估。在志工的協助下約有80名班員踴躍參加。讓班員與高齡長者經由上課和健檢，在日常生活中就可以隨時注意到自己養身與保健，讓身體更健康，家庭更和樂。



木柵區

食農教育之食漁教育與木柵柑仔店食農教室

《巫家穎·木柵報導》台北市木柵區農會與基隆區漁會於6月27日配合112年食農教育創新整合計畫辦理「食農教育x食漁教育」。這次手作茶點體驗課程，用木柵農會的「韻紅紅茶」搭配基隆漁會的「生鮮小卷」，讓學員做出創意手工餅乾，並另有船家配合的遊港行程，讓孩子從五感體驗、到知識灌輸，知道吃下肚的海鮮從何而來、如何處理，以及茶葉的營養保健知識、茶葉如何入菜，最後直接享用茶葉與海鮮結合的料理，也讓四健會會員對於整體漁業有著更深刻的認識。食農教育的其中一項宗旨在於，選擇食用在地、當令食材，既可以吃得新鮮、吃得營養，還能教導他們友善土地耕種的概念。而食漁教育的意義同樣也是從魚料理認識在地漁產，增加海洋永續與料理知識。這次透過與漁業結合的體驗學習，讓小朋友覺得更有趣更新鮮，也為農漁業注入新血，讓小朋友成為未來推動食農漁教育的生力軍。

另木柵區農會舉辦的「柑仔店食農教室」，6月27日開場由木柵區農會張朝翔總幹事，介紹木柵的特色農特產一綠竹筍、鐵觀音茶及韻紅紅茶。從台灣特色茶發酵程度分類及各品種茶的差異說起，到各產地比賽茶的分析、不同種類竹筍外型與口感的分類等，木柵區農會希望民眾能藉由美味的在地特色佳餚體驗，配合講師解說，讓民眾了解食物來源及「農業生產與環境」的議題，並透過飲食與人際互動，關注「飲食健康與消費」、「飲食生活與文化」等與生活息息相關的主題。這次特別邀請到有機、自種自營的陳稼莊及阿里山極邊山葵農產行來擔任我們的食農教室講師，並將其產品與木柵綠竹筍、吉安農會B兵結合，蹦出創意健康料理。

台北市木柵區農會在推廣優質農產品及協助台灣優質小農行銷上不遺餘力，未來會持續舉辦相關的食農教室及活動，嚴選全台不同的在地產品與本會產品結合，讓木柵民眾可以就近品嚐到有機新鮮的特色料理。



大安區

四健秋收水稻與性別平等課程辦理

《何維雅·大安報導》7、8月暑假來臨，四健作業組小朋友開始放風去玩囉！本次以寓教于樂結合農業、環境保育為主軸，辦理台大校園水稻收割活動並搭配景觀園藝體驗，學習動手DIY製作苔球盆栽，既有得吃又有得玩！

「兩性平權」課程逐漸熱門，也是現今社會與傳統意識之間的衝突，大安區農會將在八月份辦理一系列課程，包含時下熱議的「遺囑及兩性平等遺產分配權益」、「性騷、跟蹤及家暴防治」等相關議題，歡迎老中青各世代於課程上發表意見促進交流。

另外大安區農會預計於9月辦理年度農事小組會議(實際辦理時間另行通知)，宣導近期各機關的農業政策及農保相關議題，也將提出次年度肥料及農機補助等初步計畫，若有需求可在會後與大安區農會供銷部登記預購。



松山區

國產花卉應用研習·花葉移印染

《劉麗媛·松山報導》為推廣綠色照護、園藝療癒的農業政策，松山區農會6月16日邀請到可染坊的染布職人一南港農會闕淑惠老師指導「花葉移印染(Eco-Printing)」，一種天然印染的技法，運用常見植物，如柚木、蓖麻、芭樂葉、芳香萬壽菊、黃連木、洋蔥皮...等，經由加壓與加溫，將花葉枝條的色彩、輪廓染印在織品上。

每一株植物經過工序，呈現出的姿態各不相同；每位學員的作品也各有千秋，打開綑綁的布料時猶如拆禮物般驚喜，有的素麗典雅、有的繁花似錦、有的如潑墨畫般頗具意境。期使家政班員思考如何運用在地物產，提升農產品的文化價值，並且是最環保的藝術，落花殘葉等農廢品皆可利用，達成綠色循環、農村永續的目標。



士林區

士林區農會家政班 樂齡研習退而不休

《曾羽婕·士林報導》士林區農會家政班5月30、31日及6月14日於陽明山「青青園藝」辦理3場小品盆栽研習活動，由青農何冠廷指導大家DIY手作，並且安排體驗當地的在地食材。

此外，也走訪平等大梯田彩繪水稻，讓班員多認識平等里地區的特色農業文化呈現最美的稻田藝術地景。藉由各類的研習及參訪，班員們都有滿滿的收穫，讓高齡者充實身心靈，發揮活到老學到老，退而不休的精神!



北投區

歡慶北投宇宙健康操創立20週年

《詹依陵·北投報導》今年是北投宇宙健康操創立20周年，自成立以來，透過北投農會指導以及幹部團隊領導全體成員，締造了一個凝聚力強、向心力高的團隊精神，並積極推動健康操運動的普及化，使我們的組織得以蓬勃發展，並為團員們帶來無數的健康福祉，從一開始創立只有十幾個團員，到現在有二百多個團員，人數倍增外漸漸也發展成一個社區型活動，也有很多人因此慕名而來，遠從淡水、木柵等地區，大家聚在一起運動維持身心平衡、保持心情開朗愉快，也是因為有大家的堅持不懈，才有今天的我們。希望這樣很健康且有意義的團體，能夠永續經營，將宇宙健康操的好處帶給更多的人。

