

農遊好食市集 在臺北流行音樂中心 開辦囉

9月9-10日、9月16-17日二場農遊好食市集活動

《黃琦婷·台北報導》農業部農糧署為提供消費者在地安心優質農產品，輔導台北市農會於臺北流行音樂中心文化館前戶外草皮廣場(台北市南港區忠孝東路七段99號，近捷運昆陽站)開辦二場「農遊好食市集」。

目前在臺北市東區未有固定農產展售市集，為服務北市東區消費者，將於臺北流行音樂中心

前辦理二場展售活動，拓展臺北東區對於農業文創的前景，增加東區銷售平台。活動日期：9月9-10日、9月16-17日下午13:00至19:30，歡迎周末假日大家一起來同樂、參觀選購。

活動現場有「食農教育活動」、「歡樂野餐派對」、「草地音樂會」、「主題風拍照區」以及市集滿額贈活動。「食農教

育活動」是以「國產食材」為主要素材，將飲食教育融入教學體驗，提昇都市民眾對食物來源和農業生產的認識，促進健康飲食習慣，建立對食品安全及地產地消之正確認識，並促進飲食文化傳承。歡迎週末假日親子共遊市集，讓大家不只有吃又有玩、還可以學習新知。

農遊好食市集將邀請來自全



國內郵資已付
板橋郵局許可証
板橋字第1419號

588
《8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
 中華郵政臺北雜字第1641號執照登記為雜誌交寄

第五屆台北市標竿青農選拔



《潘建華·台北報導》台北市農會延續過往輔導青農的豐碩成果，今年辦理新一屆次標竿青農選拔，這次評選我們同樣邀請了各領域的專家進行審查，有台北市政府產業發展局莊卜瑾專員、福泰飯店集團藍明鑑顧

問、景文科大顏建賢教授及中華植栽藝術人才發展協會許琬婷理事長，並由本會總幹事蘇光正擔任主席。經提案內容的審查及評審會議問答後，共有4位青農獲選，分別為木柵區張恩沛、陳子

玲及北投區侯奕璋、林佳敏。這4位青農歷經資源的盤點、農園發展的省思、目標的設定及擬定解決方案，最後產出一份完整的企畫書，相信過程中已有豐富收穫，也讓人看見台北市農業的未來。

花博秋收好食節 採買農產樂中秋

《黃琦婷·台北報導》秋高氣爽九月天，在這豐收的季節，台北市農會邀請來自花蓮、台南、台東的好農北上展售，消費者來趟花博農民市集，就能滿足所有願望。

首周9月2、3日由花蓮市農會帶來金針花農特產品，還有各農特產品展售活動，各種優質米

品、有機無毒蔬菜、蜂蜜、茶葉等農產品；9、10日由台南市農會帶來文旦、酪梨，麻豆文旦皮薄肉白，清香甘美；16、17日由花蓮市農會帶來酸甜美味的文旦柚，外果實肉質飽滿、多汁爽口，是國人心中中秋應景的水果，是佳節送禮的最好選擇；23、24日由成功鎮農會與鹿野地

區農會攜手帶來木蘆果及紅烏龍茶，外觀相當特別的木蘆果，果肉為鮮紅色，具有豐富的營養成分。台東的海拔與日照條件，適合重發酵茶類-紅烏龍茶，融合烏龍茶的香氣、紅茶的甘甜，琥珀色的茶湯，打造令人難忘的回甘滋味。

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)



台北市青年農民農業經營經驗交流

《潘建華·台北報導》台北青農去年拜訪有記名茶及靜心苑的記憶猶新，今年我們離開都市踏訪近郊，拜訪我們最熟悉又陌生的朋友-坪林。

坪林曾是相當輝煌的茶鄉，前往東部一定會路經此地，但成也交通、敗也交通，某段時期彷彿有人對著坪林按下Youtube裡面的"略過"。後雪隧時代，坪林青

農重新找到自己的定位，而在此生根的青年，一方面承接產業，一方面也耕耘行銷模式，除了農業青年，也試圖搭建各領域，身處坪林的年輕人們，一起為家鄉打拼，而近幾年也逐漸活絡地方，帶來生機。

福茶苑的接班人，歷經海外成衣工廠、誠品等工作，帶著品牌經營的觀念回到家鄉，重新創

建-福茶苑 Fortune Tea Garden，並透過文字傳遞吳家三代的茶園故事。而從雲林而來，意外駐足的坪感覺創辦者，也深受茶鄉的質樸生活打動，靠著自己的行銷能力，為地方創生帶來契機。

青農們與談間，察覺彼此有很多共同的話題，尤其兩代相處(吵架)的既視感，台北青農學習坪青，將優勢與劣勢化為故事的



動力，交流收穫豐富，往後台北市農會也將持續不斷的予以輔導及實質支持，將小農之間的無形橋梁逐步搭建起來。

2023北投割稻趣體驗活動-綻放關渡平原水稻文化風采

《魏俊凱·北投報導》為傳承台灣傳統的水稻文化，北投區農會與台北市政府產業發展局及農田水利署七星管理處，合作辦理「2023北投割稻趣體驗活動」。活動中除了讓參與民眾親身參與水稻收割、脫穀，更結合多項有趣的體驗活動，成為了一次難忘的關渡平原水稻之旅。

除了割稻與脫穀體驗外，亦

有稻草人與稻草船製作，在稻草人製作活動中，全家大小一起動手創作，將稻草一束束綁緊，在老師的指導下發揮巧思進行裝飾，完成了可愛又富有創意的稻草人，爭奇鬥艷十分有趣。而稻草船之製作，更讓民眾為之讚嘆，其船身由一束束稻稈所組成，而船帆則是由金黃飽滿的稻穗連建而成，這稻穗與稻稈的結

合，彷彿象徵著台北市農業的發展，展現著豐饒與繁榮。



除此之外，還安排了多項米食文化體驗，像是爆米香、米冰沙、搗麻糬DIY等，這些經典的米食料理不僅讓大家品嚐到了美味，更讓參與者對台灣稻米的文化有了更深的體認，讓民眾融入了對土地與農耕的關懷，培養了親子間的情感，也感受到了農民豐收的歡樂與辛苦。

士林四健暑假精彩一路“童”行

《李耀宗·士林報導》士林區農會四健會於七月開辦『暑假作業組』課程，規劃六大作業組，四健會員在充實有趣的課程中，享受沉浸式食農教育，多維度激發想像力、創造力、動手能力，寓教於樂，並在暑假作業過程中推廣農會，傳達四健會之理念。

『桌遊作業組』講師深入淺出地運用遊戲規則，讓四健會員們在遊戲中學會邏輯、推理、表達和專注，感受動腦的樂趣。『食農

作業組』邀請士林資深農友介紹士林在地特色農作物，從養蜂到挑選綠竹筍，通過了解作物的生長過程，感受農夫的辛苦，學習擁有一顆感恩的心。

『烏克麗麗作業組』源自夏威夷的手工四弦琴，外形酷似小吉他，曲風輕快活潑，簡單易上手。『韓國流行舞作業組』完全拆解超洗腦的“阿嬹饋咖”韓國舞蹈，開發身體潛能控制。

『創意手作DIY作業組』探索與認知，用手作實踐學習，將藝術美感能力內化。可愛的作品也讓四健會員們滿滿的成就感。『扯鈴作業組』由簡入難，循序漸進，推廣扯鈴傳統藝術傳承。

六大作業組，豐富多彩，不僅促進四健會員間的互動交流，更讓四健會員收穫成長與快樂，開心度過一個精彩充實的暑假。



張恩沛

經營鴻智茶場，傳承自木柵傳奇茶師張約旦。返鄉從農後，從前輩們經驗口述傳統製茶心法中學習，後再學習並考取茶業改良場的專業品評證照、製茶技藝等，以科學原理思考製茶邏輯，專研茶葉烘焙，將鐵觀音獨特的熟果香氣與培火韻味傳承下去，也曾奪得木柵優良鐵觀音茶比賽特等獎(第一名)殊榮。



陳子玲

與父親陳威志共同經營威叔茶莊，堅持以有機友善農法培育正鐵觀音茶樹，從開墾、種植、管理、採收及製茶都手把手經營，在品茗口味市場化的情況下，正鐵觀音茶樹是相對弱勢的，這茶種雖然有最傳統的韻味，但產量、樹勢及栽種都對比其他茶種來的不易，在資源尤其人力缺乏的情況下，傳承相當辛苦，茶改場也一度擔心這一味快滅絕了，也幸好有威叔帶著一股熱情傳承到了子玲手上，期許她能夠將這門技藝延續下去。



侯奕璋

為北投青農聯誼會會長，在北投經營大屯29莊園。他認為世界上許多知名咖啡產地都在火山周邊，而他傳承自二舅(故取名29莊園)的農地，即是位於台北的大屯火山，抱持這個想法，便開始耕植全台灣唯一以火山土壤孕育的咖啡豆，他視自己為自然田野中生存的一隻動物，以自然的方式守護這片土地。

林佳敏

為台北市青農聯誼會會長，在北投經營隨野家生活。他一直嚮往田園生活，在養雞之前也作過養蜂等嘗試，不過最終在雞身上找到了樂趣，目前也是台北市唯一以雞為主題的農園，佳敏以快樂放牧的方式飼養，一方面是推廣友善動物的理念，也藉由與雞互動的食農教育，讓這些觀念重新回到市民的生活中。



台北市農會培育青農不遺餘力，希望透過選拔，樹立台北市青農的標竿，成為學習的典範，並以陪伴輔導的方式，從點到線，串連整個台北市的青年農民，讓台北市的農業永續發展。

農業部揭牌成立 開創台灣農業發展新紀元

《李諭善·台北報導》農業部組織法經立法院三讀通過，並奉總統5月31日令公布，行政院農業委員會在8月1日改制為農業部，農業部亦於同日下午完成農業部所屬機關（構）首長的布達與宣誓。

農業部積極強化組織功能，包括為因應2040農業淨零目標、健全糧食安全體系、保護農地及利用發展，故成立「資源永續利用司」為專責單位；為落實寵物管理制度、強化動物福利，增設「動物保護司」專責辦理

動物保護業務；另推動農業資訊整合規劃及資訊安全與服務，以強化農業數位轉型，將資訊中心調整為「資訊司」；為確保陸域重要生態系及生物多樣性完整、強化森林及自然碳匯，並永續分享森林生態系服務價值，將林務局、特有生物研究保育中心改制為「林業及自然保育署」及「生物多樣性研究所」；為建構永續發展的農業環境與新農村，並因應氣候變遷挑戰，加強推動治山防災與土石流防災應變與監測等業務，因此將

水土保持局改制為「農村發展及水土保持署」等，組設調整與業務強化均係回應現今社會新興發展之重要議題。

陳吉仲部長表示，農業部成立更要加大力道照顧農漁民，所有基礎建設如冷鏈全面啟動，所有產業競爭力全面提升。農村發展要做好，讓農村成為安居樂業的場域。在農業永續的路上、壯大台灣農業的路上，請全國農漁民跟農業部一起來打拼，一起加油。資料來源：112-08-01農業部(人事處)

農業部與台北市農會共同辦理2023台灣農會百大精品評選

《葉澧·台北報導》為了推廣行銷台灣農會的優質農產品，鼓勵農會以地方特產為原料，研發多元的農產加工品，農業部與台北市農會共同辦理2023台灣農會百大精品評選工作，並特別邀請來自產官學界的專家學者擔任評審委員，以確保評選過程的客觀公正性。

評選過程分為四個階段。首先是第一階段

的書面審查，報名產品均需提出檢驗合格證明、工廠登記證及投保產品責任險等資料。接著進入第二階段，評委們依據法令對產品的包裝和標示進行審查，確保其合乎規範。第三階段則是綜合審查，評委們從多個面向對產品進行評選，不僅僅評產品外觀，本會準備了茶、咖啡、米、冰棒等各類產品及飲品進行品評。

經過前三個階段的審查，從143家農會報名的357項產品中，評選出122家農會的187項產品進入入圍名單，目前正進行第四階段遴選作業，入圍產品將接受第三方專業機構中央畜產會的檢驗，以確保其符合食品安全標準，待檢驗通過後正式入選2023台灣農會百大精品，並預計12月初於農業部舉辦2023台灣農



會百大精品頒獎典禮。

隨著消費者對食品安全意識的提高，2023台灣農會百大精品的產品從原料供應到製作過程均受到各農會的嚴格監管，以確保產品品質和安全，以期讓消費者可以安心選購。



112年度台北市策略性作物推廣—油茶種苗補助

《楊淑雯·台北報導》台北市農會為鼓勵農民種植小果油茶，推廣成為台北市新興特色作物，自105年起辦理油茶種苗補助，輔導台北市的農民種植，成效良好，今(112)年配合執行台北市政府產業發展局農業振興方案計畫，持續辦理補助。

自即日起至9月25日止，凡設籍本市之農民，其本人、配偶或同戶直系血親所有農地面積（包含農、林、漁、牧用地）0.1公頃以上，今年度未接受同性質補助者，均可向所屬農會提出申請登記(由各區農會審查資格)，並預計於10月下旬完成油茶種苗補助作業，相關資料請上台北市農會網站下載專區查詢。



安全農業暨植物病蟲害防治講習

《馮全·台北報導》台北市農會於七月份辦理本年度四場次的安全農業暨植物病蟲害防治講習，邀請台灣大學黃文達教授、林乃君教授、沈原民教授還有桃改場台北分場李婷婷研究員，講授關於有機農業、雜草管理、都農病蟲害防治等主題，透過正確的診斷病蟲草害、給予合理的管理措施以及對症下藥與使用非農藥防治資材等方式，都能夠達到農藥減量的成果。

與內湖區農會合作，邀請苗改場草莓團隊，講授草莓害物綜合管理及

天敵防治的應用，可望提升草莓產量與品質並減少化學農藥的使用。

第四場次邀請春市茂喜植物醫診所曾瑋主任植物醫師，為學員講解植物營養需求，透過九層塔種植體驗以教導學員種植樹木時應修剪根系，有助於後續開根生長並且講解土壤改良的重要性，曾任捕蜂捉蛇隊的陳佑宏講師分享蜂類辨識要訣，減少農民遭受蜂群叮咬的風險。本會安全農業與植物病蟲害講習已辦理數年，明年度課程歡迎農會會員、眷屬及青農聯誼會成員一同來學習。

光合菌培養訓練班 增加農產價值友善環境

《馮全·台北報導》台北市農會與食品工業研究所以及大武山文教基金會合作辦理光合菌培養訓練班，本會蘇光正總幹事、基金會曹啟鴻董事長勉勵在場農友透過正確的光合菌培養技術，降低農民的資材生產成本，除了可以增加農產價值之外，也減少化學農藥及肥料，對環境更加友善。

光合菌指的是一群能利用光能來驅動細胞生長代謝的微生物，其中在農業上最廣泛使用的為沼澤紅假單胞菌(Rhodospseudomonas palustris)，光合菌在農業上的應用成效包含增加作物產量、增加水果甜度、減少化學肥

料及農藥的使用，還具有協助作物抗逆境的能力。光合菌與大部分農業上所使用的微生物不同，光合菌是透過光照並處於厭氧環境中培養的，如此特殊的培養條件也讓光合菌培養過程不易被雜菌汙染而影響使用成效。

經由訓練課程不只是單純教導農民認識光合菌，也教導學員如何培養光合菌以及自行配置培養基，並且邀請農民業師來分享光合菌的使用心得。建立【LINE共學社群】讓農民朋友們回去後若遇到問題也可以互相尋求幫助，分享彼此的使用與栽培經驗，建立共學、共榮、共好的農產生態系。

政令 熱浪來襲 務農工作要注意防曬及補水

《柯浙潼·台北報導》為提醒農民於從事農業工作時，應注意氣候變化及身心狀況，避免因高溫炎熱導致熱傷害，衛生福利部國民健康署製作「預防熱傷害四部曲」、「高溫襲擊，小心熱傷害」及「健康氣象APP」宣導影片，請農友參考，熱浪來襲，務農工作要注意防曬及補水。

《柯浙潼·台北報導》為提醒農民於從事農業工作時，應注意氣候變化及身心狀況，避免因高溫炎熱導致熱傷害，衛生福利部國民健康署製作「預防熱傷害四部曲」、「高溫襲擊，小心熱傷害」及「健康氣象APP」宣導影片，請農友參考，熱浪來襲，務農工作要注意防曬及補水。



木柵區

幹部志工培訓與高齡者創新輔導

《鄭金塗·木柵報導》木柵區農會於7月5日在8樓活動中心邀請陳秋微老師來會針對志工與班員解說「性別平等講座」「食農食安教育宣導」「高齡生活改善」等議題，讓班員們了解當今的農業推廣的施政重點，強化飲食與農業之連結，達到消費者贏、農民贏，食農教育的永續推動及落實健康永續的生活。

另於7月3日、10日、17日、24日邀請李子強老師對班員們教導智慧手機的功能運用，在輕鬆愉悅的氣氛中，讓班員學習到如何善用手機的介面操作和拍照功能，從



謝謝老師

拍出美美得照片及line群組操作，到訂購車票、行動支付、地圖定位等生活常用的軟體，對於手機使用更熟悉與有信心，跟得上時代，和朋友家人親子間的溝通更加無礙及自我的肯定。

南港區

製茶體驗營現正開放報名

《潘又旭·南港報導》好消息，因疫情關係停辦許久的製茶體驗營正式校正回歸囉!活動地點一樣在人文風情最美的南港茶葉製造示範場上舉辦，9月2、3日共計兩天，歡迎有興趣的同好們揪團報名參加。

想要體驗一個茶農製茶的甘苦，絕不光是用看的，聽當事者說完就了解，因此「親身體驗」成了非常重要的一環，活動中將由製茶達人在旁指導協助，並分享製茶經驗與技巧，從實做中了解每個茶農背後的辛酸甘苦，體驗中學習每個職業該有的堅持與努力，非常適合親子家庭一同前往體驗，南港茶山不一樣的人文風情。詳情請上南港區農會官方網站，或來電(02)2783-6121 #13，王先生。



大安區

推動電子發票消費習慣 辦理農事小組會議

《何維雅·大安報導》自九月份起大安區農會門市部升級為「電子發票」，落實節能減碳、無紙化政策，既能夠解放凌亂的錢包，也能省下兌獎時間。鼓勵大家養成以載具儲存雲端發票消費的習慣，還能額外兌獎專屬於雲端發票的獎項，提高發票中獎率。

農事小組會議暨農健保說明會訂定於9月6日下午2點至4點舉行，會中將提供肥料資材補助登記及農藥規範相關申請規定。若有小型農機登記需求，可配合農業部農糧署「112年省工高效及碳匯農機補助計畫」補助，可至農會諮詢。

農健保說明會將寄發開會通知單，若有戶籍或土地異動、過戶等相關情事，請主動提供詳細記事之戶口名簿影本或土地謄本至會務部。

松山區

四健活力成長營

《劉瓊媛·松山報導》秉持著四健會理念，學中做，做中學，松山區農會7月24至28日舉辦活力成長營，讓孩子透過團體互動，協調人我關係，達成「身心手腦」均衡發展的目標。

課程有多元的手作活動，如和諧粉彩、烘焙點心、蝶谷巴特等，讓會員手腦並用，發揮創意和巧思。另以環保及生態為主軸，從動物權益到海洋海龜的故事，讓會員思考環境與人的關係。

大家從第一天的尷尬陌生，到第五天的依依不捨，看見四健會將彼此牽繫的感動和可能性，也互相約定，期待明年再相見！



內湖區

2023內湖四健精彩一夏

《林俊甫·內湖報導》內湖區農會四健會，秉持著「學中做，做中學」，7月特別安排在花蓮舉辦幹部訓練，藉著專業安全的溯溪活動，啟發身心手腦的機會，更貼近花蓮的自然美景，享受冰涼清澈的溪水，拋開工作、生活、壓力，當然溯溪除了休閒旅遊之外，更兼具了知性與花蓮在地文化的探討。



木柵區

涼夏喫筍趣 木柵好筍快閃展售

《周莉蓉·木柵報導》台北市產業發展局、台北市木柵區農會為推廣在地優良綠竹筍，特於7月22日與遠企購物中心合作辦理「2023涼夏喫筍趣」快閃展售活動，新鮮綠竹筍十分搶手，廣受消費者喜愛。

活動請到木柵區優質筍農周良富先生現場展售，以輕鬆談話方式指導消費者綠竹筍的選購要領及烹調方式，同時也有沙拉筍試吃、竹筍知識有獎問答及竹筍秤重達人…等趣味小遊戲，邀請民眾一同認識及支持木柵好筍。

木柵地區栽培出的綠竹筍鮮嫩甜美，加上綠竹筍多為當日清晨採收後直接販售，口感新鮮爽脆，深獲市場好評。此外，經由產業局輔導，木柵區農會皆會對於綠竹筍進行農藥殘留抽驗，以確保食品衛生安全，讓消費者能放心買、安心吃。

木柵區

鐵觀音茶製茶技術競賽 資深茶師張文欽榮獲特等獎

《鄭宇翔·木柵報導》由台北市政府產業發展局輔導，木柵區農會主辦之「木柵鐵觀音茶製茶技術競賽」每兩年辦理一次，先前受疫情影響，睽違四年再次辦理。本次共計36名選手參賽（一般組21位，青農組15位），各農友不分年紀及資歷同場較勁，最終由資深茶師張文欽先生脫穎而出，榮獲特等獎的殊榮。



競賽採用種植於木柵貓空地區的鐵觀音茶菁，參賽者們齊聚一堂，以相同製茶環境及條件，憑藉自身經驗及當下氣候判斷萎凋、發酵、揉捻、乾燥的時間及程度，以半機械化的方式製茶，耗時兩天一夜製作鐵觀音茶，需全程專注，不眠不休，考驗參賽選手的體力、耐力及判斷力，本次特等獎茶湯帶花果香，入口滋味甘醇，回沖後仍未見苦澀口感，可見製茶技術相當優異。

木柵區農會致力於推廣鐵觀音茶，產業輔導自生產端至銷售端皆不遺餘力，隨著近年來返鄉青農增加，本場競賽更添一份世代間技術傳承之用意，期望透過比賽辦理使農友相互切磋，提升市場競爭力。

士林區

士林區農會辦理農村福利業務-會員子女獎學金

《黃鈺晴·士林報導》士林區農會自112年9月1日起至9月28日止辦理會員子女獎學金，該會會員之直系子女，符合「士林區農會會員及員工子女獎學金辦法」之國中、高中及大專院校之學生，成績總平均及操行80分以上且所有科目須70分以上者，凡符合資格之會員子女，請至官網下載獎學金辦法及申請表。

