

# 瑞公農產行銷會訊

創刊日期：中華民國八十九年九月一日  
發行所：財團法人台北市瑞公農業推動基金會  
發行人：陳瑞卿  
編輯小組：李宏興、陳如卿、陳達、吳昭祥、孔繁慈  
高素琴、曾淑娟、林志鴻、吳曉鍾  
會議地址：100 台北市忠孝東路一段10號  
網址：<http://www.lukung.org.tw>  
本刊圖文、來函回函不得轉載！

國內郵資已付  
郵局新開  
郵局  
台北市忠孝東路一段10號  
2001年1月號 雙月刊 第3期

免費贈閱

創造新農業文化



- \* 基因改造作物-GMO漫談(上)…1  
\* 四季概念飲食 菜莊講座紀實…2  
\* 「安心蔬果鑑空饗宴」  
\* 热烈演出 劇下完美句點…2  
\* 蔬果與強化骨骼…3  
\* 減少殘留農藥有方法 通過清洗可安心…3  
\* 雨潤明 聲圓田居…3  
\* 如何選購春節應景盆花…4  
\* 休閒農業—九斗休閒農業區…4  
\* 活動快訊…4  
\* 編者的話…4

衛

生署最近曾委託蓋洛普公司對臺灣地區1083位，二十歲以上的成年人進行有關「基因改造食品」的相關民調發現，國內半數以上的民衆對於「基因改造食品」並不了解。

今年八月二十七日環境品質文教基金會公佈了國內基因改造食品檢驗報告，在十六件市售的樣品中，有十一件驗出含有基因改造成份。一時之間基因食品成為熱門話題，國內各大媒體爭相報導，呼籲政府要做好管理的工作，但對於什麼是「基因改造食品」卻缺乏比較詳細的說明，因此想藉由會訊的園地，將「基因改造作物」、「基因改造食品」的相關資訊作一整理，提供給各位讀者分享。

## 什麼是「基因改造作物」、「基因改造食品」：

Genetically modified organisms」、「Genetically modified crops」、「Transgenic Plant」、「Living genetically modified organisms」、「Living genetically modified organisms」等光是英文的名稱，就會讓許多大眾頭昏；中文譯名也是一樣，有「基因重組生物體」、「基因改造生物」、「基因轉殖作物」、「基因食品」、「基因改造原料」、「基因改造食品」等，目前學界比較統一的用法是翻譯為「基因改造生物」；若改造的生物是農作物時，稱之「基因改造作物」，而以「基因改造食品」來表示可食的農產品及其加工產品。級章媒體則常以GMOs的簡稱，來表示「基因改造作物」。

聯合國糧農組織/世界衛生組織(FAO/WHO)食品標準委員會(Codex)及歐盟法規對「基因改造作物(GMOS)」的定義為：「指基因遺傳物質被以人工基因工程技術改變的生物，並非是來自生物體內自然增殖或自然重組的

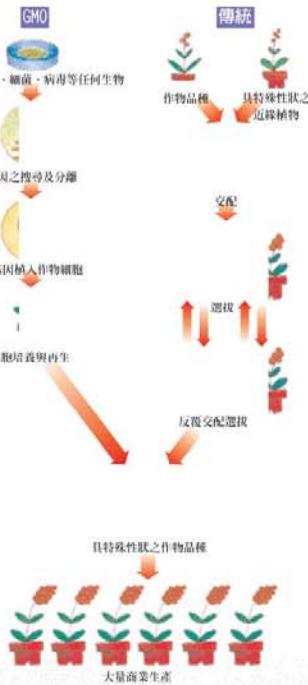
改變。」。

簡言之，就是利用人類的操作力量，將某一作物種（可能是來自動植物、細菌、微生物或病毒）的遺傳特性（該遺傳特性是人類想要利用的部份）篩選出來，然後利用生物科技的技術，轉殖入另一作物種的基因內，以達到人類所要改良或利用的目的，讀者可參考簡圖的說明。

## 為什麼要發展基因改造作物？

聯合國糧農組織的調查顯示，目前全世界有八億人口是處於營養匱乏的狀況，而生物技術中的基因改造工程技術，就成為大家期待的，增加糧食作物產量的重要方法。基因改造技術應用在農作物上可以改良品種，如提高作物產量及品質、快速生長、增加對不良環境的抵抗力；也可增加作物的抗病蟲害能力、避免病毒感染、抗殺蟲劑、抗除草劑等，以減少化學藥劑的使用量，避免環境污染。除了農業的應用之外，在醫學上，如疫苗、抗生素的生產，或是化學工業等方面，均可藉由生物遺傳工程技術來改善人類的生活。以下舉二個例子說明基因改造作物的發展：

## 【傳統育種與基因轉殖之異同】



## 目前有哪些主要基因改造作物？

近年來全球基因改造技術發展迅速，其中以抗病蟲害、抗除草劑之基因改造作物最多，並已大量推廣於田間栽培。全球GM-作物的栽培面積也由1996年的1.7百萬公頃，增加到1999年為39.9百萬公頃，三年內面積增加二十倍以上。

已開發國家中以美國對基因改造作物的態度最積極與支持，美國已有五十多項GMos作物商業化生產。最普遍的基因改造作物種類為：大豆、番茄、玉米、馬鈴薯、小麥、棉花、甜菜、油菜籽、黃瓜、苜蓿、菊苣、向日葵、稻米、煙草等。

台灣本土並無基因改造作物的商業栽種，但目前有試驗單位進行GM-木瓜及GM-蕃茄的田間試種。雖然我們並未發展出本土的基因改造作物，但是台灣一年進口二百公噸黃豆，其中有50%是GM-大豆，進口玉米約六百公噸，有30%的是GM-玉米，顯然基因改造食品早已悄悄的進入我們每一個人的肚子裡了。（下期待續）

附表一：全球GM-主要作物面積（單位：百萬公頃）

作物	1998	%	1999	%	增加量 (比%)
黃豆	14.5	52	21.6	54	
玉米	8.3	30	11.1	28	
棉花	2.5	9	3.7	9	
油菜	2.4	9	3.4	9	
馬鈴薯	<0.1	<1	<0.1	<1	
合計	27.8	100	39.9	100	

附表二：主要GM-作物種植面積（單位：百萬公頃）

國家	1998	%	1999	%	增加量 (比%)
美國	20.5	74	28.7	72	8.2(0.4)
阿根廷	4.3	15	6.7	17	2.4(0.6)
加拿大	2.8	10	4.0	10	1.2(0.4)
中國	<0.1	<1	0.3	1	0.2(3.0)
澳洲	0.1	1	0.1	<1	<0.1
南非	<0.1	<1	0.1	<1	<0.1
墨西哥	<0.1	<1	<0.1	<1	<0.1
西班牙	<0.1	<1	<0.1	<1	<0.1
法國	<0.1	<1	<0.1	<1	<0.1
合計	27.8	100	39.9	100	12.1(0.4)

附註：以上二個附表來源：GMIS, 3mcs, 1999  
轉自：基因改造食品之真偽管理檢驗與性別問題研討會論文集 p.148~149

妙方·妙厨·Easy上菜

## 四季概念飲食

**上** 餃子、吃大餐、對忙碌的現代人來說，是再稀鬆平常不過的事。精緻度過高的食物吃多了，偶而嘗試著自己下廚，來點淡味小品，清清腸胃，反而更能提升食物本身對人體的直接效益。

有機產品在烹調方式的選擇上，為保有產品本身天然原味與營養，通常適合以低油、低鹽、低糖的健康概念來處理。一般消費者可能在買回難得的有機產品之後，仍照著平常的烹調習慣—大火、熱油快炒，外加中國人重口味的調理，完全破壞有機產品的口感與營養價值，實在是相當可惜。

為了讓消費者具備料理有機食材的基本概念，在10~11月的有機推廣活動辦理，特別邀請振興醫院謝宜芳營養師講授「四季概念飲食」現場烹飪教學，在為期四次的課程中，分別以春、夏、秋、冬為主軸，設計

四個季節不同的有機概念食譜，依據四時節氣的飲食補強、食物選擇上的禁忌及可選用的食材，在課堂上與參加的學員分享。由於講師本身具備營養師的專業背景，對學員如何在正確的食物攝取下，獲取充分的營養，提升健康飲食的概念有著絕佳的說服力。另外，謝營養師在菜色設計上，配合現代職業婦女兼顧家庭的有限時間，運用簡便的涼拌、川燙、水煮或蒸煮，變化出多樣化的爽口菜色，對大多數參加者而言，每一道都充滿著新鮮的創意與驚喜。

在食材的選購上，限於台灣目前有機栽培上的發展，並非所有材料都有辦法取材自有機產品，但是，課程本身卻已將正確的烹調技巧運用，傳遞出保留食物本身的原味與營養分，足以讓學員們為自己的家人飲食好好的把關！

今年的天氣似乎不那麼冷，雖已進入冬季，氣候上仍有秋天的感覺，在此，推薦給您秋季最佳的簡便飲品，以及冬季養生的食譜，有機會不妨嘗試依樣畫葫蘆，您會同時感受那份暖呼呼、熱騰騰的滋味。



●烹飪教室現場示範

## 「安心蔬果貓空饗宴」 熱烈演出 劇下完美句點

■ 吳敏芳

2000年11月11日「安心蔬果貓空饗宴」活動，在一個月緊湊規劃下誕生，歷經公關公司企劃提案、工作小組討論、廣告宣傳、報名作業、場地勘查及佈置等工作事項，並在台北病理中心、木柵農會協助下與本會各部門全力配合，順利完成。活動當天雖然天公不作美，下著綿綿細雨，我們仍然賣力演出，受到現場許多參與者的肯定與支持，頻頻逗問下一梯次何時舉辦，對工作人員而言，不但是正面的鼓勵，也忘了活動前繁瑣的報名作業及相關準備工作。

這是安心蔬果第一次結合室內及戶外活動，以「安心蔬果貓空饗宴」為活動主題，邀請安心蔬果優良產銷班，在木柵貓空與台北地區的消費者分享成果。為增加活動的豐富性及趣味性，特別規劃以登山健行、趣味回答、安心蔬果展售、試吃、摸彩等，並結合茶推廣中心展示室參觀、茶藝示範、水土保持解說，還有病理中心健康諮詢等多樣的內容，集休閒、知性於一體，除了展現安心蔬果輔導成果外，更希望藉由生動活潑內容，讓

新農業文化真正落實於你，我生活中。當天參與活動的民衆涵蓋各年齡層，集老、中、青大小小小將近500人到現場，有親朋好友相邀及全家大小一同前往。早上八點不到，在動物園及政治大學門口專車接駁站，已大排長龍，參加者無不耐心地等待接駁專車，輕鬆愉快地準備參與第一階段—健康有勁的登山健行；八點一刻，五部接駁專車載滿第一批參與民衆，正式揭開活動的序幕！由子善茶



● 安心農產品展售活動



● 盛況空前的活動現場

參加者玩得盡興，特別準備逾百件的禮物，獎品包括進口水果盤、香蘭草香皂，還有折疊式腳踏車一部與國際牌29吋彩色電視機等，豐富的獎項、多樣的內容，讓所有參與的消費者度過一個意猶未盡愉快的週末，並在熱鬧氣氛中，為本次活動劃下完美的句點。



● 董事長（右）親自頒獎

## 烹飪講座紀實

■ 曾淑莉



【材料】

牛蒡6片、紅棗10粒、水3000CC。  
(完成品為一杯的份量)

【作法】

材料混合一起，煮20分鐘，即可。  
將紅棗切開，較容易入味。

【營養師的話】

就這簡單的飲品，在秋天季節變幻無常的天氣，煮一杯當茶飲，可補充水分又可增強免疫力，何樂不為？

1. 將黃豆先泡3~4小時，糙米泡1小時，放在電鍋熬熟。
2. 煮熟的黃豆飯加黑芝麻粉、小麥胚芽粉一起放在果汁機中加水或牛奶(水冷時，可使用熱水、熱牛奶)，打成濃稠即可。水或牛奶的量，依個人喜好濃稠度而定。

【營養師的話】

黃豆、有機糙米、黑芝麻粉、小麥胚芽粉的組合，能給予豐富的蛋白質、維生素B群、鈣質、維生素E群，很適合現代人的速食早餐。



【材料】

紅鳳菜適量、當歸10g、杜仲8g、紅棗5顆、枸杞1大匙、種米適量

【調味料】

鹽適量、麻油3大匙、糖少許、薑片5片

【作法】

1. 當歸香，再與中藥材加水煮開後，調中火煮到剩下1/2的湯汁份量。

2. 種米浸熟，放入1湯汁中。

3. 麻油將紅鳳菜炒香，灑在上即可。

【營養師的話】

紅鳳菜含鐵量，利用薑和麻油增加熱性，對想調理身體的素食者及產婦很適合。



## 營養保健臺 — 蔬果與強化骨骼

台語有句俗話說：呷老倒縮。長久以來人們都視為必然的老化現象而未加以重視，然隨著現代醫學的發展，證明所謂的「呷老倒縮」其實就是當今文明病中相當普遍的骨骼老化疾病—骨質疏鬆症。據統計，台灣地區在六十五歲以上女性人口中，每四人就有一位是此症的患者，而且隨著人口老化狀況的趨勢，罹患這種骨骼疾病的比率還會不斷升高，因此為了防止其所造成容易骨折的危害，強化骨骼確是值得重視。

現代人的營養觀念較以往提高許多，一般人普遍瞭解攝取高鈣食物對強化骨骼、保存骨本的正面價值，至於哪些食物含豐富鈣質？牛奶及乳製品常被列為高鈣食物的重要來源，約佔所有食物的百分之七十，遠超過其他食物。以牛奶為例，240cc的牛奶約可提供270毫克的鈣，即每cc的牛奶就足以提供一毫克以上的鈣質，成為最普遍攝取足夠鈣質的來源，不過由於體質因素，每

個人對牛奶的接受程度不一，所以若不習慣喝牛奶來補充鈣質的人，也可以從其他許多含鈣豐富的食物中攝取。至於蔬果中是否有含鈣豐富的種類呢？答案是肯定的。事實上亞洲的婦女雖然在飲食習慣上對牛奶及乳製品的攝取量不高，但罹患骨質疏鬆症的比例卻未較西方女性高，其原因主要是他們從含鈣豐富的綠色蔬菜和黃豆食品中來攝取鈣質。在蔬菜中含鈣質豐富的包括有金針、木耳、九層塔、莧菜、芥藍菜、蕃薯葉、高麗菜干、香菇以及雪裡紅，而水果中含鈣質豐富的則有葡萄乾、櫻桃、紅棗及黑棗，其他如蜜黃，海類製品中的豆腐、豆干，魚類的鰯仔魚、海菜類的海帶、髮菜、紫菜、五穀及種子類的胚芽米、全麥麵包、芝麻、杏仁等食物，也是含鈣質豐富可供消費者選擇的食物。

其實骨骼與鈣質之間有點像銀行存款帳戶的存提一樣，在年輕時多增加鈣質的攝取，猶如在

帳戶中存入存款，日後一旦需要時可供提取，也無須擔心影響正常的體內鈣質平衡，相對的，鈣質的攝取缺乏造成存款不足，長期下來會耗損骨骼中鈣的含量，結果骨骼鬆脆就容易形成骨質疏鬆症及骨折所造成的危害。此外，對於會影響人體鈣質吸收的因素，如磷含量高的食物包括過度加工的零食和速食食品，高糖分食物如調味品、罐頭食品，含咖啡因的飲料如可樂、巧克力、茶，則在日常飲食習慣中須多加注意控制。

總之預防骨質疏鬆症並非難事，除了時時提醒自己，在均衡飲食的基礎上多加注意鈣質的攝取，同時避免影響鈣質吸收因子造成的負面作用，加以適量運動以改善身體對骨骼的正面作用，此外適當增加陽光的曝曬，也可促進體內維生素D的合成，以及定期骨骼密度檢查，均有助於「定康康」（台語）過一生的健康生活。

（本文諮詢顧問為臺安醫院趙恩姿營養師）



## 減少殘留農藥 有方法 適當清洗可安心

■ 林志鴻

**面**對市面上充斥許多打著「有效去除殘留農藥」口號的「蔬果專用洗滌精」、「臭氣蔬果清洗機」等商品，以及前陣子在媒體上造成爭議的「鹽水清洗蔬果，去除殘留農藥」廣告詞，身為消費者的您，是否在心中對類似商品有些許期待，卻又充滿了疑惑？的確，由於殘留農藥對人體健康可能造成的危害，如何在攝食前有效地處理鮮美可口的蔬果，便成為消費大眾關注的課題。

本會農檢中心在民國七十九、八十二、及八十三年，曾三度進行「清洗方式對蔬果農藥殘留影響評估試驗」，分別針對控制生長狀況的小葉菜、市售的常見小葉菜，進行不同清洗方式的實驗。綜合三次試驗結果，顯示「以清水反覆沖洗蔬果」與「以鹽水浸泡後再用清水沖洗」的效果較好，且不會有使用清潔劑造成二次廢水污染之問題。惟在實驗中同時發現，僅以「鹽水浸泡」去除殘留農藥的結果並不顯著，因此「以鹽水浸泡後再用清水沖洗」的洗淨效果應該與沖洗程序較有關聯，而非鹽水浸泡所致。另外，在實驗中亦發現，大部分未經政府公告推廣使用的農藥（不得檢出的農藥），在不同的清洗方式中均無法有效去除或減量。

事實上，目前國內推廣使用的農藥多達數百種，其物理及化學性質不一，部分農藥並具有滲透移行的特性，在施用後會深入蔬果內部，並非以清水、鹽水或洗滌劑可以輕易去除，所以，在我國的食品衛生管理中，訂定有針對農產品的「殘留農藥安全容許量」，也就是農藥殘留的安全標準。至於大部分的蔬果在食用前，都會經過一些食前處理，包括清洗、去皮、去殼、榨汁、烹煮，此

外，加工的蔬果更會經過如殺青、醃漬、發酵、裝罐等步驟，這對於殘留農藥的去除與減量，均具有正面的功能。因此，就一般消費者而言，在減少及去除蔬果表面殘留農藥的考量上，主要在於清水使用量的多寡、清洗方式是否適當，以及注意減少營養成分的流失，而針對各種蔬果的清洗要點包括：

**葉菜類：**小葉菜應先將接近根處切除，把葉片張開後沖洗；包葉菜類應於去除外葉後，再剝成單片沖洗。



**根莖菜類：**應先清洗後再行去皮，凹陷不平處宜削厚一點，以除去可能附著表皮的農藥及污垢。



**花果菜類：**連皮食用者，可用軟毛刷洗刷；易沉積農藥的部分，如凹陷的果蒂處，宜先切掉再行沖洗；削皮食用者則先清洗後再削皮。

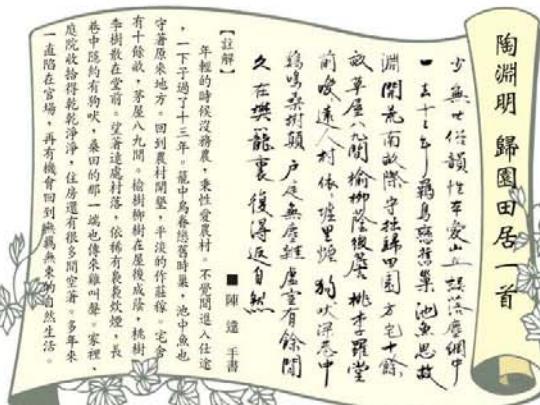


**皮肉食用類水果：**如柑橘、荔枝等，應清洗後再剝皮食用。

至於生產過程中連續採收的作物，如菜豆、豌豆、韭菜花、小黃瓜等，由於採收期長，為預防未成熟部

分遭受蟲害，必須持續噴灑農藥，最好以多次清水加以清洗。

基本上蔬果中農藥的殘留，看不見、聞不到，也摸不著，因此，就有賴於具有品質安全保證的農產品生產制度來加以把關，以目前由政府農政單位辦理的「吉園圃」安全蔬果標章的推廣，以及由本會輔導的「安心蔬果」模式，就是本著上述制度之精神而來，在此也籲請消費大眾的支持，共同為創造更安全、更安心的蔬果生產與消費環境盡一份心力。



## 居家美文

### 如何選購春節應景盆花



**轉** 眼間歲末已至，春節的脚步又近了。當您忙著打掃環境及採買年貨的同時，是否也正為著該買些什麼樣的花來佈置家中客廳而煩惱呢？對於絕大多數未曾學過花藝課程的人來說，自行到花店買些切花自己插花，恐怕是一個大學問也是一項大考驗。在此推薦各位購買既經濟又省錢、省事的盆花來裝飾客廳，使家中充滿年節的喜氣味道。

一般來說，此時市面上有許多應景且稱得上較具代表喜氣的盆花，例如福祿桐（代表著富貴吉祥）、萬兩金、美鐵芋（又稱為金錢樹，代表財運亨通）、開運竹（又稱萬年竹，代表鴻運當頭）、銀柳、觀賞鳳梨及各式蘭花（如蝴蝶蘭、國蘭、嘉德麗雅蘭、石斛蘭、東亞蘭、拖鞋蘭等）都是很值得您考慮購買的年節盆花。由於盆花原本就屬於耐放且觀賞時間較長的植物，所以只要您稍加留意擺放的環境（如溫度高低、日曬及通風



良否），並控制好水分，相信植物都可以活得很好。

以下就蝴蝶蘭略作介紹。一般大家所常見的蝴蝶蘭包括紫紅花、大白花、白花紅心、綠條花、斑點花等，以花型態來分有大花類、小花類、多花類、珍奇類及原生類可說是婀娜多姿、百形百色。也因其花色討好，市面上很流行將它做為組合盆花的主花，十分適合用來送禮及家庭擺飾。

通常單株盆的選購，視各人喜好的花型花色為主，當然也要注意有無病蟲害的問題。一般來說，市面上的價格從便宜的一盆賣百位伍拾元至貴到上千元的都有，每個人可以依自己的經濟能力採購。在養護上，澆水技巧依介質乾濕度，以乾了再澆，澆至盤底漏出水為止。同時注意日照強度，以不會壞葉片為主，宜放在東方及南方的陽台或窗台較佳。大體上來說，蝴蝶蘭花期極長，倘若照顧得宜可長達2~3個月之久，以消費心態而言，可算是十分經濟的花費。

總之，為迎接春節的到來，您不妨為家中採買些盆花添喜氣和香氣（如國蘭、水仙、風信子味極清香）或許您會疑問上那去選購呢？當然除了去花店購買外，不妨建議您周末假日到建國花市逛逛，或是平日可至內湖花市（內湖區瑞光路臨321號）、士林的大台北花市（文林北路153號）及位於台北縣泰山鄉的台灣省觀賞植物運銷合作社（台北縣泰山鄉漢口街33號）去採買，都可以買到物美價廉的花卉。

## 活動快訊

■ 邱曾城

### 台北市茶推廣中心九十年度春季茶藝講座

日期	時間	主 領
元月七日（週日）	10:00至12:00	各種茶的認識
元月十三日（週六）	10:00至12:00	包種茶－茶樹品種、由來、特性及製茶方式、品賞
二月十日（週六）	10:00至12:00	鐵觀音茶－茶樹品種、由來、特性及製茶方式、品賞
二月二十四日（週六）	10:00至12:00	烏龍茶－茶樹品種、由來、特性及製茶方式、品賞
三月十日（週六）	10:00至12:00	白毫烏龍茶－茶樹品種、由來、特性及製茶方式、品賞
三月二十四日（週六）	10:00至12:00	綠茶、紅茶、普洱茶－介紹品賞

#### 【課程介紹】

台灣茶種類繁多，想對茶葉略有初步認識嗎？來趟貓空茶推廣中心和我們一起探索茶的世界，中心於春季特聘請中華民國評茶協會甲級品茶師陳煥堂先生主講六場茶藝講座，場次及課程如上，每場限額九十名，名額有限敬請預約報名，中心基於推廣茶業原則，所有講座皆不收費，且參加民眾可獲得由茶推廣中心出版之「茶葉消費小百科」壹冊，敬請把握機會！

#### 【報名方式】

- 電話報名：9:00至17:00時間內，請電(02)234-0568 地址：台北市文山區指南路3段40巷82號（貓空）
- 傳真報名：(02)234-0569（貓空）
- 網路報名：E-mail:liukung@ms9.hinet.net 許小姐
- 交通路線：1.搭乘公車236.237.611.指1.指2.指3.至政大下車轉乘小10公車至本中心。  
2.搭乘木柵捷運至萬芳社區站轉乘小10公車(每整點一班次)車程約30分鐘至本中心。

## 休閒農業

■ 汪明耀

### 前 言

休閒農業是一種農業經營的方式，利用田園景觀、自然生態及環境資源，結合農林漁牧生產、農業經營活動、農村文化及農家生活，經過調查規劃設計與建設，成為一個具有農業經營特色之區域，提供國民休閒，增進國民對農業經營、農村生活體驗之機會。



小埤池環岸野花四時綻放，在此您可盡情享受田園野趣！

來到九斗村休閒農業區，您可先至范姜古厝走一趟，體會廣東系和客家式古厝的建築之美，再轉入長祥宮廟園賞景，園內花木扶疏，亭台樓閣、假山水池點綴其間宛若一座公園。之後，停留在九斗村休閒有機農場，悠閒的沿岸垂釣、抓泥鰌，或是烤肉、燒窯，任君盡情玩樂！

九斗休閒有機農場，顧名思義農場除了具有休閒的功能外，另外它也是本會推廣有機農業輔導設置之示範農場之一，因此，它肩負了協助本會推動有機農業，以下簡述其有機農場生產專業區之特色：

(1)土壤經化驗無殘毒：本區休耕15年。

(2)水源經化驗純淨無汙染。

(3)肥料：樹皮、豆渣、海藻、煙葉、牛糞等，使用前先送化驗。

(4)病蟲害防治：a.捕蟲燈。b.黏板。c.蘇力菌。d.性費洛蒙。e.忌避作物等生物防治方法。

(5)通路：新竹以北各大超市現有：善美的超市、巨翠便利商店、明德春天百貨、瑞泉國際、台北農產、遠東百貨。

### 九斗休閒有機農場主人，歡迎大家有閒來坐坐。

請由中山高速公路中壢／新屋交流道下，往新屋方向至犁頭洲站，往頭洲國小方向走約600公尺右轉，就可到達目的地。



地址：桃園縣新屋鄉九斗村四鄰五號

傳真：(03) 477-8417、477-8983

電話：(03) 477-8697、477-8577

### 【編者的話】

■ 吳曉鏡

時間过得真快，轉眼已邁入21世紀，在此，我們衷心的向您說聲新年快樂，萬事如意。

公報會訊出刊至今已是第三期了，很多讀者們對此表示肯定並有很高的期望，而我們也希望透過這份刊物能提供給您，更多的農業相關資訊，也希望對於您的生活能有所幫助。

會訊未來將偏向幾個重點包括：安心蔬果介紹D.I.Y系列報導、營養保健、有機農業、家庭園藝、休閒農業、讀者園地、活動快訊等，希望您對於這樣的內容會喜歡，如果您有寶貴的建議也請您提供給我們，特別是讀者園地，這是一個新開闢的單元，我們將利用它回覆您的問題，如果您的農業或生活上相關問題，歡迎您來信詢問，我們將請相關專家學者來為您解答，也希望對您能有所幫助。

我們希望透過會訊能增加彼此的互動，也能多瞭解讀者的需求，如此我們提供的資訊才會是有效的實用的，總之要記得常來信給我們加油鼓勵。

◎ 若您的姓名、地址有錯誤或收到二份以上的會訊請通知我們。

地址：100 台北市忠孝東路一段10號 FAX:(02)2394-2591