

瑠公 農業產銷會訊

雙月刊 2007年5月號 第41期

先睹為快

- 1 專題報導 老祖宗的經驗法則—漫談節氣與時序
- 活動VCR 健康美味的醃漬泡菜
- 2 田園詩賞 小園
- 茶葉小百科 佳葉龍茶
- 蔬果小百科 枇杷

- 3 自然生活家 攜自然入畫布，射手座女子的祕密花園
- 農場巡禮 有機示範農場設置與管理
- 4 產品快訊 銀川米嶼新包裝
- 活動快訊 南投有機生態二日行

創刊：中華民國八十九年九月一日
 發行所：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
 編輯小組：李宗興、陳如舜、陳達、吳昭祥、孔繁慧、李昭緣、曾淑莉、陳淑靜、黃華棣

發行人：陳瑞卿
 會址：100 台北市忠孝東路一段10號
 網址：http://www.liukung.org.tw
 電子信箱：liukung@ms9.hinet.net



名廠點貼處

個人資料變更，請傳真 (02-2394-2591)、郵寄或E-mail，謝謝！

國內郵資已付
 臺灣郵政特准掛號
 許可證
 台北字第16174號
 免費贈閱

● 專題報導

老祖宗的經驗法則—漫談節氣與時序

■ 陳達

俗語說：「不聽老人言，吃虧在眼前」，然而我們已進入快速、多元、創新的年代，這一句話還可信嗎？以往農業社會裡，一切生活作息皆按部就班從事農耕，前人長期累積的經驗之談，恐怕要比自己摸索來得有效果。所以，在農耕的領域裡，「老祖宗的經驗法則」應該還是有參考的價值。那麼，什麼是老祖宗的經驗法則？農耕上所奉行的二十四節氣應該就是了。

二十四節氣是用以表示農民在一年中，經歷寒暑、耕種、播種、收穫等勞動歷程，共有12節、12氣（或稱中氣），亦即在農曆月首為節，月中為氣，兩節相距三十又十分之四天。自農曆正月「立春」為節（約在陽曆二月四日或前後一、兩天），「雨水」為氣開始，依序為二月驚蟄及春分、三月清明並穀雨、四月立夏接小滿、五月芒種並夏至、六月小暑大暑當、七月立秋並處暑、八月白露秋分、九月寒露並霜降、十月立冬小雪、臘月大雪並冬至、臘月小寒接大寒。

二十四節氣是以黃河流域地區的氣候為準，先民渡海來台，雖說農把帶來的節氣知識用在台灣，可能有相

當大的差異，在經過實地農業耕作與生活體驗，不同地區的人們，對於節氣特色的說法也會有稍微不同，不過仍維持二十四節氣的時序原則。也由一般人的信仰、生活與農、漁民的工作息息相關，所以台灣地區的人民對於節氣有著一定的情感。最明顯如「立冬」當天，家家戶戶都會忙著要進補，中藥舖更忙得不可開交。

在台灣我們都知道，青梅產期在清明節前後約三週，如果要加工為脆梅，一定要在節前採收，過了清明節採收就只能做梅胚供作軟梅。各地的香茶也都在清明後穀雨前採摘製作，過了穀雨茶青會慢慢硬化，簡直要成為木片，品質也就下降。新竹縣北埔一帶，盛產柿餅就是以九月九降風為號召，往昔八、九月份柿果採收、加工時，正好有乾冷的「霜降」風可以用為風乾，不過隨著時代的進步，目前加工已經採用機械式溫控作業。在日本市場最享盛名的台灣烏魚子，也是從在「冬至」前後約兩週，在台灣周邊海域捕獲的迴游母烏魚，取卵製作而成，雖然目前已進步到依靠魚群偵測機（俗稱魚探）可找到洋流內魚群，但是時序仍要選在冬至前後。

在台灣每到年終，農業單位都會印贈來年的農民曆（或稱中華曆書），甚至地方政府印發的市民手冊，往往也有刊印農民曆。內載國曆與農曆對照、日序的吉凶、沖煞、天象概況等等，其中有一欄標示節氣，詳列適宜種植、漁撈的種類。種植部分又細分北、中、南部適宜種植之時蔬、瓜果。漁撈則依港口不同列入不同漁獲。不過看起來這些資料應該已沿用多年，僅宜列為參考。台灣地區地形特殊，蔬菜生產除少數幾種有明顯產期外其餘幾乎全年都可生產。由於有關單位進行長期育種的成功，造

就某些物種抗寒、抗旱的品系，自然就延長生長期。加上不同海拔高度的生產區，因為環境氣候不同，依照節氣作為種植參考，也就會有差異。以種植甘藍（高麗菜）為例，平地「立夏」以後就因為入夏病蟲害增加，所以就移往高冷地種植。每逢颱風侵襲造成蔬菜來源短缺時，也就成為供應主流。

台灣也有一些閩南語發音，為農村居民朗朗上口的節氣農諺。例如「春寒雨若濺，冬寒雨四散」、「早春好短短，早夏粒米無」、「雷打墊，落烏四九日」、「清明穀雨，寒死虎母」、「芒種雨，六月火燒埔」、「立夏小滿，雨水相趕」、「雷打秋，晚冬一半收」、「寒露麥，霜降豆」、「九月，九降風」、「大寒不寒，人馬不安」。老祖宗洞悉節氣的玄機，配合好記好念的農諺傳承後代，自然有它受用之處！有興趣不妨試著念念看。

◆常見蔬菜產期一覽表

	全年生產	夏季生產 (5-10月)	冬季生產 (11-4月)
葉菜類	甘藍、包心白菜、小白菜、青江菜、芥藍、芥菜、萵苣、蕪菁(過貓)、落葵(皇宮菜)、芥菜。屬全年生產，但盛產期在冬季(11-4月)。	油菜、空心菜、莧菜、甘藷葉、紅鳳菜、單人瓜苗(佛手瓜苗)等，屬全年生產，但盛產期在夏半年(5-10月)。	莧菜、萵蒿、苦苣(菊苣)、野苣苔(苦蕒菜)、芥菜(加萊菜)
根莖菜類	蔥、蘿蔔。屬全年生產，但盛產期在冬半年(11-4月)。	綠竹筍、麻竹筍、蘆筍、茭白筍、蓮藕	大蒜、冬筍、胡蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥
花果菜類	花椰菜、菜豆、毛豆、蕃茄、甜椒。屬全年生產，但盛產期在冬半年(11-4月)。	金針花、黃秋葵	豌豆、皇帝豆
	茄子、胡瓜、苦瓜、冬瓜、絲瓜、南瓜等，屬全年生產，但盛產期在夏半年(5-10月)。		





健康美味的醃漬泡菜

■ 吳敏芳

泡菜的製作自古以來都是以蔬菜為原料，加工方式不外乎乾、泡、醃、醬四大作法，運用鹽漬或口曬，去除多餘的水份，再以醃製的醃汁，原汁原味發酵而成。以往泡菜也只是餐桌上點綴的開胃小菜，如今，各式各樣的泡菜，慢慢地餐桌上成為主菜，例如：泡菜火鍋、泡菜水餃等。在韓國，泡菜更是三餐不可或缺的料理。

本次講座特別邀請台灣大學園藝系副系主任許明仁老師親臨指導，在二個小時教學課程裡，老師運用電腦簡報，以淺顯易懂的文字，講解醃



製的原理、醃漬材料、調味料、使用容器、發酵種類及醃製技巧，接著以



實物示範說明，傳統泡菜(發酵式)、韓國泡菜及麻辣泡菜的製作

實物示範說明，傳統泡菜(發酵式)、韓國泡菜及麻辣泡菜的製作，也讓每位學員品嚐傳統泡菜(發酵式)及韓國泡菜兩種不同口感的泡菜。課程中，工作人員擔心只有試吃泡菜會太膩，特別煮了一鍋基金會輔導的銀川有機糙米飯，讓學員搭配泡菜一起品嚐。課程結束時，為了讓學員保有參與感，也特別委託許老師事先準備「麻辣泡菜」，贈送給每一位學員帶回與家人共享。

雖然這是一場簡單的泡菜教學，還是吸引許多會員熱情參與。因此，我們除了原先計畫的三場講座之外，特別又加開了兩場，以滿足眾多會員的需求。當然五個場次還是讓很多候補的會員無法親自參與，如果您對製作泡菜有興趣，可以寄回郵寄封7元，註明索取「自己動手做-健康美味的醃漬泡菜」手冊一份，內容介紹了20多種各具風味的泡菜作法。最後，感謝大家熱情參與，並請繼續支持！



佳葉龍茶

■ 陳國任

佳葉龍茶是新鮮茶青在嫌氣(真空或充氮)環境下進行發酵步驟，所製成的一種高量γ-胺基丁酸和丙胺酸的茶葉。基本上，佳葉龍茶加工甚為簡易，投資設備也低廉，其產製在茶產業界極具開發潛力。

佳葉龍茶含有豐富的γ-胺基丁酸(γ-aminobutyric acid)，是新聞發的純天然保健茶。γ-胺基丁酸已有許多研究報告證實具有降血壓、解酒、促進腦血管循環及增加氧氣供給等功效，有許多醫學研究報告也證實：γ-胺基丁酸可以促進人體分泌生長激素，可有效抑制過度激化的神經訊息傳導，具有促進人體鎮靜、減低失眠、焦慮等功能。

佳葉龍茶除了含豐富γ-胺基丁酸，同時也保留原來茶葉所具有的良好保健功效，因此在日

本早已商品化大量產製。佳葉龍茶亦可與草果植物依比例混合成袋

茶(tea bag)，改善佳葉龍茶之特殊風味，製成出口味多樣化、飲用簡便、具「本土」特色之產品。因此除佳葉龍茶外，尚有麥香、決明子、

薰衣草、甜菊及香蜂草等不同口味的草果佳葉龍茶。另因應休閒化的品飲風潮，亦可調製成奶茶、果凍、冷飲等產品。在日本佳葉龍茶之多元化產品，除袋茶外，早已具有餅乾、罐頭水、麵食、口香片(錠)、甚至佳葉龍茶料理醬湯之研發。

大致說來，茶是非常溫和及富含機性能性成分的天然保健飲料，常飲茶益身心，也更期望佳葉龍茶之多元化研製可以促進台灣茶發展，廣泛呼應不同年齡的喜好及需求。

(本文作者為茶業改良場製茶課課長)



蔬果小百科

■ 吳昭祥

枇杷

學名 *Eriobotrya japonica*
英名 Loquat

春天三、四月間正是枇杷上市的主要產期，毛茸茸的橙黃色果實造型優美，還真有幾分神似古樂器中的琵琶，這也是枇杷名稱的由來。也有人說是葉子形狀比較像，我特別找了圖片比對一番，覺得還是果實像。枇杷還有個較不為人知的古名，蘇東坡的食荔枝詩：「羅浮山下四時春，盧橘楊梅次第新。日啖荔枝三百顆，不辭長作嶺南人。」裡頭提到三種水果，其中的盧橘指的就是枇杷，英文的Loquat也是從這個名字的廣東話翻譯過去的。



枇杷拉丁學名的種名叫japonica意指原產日本，但其實枇杷是原產中國西南地區的薔薇科果樹，由於早在一千多年前就引進日本栽種，所以植物分類學家也被開了一個玩笑。台灣的枇杷在200多年前由墾台移民引入，不過果實小、酸度高，經濟價值不高，一直到日據時

代再由日本引進茂木和田中等品種，才逐漸發展成水果產業。

台灣枇杷最早種在台中太平頭汴坑，後來逐漸發展到台中新社、南投國姓、苗栗大湖等地，民國八十年代最盛時期栽培面積曾高達2000多公頃，不過目前只剩下1200公頃左右。近幾年來台東地區也開始推廣枇杷栽培，由於產期較中部早，且人工土地成本低，頗有後來居上之勢。

台灣目前栽培的枇杷仍然以早期由日本引進的茂木品種為主，幾十年來幾乎沒有甚麼變化。去年本會輔導的東勢果樹班農友帶來還在培育中的新品種，果實差不多有一般枇杷的兩、三倍大，如果產量品質穩定的話，也許不久以後就可以量產上市，讓大家大快朵頤。

枇杷除了果實漂亮好吃外，樹型也很優美，是相當吸引人的庭園觀賞樹。此外，老葉去毛熬煮後的水叫枇杷露，再加點麥芽糖後就成了枇杷膏，自古以來就是止咳化痰的常用中藥材。



田園詩賞

小園煙草接鄰家
桑柘陰，一位斜
臥讀陶詩未終卷
又乘微雨去鋤瓜

陳達吉

小園 宋陸游

【作者】陸游(西元1139-1209年)，字務觀，號放翁，浙江紹興人。南宋愛國詩人。

【賞析】此詩描寫農村生活。

大意是：小園裡蔬菜在煙霧中的野草一直生長到鄰家，沿著彎彎的小路種滿了茂盛的桑樹和柘樹。我躺下來看著陶淵明的詩集還沒看完，天空突然下起小雨，我就趁著細雨把種瓜的田地鬆一鬆土。

自然生活家

攬自然入畫布，射手座女子的秘密花園

拜訪麗琪，看到一個不斷為自己設定目標而努力實踐的女子，即使沒有從天而降的眷顧或機緣，卻不斷尋找機會去圓夢，也許她的人生不是一路平順，而現在，她卻覺得生活既幸福又豐富！因為畫畫、古典音樂填滿了她的生活，一邊聽著清爽的樂音，一邊動筆作畫，很享受，也很相容……

一段走過的故事

從小在宜蘭鄉下長大的麗琪，有一個勤勞又能幹的媽媽，裁縫、拼布的細活，醃製醬菜、臘肉的絕活，外加農事工作，從不讓自己有太多的閒暇。耳濡目染之下，身為老大的麗琪及2個妹妹也習慣在原本資源就不豐沛的鄉間巧妙發揮自己的創造力，紙娃娃DIY，再來個可愛的情節空白，要不就到戶外尋找大自然的靈感激發。不大愛讀書的麗琪最喜歡美術課，即使台上的老師再如何滔滔不絕，她總是沈浸在畫畫的天地，青澀的國中、高職在臨摹塗鴉、渴望畫畫卻得不到適當的指導中度過。畢業之後，不甘寂寞的她陸續學了裁縫、插花、編織以及8堂的素描課，這其中就屬插花的學習最長壽，長達7年之久，也奠定了日後美學與創作的底子。

家鄭明進授課，麗琪帶著學齡前後的兩個兒子一起學畫，珍惜這個生平第一次正式習畫的機會，別人



◆隨性的「窗台」畫作。

一週交一張的作品，麗琪可以一口氣交出5、6張，旺盛的創作力，讓鄭老師發現了這塊璞玉，1997年就繪製國立台灣博物館發行的「植物明信片」，從此她就離不開手邊的畫筆。偏好自然的她，總愛把身邊所接觸到的實物當作描繪的對象，活脫脫地呈現在畫布上的是自然萬物最真、最美的姿態，細膩的筆觸，柔美的畫面，令人讚嘆！

北投丹鳳山的漫步

麗琪有每天爬山的習慣，問她是純運動？還是尋找創作的靈感？答案令人感到有趣！因為偶然的機會收養了流浪狗莉莉，每天早上帶狗兒上山遛遛，是麗琪必

做的功課，也因為這樣的習慣，讓她有了更多親近自然的機會，就近觀察四季的植物與山徑的變化。順手帶回的野花、小草，或是小昆蟲，就成了畫布上的主角，問她帶



◆「花卉」畫作。（本圖由主辦單位生活情報社提供）

畫畫進入了她的生活

22歲就結婚的麗琪，正值青春的年紀卻與繁雜的家事及幼兒照顧為伍，內心仍潛藏著強烈的企圖心。1995年社區媽媽繪畫班邀請畫

回什麼最令家人困擾的動物，居然是已經往生但仍新鮮的蛇，實在夠有勇氣！

偏好自然、崇尚自然光、自然植栽畫家

以自然為主軸，麗琪愛上了自然裡的萬物，也憐惜眼前的一景一物，因為人們不斷的破壞，要把看到的都畫下來！談到麗琪創作的題材，除了花草植物或蔬果之外，瓢蟲、螳螂、蟻蛛、蜥蜴、蛇等小動物也是她筆下的主角，她坦言畫動物是件非常累的事，除非帶回來已經掛了，否則她就面對無法控制的活獸Model，仔細觀察它的形態，先迅速完成身軀，再釋放回去，場景就留待日後慢慢補上。

她有一個「偏好」，只在白天作畫，因此她的畫桌選在家裡光線最充足的窗邊，在自然光源流洩下的主角，呈現的色調是最柔和的，也是她最想捕捉的。

畫風細膩、寫實、筆調柔和是麗琪的作品特色。她非常喜歡以細



◆「蔬果圖」畫作。（本圖由主辦單位生活情報社提供）

緻的筆法來創作，畫桌上是一支尖細而具質感的貂毛筆，是她創作不可缺少的工具，讓她能隨心所欲的勾勒出主角細微的特徵或形態。



◆麗琪的畫桌及慣用的貂毛筆。

文字的寫作，很生活！

麗琪爬山時習慣帶著自己縫製的包包（上面的刺繡還是她的手藝），帶著筆記本，隨手紀錄下文字或圖像素描。第一本由大樹文化出版的著作「林麗琪的秘密花園」，在2001年4月出版，累積了從1995年開始學畫的作品，以及每張作品的背後故事，積極而認真地為自己留下一本紮實的代表作，其他陸續出版的書籍還包括2005年8月的「我的春夏秋冬（和英出版社）」、2005年9月的「賞宴（高岡文化）」，以及2008年即將醞釀出來的新書計畫。畫畫這件事不只進入麗琪的生活，目前更是她的重心，因為孩子都上了高中、大學，可以更自在而隨性的畫！

是攝影高手，也是古典音樂迷

除了畫畫，麗琪非常喜歡古典音樂，小時候因為父親長年在遠洋漁船工作，有兩棲者身份是她早早擁有一相機及音響，因為接觸得早，從此就結下不解之緣。探訪當天，喝著好茶、聽著悠揚的音樂，努力地紀錄這個不凡女子的生活故事，離開時內心充滿了感動……

【後記：人的潛力是無限的，特別是女人，可以勇敢，可以堅強，可以讓埋沒已久的天分甦醒！】



■ 曾淑莉



有機示範農場設置與管理

■ 汪明耀

此時此刻，全球各地都正積極研究有效的對策，在農業的領域裡，希望能找到一些方法，把農業生產環境中的生態與生產力調和到最好的狀態，這種農耕體系我們叫它有機農業。本會為了回應這個能使大地重生的「既古老卻又現代化」的生產方式，於八十二年初，就開始加入了推廣有機農業的行列。在策略上，考量相關人力資源有限，決定積極在推廣教育上與當時相關組織或個人協同運作，以期發揮最大推廣效益，而且的確也獲得生產面相當積極的回應。

有機示範農場的設置：

鑑於臺灣發展有機農業之初，病蟲害防治技術尤其困難，相較於慣行農法，有機的生產資材、品種選擇、生產與管理技術、作物制度等試驗、研究、推廣與訓練，更需要政府與相關單位的關注與投入。本會幾經考量各關係件，覺得在生

產面亟需提供給生產者一些可供階段性學習的窗口，因此決定設置推廣性的示範農場，目的在於宣揚、傳達有機農業正確的理念與方法，提供有心從事有機農業之經營者一個具有啓發、教育及示範功能的場所。同時也著手研擬訂定本會「有機農業推廣示範農場輔導暨設置規範」，依此規範審慎遴選在當時最早投入、並具有代表性的有機農場。評估的重點主要聚焦於農場整體環境、栽培管理制度及農場主人的經營理念，是否符合有機農業推動的基本訴求。時至今日，我們前後設置了：「福隆綜合農場」、「福田綜合農場」、「美特異有機農場」、「銀川永續農場」、「綠園有機農場」、「桃源自然農場」、「小瓢蟲有機農場」、「豐園有機農場」、「日月老茶廠」、「巨農有機農場」等十處示範農場。從此本會有機農業的推廣模式就邁向以「示範農場」為主軸的新紀元。



有機示範農場的管理：

本會遴選示範農場是以農場的地域性、作物種類和管理模式作為參考，儘可能包容不同領域的代表性，以提供有意觀摩學習者較多樣化的選擇。示範農場本身必須已經具備良好的經營管理，本會的任務則是以整合推薦，兩者間基本上是一種推動共同理念的伙伴關係。本會對各農場雖然有一些形式上的規範並賦予任務，例如農場本身必須遵守政府頒訂之有機農產品生產規範，以及提供本會辦理各項觀摩、教育等活動之必要協助，但並沒有強制性的約束，有的只是站在對我們成長的環境有著共同的願景與目標，只要是共同的願景與目標仍然是一致時，這個伙伴關係就會持續存在。因而既然是伙伴關係，本會對示範農場在管

理上並沒有強制性的約束力，有的只是不斷的在有機的領域裡互相成長與學習。

回顧設置過程至今，示範農場的表現可圈可點，協助本會推廣工作都能全力以赴與支持，在有機農業領域，幾乎每一個農場的努力，都獲得相當高的殊榮。社會大眾也都給予相當多的鼓勵及掌聲，對他們為我們環境保護、提供消費者食品安全無怨無悔的付出，我們由衷感謝與肯定。



田園與自然融合而為一場美景，將農場生態化後再思慮應有的農耕，而兩身皆獻交給大自然吧！

產品快訊

銀川米換新裝！

十年的銀川米全面換新包裝，改為「去尾藏鋒」新高標，亮眼的色彩在春天更顯溫馨。

有機紫米脆片、米粉 新鮮搶市

青田有機紫米脆片

原料：有機紫米、有機糙米
重量：175g

產品特色：無添加抗氧化劑、人工調味料，無糖、無鹽、無色素、無人工營養劑，更能感受米的天然香味。

食用方式：可加入牛奶、豆漿或優酪乳等飲品。

青田有機純米粉

原料：在來米
重量：270g

產品特色：100%有機在來米製成，口感滑潤易消化，對於喜歡吃傳統米粉又怕胃酸的消費者是一大福音。不需先浸泡或川燙即可下鍋煮、炒。

產品訂購單(優惠期限：96/5/1-96/5/31)

※宅配運費：訂購1000元以上免運費，少於1000元每件運費120元。

宅配到府付款(大樂一日代收貨款)

※傳真專線：0800-203089 消費者專線：0800-020100

訂購人			
聯絡電話			
送貨地址			
到貨時間	<input type="checkbox"/> 早上	<input type="checkbox"/> 下午	<input type="checkbox"/> 晚上 (請勾選)
品項	原價	特價	訂購數量/包
銀川有機白米(2kg)	225	215	
銀川有機糙米(2kg)	215	210	
銀川有機長粒白米(2kg)	225	215	
有機十穀米(900g)	160	150	
有機十穀粉	180	160	
有機紫米脆片(175g)	120	100	
有機純米粉(270g)	120	100	
訂購金額(加總)			

活動快訊

網址：<http://www.lukung.org.tw>
活動報名時段：上午9:00~12:00；下午13:30~17:00

南投有機生態二日行

因為要帶大家走一趟日月老茶廠，有了這一趟完整行程的規劃。由於構思出發點的不同，我們不想只是帶著一群人走馬看花，我們希望讓您感受這一塊土地的不同點，每一個安排，都會讓您有意想不到的驚喜與感動。

在台灣，其實到處是走不完的好山、好水，品味不完的原土人情，就因為生長在這塊，您更應該走出去看看！

◎日期：96年5月25-26日(週五、週六)
◎活動費用：大人(含孩童) 3500元、110公分以下(不佔床、不佔單位) 1000元
(全額收費含車資、100萬旅遊平安險+5萬意外醫療險、解說導覽DIY、四餐一宿)

◎人額限定：35-40人
◎預定行程：

第一天	第二天
07:00-07:30 伙伴們集合、報到	07:30-08:30 早餐時間
07:30-11:00 台北至南投魚池日月老茶廠	09:00-11:30 拜訪有機農場 探訪大、小麥華的棧坊
11:00-11:30 品嚐手採一心二葉紅茶、阿薩姆奶茶	12:00-13:00 午餐時間(歐式自助餐)
11:30-12:30 導覽解說ASSAM紅茶歷史、製茶過程及有機農耕理念	13:30-14:30 宏基寶特生農場 寶特生農場DIY
12:30-14:00 享用有機蔬食午餐(提供全額素食)	14:30-16:30 返回台北
14:00-14:30 純米生態村	
14:30-17:00 生態村參觀、導覽及特色DIY教學	
17:00-18:00 至夜宿地處	
18:30-19:30 溫馨泡茶的晚餐時間	
20:00 夜間探索活動(賞蛙)	
21:30 就寢時間	

※5月1日勞動節放假一天，不受理報名，請見諒。

南投有機生態二日行 報名表 (請自行手繪或影印放大填寫)

姓名				身份證號			
性別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女	出生年月日	年	月	日	膳費 <input type="checkbox"/> 車費 <input type="checkbox"/> 素食
聯絡電話	日：	夜：			手機：		
地址	郵遞區號□□□□						

郵政劃撥儲蓄存款收據貼處
郵政劃撥帳號：19454231 戶名：財團法人台北市糧食農業產銷基金會
請於劃撥單過款欄註明「南投有機生態二日行」及「參加者姓名」。

報名方式：欲參加者，請先以電話報名確認名額，再劃撥繳費。
報名熱線：02-2394-5029曾淑娟小姐。請於三天內完成繳費，連同1.報名表、2.劃撥收據(傳真至02-2394-2591)。活動通知於活動前一週另行寄發。
注意事項：1.不提供車位的住宿安排，如不習慣與不熟識者同宿，請盡量呼朋引伴、邀請您的朋友家人一起參加！主辦單位盡量依報名者的性質進行適當的住宿安排。
2.經報名繳費，概不受理退費。(如因報名人數不足取消活動，不在此限。)

