



國內郵費已付
監察院郵局
許 可 證
北台字第16174號
台灣郵政北台字第7170號
執照登記為雜誌交寄

第 55 期
中華民國九十八年九月一日



創 刊 | 中華民國八十九年九月一日
發 行 所 | 財團法人台北市璫公農業產銷基金會
發 行 人 | 陳延輝
編 輯 小 組 | 李亦興、林漢民、陳如發、陳 達、吳昭祥、孔繁慧、李昭輝、曾碧莉、吳曉純、黃聯輝
會 址 | 100台北市忠孝東路一段10號
網 址 | www.liukung.org.tw
電 子 信 箱 | liukung@ms9.hinet.net

●本刊原文，未經同意不得轉載！

農業講古



小小鴨兒，趕集去！

陳 達

養鴨原為農家副業，台灣早在300年前就有飼養菜鴨、番鴨、土番鴨的記載。當時種植水稻的農家，都會在自己的院子圍養一些鴨隻，用來消耗稻穀收成時，篩選出來粒不足的穀子（俗稱有稟仔）。如果飼養菜鴨，平時就有鴨蛋可補充蛋白質，而飼養番鴨（紅面鴨）或土番鴨（肉鴨），到年節或拜拜時就有鴨肉可吃了。

▲養鴨人家/楊年益畫作（本文作者珍藏畫作）

鴨子是群居、雜食性水禽，飼養環境離開水域。河岸、水塘、沼澤、水溝邊都是圈養好場所。以往台灣養鴨地區，北部宜蘭以養肉鴨為主，中部以大林眷稱，南部屏東則以飼養蛋鴨為主。鴨隻自孵化成雛鴨，而後中鴨到成鴨的飼育過程約需3個月。光復初期另有一種水稻田的放牧飼養方法稱為「逃冬」。據悉當時稻作田由南至北收割期相隔1-2個月。是以新竹、台中附近養鴨人家一路趕鴨北上覓食，沿途穿過一區又一區水稻田，到達台北近郊時，鴨隻體重已達到上市成鴨。此時賣給鴨販，完成「逃冬之旅」。同樣的，宜蘭也有一些鴨農，約在農曆3月前後買入上千羽雛鴨，細心照料一個多月後長成中鴨，然後趕鴨入水稻田，一路北上到台北近郊新社或關渡平原，賣給鴨商、取得貸款後，返回住處。

給成鴨一個固定的窩

我家世居北投，小時候家裡務農，不要到學校的時候要幫忙照顧牛隻，也要做一些農家雜務。我們家的水田，離住家步行約需30分鐘，大約在現在關渡水鳥自然公園附近。在廣闊的田裡，每年幾乎都會碰上從宜蘭趕一大群鴨子的養鴨人家。讓人印象深刻的是鴨農全家露宿田埂邊，入夜要有人值夜，一方面防小偷，一方面也要防野狗的入侵。夜裡鴨群一旦受到驚擾會發出聲響，趕鴨人就會以平常招呼鴨群的特殊聲調進行安撫。記得當時在新店溪基隆河會合處，也就是下八仙到關渡一帶，有很多家鴨寮生產鴨蛋，宜蘭來的菜鴨已接近產蛋期，是以經營鴨寮的蛋農都會出面來議價收購。就在此時我父親就會商請鴨農以同樣價錢買5或6隻菜鴨母回家養，養鴨人也會告訴我們，蛋鴨要選羽毛光亮、屁股部位比較接近地面、走路穩重的鴨隻，產蛋率會比較高。鴨隻買回家過2-3週後就開始下蛋。



紅仁鴨蛋哪裡找？

關渡地區生產的鴨蛋，素以蛋黃鮮紅著稱，據說是吃食河沙地野生昆蟲（俗稱蚰仔）的結果。鴨農駕著小舟，以特製的耙將諸多蝦類撈起煮熟餵鴨，其中以一種體型較小稱為花蛤的蚰佔最多，所以又稱扒花蛤。當時也有漁民專撈較大的蚰仔，煮熟去殼後取肉及湯，以4個方型鐵桶架在腳踏車上，前面兩桶裝帶湯蚰仔肉，後面兩桶裝純蚰仔湯，到處兜售。當時清早常可聽到賣「蚰仔肉」的叫賣聲，買的時候每家都會準備兩個碗，買半斤蚰仔肉順便給一中碗蚰仔肉湯，如果買一斤蚰仔肉就可以加送一大碗。我們家用湯煮空心菜湯，蚰仔肉則煮豆豉，如果你現在可以吃到，保證你久久不能忘懷。

小鴨兒眼好，不能到處跑！

鴨農手持4公尺以上細竹竿，前端綁著細紅布條，控制鴨群前進方向。鴨子進入水田，啄食田中昆蟲、螺類、鰍蟹或水草，碰到稻田收割完畢後則可啄食收割時掉落的稻穗。等到無食可啄時，鴨農再將鴨群趕至另一畦田中，繼續覓食。鴨群經過也為稻田留下可觀排泄物，有利土地肥力的提升。民國60年代坡地管理單位提出農牧綜合經營的策略，以畜養家禽、家畜產生的排泄物作為有機肥來改善坡地果園或菜園的肥力。



鴨隻的食量比雞大很多，吃飽營養好，蛋就生得多，如果吃不飽，只能兩三天生一個蛋。通常早上餵食後，把牠放出去我家附近灌溉水溝邊及田間覓食，傍晚會自行結隊回到鴨舍。偶而我們小孩子會一起拿著鐵皮盒子、挖土工具，去堆肥堆挖蚯蚓回來餵鴨，也會到處找大螞牛刺碎後餵食。筆者中學六年，每天從北投鄉下到信義路三段來回通學，可說早出晚歸。常常當我拿便當才發現除了白飯什麼都沒有時，就趕快摸黑到鴨舍找鴨蛋，請我嫂子煎菜脯蛋，現在想起來，心中對我們家養的菜鴨母真是感激萬分。

想起兒時家裡窮困的情況，就憶起父親為養活一家人，翻山越嶺到馬槽硫磺窟，挑硫磺徒步往返魚路古道到金山港，賺取微薄工資，工作完畢，領到工資後，大伙在金山各買一擔小魚乾（俗稱魚舖），票挑回北投兜售的情景。其辛苦與趕鴨人的辛苦，真可以相提並論。



胡椒傳奇

■吳昭祥

胡椒這粒豆般大小的果子，外形一點也不起眼，卻挑逗著全球億萬人口的味蕾，不論家庭或餐廳，幾乎都少不了它的存在。中世紀的葡萄牙、西班牙、荷蘭、英國等歐洲海上強權，曾經為了尋找胡椒等香料產地，遠渡重洋，找到了印度，也意外發現美洲，因而改變了人類歷史。

價值連城的胡椒

西元408年，歐洲聖徒西塞特人包圍羅馬城，並且勒索巨額贖款作為和談條件。最後羅馬竭其所能，交付了包括5,000磅黃金、30,000磅白銀、4,000磅絲綢和3,000磅胡椒在內的一大筆財寶，西塞特人才同意撤軍而去。胡椒可以用金銀絲綢相提並論，用來支付贖金，以現在眼光來看，似乎有些匪夷所思。



馬可波羅遠東的印度胡椒

胡椒是人類最早使用的香辛料之一，西元前1213年過世的埃及法老拉美西斯二世，木乃伊的鼻腔裡就塞滿了胡椒粒，已經有三千多年歷史了。希臘在西元四百年前也就有使用胡椒的記載，但可能因為運送不便，所以並不普遍。一直到羅馬佔領埃及後，建立了往遠東的海運航線，胡椒才開始源源



印度Callicut港

不絕的轉運到歐洲地區，埃及的亞歷山大港還建造了一道專供商旅車隊通行的大門，就叫做「胡椒門」。

即使到了中世紀的歐洲，胡椒價格仍然相當昂貴，只有貴族富豪才享用得起，據說也可以代替金幣，用來繳稅和購買其他物品。當時法蘭流行一句俗語叫「cher comme poivre」，意思就是「像胡椒一樣貴」。

胡椒和番椒

胡椒 (Piper nigrum) 是胡椒科胡椒屬的多年生蔓藤植物，這屬有一千多個品種，真正作為香料的除了胡椒外，還有稱作長椒的荳蔻 (P. longum)。台灣種植很多的薯蕷也是胡椒屬植物之一，只是用來搭配檳榔食用。目前在熱帶亞洲許多地方都得到野生馴化的胡椒，不過真正原產地應該是在印度西南部的馬拉巴海岸和斯里蘭卡。

古時候的胡椒從印度往西經阿拉伯傳入歐洲，往東則經由絲路傳入中國。中國的外來物種在漢唐時代經由絲路引進的多半會冠以「胡」字，元明以後經由海路而來的則冠以「番」字，所以胡椒和番椒 (辣椒) 都是舶來品，胡椒來自印度，番椒來自美洲，兩者是完全不同的植物，但都稱做椒，巧合的是英文裡的胡椒和番椒也都同樣稱作Pepper。

青紅皂白的胡椒粉

胡椒是世界性的香辛調味料，各國美食都少不了它，連台灣小吃也不例外。想想米粉湯或河粉裡少了胡椒粉，吃起來一定索然無味。只是印象中我們小時候市面上只會看到白胡椒粉，一直到後來有了西餐，才開始有黑胡椒粉出現。從胡椒貿易的資料顯示東方人比較喜歡白胡椒，西方人喜歡黑胡椒，倒也還算符合。黑胡椒味道比白胡椒稍為強烈，主要是因為帶有單皮，多了一些精油成分。



剛採收的綠色胡椒

近幾年市面上還看得到綠胡椒和紅胡椒，有時候還把黑、白、紅、藍四種顏色的胡椒粒混在一起販賣。其實不分「青紅皂白」，這幾種不同顏色的胡椒都來自相同的植物，只是採收期和加工的方式而已。胡椒的果實未成熟前是綠色的，採下乾燥後就變成黑色；果實成熟後是紅色的，去皮後就成了白胡椒。

紅胡椒的風味最好，但也最不容易保存，所以有些商會用另一種遠東樹科的巴西胡椒 (Schinus terebinthifolius) 來取代，也叫做Pink Peppercorn。巴西胡椒曾經引起對人體是否有毒的爭議，不過結論好像是有關痛癢，到目前為止也沒有國家禁用。



白胡椒粉 紅皂色巴西胡椒

世界的胡椒產業

根據聯合國糧食組織 (FAO) 的最新統計，全世界2007年的胡椒栽培面積總共546,524公頃，原產地印度仍然獨占鰲頭，以246,000公頃佔了45%，印尼、越南、巴西和斯里蘭卡分居第二至五名。不過有趣的是另一項產量統計，越南居然是以9萬公噸稱魁，佔世界總產量423,029公噸的21%，印度只有不到7萬公噸，落居在巴西和印尼之後，屈居第四。

印度的胡椒經常是和茶園間作，栽地大都粗放，所以單位面積產量不高，收成也不太穩定。越南則是政府近年來大力推廣胡椒栽種，已經逐漸取代了印度幾千年來的龍頭地位。

台灣早年也曾從東南亞引進胡椒種植，在南部地區推廣甚盛，據說品質還不錯，但價格和產量難以競爭，目前只有少數農民及家庭。

台灣諺語

百般生理路，不值鋤田土。

■陳如舜



筆者出生在高技術下，大部分鄉民以農為業，勤儉樸實、努力耕耘是他們共通的特性。鄰居楊家夫婦累積些許金錢，大家稱他「田員外」。家中唯一的獨生兒，生性懶惰、遊手好閒，手不動三寶，田地任其荒蕪。有日，父感念，子恐失黃金，遂同藏處，父暗示黃金埋存屋後農田裡。子為尋找黃金遍翻農地，仍處處。荒蕪田地他地翻鬆而成良田，遂予播種，意外獲得豐收，始體會到為父用心，多耕耘必有所獲。

「百般生理路，不值鋤田土。」這句話從表面上看來是說各種生意，都不如種田來得可靠；做生意易有損失，耕田則較實在。但它真正的意思是努力耕耘最重要，而不要去搞各種不切實際的事和存有不切實際的想法。前段文字所陳述筆者家鄉楊家「田員外」的故事與這句諺語的寓意是相通的，告誡人們務農工作的重要性。

這些年來台灣社會變化很大，普遍過不了僅溫的家庭經濟，教育普及、學歷提高，家庭生育減少、少子化、父執掌的爭奪，皆是下一代的年輕人所感受不到的。其實成為巨富或名人的背後，絕大部分都是極其艱苦的耕耘努力而得，不僅僅只是「靠氣到而收成好」的運氣。因此「鋤田土」是絕對有必要的，否則一片荒蕪，怎能有好收成？！

有機隨筆

在農場長大的有機雞蛋

■曾淑莉

想像三兩成群的雞隻悠哉地漫步在寬曠的有機農場溫室設施裡，它們的食料是農場乾淨的土地所種植出來的青菜、小蟲，或是農場自行生產的玉米，再外加一些外購的有機碎米、米糠及魚粉，這就是國內第一家透過有機產品驗證的有機雞蛋業者為雞隻所準備的飼養環境。

取得有機產品驗證有相當的困難度

國內的有機產品驗證，在98年1月17日財團法人中央產會成為目前唯一合格的驗證單位之後，似乎開始動了起來。雖然才只是一个小小的開始。

長期以來，國內有機產業只有農作物 (稻米、蔬菜、水果、茶葉) 具備相應的驗證標準可供申請。畜產品的發展則於大樓場的飼養必須考慮飼養環境、飼養方式及用藥、飼料來源，以及對動物飼養者所給予的人道空間與宰殺。目前國內業約式的飼養方式，以最小單位面積、最少人力管理、最大的產量為中心思想，就無法達到有機驗證的基本要求。



有機雞蛋

下蛋的雞隻，原本是有機農場的工作幫手！

第一項取得有機雞蛋驗證的巨蛋有機農場，因為農牧結合的經營型態，農場的雞隻在一個種的蔬果栽培場中擔任除草、除草的防虫配角，順便吃吃農場廢棄的葉菜，進而轉化為有機肥料，即讓有機雞蛋成為國內第一家申請合格驗證的畜產品生產者。無心插柳的意外結果，讓消費者有緣可以認識國內有機雞蛋的誕生！



農場裡的雞蛋工作幫手

市售蛋品特搜

坊間所銷售的蛋品，不同品牌各有不同的訴求。走一逛專賣農場，大致可以發現三大類訴求的蛋品，可因應消費者不同的需求。

- 一、CAS優良蛋品
CAS標準是政府最早對市售蛋產品所建立的基礎規範。新鮮蛋品是在高度自動化溫室場內，以良好總動及潔淨收機處理系統，與嚴格的飼料品質管制、衛生管理所生產的帶殼鮮蛋。透過嚴格的生產管理及監控，經過洗滌分級、檢驗鮮度及衛生品質，產品包裝完整與標示明確等過程把關，訴求「新鮮」、「安全」、「衛生」的優良蛋品。
- 二、人道飼養蛋品
原來這個所謂的人道監控制證標準，其實是在全世界動物保護的觀念推動下所產生。尤其現在台灣畜產業逐漸發展成熟之際，許多生產者開始對於過去為了大量生產而過度限制動物自由，且重量不重質的飼養過程開始省思，希望能在個人生計與動物福利 (祉) 之間尋求更為平衡的生產方式。事實上，重視動物福利 (祉) 不只是世界趨勢，對畜牧的生產更有重要的影

響。提供動物完善的照顧與人道管理，不僅減少疾病發生，更可以提升生產量並保障肉質。以美國USDA及法國Label Rouge等標榜高品質與優良畜產品的認證系統為例，他們對畜養生條件、人道管理與對待有著極高的要求，主要的理由也在於人道之管理方式，確實可以有效提升畜產品的品質。

三、有機雞蛋
有機雞蛋目前的普及度並不高，飼養環境的嚴格條件一直是有機蛋無法大行其道及量產的主因。即使有了第一家驗證通過的生產農場，其產量仍非常有限，想要將有機雞蛋列入採買對象的消費者，可得耐心等待了。不過，有機農場本身具有有機驗證的良好條件，飼養環境當然沒有太大的問題，如果農場的放牧空間與飼料提供不成問題，農場長大的有機雞蛋，倒是有機蛋品在國內可以嘗試量產的契機。



有機蛋

照片提供：巨蛋有機農場

紀錄有機雞蛋的誕生

巨蛋有機雞蛋從98年5月起就停業與向產蛋者，討論農場放牧如何符合有機驗證的驗證規範。需要集思廣益一條長久堅韌的有機路，看到過往的努力，也展現未來的願景。

有機雞蛋驗證的三個要點：

- ① 有機環境：飼養環境必須符合有機驗證的農場環境。

② 有機雞種：雞隻來源的要求，至少必須在出生後48小時內進入農場的雞籠。

③ 有機飼料：飼料的供給必須100%為有機原料，且為非基因改造原料。

④ 目前農場每月產400-500隻雞蛋，飼養期至5個月開始採蛋 (約有3個月的產蛋高峰)，3個月內有機成才能宰殺，供應雞肉，目前雞蛋的存活率約七至八成，約300隻左右。

⑤ 有機放牧：基於人道飼養的要求，每平方公尺規定4-6隻的飼養空間密度；目前巨蛋農場維持每平方公尺2隻的飼養空間密度。

觀察與作法：

- ① 無法採用農地耕作採種的土地，進行農業放牧，則劃出小綠地，把草區一區區劃，分期割草，便利管理與提高產量。
- ② 至年底，每日產蛋量希望從目前每天平均100個，增產至300個。
- ③ 調整有機原料的供給成分，改善雞肉肉質。

結志與適合的建議：

- ① 政府應加強對有機產業的輔導，第一是產利高，能夠提高農民的收益；第二是有利於畜種生物防治，提高生態多樣性，建立良性模式，希望有更多有機農場有心投入，推廣有機業，相對提高有機的經濟效益與提升。
- ② 目前有機產業對小農或小規模經營的農戶在對原料的供給，如果農場本身的作物供給不足，外購的成本很高，非利潤相對費特別謹慎；而對專業業者來說，大規模到農場所採用的問題則變成成本對供給控制的干擾。

| 產業特搜

綠竹筍

Bamboo Shoot

達人—張盛玄

■李植錦

98年7月10日，對士林雙溪綠竹筍產銷班班長張盛玄先生來說，是極具特殊意義且榮耀的日子，因為當天他獲得了行政院農業委員會桃園區農業改良場台北分場所舉辦的「北部地區優質安全綠竹筍評鑑會」冠軍頭銜。這份榮耀不僅象徵了他個人投入綠竹筍生產近16年來的自我肯定，

同時也證明了多年來的努力與實力累積，已讓自己成為綠竹筍產業界的佼佼者。這次綠竹筍評鑑會的參加者，來自北部地區如基隆市、台北縣、台北市、桃園縣、新竹縣等二十多個地區，共計76位當地最頂尖的農友，帶著他們最得意的產品綠竹筍來參加評鑑。經過產官學界的專家學者們，針對產品的外觀、

色澤、風味、柔嫩度、糖度及官能品評等多項評選結果後，才選出的冠軍得主，堪稱是綠竹筍產業界的極大殊榮。站在輔導單位的立場自是與有榮焉，當然也藉此機會對其本人多做些介紹。

民國82年入夏初識張盛玄班長，當時他正從東吳大學經濟系畢業，由於念及家中10公頃的竹筍園無人照顧，於是選擇經營筍園，卻也無法擺脫在社區市場上賣筍的命運。而此時適逢本會正積極與士林區農會合作，引進桃園區農業改良場台北分場所技術研發的綠竹筍低溫預冷保鮮技術，推出「安心鮮筍」品牌小包。

▲綠竹筍育苗種。

活動快訊

輕鬆做好湯



家常料理的湯品，一般常見的有苦瓜湯、酸辣湯、味噌湯、青菜豆腐湯...等，除了這些耳熟能詳的湯品之外，蔬菜是否還可以變化不同的湯品呢？

本次講座將以蔬菜為主，教導學員製作簡單且不同以往的湯品。內容包含介紹湯品的基礎食材、蔬菜的刀工切法及增加湯底的濃度、鮮度、甜度。現場將示範四道湯品，如：根莖蔬菜豆腐湯、什錦蔬菜味噌湯、椰香酸辣湯、爽口高麗菜湯等，並分別請學員品嚐、試吃。

課程將邀請張瑞文老師指導，張老師畢業於日本新宿調理師專門學校，現任職於高職餐飲科講師。歡迎有興趣參加者，儘早報名，以免向隅！

- ◎報名費用：每場次300元
- ◎上課地點：本會三樓會議室（台北市忠孝東路一段10號）
- ◎報名電話：請利用辦公時間洽詢，上午9:00-12:00、下午14:00-17:00
02-2394-5029 吳敬芳或許詠蘭小姐
- ◎報名方式：
 1. 講座預定辦理三場次，每場次34人，未滿25人將擇不開班或併班。
 2. 欲參加講學者，請先電話預約後再行動線預約。
 3. 電話報名3天內，請將報名表連同劃撥收據傳真至2394-2591。
 4. 經報名繳費，概不受退還費；活動通知單於活動前一週寄出。

報名表	
姓名	會員編號
連絡電話	日： 行動電話：
通訊地址	□□□□
參加場次	<input type="checkbox"/> 第一場次 98年9月30日（星期三） 14:00-16:00 <input type="checkbox"/> 第二場次 98年10月1日（星期四） 14:00-16:00 <input type="checkbox"/> 第三場次 98年10月7日（星期三） 14:00-16:00
郵政劃撥：19454231	
戶名：財團法人台北市瓊公農產產銷基金會	（請於劃撥收據註明姓名）

（請手繪或影印放大此表格填寫）



綠竹筍

裝鮮筍。張盛玄班長及其親友組成了雙溪綠竹筍產銷班，由本會正式輔導將其產品設計成船型保鮮小包裝方式，並且直接引薦至SOGO百貨公司及頂好超市上市銷售。至此，張盛玄班長才正式的告別地攤販售，成功轉型成為超市生鮮產品的供貨商，也開啓了邁向綠竹筍專業農的坦途。而這一晃近16年，一路走來，張盛玄班長憑著好學與精益求精的精神，不僅積極參加各種栽培、行銷講習課程及研討會，也常到處觀摩講教其他筍農的栽培技術。遇到難解的病蟲害及土壤問題，更是勤快的

上網找資料，或是直奔改良場請專家學者解惑。同時他也積極努力栽種無病毒綠竹筍苗，並且嘗試使用有機栽培管理方式來經營筍園。近年來，配合農業政策，加入綠竹筍策略聯盟，推出真空包裝筍產品，積極拓展外銷市場。

俗語說：「台上三分鐘，台下十年工。」的確，今天能站在台上領取冠軍獎座的張盛玄班長，就像所有曾獲此殊榮的農友一樣，都是歸功於多年來所累積的努力與專業能力，才得以在眾多筍農中脫穎而出。此時正逢綠竹筍生產期，張班長的筍園由於種植的是無病毒的健康苗，並未受天候影響而減產，加上其精湛的栽培管理技術，反而在產量上持穩，甚至倍數成長。

位在故宮對面的外雙溪，沿著劍南路往山上前進，一片片的竹筍園盡在眼底，也許有機會你會發現張班長的身影就穿梭園中，也或許在不期而遇的偶然中，可以和健談的張班長談天說地，並且品嚐鮮筍現採的滋味。當然你也可以向張班長購買生鮮綠竹筍或是真空包裝筍回家品嚐，口感品質保證，包君滿意啦！

▶ 真空包裝筍

訂購專線洽詢：
02-28413290、0919701035張盛玄



張盛玄與高品質的綠竹筍產品。



蘿拉老師的部落格
有這麼一段文字：

「我們走遍台灣各地，尋找自然純淨的農場。看到了農場最原始的自然生態，仔細瞭解水果的栽種方式，將農場運來的新鮮水果，以人工仔細處理、小心處理。將這一顆顆的寶石融入鍋中，慢火熬煮，經過許多程序之後，終於蛻變成美味果醬。」

一堂教您如何嚴選食材、變化果醬口味及用途的精彩課程！

蘿拉老師的果醬教室

純淨的食材，甜蜜的滋味



- ◎報名費用：300元
- ◎上課地點：本會三樓會議室（台北市忠孝東路一段10號）
- ◎報名熱線：02-2394-5029 許詠蘭小姐（請以電話報名並親自填、再行動線繳費！）
- ◎注意事項：
 1. 三天內完成繳費，備回「報名表」及「匯款收據」傳真至02-2394-2591，為減少資源浪費，活動通知的方式將依據報名表內的通訊寄發。
 2. 經報名繳費，概不受退還費。

蘿拉老師的果醬教室 報名表

參加場次	<input type="checkbox"/> 第一場次：98年9月21日（週一）下午14:00-16:00 <input type="checkbox"/> 第二場次：98年9月23日（週三）下午14:00-16:00 <input type="checkbox"/> 第三場次：98年9月25日（週五）下午14:00-16:00 <input type="checkbox"/> 第四場次：98年9月26日（週六）上午10:00-12:00 <input type="checkbox"/> 第五場次：98年9月26日（週六）下午14:00-16:00
姓名	性別 <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
地址	□□□□
聯絡電話	公司： 住所或手機：
活動通知方式	<input type="checkbox"/> 郵寄書面上課通知 <input type="checkbox"/> Email（選擇此項通知方式，請於下方欄位清楚註明個人信箱）
電子信箱	
郵政劃撥帳號：19454231	
戶名：財團法人台北市瓊公農產產銷基金會	（請於劃撥收據註明姓名）

請於劃撥單通訊欄註明「場次日期」及「參加者姓名」