



發行所 財團法人台北市瑞公農業產銷基金會
 發行人 李宗興
 編輯小組 阮明宗、陳如舜、孔繁慧、李積錦、曾淑莉、汪明耀、李鳳美、吳曉鏡
 執行編輯 曾淑莉
 美術設計 行者創意

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

國內
郵資已付

台北郵局許可證
北台字第16174號

雜誌

中華郵政北台字第7170號
執照登記為雜誌交寄

瑞公

農業產銷會訊 季刊 82

Liu-Kung Agriculture Foundation

中華民國一〇四年十二月十日 發行
中華民國八十九年九月一日 創刊

●本刊圖文，未經同意不得轉載！

4 6 8 10 12 14 16 18

豐島位於瀨戶內海的東部，介於直島與小豆島之間，面積跟台灣綠島差不多，島民不足一千人。在這樣一個偏遠的小島上，如何成功帶來觀光人潮，翻轉以農牧為主的農村榮景，頗有可觀之處。

走過歷史的足跡

這個小島之所以被稱為豐島，正因其地下水資源豐沛，滋養出翠綠豐美的水稻、牧草與蔬果。二戰後憑著島上的畜牧業與乳業，養活許多戰後棄嬰，提供母親般的大地養分，讓豐島曾有「牛奶之島」的美名。然而豐美背後亦有不堪的一面，1975年香川



豐島上的農業幾乎都是這樣的小農耕作而非大規模栽植

縣政府與無良垃圾運輸公司簽約，在豐島西北側丟棄高達60噸的有毒廢棄物，直至1990年才被發現，島上大片土地與海洋生態卻已遭長期污染與破壞。之後島上居民背負

「鬧事份子」的形象，長期奔走抗爭，終於在2000年獲得日本政府的道歉，日本政府遂以高科技方式處理這些被污染的土地與海洋，前後花了十多年才逐漸讓豐島從重傷中復原。

「瀨戶內藝術祭」的活水滋養

讓豐島起死回生的另一功臣，則是每三年舉行一次的「瀨戶內藝術祭」。這些瀨戶內海上的島嶼，包括豐島在內，人口老化、外流嚴重，沒落寂寥，幾乎已被邊緣化，有些小島上的貓比居民還多、有些小島甚至曾蓋起療養院，收容被日本社會長期遺忘的重症患者。自小在瀨戶內海成長的日本大企業「福武財團」創辦人福武總一郎，不忍見這些小島被世人遺忘，遂邀請國際知名公共藝術策展人北川富朗，以海洋、島嶼為背景，找來藝術家在小島上創作，但他們不是要改變這些島嶼，而是讓藝術品融入島嶼空間、與居民共同生活，為衰退的小島注入活力，重塑地域價值。



知道來源的生菜沙拉特別有滋味



島廚房的魚料理



島廚房 Shima Kitchen

文 / Claire Chou
旅遊美食文字工作者

至今已舉行過兩屆的「瀨戶內藝術祭」，第一屆舉辦期間就吸引93萬人次到這些小島參觀，第二屆則超過百萬人次。對島民來說，觀光客的到訪，並非只是帶來經濟上的利益，需要在地人說明的事務也會增加，老人家們的故事便能傳承下去。隨著廢棄物清除、並因著瀨戶內藝術祭而逐漸擺脫毒島之名，除了梯田美景、歷史遺跡與藝術作品，當年的「廢棄物非法傾倒現場」，現亦成為觀光體驗行程，由當地居民敘述豐島的過去與現在。在藝術之外，讓所有來到豐島的遊客，都紮紮實實地上了一課。

結合民宅的空間創作—「島廚房」

「島廚房Shima Kitchen」本身是藝術作品沒錯，但與其他獨立的公共藝術雕塑不同，是與當地民宅或店家結合的創作品。由藝術家安部良所設計，表現的主題則是「島與食」，島廚房改建自豐島聚落中的一棟老舊房舍，室外開放式用餐區環繞著社區小舞台，不定期舉行各種活動，演繹了藝術作品與在地生活空間的親密關係。

島廚房所使用的食材，全由島民親自耕種，並誠實標示履歷，牆上黑板寫著親切而簡單的蔬菜來源，讓人忍不住邊吃邊點名：洋蔥與馬鈴薯是村子口田中先生種的、紅洋蔥是山坡上的兒島先

農村翻轉



▲島廚房原本就是一般民家，藝術家保留其樸實特色

生種的、炸魚則是港口漁夫安倍先生在瀨戶內海所捕撈、奶酪則是用島上牧場的鮮奶製作...，讓這些食物彷彿有了名字與生命，吃起來特別有滋味。

餐點設計由東京丸之內酒店的主廚山口先生指導，但廚房員工則由豐島上的社區媽媽來擔任，讓島上的食材呈現如同自家料理般的媽媽手藝。如此一來，社區媽媽們有了工作，農夫漁夫們的收穫得以銷售，誰說藝術作品一定是冷冰冰地呈現在美術館中，像這樣由島民與藝術家共同打造的島廚房，不但活絡了餐廳生意，也讓島上經濟得以運轉。

我一共造訪過島廚房兩次，每次都覺得地魚料理特別好吃，炸得香酥鮮美，連魚骨都爽脆可口。餐後甜點是手工冰淇淋或奶酪，使用豐島牛乳製作，很受女性顧客歡迎。



▲原本的主屋作為廚房與吧台，▲廚房料理均由社區媽媽擔任 簷廊則作為和室用餐空間

吃完飯就坐在簷廊，望著舞台旁的果樹，微風徐徐，非常適合睡個午覺，一切都是那麼自在慢活。雖然我喜歡在這裡吃飯，但藝術祭期間天天高朋滿座，不預約還真是吃不到。不過非藝術祭期間，它真是一處靜謐而悠閒的角落，也是我心中屬於豐島的味覺記憶！



Info

島廚房 (島キッチン)
http://www.shimakitchen.com/

起心動念

Farmer

農

夫

的 舊愛新歡

當農業的老眼遇上社會企業的創新

說不清是多少年來的老問題，卻有人願意勇敢站出來面對。

在華人的觀念裡，「民以食為天」、「吃飯皇帝大」，可見飲食在日常生活中佔有的重要地位。然而，近來台灣的食安問題層出不窮，忙碌的現代人在驚恐之餘，也意識到必須重新奪回對健康飲食的主控權；拉近自己與食材、土地的距離。

檢視台灣農業的現實情境

農業是人類和土地的對話。但是，當我們回頭檢視台灣的農業，卻發現幾項驚人的事實：台灣每公頃土地的農業使用量是全球平均值的五倍！而台灣的糧食自給率只有三成多，危及國家安全！在此同時，台灣的休耕地竟高達二十多萬公頃，佔實際耕作農地的四分之一！農村工作機會減少，人口大量流失，城鄉發展差距日益擴大……

社會企業—創新的商業模式

所幸，有人看見了這些危機，並試圖在消費者食安、農村經濟、不公平的產銷機制、生態環境永續……等等面向尋求解方。進而成立「社會企業」，運用創新的商業模式來改善台灣的農業問題。

所謂「社會企業」，是一個對傳統企業觀與非營利組織的創新思考。社會企業的基本精神在於結合了獲利與公益，將社會問題當作市場需求與創業機會，以商業手法解決社會問題、達成公益目的。

「花蓮大王菜舖子」王福裕

「社會企業重要的出發點，是你要有在乎的一群人。農夫需要一個朋友，在產地幫忙配送田間收成的食材；家庭也需要一個朋友，在產地幫忙準備桌上的食物。」十年前，就讀成大博士班的王福裕，到花蓮進行農村永續發展的研究計畫，同時期，他的太太也正好懷孕。為了幫母子尋找好食物，便四處探訪鄰近種植有機蔬果的農人，從三個家庭的共同購買開始，迅速成長到三十個家庭。每天和農人溝通所花費的時間和心神就是很大的負擔，一度讓他猶豫是否要繼續。「有一天，一群小農告訴我，我們這樣吃的量，讓他們有穩定的收入，支持了他們繼續耕作。我才意識到原來朋友和農人都覺得我很重要！這讓我感動到哭。」他想起自己在鄉村長大，從小眼見許多鄰人種好菜，養好雞卻賣不掉，便決定要努力把這個支持系統企業化，「我發現透過吃友善耕作的食材，可以改變一大片農田，甚至一個區域的生態，並且效應不斷擴散。所以我確定這個方向是正確的。」

2008年，王福裕正式成立「大王菜舖子」做為通路平台，訴求「BUY LOCAL, BUY FRESH! 享受新鮮，支持農夫，守護自然」。以社群支持型農業的方式，支持花蓮在地有機耕種的小農，協助將健康的農產品配送到每個家庭。



▲種紅豆



農法學堂—培養年輕人耕種



快樂的小農

八年來，大王菜舖子每年擁有一百到三百多個家庭的長期訂戶，「我們建立的社會信任，同時解決了小農面臨的認證、信任與通路問題。用對的經濟方式讓底層的人有工作，他就不會被破壞環境！」王福裕興奮地說：「我們創造了社會、經濟、環境的三贏。」賣菜之外，王福裕更企圖重建一個可以依賴土地為生的村落。他在花蓮整理了三棟老房子，一棵是集中理菜、配送的菜舖子，另一棵是村裡小學的課後輔導、生態教育場所；還有一棵則是用來做食農教育、農法學堂的「山下講堂」。

在「農法學堂」裡，王福裕提供農地和住所，培養年輕人耕種、做麵包、釀米酒、作木工、建麵包窯等等生存技能。半年訓練完成，就希望他們回到自己的村落生活，讓村落後繼有人。「菜舖子希望搞一個系統，讓鄉下人有工作，讓下一代想要，而且有能力留在村落，培養出新的村民。這模式未來還可以在各地村落複製、繁衍。」王福裕信心滿滿地訴說著願景，也繼續著他這一場超越農業、支持村落永續的實驗。

「鄰鄉良食」的創辦人譚景文

「我以前擔任企業顧問時，有客戶跟我說，他們一直希望將資源挹注偏鄉，但始終做不好。因為大企業不了解偏鄉的實際需求，所以我認為我應該引導企



課後輔導—醃製品課程

▲檢樹枝做彈弓

▼木工課—小收納盒成品

▼在講堂做芋圓

業資源，在偏鄉被最有效地利用。」鄰鄉良食的創辦人譚景文回想2011年創業之初的起心動念。

不同於王福裕將農產品的消費族群設定在家庭，譚景文一開始就鎖定企業客戶，目標是搭起企業和小農間的橋樑，希望藉此提升偏鄉弱勢農人收入、保存農耕技術與農村文化、促進土地環境的永續使用，以及保障消費者健康。

譚景文採取的做法，是一方面下鄉探訪友善耕作的小農，掌握農產的收成季節和產量、制定透明合理的價格、公平交易；另一方面主動拜訪企業，並根據各企業的日常營運活動、公益計畫方向和主要核心業務，為每家企業量身打造和農業有關的企業社會責任解決方案。例如：購買小農的蔬果供應公司團膳、製作水果禮盒、股東會紀念品；建置企業認養製作機制；運用小農不易銷售的次級農產品和通路商合作開發安心食品；開發偏鄉部落的社區參與活動等等。近來更開始承租農地，雇用老農、培訓新住民，解決農村缺工問題，同時也幫助弱勢就業、有效改善農村經濟。

「喜願共和國」與「光原社會企業」的公益出發點

此外，「喜願共和國」從關心身心障礙者就業，開設麵包工坊；到自組「喜願小麥」製作農友團，一步步推動台灣糧食自主。而「光原社會企業」，則幫助阿里山和南投的原住民農友從事有機栽培、行銷、認證，提供免費教育訓練甚至微型貸款。

以實際行動改變

誠如《心靈雞湯》作者艾倫·柯恩所言：「別只是等待著大環境好轉再開始行動；行動才能讓環境變得美好。」這一群實際挽起衣袖的社會企業創業家，正透過一場又一場的行動，一點一滴改變著台灣的農村和自然環境。

只要我們願意多多關注菜籃裡的食材，透過友善食材的購買，你也可以從餐桌上吃在地、吃當季開始，參與這場正在進行的食安、農業和環境保衛戰。

▼採收芝麻



療癒舒心的 親近自然·體驗森林

象山自然步道輕鬆行

文/陳坤燦 台北市錫瑤環境綠化基金會 技術組

▲像玉米的姑婆芋果實

▲青剛櫟的果實是松鼠的最愛

▲秋之味

秋季是豐收的季節，野生植物的果實在此時成熟，以便餵養各種動物。動物們也不是來吃免費的餐點，因為牠們可是擔負著幫植物傳宗接代的重責大任。果實殷紅的紅果金粟蘭、姑婆芋、山月桃仔和藍色果實的琉球雞屎樹是鳥兒的最愛。山頂上的青剛櫟，則是松鼠、鼯鼠的餐點。

▲春之氛

春季的森林充滿各種氣息，花香、青苔香、春雨過後的泥土香。紅楠、桫欏、密花五月茶等原生植物，接近夏季時會散發出各種奇妙的香味。靠入口處民眾種植的梔子花、七里香，開起花來更是香味襲人，讓整個登山過程，都能感受到香味帶來的愉悅感覺。

▲夏之聲

盛夏滿山蟬聲震耳欲聾，此時正逢天氣炎熱，最好的登山時間是清晨與傍晚，如果把握時間，在黃昏時佇立山頂觀景台賞景，真個符合「蟬聲深樹起，林外夕陽稀」的詩句意境。如果是夜晚來訪，蟲鳴蛙叫，讓黑夜中仍然熱鬧非凡。

▲冬之色

從象山山後南港山系吹下的東北季風，是森林的化妝師，將蒼鬱的綠樹塗黃、染紅。烏柏、白柏、山漆、青楓等落葉樹種，會讓冬季的步道上多了不少繽紛色彩。

我常因工作與興趣而走入步道，經常發現錯身而過的行人，走在山中，心裡想的、嘴裡說的，仍舊是生活瑣事。既然走進來，就應該懷抱著親近自然、體驗森林的心情，才不會「身入山林，心在市囂」。放下都市裡發生的種種，完完全全回歸做自然的一份子。這時，可以放開身心，敞開滯已久的感官——視覺、聽覺、嗅覺、味覺、觸覺，領受森林裡的一切，否則來此只是單純的運動，就未免可惜了。

Info 象山親山步道 交通及路線圖

環繞在信義區東南側的四獸山

——虎、豹、獅、象，其中以形似大象長鼻子橫躺的象山最為可親，是台北市近郊最熱門的登山步道之一。從台北捷運信義線象山站2號出口走出來，穿過中強公園走個10分鐘，就可以抵達象山步道登山口。登山步道橫跨象腹與象背，可以抵環繞一圈原地返回，或是可以從松德院區、永春尚公園等步道口銜接市區，走一趟的時間大概一個半小時至兩小時。（路線圖請掃描文末QR Code）

象山標高雖然只有海拔183公尺，但因為在山脊線上視野開闊，台北信義區101大樓雙幢矗立眼前，四周繁華的建築街景歷歷在目，成為登高望遠的最佳去處。步道沿途生態豐富，較為陰濕的山腰段步道植物以各種

厥類為主，姑婆芋、冷水花、中國穿鞘花等喜好陰濕的植物生長得欣欣向榮。較為乾燥的山脊上植物生態大不相同，相思樹、青剛櫟、香楠等葉片厚硬的陽性樹種是這裡的主角。登山健行途中運氣好的話，還能遇到形形色色的鳥類、兩棲爬蟲類與昆蟲等豐富的生態資源。

▲高大的蛇木

NEWS 看飲食

醋真的愈陳愈香？醋有保存期限嗎？

文/趙敏夙 飲食專欄作家

Vinegar

近年來食安新聞，一波接一波衝擊飲食的信心，但是若仔細深究，部分的確造成傷害，但部分卻是危言聳聽，該如何判斷？我認為不能一味相信媒體，也不該把責任推給通路、廠商、餐廳或廚師，畢竟每日三餐可是吃進自己肚子裡的大事，我們不應該輕忽！其實，只要養成習慣，不要相信片面之詞；多思考食物的來源去脈、廣泛收集資料；親自買菜、把自己訓練成一個敏銳的消費高手；最好還能下廚烹飪，才能真正擁有一頓安心健康。

今年九月，知名品牌醋疑似混充過期品，被爆料下架，引起消費者譁然，不禁要問：醋真的愈陳愈香嗎？醋有沒有保存期限？醋會不會變質？我趕緊打開廚櫃，檢視家中的醋瓶子。二十年義大利陳年酒醋依舊黑得發亮，風味濃稠香醇。做菜用的糯米醋黃濁，味道一樣酸嗆不會刺鼻。我喜歡用果醋做梅汁醋番茄；用烏醋做醋溜高麗菜；蒸魚時淋一點白酒醋；調和糯米醋拌壽司醋飯，一年到頭吃進不少醋，這對我可是個重要的大新聞。

於是，我特別請教田媽媽加工食品的輔導委員許嘉生，他擁有專業的釀造醋工廠，也翻出曾經到醋博物館的資料，重新複習製醋的過程，還有問了學食品營養的朋友，了解醋的抑菌能力，得到一個結論：醋在一定的條件下，是禁得起長期保存的。

要檢驗這句話是否可信，先要了解醋的主要成分與製程。以米醋為例，成分包括糯米、米麴、水、醋酸菌。製程是先將糯米蒸熟→再製麴→低溫糖化→再加入酵母菌→先發酵成酒→再加入醋酸菌→再靜置發酵，轉化成醋。

完成釀醋工序之後，再經過過濾、殺菌、裝瓶，就可以上市。許嘉生解釋，由於裝瓶前，會把醋酸菌過濾掉；接著，會進行殺菌，透過高溫，把醋裡的酵母菌和醋酸菌去除；最後，使用專業洗瓶機，徹底清潔、裝瓶、真空包裝。因為醋酸菌是好氧性的菌株，因此只要阻絕空氣，它就不會再生長作用。

醋因為有酸度，本身可以抑制細菌生長，酸度愈高，抑菌的效果愈好。因此，只要是使用精良食材，健康釀造的醋，會變質的機會相對低。所以在義大利會有二十五年以上的陳年葡萄酒醋，並不讓人意外。相反地，如果是釀造過程中，就已經不完善、有漏洞，例如醋的酸度低、殺菌溫度不足、醋中有殘留菌株，那麼，購買回家後，一開瓶接觸空氣，仍有可能會產生變質。



new year. Financial account opens all over the world.

手作趣

米

粒小小兵

R i c e

文/施素蘭 手作創意達人

米，像極了它的形狀，向四面八方散發無窮能量，每到用餐時刻，空氣中飄散著飯菜香，「呷飯囉！」親切問候語，縮短你我之間的距離，不只暖胃也暖心。小小的米粒，除了是主食，也可以變化成生活中極其創意的食物或用品，超乎想像的實用喔！

米飲料

這道飲品需兩天進行，第一天熱水浸泡杏仁、生白米、桂皮一夜；隔天再加冷開水一起打成泥，可直接飲用或用豆漿袋擠出米汁，它是道會讓人嘴角上揚的好飲品。

- 材 料**
- 1) 生白米：1/3杯
 - 2) 美國大杏仁：1杯
 - 3) 桂皮：2支
 - 4) 水：5杯（3杯熱水，2杯冷開水）
 - 5) 肉桂粉：少許（選項）

做 法

- 1) 生白米洗淨晾乾，打成細顆粒。
- 2) 水燒開放入美國大杏仁川燙30秒，撈起馬上放進冰水，兩根手指輕壓杏仁即可輕易去皮，去皮後的杏仁以乾鍋炒至微黃。
- 3) 將細顆粒白米（做法1）、微黃杏仁（做法2）、桂皮及3杯熱水一起浸泡一夜。
- 4) 隔天桂皮取出，再加2杯冷開水，全部用食物調理機打成泥，可直接飲用或用豆漿袋擠出米汁飲用。
- 5) 加少許肉桂粉風味更佳。



米乾燥包

台灣氣候潮濕，乾果、茶葉罐、餅乾實在不耐放，炒過的生米可直接放入胡椒罐當乾燥粒，亦可裝進中藥包當乾燥包，天然無毒，使用最安心。

- 材 料**
- 1) 生米
 - 2) 中藥包

做 法

- 1) 生米洗淨晾乾，乾鍋炒至微黃。（Tips：米粒不能有水分，不然易變成炒飯。用木鏟炒米，米粒仍顆顆完整沒有碎渣）
- 2) 將米粒裝入中藥包，即為米乾燥包。
- 3) 當乾燥包潮濕時，可用乾鍋將米粒炒乾或微波1分鐘即可重複使用。



蒸肉粉

炒生米的馨香與熟米的飯香截然不同。乾鍋炒出的生米，一些做蒸肉粉，其餘做乾燥包，一次炒米兩種用途，省時省力。

- 材 料**
- 1) 生米：1杯
 - 2) 八角：3顆
 - 3) 花椒：1小匙
 - 4) 肉桂粉：1小匙

做 法

- 1) 生米洗淨晾乾，乾鍋炒至微黃。
- 2) 八角、花椒乾鍋炒至香味散出。
- 3) 用食物調理機將全部材料打成粉末即可。



貼心小叮嚀 亦可當飯糰裹粉用。

產業點滴

記錄這一季的稻作

文/梁美智 銀川永續農場

人類有基因記憶，每顆種子穀也有它的記憶在傳承，所以每經歷一季的淬鍊，就更為堅強。因為全世界氣候變遷的加劇，糧食生產越來越艱辛，更是需要自然的環境來學習記憶。

今年二期稻作，褐飛蝨依然毫不留情的肆虐，越久的品種適應環境的能力越強，也越能抵禦外強，萬物自有它生存之道，在這裡就更為彰顯。水稻的生長特性，長得越茂盛、越漂亮，病虫害越多，反而是較小叢株安然無事。多年的耕作經驗，讓農友深知箇中的奧妙與智慧，也更懂得理解：越多的擔心、越多的防治，虫害越是厲害！

這一期栽種的有機米品種：30年老品種高雄139、台中秈10、紅糯、黑糯、香米、在來米、圓糯米、長糯米、無糯性的黑米。經歷了三次颱風、褐飛蝨的侵襲，沒有豐收、但保存下來的果實卻特別有風味。銀川有機白米的主角——高雄139，本期外觀品質較佳，口感較一期作Q彈。銀川有機長秈白米——台中秈10，品評上粘度優於一期作，風味較清香。還有坊間流行的無糯性黑米，有機栽培下產量真的很低。總之，不論豐收與否，都要很感謝的說：「加油，下期作一定會更好」。



▲ 稻米幼苗

稻米小常識

從米質特性來做區分的話，米可分為秈米、粳米和糯米。秈米比較乾、鬆，在來米就屬於秈米，適合做米粉、蘿蔔糕或炒飯；糯米黏度比較高，通常用來做粽子、米糕或釀酒等；粳米介於兩者之間，蓬萊米就屬於粳米，是一般的食用米。

至於市面上販售的食米，通常可分為：糙米、胚芽米和白米。稻穗除去稻殼以後，得到的米就叫做糙米；糙米碾去米糠，保存胚芽，就叫做胚芽米；糙米碾去米糠和胚芽，剩下的胚乳就叫做白米。

米食復興 有機米製糕點課

米，除了可以煮成米飯之外，將米磨成粉，可以替代麵粉，製作中式及西式糕點，簡易的操作，更容易上手。

銀川米，是目前知名的有機米品牌，在純淨無汙染的花蓮富里，擁有專用的有機碾米廠，同時開發有機調理粉類產品——糙米粉、在來米粉、十穀米粉、糯米粉。這回帶著紮實的用料及專業的講師，由東部開拔到台北授課，歡迎大家一起參與這場米食復興的學習，體驗有機米的糕點課。

場次代號	日期及時間	課程摘要
A1	105年1月12日（週二）下午2—4時	· 米製品的製程介紹
A2	105年1月13日（週三）下午2—4時	· 中式點心教學—碗粿、黑糖糕
A3	105年1月14日（週四）上午10—12時	· 西式點心教學—手工餅乾、杏仁瓦片 · 品嘗與廚房心得分享

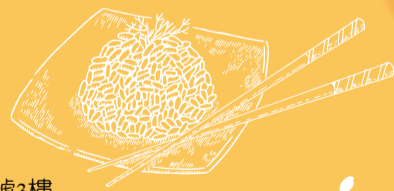
- 報名費用：單場次 500 元
- 人數限定：每場次32人
- 上課地點：台北市忠孝東路一段10號3樓
- 報名方式：02-2394-5029分機33曾小姐
（上午9~12時、下午2~5時來電洽詢或報名。）

■ 繳費須知：

- ① 經電話報名確認名額，三天內完成劃撥繳費！
郵政劃撥帳號：19454231 戶名：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會
- ② 劃撥單之欄位資料，請完整填寫「上課本人」的資訊。
- ③ 劃撥單通訊處，請務必註明「場次代號」、費用含2人以上，寫明「參加者姓名」。
- ④ 有使用email者，請加註填寫，便於活動通知寄發。

■ 注意事項：

- ① 經報名繳費，概不受理退費。
- ② 活動通知於活動前一週另行寄發。



活動快訊