



發行所 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
 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、林宗慶、吳敏芳
 美術設計 行者創意

會址：100台北市中正區忠孝東路一段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

瑠公

農業產銷會訊 季刊 86

Liu-Kung Agriculture Foundation

中華民國一〇五年十二月十日 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！

1

基因 改造作物在國際貿易的流通越來越頻繁，而臺灣目前也核准了基因改造品系之黃豆、玉米、棉花、油菜及甜菜做為食品原料。為什麼要使用基因改造技術是否令您感到好奇？其實，這些知識與生物體的運作及農業發展息息相關，這篇文章試著以容易瞭解的說法，讓您能輕鬆地對它多一些認識。

● 育種家接任務

「基因改造」並不是科學家的突發奇想，早在幾千年前，人類就不斷地透過篩選及育種，試著改進糧食。60多年前，科學家確認了基因由 DNA 組成，是決定遺傳最重要的分子；往後，育種家更加瞭解如何運用各種方法，改變農作物的遺傳特性。例如利用秋水仙素^{註1}，使水果的基因加倍後再交配分離，育出無籽品系；或者強迫植物接受環境壓力，誘使植物的基因突變，並選出優秀的，這些新穎的品系，已是市場上常見的農產品。

在現代農作物商業生產模式、抵抗病蟲害、天災威脅等需要下，如何更快速而精準地育成新品系，成為育種家重要的任務，同時也帶動了DNA和蛋白質研究的發展，大約在30年前，「基因轉殖」技術也孕育而生。

● 基因改造如何運作

「基因轉殖」是臺灣學界對基因改造技術較普遍的用法，描述此技術能將有功能的基因，轉移到另一生物體，並能發揮功用。其原理在於從微生物、植物到動物，絕大多數都共用著簡稱為「A、T、C、G」的四種小分子^{註2}作為遺傳密碼，密碼排列組合編輯成各式各樣的基因，並依據密碼合成特定的蛋白質。育種家即是以生物技術，轉殖基因密碼，只改變農作物



輕鬆聊

基因改造作物

Genetically Modified Crops

文／陳章竣 財團法人農業科技研究院

少量基因，使之新增幾種有用的功能，並使原本的優良品種特性維持不變，如此可使此農作物的利用性大幅提升。

● 基改作物風險評估

農作物育種家利用此新技術開發出來的新品系，被人類利用時是否足夠安全，一直以來即受到多方的探討。經過多年的研究和驗證，管理者歸納了基改新品系「本質」須注意的風險方向為 (1) 新產生的蛋白質和代謝物是否會對人體有危害或造成過敏，這部分在確認食用的安全性是重要的項目。透過毒性試驗、過敏原資料庫及過敏試驗來確認。不具危害風險的蛋白質，如同我們每天吃進各式各樣的動物、植物蛋白質，會被消化系統分解為小分子養分再吸收，而非直接影響人體生理作用。(2) 新品種是否會影響生物多樣性。這部分考量到新品系在野外是否更具有生存優勢，而可能抑制原生物種生存。風險評估時要對不同植物個案的繁衍方式、交配特性、花粉飄散等作綜合評價。主要的管理策略是選用不易繁衍的物種，以及加強種植管理等。

多種基改作物已在國際市場大量流通，勢必經過上述相關評估。例如黃豆是我們常食用的農產品，當我們要採購時，可以考慮哪些事呢？

● 黃豆製品來歷解析

黃豆商品的來源繁多，選擇時不外乎食用安全、價格、及對產品的價值認同。國產黃豆品系由農業研究單位經長期試驗，由種原庫篩選出具有耐逆境、抗病性佳和適合國內環境的品系，由國內農民生產可活化

土地，送達消費者的運輸距離短而較為新鮮，但因整體生產規模小，需付出較高的價格來支持國產農產品。

國外黃豆大量生產，因而壓低了價格，以貨櫃長途運輸至臺灣時，倉儲是否衛生且無有害黴菌滋長，需特別考量，因此我國制定有真菌毒素限量標準，於邊境查驗。為降低上述因素影響，進口黃豆業者也推廣小包裝袋裝黃豆，或經「IP 驗證」^{註3}，確保產銷過程皆充分管理、可追蹤追溯、且品種單一無混雜，此類進口黃豆價格較高，因此常做為食品原料。

國外大面積生產之基因改造黃豆，以抗嘉磷塞（除草劑）^{註4}為例，作用原理是由於嘉磷塞會抑制植物生理的蛋白質 EPSPS^{註5}活性，使植物枯死。而抗嘉磷塞黃豆，則轉殖了篩選自細菌的 EPSPS 相似基因，使黃豆恢復此生理途徑，而不會被殺死，這個生理途徑，並不影響人類和動物，也因此多數國家經食用安全審核，是可以合法做為食品原料用的；而其高產低價的優勢也深入畜牧產業作為飼料用途。

↑ 改變少量基因通常無法由外觀看出是否為基改黃豆

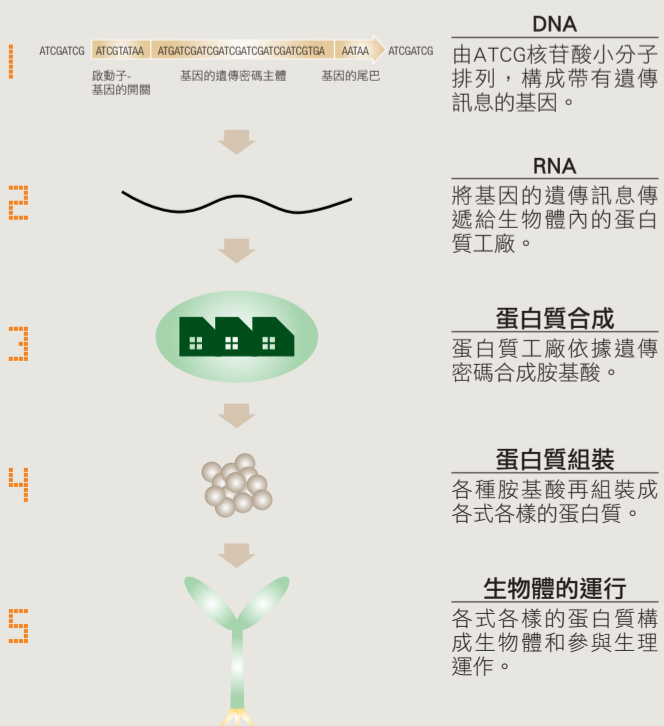
→ 黃豆小苗

● 認識它理解它

基改作物受到檢視的議題，也常和農藥殘留、對農藥抗藥性、品種侵權和貿易競爭等疑慮有關，但其實這些疑慮不是基改品系專有的，許多農產品都有相似的現象。由於基改品系倍受關注，需以加強產銷流程管理等方式處理。若能對它多一分認識，將更能理性客觀地看待它。

- 註1：秋水仙素 (colchicine) 為一種植物鹼，可在細胞分裂時抑制染色體的移動，在植物育種時可誘導細胞具有多倍數的染色體。
- 註2：四種核苷酸 (nucleotide) 分別為腺嘌呤 (adenine, A)、胸腺嘧啶 (thymine, T)、胞嘧啶 (cytosine, C)、鳥嘌呤 (Guanine, G)。
- 註3：原性狀保存系統驗證 (Identity Preservation certificate)，為一種確認農產品運輸時沒有混雜且可追蹤追溯的制度。
- 註4：嘉磷塞 (glyphosate)，常見的商品名有「年年春」、「農達」等，在台灣常用於防除田間雜草。
- 註5：蛋白質全名為 5-enolpyruvylshikimate-3-phosphate synthase (EPSPS)，作用於植物芳香族胺基酸合成之 shikimate pathway 調控途徑。

遺傳密碼的運作示意圖



東京の食安啟示

參訪紀要

文/李鳳美

8月底，透過農政單位的精心規劃及安排，來到日本東京，展開6天的參訪與座談。面對像日本如此已開發的國家，凡事講求有效率、有制度；加上國人的健康意識高漲、食安問題浮上檯面，如何落實從農場到餐桌的安全管理？當然了，此次的考察給了我一些啟發性的想法，藉此篇幅跟各位分享。



原產地標示與追蹤追溯

永旺（AEON）集團為日本最大之連鎖零售集團，在日本、香港、中國大陸、泰國及馬來西亞等地開設了綜合購物百貨公司及超級市場。

此次參訪永旺夢樂城-幕張新都心食品賣場，並實地瞭解有關原產地標示與追蹤追溯的管理經驗與做法。該店的農產品進貨來源分別為具GAP認證的自設農場、契約農戶及批發市場等。由於集團自設檢驗室，農家出貨前會抽樣檢驗蔬果農藥殘留及輻射汙染，所以等於是替消費者做了初步的把關。當然農藥殘留的抽驗，不能100%解決消費者的恐慌，但可降低許多不安全感；就像台灣的履歷農產品，已成功地

在各大賣場上架，主要還是因為兼顧品質與安全。在店裡，可看到排列整齊的蔬果，且每項產品都有原產地標示，農產企劃部長室井英男先生並以洋蔥包裝上的貼紙為例做說明。洋蔥是一年一收的作物，由於生產期長，所以可由貼紙上的QR-CODE，掃描得知生產資訊，並可區別不同的生產者代號。

另有一些標示「農產物語」品牌的產品，供應商會直接將產品配送至賣場，並委託系統公司設計，讓消費者可直接透過系統與農家對話，了解生產資訊。其它如葉菜類或芽菜類，因栽培期短，掃描包裝上的QR-CODE大都只顯示出栽培農場或農戶的資料；對於特別用途、特殊方式切割或使用營養液栽培的蔬菜，則於包裝袋上會另外印製，列乳酸菌栽培。

另外有關蔬果的分級，讓我特別有感觸。在台灣常有農友將一些生長不規則的小黃瓜送到基金會同仁分享。但在日本，賣場卻將這部分的小黃瓜包裝，陳列於貨架上，實價是比正常的小黃瓜便宜許多。而當時我將陳列於賣場的不規則小黃瓜拍照轉給輔導的農友，立即得到台灣賣場的良好回應。



↑不規則的小黃瓜



↑產品追蹤追溯-洋蔥、大葉。

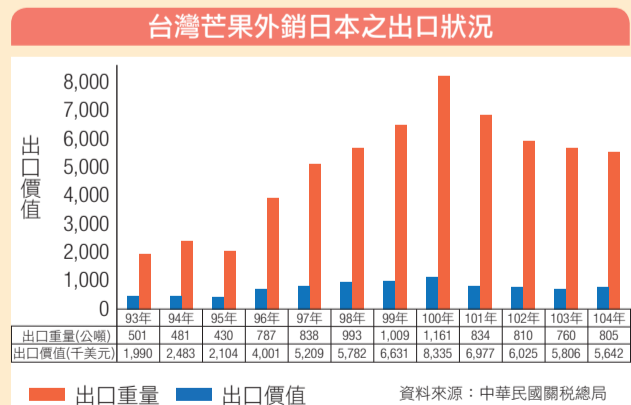
輸日精品芒果
マンゴー

↑外銷輸日本愛文芒果追溯標籤

產水果中芒果是我重要的外銷農產品，其中愛文芒果外觀鮮紅非常討喜，且果肉細嫩、汁多又香甜，這都是國內農業改良場專家傾心研究改良和育種下呈現的輝煌成果，藉由國人多年發展觀光和貿易商帶著農產品到各國參加食品展，讓許多外賓稱讚不已，由此可見台灣水果的品質口碑非常具備國際競爭力。

芒果Mango（愛文芒果），國內業者（貿易商）輸日芒果採購價高（最高可達每公斤200元左右），又適逢日本的盂蘭盆節（日語：お盆、おぼん-中元節，日本東京地區為每年的7月15日）的節前送禮銷售需求，所以愛文芒果為我水果外銷日本最重要的品項之一；愛文芒果外銷日本源自民國78年左右，並且逐年增加，到了民國93年外銷到日本的愛文芒果的出口量甚至衝到將近500公噸，而出口價值也接近200萬美金，雖然近5年來因外銷品質的要求提高，出口量逐年遞減，但農政單位還是積極地輔導果農外銷，主要因為外銷愛文芒果可有效降低國內產量過剩衍生的問題，還

可以打響台灣愛文芒果的名號。



台灣芒果在各國際市場之平均價格

國別	平均價格(美元/公斤)	國別	平均價格(美元/公斤)
香港	0.37	中國大陸	0.82
新加坡	0.39	大韓民國	3.99 (86年及93年)
加拿大	0.61	日本	4.00

資料來源：海關進出口資料整理而得



↑原產地標示-葡萄

台灣物產館

從館內貨架上的陳列，包含如泡麵、鳳梨酥、罐頭等一些零食、產品，及台灣的茶葉、芒果乾、筍製品...等，都整齊地排列在貨架上。另外現場也販賣芒果冰、蔥油餅及現煮水餃，這些都足以讓旅日華人一解鄉愁。



↑台灣物產館

目前國產芒果開始外銷的季節大約是每年的5月中下旬至7月中旬左右，外銷的品種以愛文芒果為主，其他還有少量的金煌芒果。國內外銷的愛文芒果以屏東及台南地區為主要生產地；屏東以枋山、枋寮及內獅等地區為主，該地區的產期為4月下旬至6月上旬，而台南則以玉井、南化、楠西、左鎮等地區為主，大約於6月中旬進入盛產。而以上地區的芒果想要外銷者，必須是具備有吉園圃、CAS、產銷履歷或有機農產品其中之一的驗證標準，才能申請登錄-外銷優質供果園系統，供貨給外銷出口貿易商，貿易商也必須向農糧署提出「外銷出口商資格申請」，通過申請並登錄完成後方能辦理出口業務。

輸日芒果，農民須通過資料審核、生產紀錄檢視、檢疫、數量申報查核等手續，才能報關，之後再由農政單位核發「出口同意文件」，在上述各項查核手續中就以檢疫最為重要，檢疫則包括農藥檢驗與蒸熱處理兩項。農藥檢驗由國內農業藥物毒物試驗所負責，依規定需通過400多種農藥殘留檢驗；蒸熱處理，則由日方檢疫官認證通過



↑外銷輸日本愛文芒果包裝



外銷輸日本愛文芒果產地集貨



↑台灣物產館-農特產品販售

台灣有很多高級水果外銷到日本，有些透過台灣物產館販售，例如愛文芒果、巨峰葡萄、玉荷包荔枝..等。這些水果在日本的售價都非常高，也增加了台灣水果外銷的機會。台灣物產館目前在日本有三家連鎖店，也積極與行政院農業委員會國際處合作，未來將依不同季節進口當令水果，及販賣多種具代表性的農產加工品(例如：荔枝乾、筍乾..)等，以開拓台灣農產品在日本銷售的機會。

日本的食農教育櫥窗

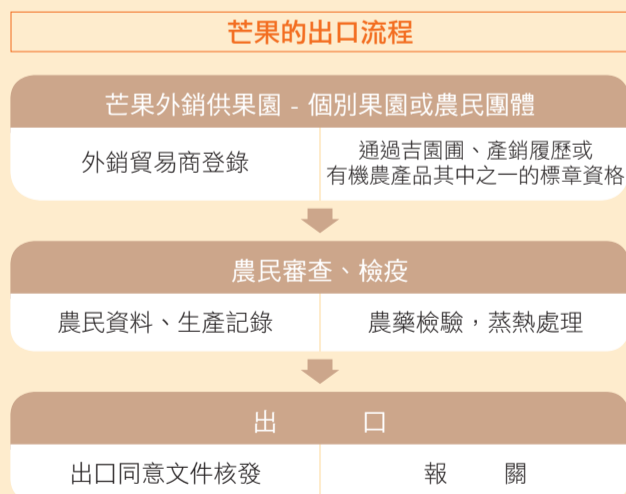
JA全農（全國農業協同組合聯合會）設置「食農教育、農業、農村展覽館」，位於東京JA全農大樓內空中花園旁，為木質色調且明亮之展覽館，館內陳列了各種刊物及宣導品。展覽館之餐飲



↑JA全農的食農教育櫥窗

部也提供便利購買便當之服務，並掛有代表支持日本國產農產品之綠燈籠，綠燈籠上標有五顆星，代表其使用國產食材達90%以上，並將本日食材和產地展出，使消費者能瞭解食材之來源，建議國人有機會前往東京時可前往參觀。

的蒸熱場負責，在蒸熱的過程中，果實中心溫度須達46.5℃，並持續處理達30分鐘，以確保殺死果實蠅幼蟲。通過以上兩項要求才能通過檢疫這個項目。



農政單位透過此層層把關來確保外銷芒果的品質能夠合乎標準。「國際貿易中，『信譽』是非常重要的！國際市場的買家一旦發現品質或規格不符，不但會退貨或銷毀，甚至日後都不會再提供採購機會！」記得行政院農業委員會國際處再三強調，「寧可少賺，千萬不能貪一時小利，而斷送日後合作機會，甚至會連帶影響國內其他業者！」

近幾年筆者由於執行農政單位的外銷輸日農產品相關計畫，接觸了專門生產高品質愛文芒果外銷到日本的產銷班或合作社，雖然自民國100年開始輸出日本的愛文芒果數量逐年被中國大陸所取代，但以國際市場的收購價格及芒果品質來說，還是以外銷日本的芒果品質比較優良。

鹽之有味

手作趣

Salt

文/施素蘭 天然手作專業講師

鹽可分海鹽及陸上鹽，海鹽以海水為原料產量最龐大。著名海鹽如法國鹽之花。陸上鹽嚴格說也屬海鹽，其海水因地殼變動而留存於陸地上或地層中，井鹽、湖鹽和岩鹽都是陸上鹽，喜馬拉雅山玫瑰鹽就是著名岩鹽。

海鹽大多產自北海、地中海、大西洋、法國的布里塔尼亞海灣，台灣以七股所佔面積最大。海鹽多採用天然方式提煉，保留海洋內礦物質及微量元素，口感純淨回甘。

介紹幾款色澤繽紛的海鹽



鹽之花

海鹽最上層之鹽，鹽農用人工將浮在鹽田上的鹽之花刮起，早期由年輕女孩負責，所賺的錢添購嫁妝，也稱「新娘之鹽」。鹽之花不宜加熱，適合烹煮後再撒鹽之花，更能凸顯食材本味。

灰鹽

產自法國布里塔尼亞海灣一帶，因吸收鹽塘黏土所含礦物質而呈淡灰色，保留原始粗獷滋味，法國人多用來焗烤麵包、煮湯及醬汁。

藍鹽

古波斯遺留的陸上鹽，因鹽礦受巨大擠壓產生的結晶，產量稀少，有「貴族鹽」之稱，適合海鮮及肉類料理。

玫瑰鹽

產自內陸海域，是2億8千萬年前海水蒸發而留下來的海鹽，因含鐵質而呈粉嫩色，數十種礦物質及微量元素，適合煎烤牛排、海鮮、蔬菜料理。

紅鹽

由夏威夷火山熔岩壁中的氧化鐵結晶淨化而成，色澤豔麗粉紅，也因含特殊火山黏土，餘韻回甘圓潤，適合烤肉、烤魚較重口味料理。

黑鹽

由海水與夏威夷火山岩漿熔合曝曬後經人工收集提煉而成，特殊黑色帶少許煙燻味，適合蔬菜、壽司、烤牛排、雞肉，尤其豆腐料理，黑白對比耀眼吸睛。

鹽雖平凡但少了它料理就平淡無味；若再加以些變化，鹽不只是調味料更是生活品味。

德國酸菜

富含乳酸菌的德國酸菜，可促進大腸蠕動，排便順暢，保持腸道健康。

材 料

- 1) 高麗菜：600g
- 2) 天然鹽：15g
- 3) 葛縷子：15g
- 4) 乳清：50g (或鹽5g、或前批酸菜汁50g)

做 法

- 1) 高麗菜洗淨晾乾水分，切絲。
- 2) 高麗菜、葛縷子、乳清、天然鹽全放進玻璃罐內，用桿麵棍頂端平口面將混合料敲碎出汁液。
- 3) 用力向下壓直到汁液淹過高麗菜。(圖1)
- 4) 密封後置於陰涼處4天(夏天)~7天(冬天)，之後放置冰箱保存。



貼心小叮嚀

- 1、葛縷子英文caraway seed，可至網路或印度香料店購買。
- 2、乳清即為優酪乳上層汁液。

鹽之花太妃焦糖

濃醇香鹹又回甘，滿足每張挑剔的嘴。

材 料

- 1) 動物鮮奶油：250g
- 2) 二砂：50g
- 3) 海藻糖：50g
- 4) 無鹽奶油：20g
- 5) 鹽之花：2g

做 法

- 1) 深鍋將動物鮮奶油加熱至80℃離火。
- 2) 炒菜鍋加熱後倒入二砂，中小火煮至二砂呈液狀且冒泡泡，倒入做法一熱鮮奶油，此時鍋內會產生大量氣泡，小心不要被噴濺受傷。
- 3) 倒入海藻糖煮至融化，繼續熬煮糖漿至123℃熄火。
- 4) 加入奶油融化後置鹽之花拌勻，倒入耐熱矽膠模，靜置冷卻即可。

貼心小叮嚀

- 1、若無矽膠模亦可倒入烘焙紙，冷卻後以滑刀方式切成小塊。
- 2、做到步驟二，再將海藻糖、奶油加入溶化後撒鹽之花即為「鹽之花太妃抹醬」，塗抹麵包或餅乾夾心，也是不錯選擇。



嫩膚去角質

天然鹽具收斂毛孔、去油及潔淨功能，可用於臉部去角質，對身體橘皮組織也有不錯效果。

材 料

- 1) 洗顏皂：少許
- 2) 天然鹽：少許

使 用 方 法

- 1) 用起泡袋將洗顏皂搓揉出泡沫。
- 2) 加入天然鹽混合。
- 3) 輕輕按摩於臉部(或手肘、橘皮組織)5分鐘，再用清水洗淨。





產地介紹

陽明山 夢幻 山藥

Chinese Yam

文/李窈臺 士林區農會

山藥原名薯蕷，俗名淮山、田薯、山薯、長薯。英文名稱Yam或Chinese Yam。主要食用部位為「地下塊莖」，自古以來即被當作藥膳食補的材料使用，在傳統醫藥利用方面，「本草綱目」、「神農本草經」皆曾記載，並將山藥列為上等藥材。山藥種類眾多，全世界薯蕷科植物就有650多種，食用品種則有50餘種，陽明山栽培主要品種以紅皮白肉種、寸薯、陽明山原生種等，外型可分為塊形及長形。

陽明山有著氣候適宜、土壤礦物質豐富、水質清澈等優勢，使得士林陽明山山藥肉質特別細膩、Q感十足、品質特優，咖啡色外皮，讓整支山藥看起來像枯樹

幹，生鮮山藥水分含量約為總重的80.8%、碳水化合物約為15.7%、粗蛋白、粗脂肪及礦物質約為3.5%。削皮後切塊生吃，清脆紮實的口感，細細咀嚼後在口中散發出淡淡的甘甜味；或是煮熟後有軟中帶Q，Q中帶軟的口感，因此山藥成為中西式料理中的百搭食材。不論是煎、煮、炒、炸或是製作成甜點，都相當合適。山藥的主要組成為澱粉，生鮮的山藥切開後，白色的黏液是山藥特有的物質，黏液的成分為多醣，可幫助腸道蠕動。另外，黏質液中含有一種薯蕷皂苷的特殊成份，更是合成人體黃體素的原料，被廣泛應用於蔬食、藥膳、營養保健品當中。陽明山山藥盛產期為每年11月~次年4月，在每季產品推出前必定經由台北市瑤公農業產銷基金會農藥殘留檢驗合格，不僅確保產品安心優質，也提供消費者食用無虞的安全保障。

士林區農會除了生鮮山藥禮盒之外，為了讓消費者更輕鬆品嚐到好吃的陽明山山藥，特別推出「冷凍即煮山藥」，料理非常的簡單，冷凍取出可立即烹調「免退冰」，方便衛生，湯、粥、紅燒、悶燉皆適宜，讓消費者隨時都可以享受到陽明山山藥的美味與營養。「陽明山冷凍即煮山藥禮盒」研發推出後，入選為2016及2017台灣農漁會百大精品，品質也受到農委會的肯定。



↑新鮮山藥禮盒裝



↑山藥真空包裝
→山藥冷凍真空包裝禮盒裝



訂購專線

02-2882-8959 ext:602

生鮮選購及烹調要領

1. 選購

薯塊完整、鬚根少、不腐爛，同體積以愈重愈好。

2. 食用處理

食用處理:食用前以刀輕刮或菜瓜布擦洗去皮，因為山藥外皮含有植物鹼的成分;有些人在削皮時手會感到刺癢，可以戴手套處理或用鹽水洗手，減輕症狀。山藥料理方式：生食、煮湯、紅燒、油炸等！



在山藥盛產之季，為了讓消費者有個不一樣的認識，我們結合了仙人掌自然生態園區，規劃兩梯次的觀摩活動，簡單的行程、豐富的內容，盡在草山行。

時間	活動內容
08:50	基金會報到
09:00~10:00	準時出發至陽明山
10:00~11:00	山藥農園體驗——農園田間觀摩、採收示範，體驗山藥的不同風貌。
11:30~12:30	松竹園餐廳——中式料理。
13:30~15:30	北農仙人掌園生態農場——農場之仙人掌園及自然生態導覽、大菁藍染DIY。 (陡坡步行約20分鐘，請評估個人體力，再行報名)
16:00~17:00	賦歸

◎活動費用：每人1100元。

(含車資、午餐、100萬旅行平安險及贈品-山藥真空包2包)

◎報名電話：02-2394-5029 ext:31 吳敏芳小姐或許鈴蘭小姐

(請於辦公時間洽詢，上午9:00~12:00 下午14:00~17:00)

◎報名方式：

- 活動預定二梯次，每梯次20人，未滿將取消或合併。
- 參加者，請先電話確認、報名→三天內，將填妥報名表及劃撥收據傳真至2392-0974。(劃撥單註明活動名稱、日期及參加者姓名)
- 報名繳費後，概不受理退費；活動通知單於活動前一週寄出

【草山行】報名表				
姓名		會員編號		性別 <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
出生年月日	年 月 日	身分證字號		
聯絡電話	(日)		(手機)	
活動通知方式 (擇一)	<input type="checkbox"/> 郵寄地址： <input type="checkbox"/> □□□ _____ <input type="checkbox"/> 電子信箱： <input type="checkbox"/> _____			
參加梯次	<input type="checkbox"/> 第一梯次：106年1月11日(週三) <input type="checkbox"/> 第二梯次：106年1月13日(週五)			
郵政劃撥：19454231 戶名：財團法人台北市瑤公農業產銷基金會				

養生粥品 的 有機學習課

入冬之後，來杯暖暖的粥品，溫手、暖胃很是享受。但是要熬製一鍋粥品，需要耗時烹煮，對應稀哩呼嚕入口的快意，想必家中廚娘的辛苦，只有自己才知道。

這堂課結合最新技術研製的有機養生粥品發表品嘗(評)，同時邀請資深營養師—雷小玲博士，以食品添加物、減塑生活為題，協助大家好好檢視日常的面向，健康、開心地看顧自己，也希望美麗的地球環境因我們而更好。

免費的學習課程，歡迎把握機會！凡參加本課程者，還有機會報名參加明年2月的花蓮吉安一日參訪活動，參訪內容於課程當天另作公告。

◎報名方式：

- 線上報名 <https://goo.gl/forms/9QKKi8A5tCRLcl6v2>
- 傳真報名 將填寫完整的報名表傳真至02-2392-0974



◎洽詢電話：02-2394-5029分機33曾小姐

(請於上午9~12時、下午2~5時來電洽詢或報名。)

◎活動地點：

台灣金融研訓院 台北市羅斯福路3段62號501教室

【養生粥品的有機學習課】報名表			
參加場次	<input type="checkbox"/> 第1場次：106年1月10日(週二)下午2—4時 <input type="checkbox"/> 第2場次：106年1月11日(週三)下午2—4時 (請擇一場次勾選！)		
姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
聯絡電話	(白天)		(手機)
活動通知方式 (擇一)	<input type="checkbox"/> 郵寄地址： <input type="checkbox"/> □□□ _____ <input type="checkbox"/> 電子信箱： <input type="checkbox"/> _____		