

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·張坤訓·陳如舜·孔繁慧·李積錦·曾淑莉
汪明耀·李鳳美·林宗慶·許鈴蘭·李昭緣
執行編輯：吳敏芳
美術設計：泰閣設計



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 89

Liu-kung Agriculture Foundation

季刊

中華民國106年9月10日 發行
中華民國89年9月1日 創刊

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

※本刊圖文，未經同意不得轉載！



山村 × 靈動

文 | 曾淑莉

與有機茶

對往返台北與宜蘭之間的旅人來說，北宜公路的九彎十八拐曾經是個夢靨，國五的雪隧一通，省卻了時間，倒也留給位於北宜公路中繼站的坪林，更為寧謐的山村質地，耐人尋味。



翡翠樹蛙，是台灣特有種蛙類。

開啟早安模式

七月下旬早晨四點半不到，天色仍暗著，坪林街上唯一亮著的店家是便利商店，大家都還在沉睡中。有機茶葉產銷班的兩個班長習慣摸黑早起，開著車子來到制高點，準備迎接一天的晨曦。遠眺連綿的山巒一路延伸至宜蘭，據說有十八摺，恰似一幅山水潑墨畫；凝望矇矓暗夜裡，在日頭即將升起之處，微微的紅光透了出來，天色漸開。

約莫5點，火紅的日頭探了頭，光芒發散得越來越炙烈，三分之一、過半、四分之三，整個彈跳出來，速度很快，讓人目不轉睛，但太陽光線卻直視得刺眼，此起彼落的喀擦快門，原來山頭並不寂寞，許多人都為了看日出而來。這一幕並非即興而是常態，捕捉早晨的第一道光芒及變化萬千的雲海，成了坪林的早安模式，很美，絕美的日常。

這裡的茶事

山環水繞、溪谷交錯、海拔160-1100公尺的坪林，是個美麗的茶鄉聚落，因為位於翡翠水庫的上游，水土保持與農事行為攸關大台北地區的民生用水，所以特別受到重視。坪林地區約有八成的居民都種茶，成立了8個茶葉產銷班，從2009年開始，因為慈心有機農業發展基金會的淨源計畫，開始鼓勵茶農轉作有機，目前有2個有機茶葉產銷班（計30位班員），耕作面積卻還不到全區茶作面積3%。文山包種茶是坪林的主力，近年來紅茶、東方美人茶及白茶也陸續顯現出可觀的產量。

在我看來，坪林的兩個產銷班班長其實都是懂得生活、體現生命的茶農，觀日出，拍茶園，捕捉靈動的動植物，也讓外人跟著雲海及農事感受坪林的精彩動態。這是一種有溫度的對話，透過畫面，坪林的山光水



豐沛而清澈的溪水



有機茶園



日光萎凋

色溢於言表，純淨的山

景，總有一抹清新可人的氣息，特別是站在有機茶園上，光著腳丫子，踩在鬆軟的土地上，接收一早來自土地的地氣，就覺得自己與這片茶園的關係更深更明確。以身作則的班長，試圖也帶起班員更具深度的土地認同。

先做產品分級及訂價

台灣的優良茶有比賽茶的機制，春茶及冬茶是兩個主要的季節茶品，每年透過比賽茶評選出來的特等茶，1斤（600公克）茶少則上萬至數十萬的天價，這是許多茶農熱衷參賽的原因，即使是鳳毛麟角，也要在比賽茶上一較高下。但是比賽茶有諸多辦理上的成本，包括繳交茶樣、分裝人力、專用包裝資材開發、專業評審、公開頒獎與展售...等，每個環節都需要動用到一定的人力與物力成本，所以沒有足夠的報名點數，絕對是無法辦得起來。

有機茶因為產量少，遲遲沒有所謂的比賽茶，這當然也是成本上的考量。透過今年四月份的年度執行方案座談，我們決定不計成本以坪林地區兩個有機茶葉產銷班為對象，試辦有機茶葉分級評選及訂價，強化在地有機製茶技術，創造後續行銷的商品價值。藉此讓所有班員持續有機耕作而有穩定的收益，也希望能夠從經濟層面推升的行銷企劃，讓坪林有機茶產業能夠活躍起來。

專用包裝資材的設計開發

評選後的茶葉需要有一個可供識別的專用包裝，這是比照比賽茶的做法，也是市場區隔的考量。所以我們也進行專用內袋、茶罐、分級罐貼的設計與開發，同時因為分級價位所衍生單一包裝的可被消費單價，包裝規格以75公克為主。經過公開的評審品評之後入選者，可依其評等的級別套上專用的外衣，商品化之後，賦予產品的品牌價值。

茶農嘗試在有機茶園復育翡翠樹蛙的心念，讓這個具備環境生態指標意義的生物成為這次分級區隔的品牌意象。從第一級至第三級，分別依樹蛙數量的多寡來區隔級別，當然也代表了價位上的差異。

有機好茶入手

誠如這次擔任評審的農委會茶業改良場陳國任場長所說：這是全台首創的有機分級評選會，值得大家珍藏第一批嚴選出爐的有機包種茶。誠摯推薦，也期許受到鼓勵與支持，歡迎有興趣的朋友直接洽詢採購。



有機包種茶分級嚴選初登場

等級	分級區隔	每罐(75公克)	姓名	連絡方式
第一級	3隻樹蛙	850元	詹正義	0989-007663 · 02-2665-8380
			詹正義	0989-007663 · 02-2665-8380
第二級	2隻樹蛙	600元	詹偉仕	02-2265-7076
			陳陸合	0952-600268
			余三和	0910-415115 · 02-2665-6700
第三級	1隻樹蛙	400元	陳善嘉	02-2665-7110
			翁高美女	02-2665-7110
			王緒潭	02-2665-7110
			陳陸合	0952-600268

◎本案由台北市瑠公農田水利會委辦計畫補助執行

特別企劃

臍帶與使命

感恩瑠公農田水利會的一路扶持，讓我們在邁向永續農業的道路上得以持續具有續航力

文 | 李積錦

農曆七月，依民間習俗總會進行各種普渡眾生的法會活動，而也有另一類說法則是指這個月是屬於感恩的月份。本會自民國75年7月1日承蒙台北市瑠公農田水利會捐資創立為專業性農業服務機構，自始即效法郭錫瑠先生「愛農、護農」的無私精神，並且秉持「提高農民所得、確保農產品食用安全，增進全民福祉」的成立宗旨為台灣農業永續目標而努力。近幾年，歷經經濟衰退、銀行利率下滑的考驗，台北市瑠公農田水利會實如母會般，給予本會倍加關心和業務經費的協助，在此除特別向母會再次表達感恩之意，也讓外界分享本會除了長期扮演農產品農藥殘留把關角色外，在產銷業務上與其合作執行的各項業務概況。



士林百合試驗田移植

【大台北地區樂活農村暨再生輔導計畫】

為提升產業地方特色，近兩年以烏來原住民地區為輔導重點，透過取得行政院農業委員會桃園區農業改良場「山胡椒」技轉，並且多次辦理山胡椒育苗管理講習及座談會，聘請改良場專家指導教授完整的山胡椒栽培技術，未來目標更朝將當地原生山胡椒作物產業化、精緻化，以形塑地方品牌特色產業。其次，看準「食用百合」的未來市場商機，也透過與改良場合作育植百合球苗，目前除了持續觀察第一批已在陽明山田間試種兩年的種球生長狀況外，未來也將建立食用百合鱗片繁殖健



威叔茶莊示範設置

康種苗培育技術模式，並且進行產品行銷包裝設計及市場推廣促銷。

另為提升大台北地區茶葉行銷，也協助農政單位宣導推行「亮點茶莊」政策。同時為行銷木柵鐵觀音茶葉，除了既已設置的「觀鼎茶文化工坊」、「威叔茶莊」推廣示範點外，近期也將著手進行另兩處茶莊推廣示範點的設置作業，持續推動木柵鐵觀音茶文化。

【有機產業鏈整合與教育計畫】

擇定單一產業、社區為投入標的，強調有機產業六級化，同時打造在地獨特樣貌。

為提升大台北地區茶農的知能儲備及技藝傳承，規劃「茶人職能精進系列課程」，透過分項的教育訓練，精進產、製、銷的自我成長及創新，藉以篩選及輔導優質的茶農團隊。此外，今年度也與農委會茶業改良場合作，在坪林區試辦全台首創有機包種茶分級評選及訂價，強化在地製茶技術，創造後續行銷的商品價值。



▼茶改場陳國任場長(右一)及邱垂豐副場長(右二)專業評審。 ▲台灣茶產業六級化發展



有機青梅DIY



山藥產地觀摩

【國產農產品加工推廣計畫】

為提升消費者對國產農產品之認識，多年來陸續辦理各種農產品加工講座(如：豆腐與豆花、蔬菜果醬、納豆、梅子加工等DIY活動及手沖咖啡教育推廣)，同時也舉辦產地觀摩(如：仙草、山藥、綠竹筍、紅棗等)。透過會訊發行與本會網站資訊，加強消費者認知及宣導農業相關訊息，期能解決農民產銷問題與提昇農民收益，達到雙贏的效果。

【優良農產品產銷整合計畫】

經由產地實地拜訪，與農友、農會、合作社、農場建立良好合作關係，並整合出全國優良農產品資訊發布於本會網站，讓消費大眾更加了解優良且安全之農產品，以協助其產品行銷推廣；同時也提供產品文宣設計、產品包裝、農藥殘留檢驗等服務，提升農產品競爭優勢。歷年所輔導種類包括枇杷、巨峰葡萄、蘆筍、茭白筍、石蓮花、愛玉、火龍果、蘆薈、山藥、金煌芒果、橙蜜香小蕃茄、珍珠芭樂等。

感恩台北市瑠公農田水利會的長久提攜與照顧，並與本會維持情同母子間的臍帶親密關係，未來我們將更肩負任重道遠的使命，繼續為農業打拼！



火龍果採收

2017 台北國際食品展紀實

文 | 梁美智
銀川永續農場



本會董事長、執行長及顧問至展覽現場參觀，並與銀川永續農場賴兆炫夫婦合影。



紐西蘭、香港等無數的國際食品展，從加拿大到香港的異國超市，銀川米隨處可見，這就是「時間」的價值，銀川米的努力終於呈現出成果。

四天的活動中，盛情邀請所有的舊雨新知來攤位品嘗銀川米，由親和力十足的Claire老師主持的銀川食堂，教大家簡單料理麻油薑汁拌飯、香椿拌飯等，讓銀川米的口感、特色發揮，更重要的是請大家吃飯，吃好飯。

其間，瑠公基金會董事長、執行長與顧問前來為銀川米打氣鼓勵，20年的情誼可貴、感動，這是一場相當成功的展覽會！



易煮粥產品展示。

記15年前第一次參加台北國際食品展是跟著瑠公基金會一起出展，當時一個小小的角落擺設得很溫馨、陳列著很羞澀的銀川米，就這樣開始了銀川米的國際之路。一路走來參加了加拿大、澳洲、

今年帶著與中華穀類食品工業技術研究所技轉開發的產品一有機南瓜、菠菜易煮粥，以及銀川新品一有機米鬆餅粉參加2017台北國際食品展，並與海洋大學銀髮學系一起發表有機米糠開發與應用的重要成果，獲得很大的迴響！現場也舉辦試吃活動，消費者紛紛前來體驗，口感實在，清爽無負擔，即使是匆匆路過的民眾，試吃後還會回頭再吃一口，大獲好評。

季節
限定

文 | 周雅雯 · 龍源農場

觀音山下的

The aroma of pomelo

柚香



10年來，在八里地區的農民和農業單位的共同努力下，新北市八里地區所生產的文旦柚品質及名氣，已足與其他地方（如：花蓮、台南、斗六）的文旦柚媲美，在市場上更贏得了「南麻豆，北八里」的美譽。

八里地區文旦柚的品質之所以在市場上獲得肯定，主要是因其所在的觀音山是一座火山形成的山脈，因土地含有豐富的礦物質，再加上充足的日照與水份，讓八里文旦柚有一個很好的生長條件；還有透過與農業單位的合作，提昇了農民更專業的栽培管理技術，品質因而逐年提昇；另外，也要歸功於八里區農會為了提昇當地柚農的栽培技術及加強文旦柚行銷，歷年來每年都定期舉辦文旦柚評鑑比賽。

在八里說到種植柚子的達人，就想到我的父親周清章。他是一位世居在八里的農家子弟，從小即對於農業有興趣，也終其一生從事農業。早期會種植文旦柚起因為於綠竹筍的農事工作很繁瑣，因此在無綠竹筍的農忙時期，開始嘗試小規模文旦柚的栽種，由於採收後的果實受到了行口盤商的稱讚，因此種植面積日漸擴大，直到現在。

父親習慣一個人獨自的摸索找資料、拜訪前輩尋求栽培上解惑及留意市場銷售資訊，也學會善加運用及結合農業單位的技術資源。他把農業當作一生的事業與興趣，因此在種植作物的成績就更顯得傑出。父親常說：「種植作物不要只埋頭苦幹，也要到外面觀摩學習他人長處，才跟得上時代。」多年來，始終用一種開放的心胸對待他的職業，將農場分區種植不同的果樹，園區在不同時間皆有收成，充分發揮了現代經濟學分散風險的觀念管理。近年來也因參加八里區農會與新北市農會的

文旦柚評鑑比賽，屢獲佳績與肯定，截至目前在八里區所得到的冠軍次數更是無人可比。現在農場所生產的水果都是自產自銷，銷售完了就必須等隔年；農場內種植水果的採收期分別是：5月中旬的樹梅（楊梅），7月中旬的蜜雪梨，8月底的文旦柚，以及翌年1月中旬的桶柑。

為提昇自我的栽培技術、生產優質及精緻的產品、保障消費者的食用安全。特別感謝台北市瑠公農業產銷基金會，多年來不僅提供了農藥殘留檢驗的嚴格把關服務，也積極協助辦理消費者產地之旅，並且安排媒體記者至產地專題報導，成功行銷了八里文旦柚。

文旦柚在每年「白露」前後十天採收，現採的文旦柚風味較為不佳，須透過7至10天的「辭水」讓柚子的風味完整散發出來，此時文旦柚果肉微酸帶甜，風味最佳。選購文旦柚可依個人喜好選擇大小，一般來說大顆的果粒纖維較粗，小顆的纖維細；果型以三角圓錐形，不歪斜為優；建議買回的文旦柚放於通風處，即可延長儲藏時間。

由衷的歡迎大家秋天到八里採摘文旦柚，春天在柚花盛開時來趟柚花薰香之旅喔！

龍源農場



活動花絮



8月9日本會為執行台北市政府環保局補助計畫，在善導寺教育中心辦理兩場次「食農及環保教育推廣活動」，參加人數共計156人。



於7月25日及27日辦理二梯次「苗栗紅棗·鮮體驗」，至苗栗縣公館鄉採摘新鮮紅棗及體驗客家文化，如客家料理、擠福菜、穿龍古圳導覽等。



於7月4日及7日辦理二梯次「鮮筍八里行」，前往八里農會所輔導的綠竹筍農園體驗採筍及本會輔導的桃樂絲森林園區導覽及香皂DIY等。



7月3日執行台北市政府產發局計畫，於金融研訓院，舉辦200人次「台北市農業管理人員複訓講習」。

產品快訊

買好禮過佳節

本會輔導安心蔬果系列產品多年，感謝大家長期的支持。因應中秋佳節特別篩選出適合自用或送禮的產品禮盒，提供選購參考，可於下表列中專線洽詢。

有機水果加工產品

松林梅自然生態農場
089-360-878

梅子加工產品

梅子博物館
049-2774-198

綠竹筍加工產品禮盒

八里區農會 / 供銷部
02-2610-2996

菇類產品

隆谷養菇場
04-2572-3452

有機仙草茶禮盒

豐實農場
0972-037-912

文旦柚禮盒

龍源農場
0928-642-916

文旦柚禮盒

八里區農會 / 供銷部
02-2610-2996

文旦柚禮盒

桃樂絲森林
02-8630-3356

鐵觀音茶冰淇淋

觀鼎休閒茶園
02-2939-9190

鐵觀音禮盒

木柵區農會 / 供銷部
02-2939-8021

山藥月餅禮盒

瑞芳地區農會
02-2497-8704



當令食材

三芝

文 | 周正男 · 新北市三芝區農會

茭白筍

新北市三芝區農會



民國74年即成立的三芝茭白筍產銷班，栽培面積曾多達73.3公頃，班員人數高達324人；由於其產品具有高甜度與細緻口感，早期在本會多年參與輔導及落實農藥殘留檢驗把關下，順利取得農政單位授予的吉園圃標章，並且也在本會協助舉辦記者發表會，打響了「三芝美人腿」美譽，在市場上贏得極佳口碑，也為農友帶來平穩的收益及商機。

原來等待是值得的

一年一收的三芝赤殼種茭白筍，是三芝最具代表性的農特產品。三芝茭白筍是由一群老農夫，在守護著這塊土地與水梯田，從5月份開始栽培，吸收全年的菁華，產期則由每年秋天9月開始、10月盛產、11月結束，只有短短2個多月的產期時間。

茭白筍的由來



台灣原無茭白筍，明確引進時間不可考，推估最早約在十八世紀中期才進入台灣。根據文獻的記載，原來分布在中國北方沼

澤裡生長一種和稻子一樣的水生植物，頂部會像稻子一樣結穗，被稱之為「菰」，採收的穀粒，就是「菰米」。據聞大約從漢代起，菰草（茭白）在生長過程中感染了黑穗菌，莖部膨脹成條細長的筍既脆甜又香，而且產量高，甚具經濟價值。經過一段時間的改良之後，到宋時，人們知道把茭白挖起來，種植在田裡，第二年會產生新茭白植株，因黑穗菌的孢子是一直留在田間地下莖裡越冬的，所以帶菌的菰莖像種番薯一樣，可以留種無性繁殖，世代相傳，於是有了專門種植茭白的田塊，生產出肥碩的“茭白”，這樣菰由穀物變成了一種水生蔬菜。

茭白筍結筍原理

茭白筍黑心的原因，是由水中一種黑穗菌，寄生在筍身的莖部，刺激了植株，形成的筍狀嫩莖，若無與黑穗菌的共生，茭白植株就無法結筍。若菰黑穗菌形成孢子，就是所謂的花心或稱黑心。黑心的茭白筍，可以吃？當然可以。就像義大利的墨魚麵一樣，顏色不同而已，但如果黑點太多則會影響到口感。

如何吃茭白筍

茭白筍的營養成分豐富，它含蛋白質、脂肪、糖類、維生素B、維生素C、尼克酸、煙酸，以及鈣、磷、鐵等礦物質。茭白吃法多樣，帶殼生烤甜嫩香，生吃脆嫩可口，清炒煮湯甜味天成，色澤透明如玉堪稱美味佳餚。三芝人則喜歡用茭白筍煮鹹稀飯。茭白講究吃得新鮮，若市售的剝殼茭白，宜現買現吃。若需貯放一段時間，應保留外殼，食用時仍可保持潔白柔嫩。

活動快訊2

在秋天 體驗茭白筍

三芝的茭白筍有「水梯田茭白筍」及「美人腿」之美稱。栽種屬一年一收，每年十月下旬為其盛產期。由於地理環境的關係，所生產的茭白筍肉質細緻、滋味甜美。正值涼涼秋日，實地走一趟，漫步鄉間小路，體驗茭白筍風味餐及水田採筍，盡享田園樂趣。

時間	活動內容
08:20	▶ 基金會集合
08:30 ~ 09:50	準時出發到三芝，沿途欣賞海岸風情
10:00 ~ 11:30	▶ 農會直銷站 二號倉庫文創空間—斗笠彩繪DIY
11:45 ~ 12:45	▶ 茭白筍風味餐
13:00 ~ 14:15	▶ 共榮社區生態導覽 三芝遊客中心
14:30 ~ 15:30	▶ 水田體驗採筍 (約60分鐘自由採筍可全帶回) ※ 因水田採筍會弄濕衣服，建議參加者攜帶一套衣服更換及一次性長筒襪或雨鞋。
16:00	賦歸

- 活動費用：每人1,100元。(含車資、午餐、100萬旅行平安險及贈品)
- 報名電話：02-2394-5029 ext: 31、30 吳小姐或許小姐 (洽詢時間 / 9:00~12:00或14:00~17:00)
- 報名方式：1、活動預定二梯次，每梯次30人，未滿將取消或合併。
2、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。(劃撥單註明參加者姓名及日期)
3、報名繳費後，概不受理退費；活動通知單於活動前一週寄出。

體驗茭白筍【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	
連絡電話	(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：		
參加梯次(擇一)	<input type="checkbox"/> 第一梯次：106年10月31日(週二)		
	<input type="checkbox"/> 第二梯次：106年11月2日(週四)		

郵政劃撥：19454231
戶名：財團法人台北市瑤公農業產銷基金會

◎注意事項：如遇不可抗拒因素無法成行，主辦單位將告知活動取消及辦理退費，學員不得異議。

活動快訊1

邀您一起來認識標章！

本會為執行臺北市政府委託之「臺北市農產品、農業資材抽查監(檢)測及教育宣導」專案計畫，將在台北市圓山花博爭艷館辦理多場次的推廣活動，提供大台北地區的消費大眾參加；活動內容以「農產品生產及驗證管理法暨相關子法」、「有機、產銷履歷、CAS優良農產品標章」等主題，設計多種知識性、趣味性及與消費者互動的遊戲。

歡迎大家在10月份的第三週日(15日)及第四週日(22日)，前往活動會場共襄盛舉，詳情請參閱基金會網站 (<http://www.liukung.org.tw/event.asp>)。





