

# 瑠公

## 農業產銷會訊 95

半年刊

中華民國108年4月10日 發行  
中華民國89年9月1日 創刊

Liu-kung Agriculture Foundation

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！

# 有機農夫

## 棲地管理與環境生態

農業生態

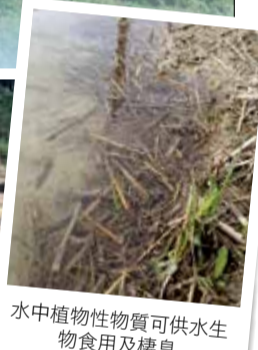
文 | 黃國靖 · 國立東華大學環境學院教授

水田環境結構與野生動物的物種組成及生活史有高度關聯性，因而從零散小區域性的水田農業環境，延伸或連結為地區性的生態環境，當中含有農業、非農業及天然環境，因此不能把水田視為獨立的棲地環境。許多研究已證實上述環境擁有特別的生物及非生物層面的複雜關係，水稻田供野生動物利用，如取食、躲藏避敵、交配繁殖等活動，提供棲息、避難場所及過渡帶等功能；因此除水稻田本身的生態特性外，水稻田與鄰近環境的連結與組成，皆有可能改變原有的棲地性狀及生態功能。

↑ 臺灣許多農地大多是農業及非農業的地景鑲嵌組成，而形成一複雜生態系統



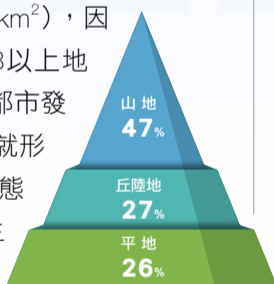
不同時期水田提供不同鳥類棲息利用



水中植物性物質可供水生生物食用及棲息

↑ 長腳蛛

臺灣地形主要為山地地形，即海拔高度超過1000m山地佔47% (16800km<sup>2</sup>)、丘陵地為海拔高度100-1000m及地形坡度大於5%的100m以下地區約佔27% (9700km<sup>2</sup>)、平地為海拔高度100m以下且地形坡度在5%以下者約佔26% (9500km<sup>2</sup>)，因此山地和丘陵地約佔全臺灣2/3以上地形。此外，臺灣農地隨著國家的都市發展，道路橋樑房舍等建設增加，就形成如水稻田等農地大多是農業生態環境、都市化生態環境及森林生態環境鑲嵌生態系統。



### 長腳蛛與水稻田的相互關係

近年，長腳蛛為有機水稻田的代表性指標物種，水稻田環境結構與管理會直接影響其棲息活動與分布，不同種類長腳蛛 (*Tetragnatha*) 會受水稻田鄰近灌溉水道的寬度和深度、水道兩側的植物高度、水道與天然棲地如森林距離的影響，而其最直接的影響將會反映在族群密度及分布模式。如長腳蛛 *T. maxillosa* 喜好潮濕環境，例如天然環境中森林溪流沿岸棲地，而且會利用植物的枝葉來結網，因此水道兩旁植株愈高個體數量愈多，而且較高植株其懸垂枝條能提供於寬闊的水道上造網結巢，鄰近森林邊緣的環境個體數量亦會愈多。但相對另一種長腳蛛 *T. extensa* 喜於水泥牆結網，因而族群數量與水泥水道寬度呈正相關，即水道愈寬個體愈多 (50cm以下)，與水道兩旁植物高度呈負相關，植株愈高長腳蛛個體愈少，因水泥結構被覆蓋而無法結網；同時，因偏好明亮環境而較常於都市化環境中出現，因都市化環境常較農業環境有燈光照明等設施，因而對鄰近森林邊緣的棲地沒有明顯偏好性。植株高度常與植被密度呈正相關，而與農事管理的強度呈負相關；因此水稻田周圍的水道，為長腳蛛重要且相對較佳的棲息環境，故水道周圍植被組成與管理對長腳蛛族群大小有極高相關性，因為其能營造不同微棲地以供不同種的長腳蛛棲息利用。

### 水稻田環境結構，影響物種多樣性

儘管在大尺度的環境下，水稻田會因鄰近環境組成而有不同關係與影響，更主要是在重度干擾開發環境中，有機水稻田所能提供生態環境，對許多野生動物來說相對就十分重要；而且在人為與天然生態環境中，有機水稻田能扮演半天然生態環境，作為上述兩者環境緩衝區域、連接或過渡帶。因此有機水稻田在大尺度環境中，微棲地特性就尤為重要，如水稻田乾濕週期、水的來源及水路分布、水路與陸地連接狀況、田中有機物質組成及轉換、土壤特性、區域性溫度和濕度變化等；而上述環境條件與特性，會因水稻田的不同管理方法而有所差異，如水稻田灌水與放水露田、田埂結構及植物組成、灌溉水道結構及寬窄深淺、水稻收割後稻梗處理、稻田周圍植物組成等，皆可能改變有機水稻田的半天然生態環境的生態功能及野生動物分布或行為。



植被移除的田埂，相對降低田間棲地多樣性



灌溉水道及連接田邊的棲地結構會直接影響田間生物組成及棲息



收割後灌水浸田

→ 水稻收割後綠肥作物栽種，除可增加及促進土壤養分外，更能提供不同棲地環境

### 棲地管理方式不同，營造不同生態環境

由上述長腳蛛例子，清楚知道水稻田的環境結構對野生動物是相當重要，對持續生物多樣性的維持，其中最重要關鍵是有機水稻田的管理者，必須瞭解這半自然生態系統的農業生態系 (有機水稻田) 的棲地特性。水稻田及溪流連結灌溉等水道，能提供許多重要生物如浮游植物、浮游動物、大型無脊椎動物、魚類、鳥類及蝙蝠等棲息；因此，水稻田不同管理方式，會營造出不同生態環境。在寒冷季節水稻田及水道能提供較為溫暖棲息環境，水稻收割後稻梗處理，對不同鳥類有不同影響，密集且較高稻梗抑制部分水鳥活動，稻梗清除又降低水中有機食物來源，水中有機物質多寡亦與稻梗呈正相關，而影響水中浮游動物及大型無脊椎動物數量，因而影響水中食物鏈組成；水田水位高低及水田泡水或放水，會明顯影響水中物化特性及生物組成，如水中溶氧、含氮物質、微生物活性、生物組成等。因此水稻田棲地管理會營造出不同生態環境，隨而改變各類生物棲息利用。





農業  
NEW  
政策

淺談

# 友善耕作 & 團體

F r i e n d l y

文 | 李積錦

## 以農產品

來說，過去在消費市場上，一般消費大眾耳熟能詳的標章多是指「吉園圃」、「CAS台灣優良農產品」、「產銷履歷農產品」、「台灣有機農產品」等；而隨著農業政策的修正與調整，「吉園圃」標章已正式宣告停用，行政院農業委員會特別將「推廣友善環境耕作」列入農業新典範的農業重點政策之一，並且自106年度起開始啟動以下的各項措施：如開辦有機及友善環境耕作補助、提高有機驗證及檢驗費用補助比例、擴大補助溫（網）室設施、生產加工農機具設備及有機質肥料資材等，以鼓勵既有從事有機及友善耕作農友持續經營，進而吸引更多慣行農友轉型，並同步加強推動學校午餐及團體膳使用有機食材，以期拓展有機及友善農產品多元化行銷通路，以消費需求來帶動促進產業成長。

隨著「有機農業促進法」在107年5月30日正式公布後，本會也有幸承蒙行政院農糧署長官的厚愛與提攜，得以有機會在友善耕作團體正式運作輔導的第一年，也就是去年下半年度（9月~12月）首度參與農糧署「輔導友善耕作團體強化內部控制計畫」，並且實地訪視全省30個友善團體總部，不僅因此深切體會到農政單位的用心良苦及團隊的努力，更為友善團體的辛苦投入及執著堅持理念而深深感動。也因為參與農糧署該計畫的執行，才發現現階段一般農友和消費者普遍對於「友善耕作」的定義及「友善團體」究竟指何者，其實是相當模糊及不清楚的，因此，藉此向大家做簡單說明及介紹。

## 友善耕作的定義

「友善耕作」是農政單位為了提升國產農產品的安全及品質，維護國民健康及消費者之權益，並且為了維護農業耕作環境所推出的另一套耕作策略，就是指介於有機農業及傳統慣行農法的耕作策略，稱之為「友善環境耕作模式」。具體的定義為：維護水源、土壤資源、生態環境與生物多樣性及促進農業資源永續利用，且整個農業生產過程皆不使用合成化學物質、不使用基因改造生物及其產品，以確保自然環境

與國人健康的耕作模式。而有別於有機農業必須經過第三方驗證機構認證，友善耕作推動策略強調的是自主管理，依循「團體稽核管理為主，政府管理輔導為輔」的策略。

因此，根據106年5月5日農委會公告發布的「友善耕作推廣團體審認要點」及「有機及友善環境耕作補貼要點」，只要向該會申請，經審認通過為友善環境耕作推廣團體，其所登錄及稽核管理有案之農友，即可認定為友善耕作農友，並能共享輔導資源。具體資源例如：以對地補貼方式給予農友生態獎勵給付及收益減損補助等。而截至108年年初，全省經審認通過的友善環境耕作團體已有34個。

## 有機與友善耕作的差異

更簡單、明確的說法是，友善耕作必須是遵照有機農業的標準：不使用化學肥料、農藥為前題；而「自主管理」則是友善環境耕作團體所強調、標榜的精神所在，因此，每個友善團體都必須依循自己所訂的自主管理規範作業，並且確實落實。友善耕作尤其強調重視水土資源保育，並且維持田間生物的多樣性來達到生態平衡，當然，最終目標還是生產自然安全農產品。而與有機農產品最大差異之處在於：有機農產品包括生鮮及加工產品都會貼有經第三方驗證機構審認通過後給予的認證標章。而友善團體僅限於生鮮的農產品，且除非團體本身有自行推出的產品標章（如慈心有機農業發展基金會針對其輔導的友善團體生產的農產品推出「綠色保育」標章），不然就沒有所謂標章可做為產品識別，這也是友善團體目前面臨消費者質疑所產生的最大困擾及有待努力突破的困境。

總之，農糧署為提升友善團體農法推廣及自主稽核管理效能，亦在全省北、中、南、東部辦理農友教育講習課程，同時邀請各分署代表、改良場、農試所專家、產業精英代表委員在進行團體總部訪視時具體



←教育訓練



提出技術指導及修正建議。此外，更提供友善團體辦理行銷活動的專案補助申請，可謂立意良善、用心良苦。在此，除了向認真服務的農政單位團隊及友善耕作團體

用心付出的夥伴們表達最高敬意，也衷心鼓勵有更多的農民能投入有機農業生產行列，並且期望消費大眾對於友善耕作團體所生產安全、健康的農產品能給予大力支持和肯定。

誰是  
友善耕作團體？

總部	友善耕作團體單位
北部	中華民國秀明自然農法協會
	財團法人慈心有機農業發展基金會
	社團法人中華民國瑪納有機文化生活促進會
	義美食品股份有限公司
	台灣主婦聯盟生活消費合作社
	桃園市農會
	台灣味社會事業有限公司
	保證責任宜蘭縣行健有機農產生產合作社
	宜蘭縣宜蘭市黎明社區發展協會
	新竹市農會
中部	彩田友善農作有限公司
	台灣品牌農業推廣協會
	新北市三芝關懷社區協會
	社團法人台灣原住民族學院促進會
	彰化縣福興鄉農會
	CGNF台灣自然農業協會
	苗栗縣農會
南部	臺中市大甲區農會
	台灣樂活有機農業協會
	臺中市霧峰區農會
	溪州尚水農產股份有限公司
	臺南市無米樂稻米促進會
	社團法人雲林縣小農友善耕作產業文化協會
	雲林縣斗南鎮農會
東部	嘉義縣義竹鄉農會
	臺南市下營區農會
	有限責任臺南市後壁區仕安社區合作社
	高雄市田寮區農會
	屏東縣春日鄉崇社區發展協會
	花蓮縣富里鄉農會
	花蓮縣橫門永續生活協會
花蓮縣吉安鄉農會	
有限責任臺東友善環境農產運銷合作社	
國立臺東大學	



↑總部稽核簡報  
←田間稽核

※資料來源：農糧署全球資訊網（107.10.16更新）



〔地方特產〕

SHENKENG

深坑

# 綠竹筍

文 | 張順達 · 深坑區農會

## 質優值得信賴

深坑「豆腐料理」享譽全國。遊客來到深坑，莫不發思古幽情，走在老街的石階步道上，不時飄散出濃郁的煙燻豆腐香氣。熱情招呼攬客的豆腐料理餐廳，每逢假日總是吸引各地遊客爭相造訪，為了品嚐在地美食。或許大家對深坑的特產都以豆腐料理為地方印象，不過深坑除了豆腐美食外，還有非常值得推薦的優良農特產，就是佳評不斷、深受饕客喜愛的「深坑綠竹筍」！近年來，配合地方產業文化推廣活動，已將豆腐、綠竹筍、包種茶及黑豬肉等特產同列「深坑四寶」之美名。



「深坑」因其四面環山形似坑底故而取名，享有得天獨厚的氣候與地理環境：地勢多丘陵、日照充足、溫暖多雨，地質多為砂質壤土，非常適合綠竹筍生長。此外，早期臺灣茶業外銷沒落，農會積極鼓勵農民轉型種植「深坑綠竹筍」，便成為本地最大宗的農特產。全區栽培面積約150公頃，每年5月至10月為生產期，由於口感清甜甘美、脆嫩爽口，媲美細柔的水梨，廣受民眾喜愛。有別於南部竹筍的產銷模式，北部的筍農為確保綠竹筍的新鮮，大都是清晨時間，猶如礦工頭戴照明設備，在星空露水輝映下摸黑前往筍園

採收綠竹筍，以便天亮時提供貨源給中盤商或前往各地販賣，如此辛苦費心的過程，

是因為綠竹筍的產品特性會隨著時間的流逝和溫度上升，不斷老化而影響口感。農政研究單位為協助克服及不易保存的困境，已順利開發出預冷設備及真空殺菌包裝，深坑區農會也為協助農友調解產量、產期及穩定市場價格，每年都會在綠竹筍盛產期收購產銷班員的綠竹筍，送往加工廠製作綠竹筍真空包，並且開發「綠竹筍香腸」伴手禮在各地農會超市銷售，以便消費者全年都可購買和享用。

現在深坑的筍農透過農會的講習與農友間的管理經驗分享，不斷提昇技術與品質，除了豆腐外，綠竹筍開始在市場上展露光芒及深受消費者喜愛，並且在各地所舉辦綠竹筍的比賽屢創佳績。其中轄區內的筍農「黃金城先生」更在106年及107年蟬聯臺灣北部地區五縣市綠竹筍品質比賽的「冠軍」，可見深坑所生產的綠竹筍品質優良又穩定。深坑區農會每年舉辦地區性綠竹筍比賽、相關推廣活動及透過相互觀摩交流的

機會，鼓勵筍農持續在生產技術及品質管理提升改進。

綠竹筍是一種特殊的健康食材，含有纖維素、低澱粉、多種維生素、胺基酸及鈣、磷、鉀、鐵等微量元素並富含膳食纖維，能幫助消化、刺激腸胃蠕動協助排便順暢。與其他食材組合性佳，不只能增加料理的鮮甜度，對現代人的健康飲食更是不多得的好食材。為此，農會連續幾年皆與餐廳主廚發揮廚藝和巧思，結合深坑豆腐、綠竹筍、茶葉和黑豬肉為食材，研發「深坑四寶餐」提供民眾訂桌品嘗在地美食，期許協助農民行銷推廣在地農特產品。

「深坑綠竹筍」具備地方性和優良品質的特色，又是健康料理所能運用的食材。現今網路資訊的發達促使全國各地的景點和美食廣為人知並爭相前往體驗，農會藉此積極推廣，鼓勵筍農提升技術和品質，亦開發相關加工產品為伴手禮，以增加食用方法和時間。如此優良的農產品絕對值得您信賴和品嘗！



黃金城先生榮獲107年度北區綠竹筍評鑑冠軍



綠竹筍香腸

深坑區農會



有它在，數據更準確！

檢驗觀測站

認 識 食 安 檢 驗

## 標準品

### 食品檢驗

是維護食品安全的重要防線，為了避免發生檢測誤差，實驗室會利用檢驗「標準品」來比對檢測數據，是檢驗過程中相當重要的角色。

一般而言，食品檢驗可分成物理性、化學性和微生物三種類型，物理性檢驗如檢查食品是否摻雜小石頭等異物；微生物性檢驗可檢查食品是否受細菌、黴菌污染；而化學性檢驗則是用來檢查蔬菜水果的農藥殘留，或魚蝦貝畜禽類的動物用藥殘留。化學性的食品檢驗結果，是實驗室將檢測後所得數據，與「標準品」比對而得。

什麼是標準品呢？簡而言之，標準品就像是用來校正及對照秤重天平的標準砝碼，使秤出來的重量是準確且可信的。標準品可以是固體或液體，目的是將檢驗所得的一串數字，對照轉換成可判讀且正確的數據，再與衛生標準比對，即可得知受檢驗食品是否安全。例如，若想檢測某個樣品是否含動物用藥瘦肉精常見成分「萊克多巴胺」，可將樣品放入精密儀器檢測，並且也將萊克多巴胺這種化學藥品的標準品以同樣程序操作，再將樣品及標準品分別顯示出的數據或圖表進行比對。

由於標準品的功能將檢驗數值轉換成可判讀的結果，因此，成分、含量需經嚴格標準確認是否符合規範，否則，若是標準品的成分或純度有落差，就會造成轉換結果錯誤。此外，由於標準品也是化學藥品，同樣會面臨過期的問題，為了避免實驗室使用過期而不再準確的標準品，導致檢驗失誤，食藥署訂定「認證檢驗機構標準品合理使用期限之認定原則」，以確保各項檢驗報告正確可信。

↑歐殺斯(農藥)標準品滯留波峰時間  
←歐殺斯(農藥)標準品成分證明單

※本文轉載自衛福部食藥署 藥物食品安全週報第690期第三單元





手·作·趣

轉個彎·依舊精彩

# 純露DIY

文 | 施素蘭·天然手作專業講師

所謂純露，根據《純露芳香療法》書定義為：「純露是植物為了芳香治療的目的，經過蒸氣或水蒸餾過程中的凝結水副產物。」這樣的水溶液含香氣、味道、各種天然化學分子以及療效的液體。

市面上有不少純露蒸餾機，早期家裡也有一台，當時只知可製作純水，占空間且製作費時、耗電、聲音大，整個被我嫌棄，沒多久就送人了。多年後才知它的好，也不敢奢望再買蒸餾機，且家裡空間有限，了解蒸餾原理，器材設備選用三個大小不同鍋子及一個鍋蓋，冷卻設備使用冰塊，純露出水口則用粽子棉繩收集，讓家裡現有鍋碗瓢盆披掛上陣，轉個彎，依舊精彩。

## 香草純露DIY

蒸餾材料不限，香草、柑橘皮都可，我喜歡夏天蒸餾檸檬香茅，檸檬香茅純露可驅蚊。我也喜歡蒸餾乳香，只是乳香遇熱黏稠，漏盤難清洗，在漏盤上先鋪塊棉布，再放乳香，蒸餾後的棉布就不要了，漏盤浸泡小蘇打熱水刷洗，雖然清洗費工，但是乳香純露能使肌膚變得更細緻，也可當漱口水使用，辛苦是值得的。

### 器材

- 鍋子：大小不同三個
- 玻璃鍋蓋：一個
- 粽子棉繩：1條

### 材料

- 乾燥迷迭香：150g
- 純水：600ml~800ml
- 冰塊：1包



### 做法

- ①先備好冰塊。
- ②大鍋即水鍋，裝入純水。
- ③中盆即漏盆，放入迷迭香。
- ④小碗即純露收集碗，放在迷迭香上面。
- ⑤玻璃鍋蓋綁上粽子棉繩，棉繩放進純露收集碗內。
- ⑥玻璃鍋蓋倒扣於水鍋上，並確保鍋蓋與水鍋之間沒有空隙。
- ⑦將冰塊置於倒扣鍋蓋上。
- ⑧開大火聞到香氣後轉中火繼續煮30分鐘熄火，就可看到收集碗已有不少純露。

### 貼心分享

- ①也可使用新鮮香草，建議香草與純水等比例。
- ②火的大小影響純露質量，中火慢慢蒸餾，純露品質較好。
- ③室溫存放，保存期限3個月。

## 迷迭香回春水

純露可直接使用或稀釋後飲用；也可搭配精油，當化妝水、驅蚊噴霧、室內芳香噴霧等，運用更廣泛。迷迭香最著名功效就是增進記憶力，使人頭腦清晰，條理分明，這款迷迭香回春水的清靜、香甜，每天噴一點，不只肌膚回春，連記憶也回春。

### 材料：

- 檸檬精油：6滴
- 迷迭香精油：4滴
- 甜橙精油：2滴
- 迷迭香純露：35ml
- 伏特加：15ml

### 做法：

- ①先將精油全部滴入容器內。
- ②再倒入伏特加，稍微搖晃使之混合，靜置一晚。
- ③隔天再倒入迷迭香純露即可。

### 貼心分享：

- ①使用前請先於手腕內側測試，是否有過敏現象。
- ②此款回春水味道，會隨著時間而變得更加柔和溫潤。
- ③室溫存放，保存期限3個月。
- ④驅蚊配方：迷迭香純露改用檸檬香茅純露，精油可選用薰衣草、天竺葵、茶樹、檸檬香茅、柑橘類、薄荷等精油共12滴。

※圖文摘自麥浩斯出版的《主婦的天然廚房》

活動快訊

## 土窯學習 × 野炊工作假期

在花蓮富里的稻浪中，迎著清新的空氣與朝陽，數著滿天的星斗，展開五天四夜的工作假期，學習砌窯、體驗野炊、全蔬食淨化的自然放空行程。

Working Holiday

【活動日期】2019年5月31日~6月4日(五天四夜)

【活動地點】花蓮富里、玉里

【集合時間/地點】第一天下午1點—富里火車站

【招募對象】20歲以上，願意在戶外工作學習、探索生態環境者。10人成團，15人額滿。

【報名網址】<http://www.liukung.org.tw/event.asp>

【報名期限】即日起至5月10日止

【活動費用】每人9,999元

- 1) 費用包含200萬旅平險附加20萬醫療險、住宿費、餐費、講師費、導覽解說費、社區接駁車費及部分行政費用。
- 2) 郵政劃撥帳號：19454231 戶名：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
- 3) 自行訂購台鐵來回至花蓮富里火車站(本活動費用不含台鐵車資)。

【注意事項】1) 活動包含勞動行程，請評估個人身體狀況再報名，如有特殊疾病請於報名前告知我們。

2) 本行程之午餐晚餐皆為全蔬食(蛋奶素)野炊，早餐則提供餐券自由覓食。

【收費說明】1) 經報名繳費，恕不受理退費，但可轉讓名額給親友參加。

2) 若因氣候或其他不可抗力之因素，導致無法成行，將酌收100元行政手續費，其餘退還。

3) 無故未報到者或於中途離隊、脫隊者，均視為自願放棄，不予退費。

【行前通知】於活動前一週另行寄發。

### 【活動行程概要】

時間	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
08:30 ~ 12:00		【土窯工事】 土窯基座	【生態探索】 瓦拉米步道	【土窯工事】 窯體製作	● 歡慶完工 ● 在地小市集
午餐 / 全蔬食野炊共食體驗與參與					
13:30 ~ 16:30	【相見歡·分組】 ● 富里火車站集合報到 ● 認識材料和工具	【土窯工事】 土窯基座	【土窯工事】 窯體製作	【土窯工事】 窯體製作	帶著滿滿的回憶與感動回家!
晚餐 / 全蔬食野炊共食體驗與參與					
18:30 ~ 20:30	● 民宿分配 ● 洗滌旅途疲累 ● 一夜好眠	● 銀川好山好水 ● 好願景 ● 自然生活點滴		● 心得分享 ● 草地音樂會	

### 【活動連絡人】

電話：02-2394-5029 分機30 許鈴蘭 (請利用9:00~12:00及13:30~17:00辦公時間洽詢。)

## 會員告示板

感謝所有會員朋友對基金會會訊刊物的愛護，目前已著手電子郵件發送刊物，基於環保考量，將進行收寄意願調查，請將相關資料填妥後傳真至02-2392-0974 或 e-mail: [liukung@ms9.hinet.net](mailto:liukung@ms9.hinet.net)。

編輯小組 敬啟

### 「瑠公農業產銷會訊」收寄意願調查

姓名	會員編號
<input type="checkbox"/> 不需再寄發此份紙本刊物。 <input type="checkbox"/> 紙本刊物會員資料異動： 郵寄住址：□□□ <input type="checkbox"/> 將此份紙本刊物取消，轉寄電子郵件： 電子信箱：_____	

### 》會訊發行異動通知《

「瑠公農業產銷會訊」發行，將自第95期改為半年刊，一年共二期，發行日期分別為4月10日及10月10日，包含紙本印刷及電子信箱郵寄方式，請所有會員朋友留意這項調整。

編輯小組 敬啟