

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、張坤釗、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 88 期

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

中華民國106年6月10日 發行
中華民國 89 年9月 1日 創刊

※本刊圖文，未經同意不得轉載！



安全的根本問題

文 | 陳世雄 · 南華大學科技學院院長



♥ 危害糧食、食品安全及生物多樣性

農業是立國基礎，大家都明白「民以食為天，農為邦之本」的道理。我國農民絕大多數是小農，平均農場面積不到一公頃，但農業技術精良。當年「公地放領，耕者有其田」政策，造成台灣農業鼎盛，也是社會長期安定的支柱。曾經創造每年生產250萬噸稻米、100萬噸蔗糖之盛況。台灣擁有最優良農業技術和最優秀之農民，足以傲視全球。可惜工業化之後，一連串的「輕農重工商」措施，加上多年來錯誤的農業政策，導致農業部門一蹶不振。其中最嚴重三大錯誤農業政策，包括農地政策、休耕政策和用水政策，導致今天全民皆輸的局面。錯誤的農地政策縱容財團買賣囤積農地，建屋謀利；同時長期污染空氣、土地和河川。錯誤的休耕政策，造成糧食自給率降低到極其危險的30%，使得國人餐桌上的食物，70%靠進口；錯誤用水政策，使農業用水被工業界巧取豪奪，農民必須自力鑿井，抽取地下水灌溉。除上述錯誤農業政策外，包括《農業發展條例》修正案、《土地徵收條例》修正案、《水土保持法》大鬆綁，在在均嚴重違背社會公平和土地正義原則，危害國家糧食安全與後代子孫福祉，建議應該儘速重新修正。

♥ 強調「當地生產，當地消費」，以永續理念經營農業

聯合國糧農組織(FAO)2001年指出，「食品安全、糧食安全及生物多樣性流失」是21世紀人類最重大的挑戰。食品安全在亞洲確實是一個嚴重問題，在東南亞和西太平洋地區，每年有3億人因為食物傳染疾病，更有12萬5千人因為吃了不潔的食物而死亡。全世界每年食品的國際貿易額已經達到1.5兆美元。因此，強化國際食品安全貿易系統，刻不容緩。我國有70%食品仰賴進口，不管是「食品安全」或「糧食安全」，都是嚴苛的挑戰。近幾年來，我國幾乎每年都發生嚴重食安風暴。2011年的塑化劑、2012年的瘦肉精、2013年的毒澱粉、2014年的黑心油，弄得人心惶惶。



「糧食安全」和「食品安全」最主要關鍵，在於保護農地、維護健康的土壤、潔淨的水源和空氣，這也是政府部門最重要的責任。

惶惶。全世界有遠見的國家，為了「食品安全與糧食安全」，特別是為減少二氧化碳排放，都致力於推動有機農業或環境友善農業，強調「當地生產，當地消費」，以永續經營的理念，生產食物、衣物、乃至生活必需品，以確保「食品安全」和「糧食安全」，以及生物多樣性之保存。

♥ 建立有效食安管控機制

食物鏈是長期、複雜、變化快速的流通系統，牽涉範圍至廣，建構安全食物鏈應該是國家層級，跨部會的工作。目前政府僅針對農產品的農藥殘留及加工食品進行檢驗。對全國人民的食品安全而言，缺乏完整系統性的考量，實在是有所不足。針對農產食品(Agri-food)的農藥殘留監控檢測，對於加工再製食品，甚至農產品的重金屬、硝酸鹽含量、沙門氏桿菌、大腸桿菌、畜產品之瘦肉精、狂牛病、乳製品之抗生素，缺乏統整機關，各單位各行其是，治標不治本。美國農業部(USDA)的食品安全，包括食品加工和分配、食品進出口。特別重視教育社會大眾認知

食品安全的重要性，強調以預防為基礎，保障人民健康。去年美國農業部更花費7000萬美元，投入公共食品安全健康體系，及從農場到餐桌(farm to fork)之研究教育推廣計畫。歐盟也注重從農場到餐桌，高水準的食品安全和品質，包括動植物健康和動物福祉，以及風險管控。自從發生馬肉假冒牛肉事件後，歐盟更積極建置「黑心食品網路系統(Food Fraud Network)」，用以打擊跨境食品造假。黑心食品估計每年對全球食品產業造成300億到400億美元的損失。綜上所述，政府目前推動之「推動農場到餐桌的農產品安全鏈」，似乎不足以對「食品安全」問題，畢其功於一役。

♥ 積極投入友善環境的農地及農業政策

農藥殘留檢驗，應該只是枝微末節。政府長期無法有效監督工商企業污染河流、空氣和土壤。致使無力保護農地，甚至長期執行錯誤農地政策和休耕政策，如今只能花錢去做不太有意義的農藥檢測，這種治標不治本，不顧國土資源永續經營，其實是本末倒置，徒勞無功的做法。土壤水源一旦被污染，如何奢求糧食安全與食品安全？解決之道，還是在於儘速改正農地政策，廢止錯誤的0.25公頃可以蓋農舍的農發條例。同時停止有爭議的休耕政策，將休耕補貼經費用於獎勵有機農業和環境友善農業。多管齊下，才能從根本解決我國的糧食安全與食品安全問題。



過度開發的高山農業，使用極不永續的種植方式來對待土地，將會留下什麼給未來的子孫？

(本篇文章不代表本會立場)

假日
休閒

Taipei Hope Plaza Farmers' Market

臺北希望廣場農夫市集

文 | 黃書楷 · 新北市農會



「臺北希望廣場農夫市集」(Taipei Hope Plaza Farmers' Market) (以下簡稱希望廣場)於民國90年開始在八德路光華商圈營運，後於104年11月移至台北市中正區林森北路與北平東路交叉處，原是为921受災農民提供直銷通路而設立，經過十多年來各方的努力經營^(註1)，目前已成長為北台灣規模最大的農夫市集，每週來客數達12,000餘人，創造營業額400餘萬元。

展售區規劃有：一般展售區72攤、有機蔬菜專區12攤、青年農民專區12攤、美食區10攤、咖啡區1攤，合計107攤，參展農民由各地方農政單位推薦，必須是實際從事農業生產者才能到市集設攤，主要販售國產安心無毒與自然農法的農產品，並以4章1Q^(註2)等政府認證標章作物為優先參展品項。

市集特色

1. 緊鄰五鐵共構的台北車站及捷運善導寺站，交通便利。
2. 華山大草原頭尾相連，觀光走廊遊客如織。
3. 由行政院農業委員會農糧署輔導，擁有超過15年的品牌知名度，深得消費者信任。
4. 專屬市集APP連結臺灣農產品生產追溯系統、臉書粉絲團粉絲12,000餘人、Line@生活圈會員1,000人。
5. 每星期有豐富的縣市週主題性活動，吸引消費者同樂。



希望廣場農夫市集

建構都會區的農夫市集～

◆ 直銷模式能夠提升農民的收入

農夫市集的交易模式跳脫了原來的產銷結構和規則，由農民直接將農產品銷售給消費者，除了能獲得較合理的利潤，更能藉由與消費者的互動得到最直接的回饋，無論是鼓勵或批評，農民都能藉此強化或調整自己的生產策略，使自身的產品更貼近市場需求。

◆ 食物信任網絡的建立

消費者在農夫市集能與農民面對面認識彼此，藉此建立起食物的信任網絡，拉近土地與餐桌的距離。

◆ 支持友善環境的生產方式

消費者到農夫市集採購安全蔬果^(註3)，其實就是利用選擇食物的機會鼓勵友善環境的生產方式，「用消費改變世界」，為環境永續盡一份心力。

◆ 農夫市集是學習的場域

對於消費者或農民來說，農夫市集都是很好的學習場域，消費者在這兒能了解餐桌上食物的來歷，並藉此思考食物與環境的關聯，農民則能彼此觀摩學習，老農傳授種植心法，新農則分享網路行銷經驗，無形中促成了許多成長與合作機會。

註1：希望廣場目前由行政院農業委員會農糧署遴選具實務經驗與能力之新北市農會擔任經營主體。

註2：「4章1Q」為有機、產銷履歷、吉園圃、CAS等政府認證標章及台灣農產品生產追溯系統QR code的簡稱。

註3：希望廣場設有農藥快篩檢驗室，週週抽驗至少20件生鮮蔬果作農藥殘留檢驗，為消費者的健康把關。



農業
風景

文 | 李晨均 · 舒馬克與費雯麗農場

選擇當農人，只為給孩子許一個不一樣的童年，一腳踏進田園，轉眼間已10載。農場從一片荒蕪，到如今近5公頃的面積。「舒馬克與費雯麗」，披星戴月，從農業知識，實務生產，農產品包裝到銷售，歸零學習。

如今要發表10周年感言，除了為自己能在農業領域survive感到些許驕傲外，心中「拾穗」畫面浮現……。一直很喜歡畫家米勒「拾穗」的畫作。米勒出生農家，是不折不扣的農民畫家！很難想像他在創作這幅畫的現實背景，竟是常陷於如何滿足子女三餐溫飽的煩惱之中。當了農夫之後，因能感受農民現實生活與自然無常的難耐，更能體會「拾穗」所呈現出樸實渾厚的內斂；安詳中帶點感傷和一點不卑不亢的謙遜。

農夫是看天吃飯的行業，總是隨著日出、日落；颳風、下雨調整作息。氣候不利於作物時，農夫總是掛著憂心。難怪在米勒的畫作中，總蒙上一層淡淡的哀愁。



十年農耕生活，習得與自然妥協

從農之初，我們總試圖與大自然搏鬥；隨著一次次挫敗，漸漸意識了人類不足以和氣候無常抗衡的渺小。唯有在全力以赴的農作過程中，與大自然學習經驗與智慧，即使輸了農作物，卻贏得了珍貴的自然哲理而豁然開朗。這是無價的人生收穫。

十年觀察，看農產品價格波段起伏

農產品價格波動兩個潛在因素，氣候與人為。氣候因素，農民不可控制，每隔幾年會因巨大的氣候變數，造成嚴重農損，產生了供不應求的價格上漲；隨著價漲之後，又因供過於求而價跌；這周而復始的市價變動中，不變的就是農民種植的理念，用心的程度，與投入成本。

如何在產銷協調機制尚未成熟之前，讓消費者能了解農民生產的用心，看見農產品的價值，而接受合理平穩的銷售價格，是農民和消費者的默契，考驗著農民的智慧。

十年寒暑，看四時之美

農業之美，在於沉浸在大自然中工作。隨著天曉、日暮；春耕、夏耘、秋收、冬藏，感受四季律動。農人是幸福的，可以在這講求速度的年代，靜心的聽天地對話，接收四時樂章；可以隨時享受從產地

到餐桌最短距離的鮮甜美味，這隨手拈來的幸福，是財富買不到的奢侈，慶幸自己是農民。

由「拾穗」，看農業與藝術

雖說，「拾穗」帶有淡淡的哀愁，但不容否認的，農村之美，古今中外皆認同。始終認為，農村與藝術密不可分，鄉村中處處是美的題材，農人們如何運用生活優勢，用分享生活方式的角度，來看待自己生活，農業可以是一個很優雅的產業。我想藝術人文的教育是一個重要的課題。

十歲，拾穗～～

十年來，我們的三個孩子長大了。過去十年總在為實現「小我」的目標與成就而努力；常看許多人無私的奉獻，只為將社會被遺忘的角落照亮。現在心裡總是苦思，如何讓自己更有能力，如何增加自己的影響力，為這個社會做些甚麼…。

今以「拾穗」提醒自己，飲水思源與回饋，施比受更有福。



每年過了端午節，時令正式邁入夏季後，由臺北市、新北市政府所主導的綠竹筍評鑑活動也就陸續在各地區農會展開；尤其，透過行政院農業委員會桃園區農業改良場所主辦的北區綠竹筍評鑑活動，這場儼然已成為北部筍農極為重視的綠竹筍評鑑盛會，更是讓各區筍農們各個摩拳擦掌、卯足勁使出專業栽培力道，不僅為了爭取個人獲得獎項入圍、贏得專業肯定的榮耀，同時更是讓每位筍農想為所屬地區農會爭取產業優質的勝利和打響名氣。

所謂綠竹筍評鑑活動，是透過主辦單位邀請專家學者（包括學術界、農政單位如縣市政府或改良場、果菜公司及農業界單位代表）針對參賽者所提供的生鮮綠竹筍進行外觀形狀、有無出青^{〔註1〕}及病蟲害危害、臭味等情形及產品纖維老化程度等品質鑑定及糖度測試，然後再選出優質綠竹筍獲選名單及甜度王得主。其實，透過參加評鑑活動，筍農們藉此機會互相觀摩學習其他筍農的栽培技術、彼此切磋、交流心得、聯繫感情，才是舉辦活動最大的效益。事實上，經過多年來農政單位的大力促成及宣傳，加上筍農們的努力，北部綠竹筍筍農不僅技術提升，產能也大為提高，產業美譽早已響遍全省。



◀ 評 · 筍 · 盛 · 事 ▶

筍季

綠竹筍

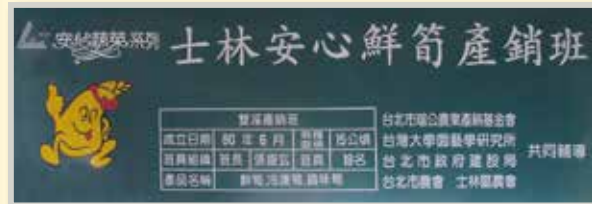
評鑑活動

文 | 李積錦



例如新北市八里區農會所成功主打的「黃金筍」綠竹筍品牌，在近幾年來的綠竹筍盛產期幾乎早已造成中盤商一早搶貨、消費者團購訂貨供不應求的現象。

筆者多年來參與基隆市、士林、北投、八里、五股、新店、三峽等農會及新北市政府舉辦的綠竹筍評鑑活動，深感筍農們的努力與辛苦，在此也想跟消費者分享些許心得，幫大多數未獲獎的筍農發聲。其實，每一地區筍期都會因環境所處地域性的不同而會



呈現產期早、晚的問題，倘若舉辦活動日期適逢當地盛產的高峰期，因量多可篩出參賽的優質綠竹筍比較多，獲獎的機率自然提高；未獲獎者也並不表示品質不佳，這期間是存在著各地區盛產期差異性的問題所致，所以不能全然以獲勝名單有無斷定是否未入選地區生產的綠竹筍品質不佳。

因此，站在身為農業推廣者的立場，逢此綠竹筍開始生產的季節，積極鼓勵大家在炎暑胃口不佳時，不妨採買些生鮮綠竹筍，既可涼拌輕食食用，又可簡單煮湯料理消暑。也由衷的推薦大家在購買綠竹筍時，可向當地所屬農會供銷部訂購其品牌產品即可。本會多年來所輔導的士林「安心鮮筍」品牌，始終堅持品質新鮮、口感脆甜美味，且無農藥殘留疑慮的優質綠竹筍給消費者選購，也樂見大家都能買的放心、吃得安心，享用健康佳餚。

★選購綠竹筍小常識：
外觀未出青、呈牛角形、竹筍基部寬大(筍肉較肥厚)、聞起來無臭味者。

〔註1〕

所謂「出青」意指綠竹筍在採收時筍尖已出土冒出，因光合作用導致顏色呈現綠色。

出青



食農 & 環保教育

〔推廣活動〕

主辦單位	臺北市府環境保護局 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
參加對象	一般民眾
活動費用	每人200元。 報名費於活動當天憑劃撥收據退還。
報名方式	1. 電話報名：02-2394-5029 ext：36 林先生 (請於上午9：00~12：00或下午14：00~17：00來電報名) 2. 或掃描右邊QR-code線上報名。
繳費方式	1. 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。 2. 參加者，請於報名後三天內至郵局劃撥繳交報名費。 3. 請於劃撥單通訊欄註明場次、參加者姓名、電話、聯絡地址、E-Mail信箱。



食農 & 環保教育推廣活動【報名表】

姓 名		會員編號	
連絡電話	(日) _____ (手機) _____		
活動通知方式	☐ 郵寄地址： ☐ ☐ ☐ ☐ 電子信箱：		
參加場次 (擇一)	106年8月9日(週三)	☐ 上午：09：00~12：00(名額：50人) ☐ 下午：13：30~16：30(名額：50人)	
活動說明	◎上課地點：台北市忠孝東路一段23號B棟6樓601教室(玄奘大學台北善導教育中心) ◎報名繳費後，概不受理退費；活動通知單於活動前一週寄出。 ◎若遇天候因素，人事行政局公布停班停課時，則活動延期。活動辦理日期再由主辦單位另行通知。 ◎為響應環保需自備環保杯、請勿攜帶葷食進入教室。		

鮮筍八里行

今年綠竹筍盛產的季節，邀您一同前往八里筍園區，體驗挖筍樂。行程的安排，包括農園挖竹筍、品嚐竹筍料理，還有至桃樂絲森林農園導覽及柚子香皂DIY。炎熱的天氣，沉浸於大自然中，舒展身心，感受不同的悠閒。

時 間	活 動 內 容
08：50	▶ 基金會報到
09：00 ~ 09：50	準時出發至新北市八里區農會
10：00 ~ 11：30	▶ 綠竹筍農園 竹筍園區講解及體驗挖竹筍(每人挖竹筍3支帶回)
11：45 ~ 12：45	▶ 肉和の鴛鴦雞(香坊分店) 中式竹筍料理
13：00 ~ 16：00	▶ 桃樂絲森林 農園自然生態導覽、品嚐柚子茶及柚子香皂DIY (陡坡步行約5分鐘，請評估後報名)
16：00	賦歸

- 活動費用：每人1,200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
(請於辦公時間洽詢，上午9：00~12：00或下午14：00~17：00)
- 報名方式：1、活動預定二梯次，每梯次20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。(劃撥單註明活動名稱、日期及參加者姓名)
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。

鮮筍八里行【報名表】

姓 名		會員編號		性別	☐ 男 ☐ 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)	☐ 郵寄地址： ☐ ☐ ☐ ☐ 電子信箱：				
參加梯次 (擇一)	☐ 第一梯次：106年7月4日(週二) ☐ 第二梯次：106年7月7日(週五)				
郵政劃撥：	19454231				
戶 名：	財團法人台北市瑠公農業產銷基金會				

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



地方特產

好客的棗紅公館

文 | 林幼詩 · 公館鄉農會



產業文化洋溢著客家風情

公館鄉位於苗栗縣境中心，北連苗栗、頭屋，西臨銅鑼，東毗獅潭；由中山高「苗栗／公館」交流道下，接省道台六線5分鐘即可抵達公館市區。因早期先民拓墾時常發生族群衝突，遂設隘寮招募隘勇守衛，故公館街舊稱「隘寮下」。直到日本人治台，設官府辦公庄役場，於是改名「公館」沿用至今。

本鄉幾乎為客家族群，走進公館即可發現產業文化發展洋溢著濃郁的「客家風」，每到假日各家標榜客家、紅棗的餐廳或小吃店總是高朋滿座，市郊街道上還可見裝飾陶瓷、柴燒陶、稻草編織、苦茶樟腦香茅寮灶、蠶絲文化、油礦天然氣等傳統產業體驗，更讓遊客在大啖客家美食之後，能再細細品賞客家文化之美。

隨著農業休閒體驗風潮的興起及交通動線的便利，公館鄉黃金小鎮休閒農業區已成為北台灣農村慢活的好去處。除了黃澄澄的阿勃勒樹、穿龍圳的水圳風光，過去典型農業型態漸而轉為多元精緻化。



穿龍圳分支水量豐沛



棗紅公館—休閒與農業的匯集

公館鄉農會除了在市區省道台6線旁設有農特產銷售的直銷中心外，更肩負起旅遊及產業資訊媒介服務角色，在黃金小鎮休閒農業區，則將原有的農會福基分部老舊閒置空間改裝為「棗紅公館—農特產品展售暨旅遊服務中心」，占地百坪的展售中心，除了特色農產展售，旅遊服務中心還有輕食服務，讓造訪的遊客能有機會認識公館並品嚐紅棗酥餅、紅棗麻糬、紅棗醋凍飲、紅棗咖啡、桑椹、紅棗等各種冰沙…都是在地的特產小點心。還沒吃過新鮮的紅棗嗎？趁著今夏，走一趟公館吧！



棗紅公館—農特產品展售服務中心



苗栗公館鄉農會



四季物產鮮明，休閒好去處

除了濃郁的客家風情，公館鄉的農作物更是得天獨厚，春天從苗栗區農改場技術移轉取得品種專利權的紫蜜（桑椹），有桑椹界的抗氧化之王的美名；夏天是全台唯一產區的紅棗產季，每年7月中旬進入成熟採收的新鮮紅棗，甜度脆度都是最佳賞味期；秋天的檳榔心芋頭更是台灣的第二大產區，吃起來既香、鬆又Q，香煎芋糕、芋頭鴨都是饕客難以抗拒的絕佳料理；收冬時期的芥菜（長年菜），號稱

美食魔術師，隨著製程變化出酸菜、甘菜、福菜、梅干菜，是客家料理不可缺少的要角。



公館的紅寶石—「紅棗」

暑假也是紅棗成熟的季節，來到苗栗「公館」總是會聽到棗農們笑瞇瞇地說：『一日食三棗，青春永不老』，紅棗不管是鮮果或是乾果，都含有不同的營養成分，堪稱是水果中的紅寶石。紅棗鮮果含有非常豐富的維生素C，每100克含有436~888毫克，含量居百果之冠，被譽為天然維生素C丸，是富士蘋果的8.5倍。公館鄉農會近年來積極輔導棗農進行吉園圃安全蔬果標章及產銷履歷等產品驗證，從不灑除草劑到農藥殘留未檢出，都是公館鄉農會對消費者的承諾，更向經濟部智慧財產局註冊公館紅棗產地團體商標，以綠色的紅棗葉、金黃色的紅棗鮮果、紅色的紅棗乾組合而成的圖樣標章加上防偽序號，作為鼓勵棗農辛苦栽種的最有力證明。



要種出好紅棗，就要先了解紅棗的生長過程，找出改善的好方法。紅棗樹形最高可達10公尺，目前的紅棗樹多採矮化栽培，樹高約1.5至2.5公尺，方便觀光果園採果。紅棗的生長環境必須是空氣流通、水質潔淨、光照充足及排灌良好的砂岩或砂礫地層。紅棗在每年7月中旬進入成熟採收期，為期約40天，此時，果實的风味甜度脆度都是最佳，是吃鮮果最好的時機。鮮果在室溫不耐貯存，大概3至5天就會變軟皺縮，維生素C含量也會大幅減少，最好趁新鮮時吃完。紅棗乾可以用密封袋或保鮮盒裝好冷藏，保存時間可以較長，適合入菜、入藥。

活動快訊3

苗栗紅棗鮮體驗

二十四節氣的大暑，正是苗栗公館鄉紅棗的豐收期，這裡也是台灣唯一的紅棗產區。公館鄉位處丘陵地，四季都有得天獨厚的農特作物。七、八月紅棗盛產之際，走一趟苗栗公館，親身體驗採果樂趣，品嚐特色料理及欣賞客家風情。

時間	活動內容
07:15	▶ 基金會報到
07:30 ~ 09:30	準時出發至苗栗縣公館鄉
09:30 ~ 11:00	▶ 紅棗農園 園區觀摩及體驗採果(每人約半斤)
11:15 ~ 12:30	▶ 巧軒餐廳 — 客家特色料理
12:45 ~ 14:00	▶ 穿龍耕學園 擠福菜DIY、品嘗洛神花釀(福菜每人1罐約300公克)
14:10 ~ 15:30	▶ 黃金小鎮休閒農業區 農村田園景觀及穿龍古圳導覽 棗紅公館 — 農會特產中心
15:30	賦歸

- 活動費用：每人1,400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
（請於辦公時間洽詢，上午9：00~12：00或下午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。（劃撥單註明活動名稱、日期及參加者姓名）
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。

苗 栗 紅 棗 鮮 體 驗 【 報 名 表 】				
姓 名		會員編號		性別
出生年月日	年 月 日	身分證字號		☐ 男 ☐ 女
連絡電話	(日) _____	(手機) _____		
活動通知方式(擇一)	☐ 郵寄地址： ☐ ☐ ☐ ☐ 電子信箱：			
參加梯次(擇一)	☐ 第一梯次：106年7月25日(週二) ☐ 第二梯次：106年7月27日(週四)			
郵政劃撥：19454231 戶 名：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會				
◎注意事項：如遇天候因素無法成行，主辦單位將告知活動取消及辦理退費，學員不得異議。				