

瑠公 農業產銷會訊

雙月刊 2003年5月號 第17期

創刊：中華民國八十九年九月一日
發行所：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
編輯小組：李宗興、陳如舜、陳達、吳財祥、孔繁慧、李昭綠、曾淑莉、陳尚宏、吳曉鏡

發行人：陳昭卿
會址：100 台北市忠孝東路一段10號
網址：http://www.liukung.org.tw
本刊圖文，未經同意不得轉載！

創造新農業文化



先睹為快

- 1 專題報導 南投首選—南投產業之美 活動VCR 香草作物與生活應用推廣巡迴講座 國產青梅加工DIY巡迴講座 蔬果小百科 香椿 台灣諺語 樹身若醫者正，不驚樹尾作風塵。
- 2
- 3 蔬果與健康 洋蔥 香草的天空 尖石鄉薰衣草尋芳之旅
- 4 休閒農業 台中小瓢蟲有機農場 活動快訊 貓空茶鄉健行活動 製茶體驗活動

名 錄 點 貼 處

國內郵資已付
郵政特准掛號
認爲新聞紙類
許可證
北台字第16174號

免費贈閱

● 專題報導

南投首選— 南投產業之美

■ 李鳳美



“南投首選”的統一品牌經政府嚴謹的評選品質臻於上乘，產品包裝上均印有“南投首選”字樣，將提供給消費者更棒的選擇。旗下產品包括：

- ◆ 蜂蜜產品系列：蜂蜜、蜂王乳、蜂膠、花粉、蜂蜜醋
- ◆ 保健飲品系列：松葉茶、明日葉、金線蓮、七葉膽、冬蟲夏草
- ◆ 茶品系列：茶葉及苦茶油
- ◆ 梅製產品系列：茶梅、玫瑰梅、梅汁、梅醋、梅酒
- ◆ 花卉產品系列：花卉、精油及其加工品
- ◆ 手工藝品系列：竹藝、漆器品、窯藝

災後的重生，不是一個口號，或是政策，“南投首選”落實了地方產業的災後更替，讓它更美，更值得國人前往鑑賞！

結合縱橫天下
加盟1800輛遊覽車及國內外各旅行社，發展南投觀光產業。所以不論你想泡湯、採梅、製梅、享受採果的樂趣，或採茶、製茶、體驗蜜蜂生態之旅，亦或參觀酒莊、投宿民宿，走一趟南投將是最好的選擇。

南投縣首選產業推廣發展協會
地址：南投縣埔里鎮枇杷路52-1號
服務電話：049-2980851



民國88年9月21日，台中、南投地區發生大地震，其所造成的重大傷害，至今已三年餘，然而在政府及民間的通力合作下，現在您若走一趟南投，將更能發現南投的好山好水，及種類多、品質佳、產量豐富之各種美味農產品。

本會因執行農產品條碼推廣計畫，多年來一直協助各地區（含南投）的產銷班及農場進行農產品商品化輔導，經由本會繳費取得國際條碼使用權，提供全台灣地區產銷班及農場等單位申請使用，協助其產品推向各賣場。

民國90年，本會協助經濟部商業司執行災區重建計畫，與工研院的工程師們，從初期的訪查開始，走過了各鄉鎮農產品的生產、加工單位，實際瞭解需求。接著展開一連串工作，包括教育訓練、進行商品包裝改善輔導，並在新竹、台北等地區舉辦農產品展售會。因緣際會之下，促成南投地區的有心業者共組【南投縣首選產業推廣發展協會】，透過南投縣政府的協助，評選出優良的在地農產品，並以【南投產業之美—南投首選】為共同品牌經營體系，希望藉由觀光與農業兩大生命脈，使南投產業永續經營。

南投縣首選產業推廣發展協會成立後，將於今年內陸續達成下列目標：

- 1、提高縣民就業機會，避免家庭或個人經濟破產的危機產生。
- 2、促進重建區產業復甦，提高縣民經濟收益，全縣經濟成長，建立美麗新南投。
- 3、提昇南投傳統產業之產品形象，強化產業競爭優勢，建立經營共同品牌。
- 4、建立南投手工藝品及農特產品銷售專區。

觀光與農業是南投的兩大命脈，所以該協會積極的規劃出不同的旅遊景點及結合南投農產品的品牌販售為當務之急。農政單位目前也陸續輔導成立休閒農業產銷班，希望透過興業結盟、整體規劃，滿足消費大眾的需求。作法如下：

- 1、規劃南投縣十三鄉鎮特色產業，整合開發 a. 南投、名間、中寮、草屯 b. 信義、水里、集集 c. 竹山、鹿谷 d. 仁愛、埔里 e. 國姓、魚池、日月潭等五大旅遊動線；並





香草作物與生活應用推廣巡迴講座

■ 吳曉鏡

香草作物與生活應用推廣巡迴講座，是我們本年度蔬果加工DIY系列講座的第一單元，目前香草作物非常流行，不光是台灣而是全世界都流行，它除了當精油的原料外，也非常適合休閒農業的發展，本會早在84年就開始進行香草作物的研究，並陸續自國外引進相當多的品種，也曾多次派員自國外吸取經驗，因此許多農友有香草作物的相關問題都會到基金會請教，而講師吳組長在業界更有「香草教父」之稱，吳組長不但博學多



▲本會吳組長介紹香草作物

而且談吐幽默風趣，在整個課程的進行中不時傳出學員的歡笑聲。

這次的講座是一場（色、香、味）俱全的講座，

色：可以看到美麗的花朵即漂亮的圖片。

香：可以聞到十多種不同的香氣。

味：可以品嚐現烤香草餅乾及香草茶。

最後我們還有「香草抱枕」DIY的教學活動。

本單元我們共舉辦九個場次約700位

民眾參加，凡參加過的民眾對於能這樣的活動都表示非常感謝，但由於是採取現場DIY的模式，因此每個場次所能容納的學員非常有限，有許多民眾

雖然有傳真報名卻因額滿而無法參加，在此我們也要說聲SORRY，日後我們還會推出「茶藝」及「蔬果汁」的單元屆時歡迎大家踴躍參加。



▲學員DIY香草抱枕

國產青梅加工DIY巡迴講座

■ 吳曉鏡



▲許明仁副教授講解青梅DIY技巧

每年清明前後就是本省青梅盛產的季節，青梅風味清香，糖份少，富含有機酸及鈉、鉀、鈣等礦物質，屬於生理鹼性食品，具有平衡體液中酸鹼值的功能。且有澄清血液、強肝、整腸、恢復疲勞等功效，是非常好的健康食品。

由於今年的產量預估約比往年增加30%~40%，恐將造成市場價格不穩定，因此農委會中部辦公室特別委託本會辦理十個場次的青梅加工DIY推廣巡迴講座，希望透過這樣的活動，教導消費者如何以青梅做為原料，自己動手做出「健康、美味、衛生」的梅子加工產品，進而達到促銷青梅穩定

價格的效果。

今年我們一共舉辦十個場次的青梅加工DIY推廣巡迴講座，地點包括：新莊農會、五股農會、台北基督教女青年會、汐止農會、三芝農會、八里農會、板橋農會、土城農會、木柵農會、士林農會，共有約1,200位民眾參

加。在此我們要感謝行政院農業委員會中部辦公室對本次活動的支持，也要感謝相關單位的鼎力協助，更要感謝本活動的講師（台灣大學園藝系許明仁副教授、水里梅子博物館王國欽

老師）配合活動四處講解，希望活動結束後有更多的民眾學會青梅DIY的技巧，而梅農也能得到一個滿意的價格，創造消費者與生產者的雙贏。



▲農委會中部辦公室顏委員小姐促銷青梅

蔬果小百科

香椿

Toona sinensis

對於素食者來說，香椿的功用就相當於葷食中的青蔥，在料理的角色扮演上，取代青蔥所具備的煎、煮、炒、炸、涼拌的各項食材特色，不可不說是素食者的福音。大部分的茹素朋友都認識香椿，但對於廣大的饕食大眾而言，可能還是搞不清楚香椿是何方神聖！

原產於中國大陸的香椿，於一九一五年引進台灣。早期的香椿主要以景觀植物作為主要的用途。樹高約八公尺，偶數羽狀複葉，葉互生，常可以在公園、校區或是庭園景觀找到香椿的足跡。喜好溫暖氣候的生長條件，栽植香椿適合在春季進行，透過播種或根插的方式來進行

繁殖，是種植香椿最適合的方式。如果是為摘取嫩葉供作食用，建議採行鋸斷主幹，衍生側枝來降低高度，矮化後的香椿才能便於進行採摘。春天至夏天的時節，嫩芽、嫩葉繁衍迅速，摘取下來當作調味或蔬菜，濃厚特殊的風味值得您嚐鮮！有興趣在家種棵香椿享受隨手調理新味的人，可以就近到花市或園藝舖指名購買一盆回家，省去幼苗培植的等待！

在料理方式，香椿倒是相當適合油炸、煮湯、涼拌。香椿豆腐就是一道相當特殊的風味料理：將香椿入滾水川燙至半熟，起鍋切碎，放在有機豆腐上，再將醬油、蒜頭、香油等調醬淋在上面，鮮嫩爽口，您不可不嚐！另外，香椿煎蛋、香椿味燻湯、或是日式炸香椿，都是可以發揮香椿食材特色的調理方式。



（照片提供：高明維）

■ 曾淑莉

台灣諺語

樹身若豎著正，不驚樹尾作風颳。

■ 陳如森

台灣地區位處亞熱帶，每年都有多次颶風過境，每次颶風後，總可以看到很多樹木倒的倒，歪的歪，斷的斷，但有些樹木則豎立如常，樹身依然屹立著。

同樣是樹，在狂風下卻出現兩種不同的狀況，這是因為有些樹木樹根扎得淺，樹身長得歪，重心不穩，因此容易被吹倒。至於那些屹立不倒的樹木，樹根盤得深廣，樹身長得正，重心穩定，自然不怕颶風吹襲。

這句話實際上是說人，意思是，人若正直無私，光明磊落，就不怕毀謗中傷，而可屹立不搖，為人既正直無私，光明磊落，別人便抓不到把柄，一切中傷都是空穴來風，既是空穴來風，便查不到實據，也就構不成打擊的力量了。

我認為「樹身」豎正是必須的，但也必要帶一些「柔軟度」，猶如檳榔樹，颶風強吹時，順著風稍作彎曲，全身不損；有些樹種強自作硬，不該連根拔起，摧折折幹才怪呢？人的「為人處事」正直當然很好，但有些事物要通情達理，考慮法、理、情，不要過分「正直不阿」、「食古不化」，否則多少總會吃到虧。

蔬果與健康 洋蔥

■ 林志鴻

根據行政院衛生署的統計資料顯示，國人的十大死因以惡性腫瘤（也就是俗稱的癌症）為首，事實上癌症的成因多變且複雜，除了與人體的體質遺傳及老化有關，也受到外在環境因素如空氣、水質、輻射的影響，近年來更有研究報告指出飲食與癌症的關係，但值得慶幸的是，更多的科學家發現天然食物（尤其是植物性食物）含有極為豐富的抗癌、防癌成分，能有效阻止癌症的發生及惡化，本期要介紹的洋蔥就是其中之一。

人類吃洋蔥已有數千年的歷史，五千年前埃及人在建築巨大金字塔時以洋蔥作為補充體力的極品，古希臘和羅馬將士出征時更將洋蔥當作強壯體力的軍需品，所以在西方國家把洋蔥譽為「根中的玫瑰」、「菜中皇后」。依據洋蔥的營養成分來看，二分之一杯熟洋蔥（約120克）含有熱量29卡、蛋白質1克、脂肪0.2克、碳水化合物6.6克、纖維素1.6克、維他命B1 0.4毫克、維他命B2

0.01毫克、維他命C 6毫克、葉酸13微克、鈉8毫克、鉀159毫克、鈣29毫克、鐵0.21毫克。其它營養成分則有較高的槲黃素（Quercetin），是一種生物類黃酮也是抗氧化劑，會阻礙雌激素感受性細胞生長，避免乳癌發生。

早在一九二三年科學家就發現洋蔥可降血糖，一九六〇年便成功分離出一種降血糖化合物，與口服降血糖劑甲磺丁胺類似，可刺激胰島素合成與釋放的作用。此外權威期刊「自然」（Nature）的研究報告指出，洋蔥是最能夠防止骨質流失的一種蔬菜，研究人員讓雄性大白鼠每天吃一公克乾洋蔥，連續四週後其骨質密度增加了13.5-18%，另一組實驗則發現，讓大白鼠食用含有洋蔥的混合蔬菜也能夠減少骨質流失問題，第三組實驗則是讓摘除卵巢的雌性大白鼠每天吃1.5公克的洋蔥，結果骨質流失的速率減少了25%。

洋蔥的另一項營養價值是含有與人體腎臟分泌物相同的「前列腺素A」，能夠舒張血管預防動脈硬化症，哈佛醫學院心臟科教授克多博士則指出，每天生吃半個洋蔥或喝等量的洋蔥汁，平均

可增加心臟病人約30%的HDL含量（HDL為高密度脂蛋白膽固醇，一種被認為有助於預防動脈粥狀硬化的好膽固醇），這原本是位民間偏方，克多博士在自己的診所裡對病人進行實驗，發現洋蔥確有提升好膽固醇的功效。此外克多博士讓診所裡的心臟病人每天吃洋蔥。結果發現洋蔥裡所含的化合物能阻止血小板凝結並加速血液凝塊溶解，所以說牛排通常搭配洋蔥一起吃也不是沒有道理的。

至於日常生活中洋蔥的備方包括可用來防治失眠，切碎洋蔥的刺激成分能發揮鎮靜神經、誘入入眠的神奇功效；感冒發燒時喝加了洋蔥的味噌湯，很快就可發汗退燒；如果鼻塞，以一小片洋蔥抵住鼻孔，其氣味會促使鼻子瞬間暢通起來。順道一提的是有經驗的人都知道，切洋蔥時多半會被其氣味刺激得一把鼻涕一把眼淚，其實要避免「為洋蔥落淚」的方法很簡單，只要將滾水淋上洋蔥並浸泡後剝皮再切，或置於冰箱內冷藏後再處理就可以啦。



香草的天空

■ 吳昭祥

尖石鄉薰衣草尋芳之旅



▲漂亮的薰衣草

台北市松山農會和新竹縣尖石鄉公所正在進行策略聯盟，希望以松山農會作為窗口來促銷尖石鄉的農產品並推廣休閒農業。因為休閒農業的主題之一是香草，而瑞公農產行銷基金會正好在這方面有多年的經驗，所以筆者也就有幸代表基金會於三月底受邀和農會經理、謝總幹事、蔡股長等一行人到尖石鄉參加了一趟為期兩天的尋芳之旅。

第一天上午到達尖石鄉公所後，首先接受鄉長雲天寶先生的歡迎，並聽取農業課的簡報。尖石鄉是個典型的山地鄉，面積佔新竹縣的三分之一，鞍部山脈貫穿中間，以宇老為分界點，形成前山、後山兩大區域。前山開發較早，目前觀光活動已經相當熱絡；後山緊鄰雪霸國家公園，自然

景觀秀麗，但由於山路崎嶇、交通不便，近年來雖然陸續開發出司馬庫斯和鎮西堡神木群兩個景點，遊客相對稀少。尖石鄉是北部泰雅族的大本營，本地原住民以務農為主，產品包括桂竹和水蜜桃、梨、李、甜柿等溫帶水果，還有一些有機蔬菜、芋頭以及俗稱雪蓮的菊芋等，收入都不是很高。也因此鄉公所亟需轉型，希望以休閒觀光帶動當地產業。

中午到那羅休閒農業區用餐及參觀，餐廳附近有一家香草農場，似乎還在建構之中，植物不是很多，但齒葉薰衣草已經盛開，而且植株長得相當結實，葉片很厚，和平地看到的差很多。那羅還有幾戶香草農場，規模雖然不大，但此處遊客相當多，應該頗有發展潛力。

離開那羅後，先到鎮屏參觀苦花魚的復育成果，接著驅車到達宇老，這裡海拔大約一千公尺，視野極佳，可以清楚的看到大霸尖山。翻越宇老鞍部後就開始進入尖石鄉的後山，景觀和前山也大不相同，一路上櫻花盛開，這裡的山櫻花顏色比陽明山的鮮

豔許多，而且到了海拔1400公尺以上還有更多開滿白花的拉拉山櫻，紅白輝映，真是美得難以形容。途中經過秀巒，大夥兒在溪邊的溫泉池泡腳歇息後，天色已黑，晚上就在新光的日日春飯店住宿。

第二天一早從新光遠眺對山的司馬庫斯日出，接著就到鎮西堡參觀觀光來農友經營的楓樹林農場。農場內的薰衣草田正在盛開，一片紫色花海，襯托在青山白雲之間，隨風飄來陣陣香味，令人心曠神怡。仔細觀察，這片田裡有甜薰衣草、齒葉薰衣草、還有長著一對兔耳朵的法國薰衣草，花莖都可以抽長到四、五十公分以上，比起國外也不逞多讓。溫室裡的迷迭香和檸檬百里香等各種香草也都長得很好，花色都比平地開的來得鮮艷。



▲美麗的山櫻花

尖石鄉薰衣草尋芳之旅



鎮西堡的泰雅族語叫做“Cinsbu”原意為日照充足之地，泰雅族人認為太陽升起時，第一道陽光會照射在這塊土地上。這裡的海拔大約一千七百公尺，陽光充足，日夜溫差大，的確是適合薰衣草和其他香草生長的良好環境，只可惜交通條件稍差，宣傳也不夠，如果能夠和前山搭配經營，相信可以相得益彰。

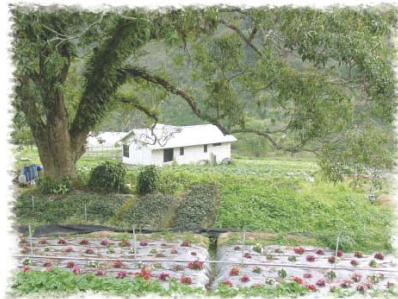
中午回到鎮屏的天然谷餐廳享用鱒魚大餐後就結束了這一趟的尖石之行，雖然只有短短兩天，但已經在大夥兒心中勾畫出一幅充滿薰衣草花香的美麗風景。



休閒農業

台中小瓢蟲有機農場

■ 曾淑莉



色澤亮眼的小瓢蟲，總能吸引大、小朋友的目光，自然界的生態環境中，小瓢蟲更具畫龍點睛的效果。位於台中東勢鎮的小瓢蟲有機農場，以這個可愛的小昆蟲做為農場的識別標誌，起居室內可發現許多小瓢蟲的創作作品，農場主人把這個代表性的農場創作呈現給每一位來訪的有機同好，充滿著濃濃的童趣與自然的氣息。

第一次來到這個有機農場，印象深刻的是天然封閉的農場環境中，忙碌的農場夫婦、多樣化的栽種作物、綠蔭蓊蓊的老樹及井然有序的季節栽培，這是個豐富而具變化的有機蔬菜、瓜果類栽植農場，因應會員制的訂貨需求與管理，發展出一套獨特的產品

行銷機制與作物種植的多樣性更替。巫場長為了讓每一個會員能充分享受到當季各色的果菜，嘗試沿著緩坡地形開發梯田式的菜圃，少量多樣的作物種類，滿足會員一次購足豐富菜色的想法。小瓢蟲是目前栽培有機蔬菜頗具規模、且符合露天栽培要求的成功案例。同時善於利用邊坡種植避免及隔離作物，克服病蟲害、雜草等問題；分區休耕、輪作的方式，涵養土壤。只見一畦又一畦的菜圃沿著坡地而上，點綴期間



的田間小花引來彩蝶飛舞，自動噴灌系統的水柱，隨著山林間的蟲鳴鳥叫聲，韻律般的澆灌著令人垂涎的果菜，看在來訪者的眼中，多了一份農場環境的悸動，相信那不只是對產品的一種認同，更是一種漫天塵露之外的天然享受。

農場主人選擇以會員直銷作為產品銷售的主要方式，凸顯小瓢蟲有著穩定的客戶群，持續支持農場的永續經營。當然，良好的品質與口碑應該是所有會員認真篩選的評定標準。巫場長歡迎消費者參觀農場，認同該農場有機耕作的作業模式，登錄會員，直接向農場採買當季的蔬菜。

隨著今年四月底對外開幕的石圍醬酒莊的優勢條件產生，小瓢蟲未來將結合東勢地區的永續及生態產業文化展開另一階段的區域使命。現為台中縣寮下（東勢鎮的舊名）農業文化發展協會副會長的巫建旺先



生，匯集東勢地區的產業經營者，將原就資源豐沛的水果產業形成農園景觀，與酒莊、小瓢蟲有機農場串連成為兼具地方人文與產業特色的知性優活圈，提供深度導覽解說，邀請都會區的朋友來此體驗東勢之美。草創規劃的成果，靜待您給我一個週邊假期親自到訪，感受東勢人認真突破窠臼與努力營造地方活力的一面！

農場主人：巫建旺
農場地址：(423)台中縣東勢鎮東蘭路198號
農場電話：(04)2587-8146

小瓢蟲有機農場 全年度供貨內容	
時間	品名
全年供貨	小白菜、油菜、芥藍菜、酸葉高苜、圓葉高苜、波士頓高苜、馬鈴薯、胡蘿蔔、韭菜
每年六月至十月	小黃瓜、豆類、瓜果類
每年十一月至隔年三月	高蒿、菠菜、高麗菜、大頭菜、包心大白菜、青花菜
每年十一月至隔年六月	青蔥、青蒜

活動快訊

網址：http://www.liukung.org.tw

永續台灣向前行 保育大地一起來 貓空茶鄉健行活動

配合水土保持月宣導水土保持之重要性，及增強民眾對於「木柵茶研發推廣中心」附設之水土保持戶外教室功能認知，於九十二年五月二十四日（星期六）舉辦貓空茶鄉健行活動，歡迎喜愛健行的朋友一起來運動強身、增強免疫力、親近大自然，了解坡地保育水土保持的重要性！

報名方式：
欲參加活動者，歡迎電話報名！（團體報名亦可需傳真名單）
台北市鐵觀音、包種茶研發推廣中心
台北市文山區指南路三段四十巷八之二號
活動簡章請洽電話：(02)2234-0568
傳真：(02)2234-0569
主辦單位：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會
網址：http://www.liukung.org.tw

注意事項：

1. 本活動為登山健行全程往返！參加者請考量個人身體狀況，並穿著輕便服裝及攜帶水、環保杯、雨具參加！自活動結束後自行下山步行約1小時可到政治大學。或搭乘小10路、棕15路公車下山約20分鐘。
 2. 請響應垃圾減量、不落地運動。
 3. 報名參加活動者請於07:30-08:30內搭乘接駁專車參加！
- 交通：**
1. 搭乘捷運：請搭乘木柵捷運系統至動物園站轉乘活動接駁專車至指南宮登山口後步行至凌霄寶殿報到出發。
 2. 搭乘公車：請搭乘市公車236、237、611至動物園站，轉乘接駁專車（或搭指南客運）至指南宮登山口後步行至凌霄寶殿報到出發。

時間	活動行程
07:30-08:30	捷運木柵線動物園站 專車接洽至指南宮登山口
08:30	指南宮凌霄寶殿前廣場 集合報到出發
10:30	踏古道 尋茶香 話水保 終點站茶推廣中心
09:00-11:00	藝文表演及參觀活動
11:00-11:20	真賞、來賓致詞（茶推廣中心一樓茶藝活動中心）
11:20-12:00	摸彩活動（茶藝活動中心）
12:00	賦歸



製茶體驗活動

- 一、茶研發推廣中心與木柵區農會為服務有意體驗製茶過程之市民朋友，將舉辦製茶體驗營。
- 二、欲參加製茶教學活動者，請即日起到七月三十一日止辦理報名，額滿為止。
- 三、活動日期：九十二年八月九、十日（週六、日）。
- 四、活動流程：
09:30 報到（「製茶原理」講座）
11:10 製茶之旅
12:00 茶香世界漫遊
20:00 星空下汗水、蛙鳴伴茶香
08:00 茶葉新韻！清水燒茶獻給心上人
10:00 帶著親手製作之茶葉賦歸
- 五、募集對象：有意深度體驗製茶過程之民眾四十名，錄取與否以匯款先後為主。
- 六、收取費用：新台幣壹仟伍佰元

（報名繳費後概不退費，含講師費、餐飲費（早、中、晚及宵夜）、茶菁費、保險費、行政雜支等，製成之茶葉可各自攜回）。

注意事項：由於需熬夜製茶，體力不佳者請勿嘗試。

七、報名方式：即日起至七月三十一日，額滿為止。

1. 為保障您個人的行程安全，我們將為每一位參加者投保平安險，故請您務必在報名格式內填入您的相關資料，以方便核保作業之進行。
2. 請傳真報名表及匯款證明單，始完成報名手續。
帳號：31012001084501
戶名：台北市木柵區農會

* 劃撥前，請先電話確認名額是否已滿。（TEL:22340568）（FAX:22340569）

報名表（請影印放大或自行繪製後再傳真）	
姓名	性別 <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
出生年月日	身分證字號
聯絡電話	飲食 <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
聯絡地址（請註明郵遞區號）	

（請於繳費後與繳費證明一起傳真至22340569）