

公瑠 農業產銷會訊

雙月刊 2005年3月號 第28期

創刊：中華民國八十九年九月一日
發行所：財團法人台北市公瑠農業產銷基金會
編輯小組：李宗興、陳如舜、陳達、吳昭祥、孔繁慧
李昭維、曾淑莉、王麗華、謝淑麗

發行人：陳瑞聯
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
輻射照射在農產品貯藏的應用
- 2 活動VCR 手工果醬、果醬講座
田園詩賞 田舍夜春
茶葉小百科 包種茶
- 3 檢驗觀測站 慎選蔬菜，多一份保障！
有機話題 善用走動哲學
台灣話語 無禁無忌，吃百二。
- 4 休閒農業 美特異有機農場
活動快訊 健康美梅DIY講座
會員告示板

名 採 點 貼 處

國內郵政已付
郵費
監 察 院 郵 局
許 可 證
北 台 字 第 16174 號

免費贈閱

● 專題報導

輻射照射在農產品貯藏的應用

吳昭祥

前言：

1960年代美國首先核准使用輻射照射處理農產品，當時我還在台大農學院就讀，上課時有位老師提出來請大家發表意見，大家都猛搖頭直說不敢吃。一轉眼四十年過去了，今年初有個機會帶領一些農友參觀行政院原子能委員會核能研究所的輻射照射廠，看到資料後，才知道這幾十年來不知不覺中已經吃進了許多輻射照射食物。



行政院原子能委員會核能研究所

目前全世界包括台灣在內有四十幾個國家核准使用輻射照射來保存農產品和食品，品項有麵粉、穀類、馬鈴薯、洋蔥、大蒜、水果、香辛調味料、肉類和魚貝類等，幾乎涵蓋了我們日常的食物，雖然有些產品使用輻射照射來保存的比例很低，整體而言，吃到的機會還不算少。

以現代的觀點來看，輻射照射只是農產品的保存方法之一，不值得大驚小怪，只是為甚麼要用這種最尖端的科技來處理最傳統的產品，以下我們就做一個簡單的介紹。

一、農產品的貯藏問題

農產品(含漁牧產品)貯藏有幾個很重要的課題，包括保存期限、衛生安全 and 產品品質等，長期以來都困擾著農業專家們。根據聯合國糧農組織(FAO)的估計，全世界約有百分之

二十五的糧食在採收後因為貯藏期間的病蟲害問題而遭受損失，更嚴重的是這些受到病菌污染的食物造成許多人食物中毒、甚至死亡，單就美國每年就有三千多萬個食物中毒的病例，其中有五千人死亡，至於衛生條件較差的開發中國家就更不用說了。

長期以來，農產品的貯藏方法不外乎溫度和化學藥物，由於高溫殺菌會造成產品品質的破壞，低溫可以延長貯藏時間，但無殺菌滅蟲效果，所以國際上最常用的還是溴化甲烷(Methyl Bromide)薰蒸消毒。不過根據1987年由全世界26個國家在加拿大蒙特婁共同簽署的「蒙特婁破壞臭氧層物質管制議定書」，溴化甲烷的使用必須逐年遞減，到2010年完全停止使用，因此這十幾年來科學家們努力尋求替代方案，輻射照射保存食物技術成為熱門的議題。

二、什麼是輻射照射

輻射照射簡單說就是利用放射性物質產生的放射線來照射物體，目前在食品照射上以鈷60產生的加馬射線(Gamma-ray)最為普遍利用。加馬射線在光譜上比較接近X光，但波長較短，穿透力更強，進入食品後會破壞細胞的染色體，使得細胞無法繼續分裂，因而達成滅菌殺蟲、抑制芽點發育和延緩細胞成熟等功能。

三、輻射照射食品的歷史

早在1920年代，法國科學家就發現輻射照射可以應用在食品保存上，不過一直到二次大戰後，美國積極推動將核能轉為和平用途，這項技術才開始進入實用階段。1963年美國食品藥物管理局(FDA)首先核准小麥和麵粉使用輻射照射來殺菌，翌年又核准使用在馬鈴薯的抑制發芽上。1970年代初期，美國太空總署開始提供輻射

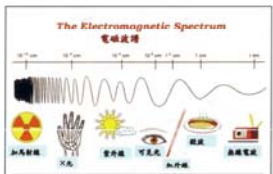
照射的食物給太空人食用，從1980年代以後，包括許多蔬菜、水果、香辛料、肉類等也都陸續得到核准上市。

由於美國的成功，許多國家紛紛跟進，國際原子能總署、聯合國糧食組織和世界衛生組織，也因此於1984年聯合組成了一個專家諮詢委員會(ICGFI)來評估和監督這項技術對人類的影響。

四、輻射照射在農產品貯藏的實際應用

前面提到輻射照射可以應用在許多農產品貯藏保存上，目標雖然一致，但依產品的差異，仍然包含幾種不同的功能。

1. 抑制馬鈴薯、洋蔥、大蒜等根莖菜類在貯藏期間發芽。根莖菜類一旦發芽，就沒有商品價值，以往貯藏時都必須使用發芽抑制劑，但效果常會因作物品種而異，現在可用輻射照射來取代。



2. 延緩水果的後熟。木瓜、香蕉、芒果、草莓這類水果上市後很容易腐敗。草莓通常只能保存三、五天，經輻射照射後可以延長到三週。外銷水果由於運輸時間長，通常要在未熟時就提早採收，以致風味不佳，使用輻射照射也可以克服這個問題。

3. 穀類的殺菌。穀類通常需要保存比較長的期間，害蟲問題也因而更加嚴重，目前使用的化學藥劑薰蒸無法完全殺死蟲卵，所以必須每隔一

段時間重複使用，使用輻射照射可以一次把害蟲和卵全部殺死。

4. 香辛料的殺菌滅菌。胡椒、豆蔻等香辛料是許多熱帶國家的大宗產品，但在外銷檢疫上病蟲害污染問題一直是很大的困擾，而且使用化學薰蒸會影響風味，高劑量的輻射照射可用來解決這個問題。
5. 肉類和魚貝類的保鮮。肉類和魚貝類的細菌污染是食物中毒的最主要原因，所以美國從1990年代就開始加強這方面的研究與應用，除了處理新鮮產品外，也可以用來處理包裝好的冷凍產品。

五、輻射照射食品的規範

加馬射線的照射劑量是以千格雷(kGy)作為單位，1(kGy)以下為低劑量，1~10(kGy)為中劑量，10~50(kGy)為高劑量，不同產品接受的照射劑量由各國食品衛生單位自行制定，像台灣就是由衛生署制定，除了香辛料為高劑量外，其餘產品都不超過10(kGy)。

世界衛生組織在1980年曾提出任何食品只要照射劑量不超過10(kGy)時都可以認為是安全的，不需要再做毒理學試驗，且營養成分也不會受到影響，在當時這被認為是「國際安全線」。不過1997年世界衛生組織又提出一份新的報告，根據多年來的統計調查資料，建議取消上限。

為了讓消費者有知的權利，輻射照射產品需要標示「Radura」標誌，註明使用輻射照射，同時加上照射劑量的說明。

◆輻射照射國際標誌：目的說明。不過由於輻射照射產品很多都是大宗產品，到了市場再分裝零售，像大蒜、馬鈴薯、穀類等，通常是看不到這個標誌的。

(文章下接第二版)



(文章上接第一版)

六、安全性與爭議

談到輻射照射產品，大家最關心的當然是安全性問題，特別是放射線殘留的疑慮，其實輻射照射就和人體照射X光一樣，照過以後輻射不會繼續存在，光就這點而言，輻射照射要比化學藥物處理來得安全。



還有輻射照射產品上市已經四十年，但目前為止還沒有人體健康因而受損的直接證據，加上多年來的毒理學試驗，大致上都證明輻射照射產品的安全無虞。

儘管如此，許多環保和有機團體仍然提出質疑，認為輻射會破壞食物的營養成分，且高劑量照射時會產生可能有有害人體的解離物質，輻射照射廠會破壞環境，抑制發芽讓消費者無法真正判斷產品的新鮮度等等。

歐洲各國對輻射照射原本就各有不同的見解和發展程度，也因此歐盟態度比較審慎，只認同香辛料的處理，且劑量不得超過10(kGy)。世界貿易組織為了促進輻射照射產品的流通，一再對歐盟施壓，但2002年12月的歐洲議會中仍以214對182票否決了增加品項的要求，這也算是輻射照射食品的一項挫敗。

結語：

談到這裡，只剩下一個問題，那就是你願意接受輻射處理食物嗎？1990年代初期美國普度大學曾在超市進行調查，先播放輻射處理過程的錄影帶，然後訪問，結果有90%以上的消費者表示可以接受輻射處理產品。

美國農業部也有一項調查也有類似結果，說明前有57%的消費者表示可以接受，而在看過影片說明後，接受度提高到了83%。南非的一項調查則顯示影片說明前只有15%的接受度，說明後提升到54%，再經品嘗試吃後，則更提升到76%。由此可見，只要有適度的說明，輻射處理農產品還是可以為大眾所接受的。



◆輻射照射廠內部

田園詩賞

田舍夜春
新婦春糧睡獨遲
夜寒茅屋雨未遲
燈前每嘆兒休哭
明日行人要早炊

陳達

田舍夜春 明高啟

【賞析】天色已經很晚，年輕的太太一個人還沒睡，正在吞米，晚上很冷，茅屋的屋頂好像在滴水。燈光之前好幾次哄小孩不要哭，因為明天一早還要為出門的人準備早飯。

【作者】高啟生於元末明初，字青邱，明朝作家。年三十九遇害。其作品平易明快，充滿著自由率直的感情。

活動VCR 手工果醋、果醬講座



在台灣，一年四季都可以吃到豐富而多樣的水果，而水果除了生鮮食用之外，運用您的巧手，還可以輕鬆變化出不同的產品，例如果醋、果醬，就是非常實用的衍生食品。

在農曆年前後，我們分別推出三場的手工果醋、兩場的手工果醬教學課程，利用當令的有機水果現場教作，強調所有原料的天然與原味，讓您既可享受果香四溢的純手工製品，也可順便學幾招您意想不到的吃法。

用料健康、口感紮實的果醋、果醬教學，的確吸引不少朋友的青睞！受邀授課的顏金滿老師，實務教學經驗豐富，除了現場實際操作(手工果醋)香橙醋、葡萄



◆健康又美味的橘皮果醋

紅酒醋、(手工果醬)柑橘橘皮果醬，蕃茄果醬之外，也配合手工製品的個別特色，善加應用在料理上，打破一般人對於果醋、果醬的刻板印象。例如一道色香味俱全而爽口的法式沙拉，或是拉麵提味的佐料，成了果醋經典的運用手法；而香橙醬雞腿、果醬貝果、俄羅斯果醬茶，則結合果醬的香甜口感，成功地營造出主餐與茶點的豐富味蕾。當然，由於顏老師精湛的烘焙手藝，將果醋、果醬帶入更令人意想不到的巧妙應用，這是所有有緣共同參與的朋友最大的收穫。

值得一提的是：由於兩種教學內容都能讓朋友們輕鬆回家自行DIY，報名向隅的朋友，不妨找個機會向您周遭參加過課程的親朋好友討教一下製作的秘訣，然後選定一項當令的盛產水果，試試看自己製作果醋、果醬的技巧，下回您也可以在家面前秀一秀您的手工技藝，絕對讓人眼睛一亮。

茶葉小百科 包種茶

■ 陳國任

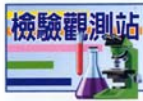
「包種茶」名稱的由來，相傳於160餘年前，大陸福建省泉州府安溪縣茶農，仿武夷岩茶的製造法，將每一株或相同的茶青分別製造，再將製好的茶葉，每四兩裝成一包，每包用福建所產的毛邊紙二張，內外相襯，包成長方形的四方包，包外再蓋上茶葉名稱及行號印章，稱之為「包種」或「包種茶」；後來輾轉傳到本省南港、文山等地區。目前本省所生產的包種茶，以台北縣文山地區所產製的品質最優，香氣最佳，所以習慣上稱之為「文山包種茶」。

程度約8~12%；製程包括日光萎凋、室內萎凋、炒青、揉捻及乾燥等步驟，外觀是條索狀，色澤墨綠。講究香氣務必要清揚，滋味要甘醇活潑，形容為是含苞待放的「青春少女」。冲泡文山包種茶務必要把它清揚的香氣表現出來，這是該茶典型特徵。由於文山包種茶呈疏鬆之條索



狀，冲泡時要注意茶葉量不要放太少，為表現文山包種茶的清揚香氣，最好用導熱快又不透氣的白瓷茶具冲泡為宜，冲泡溫度以介於90~100℃為佳。

文山包種茶屬輕發酵茶類，發酵



慎選蔬菜，多一分保障！

■ 孔繁慧

近年來經常有所謂黑心產品登上新聞版面引起大家的憂心，這些產品包括日常吃的食物及生活用品等，長期使用這些黑心產品必定會對健康造成不良的影響，因此如何讓一般消費者有安心的產品可選購並淘汰劣質產品，是政府單位、新聞媒體、銷售業等必須慎重省思的課題。

台灣地區由於地處亞熱帶，生物多樣性相當豐富，但相對的菌蟲種類繁多，經常會危害蔬菜，因此為維持產量、適度使用農藥是無法避免的，但若依規定使用農藥，則其殘留量必定可符合衛生署食品衛生標準法所訂定的標準，產品才能讓大家吃得安心。到底要去哪裡才能買到安心的蔬菜呢？隨著蔬菜產銷的多元化，蔬菜銷售地點除了傳統市場及超級市場外，近年興起的大賣場，社區共同購買模式，產地宅配服務都可選購蔬菜，但一般大眾因生活習慣、交通狀況、蔬菜新鮮度等因素，大部分

還是到傳統市場或超級市場購買蔬菜。因此，本會農檢中心整理自民國80年起到目前為止，自傳統市場及超級市場抽驗蔬菜檢體，瞭解農藥殘留狀況，希望這些結果可提供消費者選購蔬菜的參考依據。

整體而言，超級市場的蔬菜殘留合格率較傳統市場的蔬菜高，檢驗合格標準依照衛生署食品衛生標準法所訂定的農藥殘留安全容許量而定。合格部分又分為無農藥殘留及含農藥殘留但殘留量低於安全容許量等兩種情況；不合格部分亦可區分為其農藥殘留在安全容許量以上，及檢驗出的農藥為未公告可使用的藥劑等兩種情況。超級市場合格的蔬菜樣品中，無農藥殘留所佔的比例較高，而傳統市場蔬菜中合格部分以含農藥殘留但低於安全容許量所佔的比例較高。

超級市場販賣的蔬菜一般以小包裝為主，在包裝上一般都會清楚的標示蔬菜產銷班，輔導農會或

單位等資料，甚至在國外某些超級市場出售的農產品包裝上有農民的相片，這些趨近於企業化商品的做法，表示生產者對自己的產品願意負責，消費大眾可以有較大的選擇空間，也不會因某些產品出問題而影響整個產銷系統。傳統市場所販售的大多是當日批發的蔬菜，其鮮度較高，因此大部分的家庭主婦喜歡到濃濃人情味的傳統市場購買蔬菜等日常食物，不過傳統市場較令人憂心的是蔬菜來源無法追蹤，品質也較不穩定。令人欣慰的是自民國80年初農藥殘留合格率由約70%左右，到近幾年都達到90%以上了。

筆者累積10多年蔬菜農藥殘留檢驗結果，建議消費者購買蔬菜時最好選購有合格認證的品牌及時令蔬菜，並在烹調前多利用清水沖洗，如此對大眾身體健康就會多一份保障。

有機話題

善用走動哲學！

■ 曾淑莉



健康的土地，隨處是生機！

人，生就兩條腿，走走動動是非常自然的事。然而，不光是運動走走、散散步，所謂的『走動哲學』，其實是一門大學問！而這門學問對於如何面對有機產品的真假情事是非常有用的。

目前許多有機產品通常以大都會區的消費市場為主要的配運地點，分佈於全省各地的大小農場肩負著產品供應的重擔，但卻常常是隱身於背後的推手，乏人間問。也因為一般人都只看到貨架上的產品，沒有機會與農場主人面對面接觸，或是直接到農場實地瞭解作物耕作的樣貌，層層未知的面紗，阻隔了生產者與消費者之間認識、了解的管道，無怪乎，誠實耕作有機作物的農戶，無法從似是而非的現況中區隔開來，而消費者也無緣買到真正真真正正的有機產品。

筆者走訪過許多農場，也與農場主人有過深度的訪談，每每感受其中令人震撼的一面，這是產品本身的外觀所無法窺見的內容。也許



有機茶園

只是花上您一至二天的時間，到達一處滿是農作產品的農場：放眼望去，稻浪迎風翻騰的有機水稻栽培區；或是綠葉飽滿的茶作區；亦或是草生栽培、蛙鳴鳥叫的果園；甚或是一畦接著一畦、強調作物多樣化栽培的有機菜園。正因為您所面對的是現場的實況，您將親眼目睹作物在什麼樣的環境與栽培管理下，成為您餐桌上的食物，如果您是個用心瞭解有機耕作的人，您將有更多的背景資料可以與農場主人進行更進一步的諮詢與互動，這就是所謂的『走動哲學』，讓一切您所不信任的負面見解，在您的走訪比較中，得到最明確的解答！

每一個有機栽培的農場，絕對歡迎需要走動確認的消費者的到來。一趟農場的走動，足以倍增您幾十年的有機功力，應該說：有機耕作，對生產農戶來說，需要至少三至五年的運籌帷幄，才能稍得入門；而對鍾情於有機產品的您來說，應該不只是花上您半個小時的賣場消費，就能瞬間掌握。

話說一位年輕的有機茶農，他很少談有機，卻是將自己的茶園生態經營得無懈可擊！他種茶、製茶，每年，必須花上幾回出遠門的功夫，遍訪台灣各地的茶區，瞭解每一種茶作與環境、栽培管理的

【台灣諺語】

「無禁無忌，吃百二。」

■ 陳如舜

家母如果在世，年歲已近百二。回憶她老人家撫養我們兄弟的年代，台灣農村風俗、禁忌特多，尤其是過年期間，從除夕至初五的民間賀歲年節特別需要注意：不許講不吉利的話；門扇貼紅紙；全家穿新衣、戴新帽；放鞭炮；祭神明、拜祖先；垃圾在初五之前不准攜出戶外等等。小孩子往往不懂禮俗，不經意脫口而出一些不吉利的話，或不小心打破碗盤，她老人家會即刻說「無禁無忌，吃百二」、「歲歲平安」等吉祥話，安慰自己、也安慰我們。

「無禁無忌，吃百二」粗略的意思是：不理會禁忌，可以長壽活到一百二十歲，這諺語表示：早期台灣社會有著濃厚的民俗色彩，也蘊含著先民們「求平安吉利」的生活思想，至於觸犯禁忌，會發生什麼後果，恐無法加以驗證。只是對於不小心觸犯禁忌的人，忐忑不安、深怕大禍臨頭的莫名壓力在所難免，長輩們一句「無禁無忌，吃百二」，多多少少能發揮正面安撫的作用，也消除鬧鬧者內心不安的憂慮情緒。

其實，「無禁無忌，吃百二」具有不加忌諱，反而更好的意思，如果禁忌太多，影響大家的心理，做起事來反而綁手綁腳，降低工作效率；沒有禁忌，反而更自在，對事能理性對待，事事平安，一切OK了。

不過，禁忌在現代社會中仍無法完全免除，以前的人講禁忌，只求平安吉利；現在的人同樣求平安吉利，但似乎對金錢、法律、道德上的禁忌反而不在乎，私德的規範愈來愈寬鬆，而流於淪喪的地步，這應該謹守份際的老一輩們所難以想像的情形吧！

關係，他的足跡也跨海至對岸，細心探究大陸著名的茶種與茶園，對他而言，「走動哲學」除了落實在各個茶區之外，也關注在生態環境的角度，七二水災，這位茶農與攝影師走訪受創嚴重的中部山區，對他而言，每一寸土地的風生水起，似乎都別具觀察與學習的意義。

如果，一塊充滿有機生命力的土地，是農場主人畢生投注的心血，就如同己出，疼惜有加；身為一個單純的消費戶，花上您一、二天的走動探訪，應該能讓您更加肯定手上所拿取的有機產品的正面價值，遠遠超過價格標籤上的售價數字吧。

休閒農業

美特異有機農場

林宗慶



● 隨著綠葉的吉瓜園

有機農業目的在於改變人類的耕作環境與方式，朝向不破壞自然環境、崇尚大地的自然法則，將自己的耕作方式融入生活、生產與生態的「三生」精神。另外有機農業在永續農業中也扮演重要的角色，因為目前人類經工業革命後人口和收入不斷的增加，為了要養活更多的人，或者增加更多的收入，農業耕作方式就偏重在產量的提高，而過份仰賴化學肥料及農藥，剛開始時還不查覺對環

境的影響，但慢慢的開始發現土地發生變化了，地力開始衰竭，土質破壞嚴重酸化、鹽化...，而且還反而導致病蟲害增加、生產量下滑、產品品質下降，甚至於種不出任何東西，整體農業生產面臨重大的危機，並且破壞了整個自然的生態體系；後來美國著名的生物學家瑞秋·卡森（Rachel Carson）在1962年更寫出「寂靜的春天」（Silent Spring）這本書，這本書跨世紀的經典代表作，隨著全球環境



◆ 推廣班

日益惡化而愈趨重要，對關心生存環境與生態環境者，可說是一本不能不讀的書！由於如此人類才慢慢覺醒，開始重視有機農業、發展有機農業。

美特異有機農場

美特異有機農場位於台南縣新化鎮，周邊到處都是一望無際的稻田和菜園，交織成田園綠稠的農村風光，但由於位置鄰近風光宜人的虎頭埤風景區，再加上不久前新化鎮公所於附近規劃開闢了許多自行車車道，讓民眾可以在假日裡騎乘腳踏車徜徉在鄉間小徑，享受美麗的田園景緻，所以一到假日，可說是人車鼎沸，好不熱鬧。

「美特異」原為「新化鎮有機蔬菜班」的蔬菜品牌，雖然班員的栽培場所並非集中在一起，但為行銷方便考量，對外皆以「美特異有機農場」為名稱。美特異有機農場於民國八十八年加入「財團法人台北市瑞公農業基金會」的有機示範農場行列，由於在當時國內有機農業才剛剛開始發展不久，許多有理想抱負的農民想轉作有機栽培，卻苦於沒有地方可以觀摩學習，對栽培管理方法也不甚了解，不知從何下手。所以本會從民國八十七年開始陸續在全國各地篩選成立十座具有代表性的有機示範農場，讓這些農民有地方可以從實際操作中觀摩學習，此外也可以藉由教育解說的方法，讓消費者了解什麼是有機農業。



農場目前概況

美特異有機農場的有機認證單位為「財團法人國際美育自然生態基金會」，美育基金會與本會在推廣輔導有機農業方面也合作多年。美特異有機農場歷經多次的班員重組與整合以去蕪存菁，目前核心班員有8人，班生產總面積為10.8公頃，班集貨場約三、四百坪，位於南二高東西向新化交流道附近，交通運輸極為方便；整個團隊由蕭正宗班長領導，引領著班員栽培與經營管理，並依季節時令計畫性生產各種有機蔬菜，行銷供應則以美特異自己的門市、中南部的一些有機專賣店與北部的森青宅配等為主。



◆ 綠葉的有機蔬菜



◆ 菜園實景之一

在這新的九十四年度裡，美特異有機農場期望更進一步積極的投入更多有機蔬菜的生產，未來擬再吸收更多理念接近的農民，並加入新化鎮農會所規劃的有機農業專業區，生產更多的有機農產品，希望能再開創出一番新的契機與奇蹟。



◆ 菜園實景之二

活動快訊 網址：<http://www.liukung.org.tw>

健康美梅DIY講座

“不經一番寒徹骨，那來梅花撲鼻香”在梅花淡雅的香氣之餘，不禁令人想到酸酸的果實，每年約清明節前後二週，是梅子的產期，梅子因為酸度高、甜度低，不像其他水果可以鮮食，大都用來加工製作各種食品，從吃的各式蜜餞梅、梅餅、梅醬、梅酒、烹調各式梅子料理，到喝的梅醋、梅酒...等，種類繁多，也深受消費大眾喜愛。

梅子含大量的有機酸及礦物質，味道雖然酸酸的，卻是屬於鹼性食物，具有平衡酸鹼值功能。近來研究顯示：梅子具有增進食慾、改善體質、消除腹脹及暈車症狀等食療效果，但胃酸過多者，不可過量。現代人經常熬夜且多肉食，加上環境污染及生活不規律等因素，體質逐漸轉為酸性，以致產生許多文明病。因此，梅製品便成為我們生活中不可缺少，且附加價值高的健康食品。

本單元課程將介紹梅子的特性及益處，說明脆梅、紫蘇梅、梅醋、梅酒...等加工方法，DIY部份依學員選擇脆梅班或紫蘇梅班分組製作，課後可將自己的成品帶回與家人分享！每場次名額有限，對青梅加工有興趣者，請儘早報名！

報名表 (請手繪或影印放大此表格填寫)	
姓名	會員編號
連絡電話 (日)	(夜)
參加場次	脆梅 <input type="checkbox"/> 94年3月25日 (星期五) <input type="checkbox"/> 94年3月26日 (星期六)
	紫蘇梅 <input type="checkbox"/> 94年4月1日 (星期五) <input type="checkbox"/> 94年4月2日 (星期六)
上課時間	10:00~12:00
上課地點	台灣大學園藝系園產加工館 (台北市基隆路四段140號)
所需費用	每人/每場次 NT\$250元
住址	郵遞區號 □□□□
郵政劃撥收據黏貼處	

- 報名方式: 1. 請先電話確認再報名, 3天內連同報名表及劃撥收據傳真2394-2591
 2. 郵政劃撥: 19454231 戶名: 財團法人台北市瑞公農業產銷基金會
 3. 請儘量利用辦公時間洽詢, 上午9:00-12:00及下午13:30-17:00
 報名專線: 02-2394-5029 吳敬芳與許鈴蘭小姐
 4. 經報名繳費, 概不受理退費; 活動通知單於活動前一週寄出。

會員告示板

本刊物發行至今已近五年, 不算短的日子, 非常感謝所有會員的支持與愛護, 爭相走告, 使得會員人數持續穩定成長, 也讓所有對外活動能夠順利推動與辦理。

目前, 在與會員的互動中, 有兩點事項需要大家全力配合。

- 一、如需更改您個人的會員資料 (如聯絡地址的異動), 請您採用傳真 (02-2394-2591) 或郵寄方式, 以確保您的資料能夠明確無誤, 恕不受理來電變更。
- 二、凡需事先電話報名、確認名額的活動, 請勿未經前述報名程序, 逕行劃撥繳費, 以免造成人數安排上的困擾。

新年度的內容, 期待能更為精進而多元, 讓每一位會員都能有所收穫, 祝各位 2005年順心如意

編輯小組敬啟