

# 瑠公農業產銷會訊

雙月刊 2005年9月號 第31期

## 先睹為快

- 1 專題報導  
醞釀中的食品標示—食物過敏原及反式脂肪
- 2 活動VCR  
木柵農村風情逍遙一日遊  
田園詩賞 田家樂  
台灣諺語 人腳跡有肥  
蔬果小百科—金絲瓜
- 3 檢驗觀測站  
黃麴毒素知多少?  
有機話題  
當漢堡遇上有機米  
安心蔬果 Q感十足的瑞芳山藥
- 4 活動快訊  
茶傳人木柵秋茶競技觀摩活動  
生機醬料DIY講座

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、陳如輝、陳達、吳昭祥、孔繁慧  
李昭綠、曾淑莉、王麗華、謝淑麗

發行人：陳瑞卿  
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！



名 條 點 貼 處

個人資料變更，請採傳真 (02-2394-2591) 或郵寄，謝謝！

國內郵資已付  
監 察 院 郵 局  
許 可 證  
北台字第 16174 號  
免費贈閱

### ● 專題報導

# 醞釀中的食品標示—食物過敏原及反式脂肪

林嘉鴻

這陣子，打開電視新聞或是翻閱報章雜誌，接二連三「黑心食品」、「美國狂牛肉」、「冰品大腸桿菌檢驗不合格」的報導不斷，食品安全的話題反覆被操弄著，國人每天都得面對「吃與不吃」的掙扎。負面來看，攸關飲食與健康的課題面臨相當程度的挑戰；但是從正面的角度來看，消費大眾對於切身的民生大計用心許多，

隨消費意識而來的是一「飲食衛生的全面提昇」。在國際間持續受到關注的食品安全議題，更是值得國人進一步了解，這次就來談談「食物過敏原」及「反式脂肪」在加工食品上的標示要求。

### 食物過敏原 (Food Allergens)

說到食物過敏，平時拿來看良辰吉時的農民曆（黃曆）背面就清楚的列著食物的相剋表，祖先們早有高見提醒大家飲食的注意事項。以往說到過敏，大家比較注意的是包括塵蟎、蟑螂及黴菌在內的過敏原，事實上「食物過敏」在臨床上也是相當常見，一般而言在三歲以前的嬰、幼兒約有百分之六到八曾經食物過敏，其中百分之二到三的嬰兒對牛乳過敏，兩歲半的兒童有百分之二左右對蛋白質過敏，十八歲以下的兒童約有百分之零點五對花生過敏，綜合來說，嬰、幼兒的食物過敏原主要為蛋、牛乳、花生、小麥及黃豆，較大兒童與成人的食物過敏原則以花生、堅果、

海鮮為主。

食物過敏會使得人體免疫系統開始合成與釋放包括組織胺在內的反應性化學物質，對細胞的生理產生影響，過敏症狀則依反應時間長短及過敏抗體的不同，可分為立即性過敏—通常在食入後很短的時間內就會發作；以及延遲性過敏—可能在吃下數小時到數天之後才慢慢出現症狀。常見的食物過敏原造成的症狀不只是皮膚發癢或起疹子而已，腸胃不適、腸胃炎、鼻竇炎、中耳炎、喉嚨發炎、氣喘、偏頭痛，甚至是失眠、疲倦、情緒低落、憂鬱、全身水腫、心律不整、幼兒期過動及自閉症都可能是症狀之一。

為了維持正常的營養攝取及生長需求，如何與食物過敏原在生活中共存是必要而實際的作為，原則在於透過食物過敏原的檢測及醫師專業的診斷，配合食物內容的調整，減少或避免含過敏原食物的攝取，並尋求營養諮詢的協助來達成營養供需的均衡，因此食物過敏原的標示更顯得重要。以美國即將於2006年1月實施的「食品過敏標示及顧客保護法案」來看，其中八種最易引起過敏的食物成分包括牛奶、雞蛋、魚類、甲殼類動物、

植物堅果、花生、小麥和大豆都要用簡單、明確的文字標註。舉例來說，標示中的凝乳 (casein) 或乳清 (whey) 就必須使用牛奶 (milk) 來取代，以方便消費者辨識內容物，此外所謂天然香料、天然成分的說明也必須明確註明來源。

### 反式脂肪 (Trans Fats)

至於反式脂肪 (也有人稱之為轉化脂肪或氫化油脂) 的話題，其實早就受到相當程度的關切，自然存在的反式脂肪不多，部分動物性油脂中含有少量，但普遍存在加工食品中，為了讓液態植物油成為固態或半固態的「氫化技術」，在加工上的優點包括可以高溫重複油炸以及增添食物酥脆口感，且因成本較低被大量運用在速食、各式糕餅及酥炸食品中。

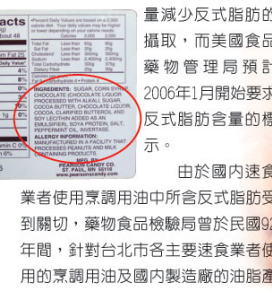
根據相關研究結論顯示，攝取過量的反式脂肪會提升血清低密度膽固醇 (LDL, 壞的膽固醇) 濃度，並可能降低血清高密度膽固醇 (HDL, 好的膽固醇) 濃度，進而增加心血管疾病與糖尿病的機會，其負面效應甚至比飽和脂肪嚴重。2004年丹麥政府發布禁令，凡商品含有超過2%的反式脂肪均不得販售，今 (2005) 年美國最新公佈的飲食指南，建議消費者盡量減少反式脂肪的攝取，而美國食品藥物管理局預計2006年1月開始要求反式脂肪含量的標示。

由於國內速食業者使用烹調油中所含反式脂肪受到關切，藥物食品檢驗局曾於民國92年間，針對台北市各主要速食業者使用的烹調油及國內製造廠的油脂產

品，進行反式脂肪含量檢驗，結果發現25件樣品中，6件未檢出反式脂肪，19件的含量範圍在0.8-33.9%之間。目前國內主管機關尚未著手相關管理措施的制定，但根據衛生署曾召開的專家會議結論，認為在缺乏每日參考攝取量，並且缺乏確定的臨床影響評估等情況下，尚不須針對反式脂肪做出規範，但未來其他國家相關管理政策出爐時會加以參考。

事實上，油脂攝取過多還是罹患心血管疾病、肥胖、癌症等慢性疾病的危害因子，國人在飲食習慣中注意不要攝取太多的油脂，並盡量選擇未經過氧化的植物油及來自魚類的動物性油脂作為飲食中脂肪來源，應是個保持健康的方式。

談到這兒，消費大眾也許會問，當國際間針對「食物過敏原」及「反式脂肪」的問題提出對策及相關規範時，咱們又有哪些因應。其實在國內不僅是消費者團體持續關注，如消基會及主婦聯盟等單位，曾針對這兩項議題召開會議或撰文來增加消費大眾的認識，部分出口食品的加工業者為因應國外的規定，也主動落實標示，而衛生主管機關正著手相關計畫的委託執行，依據國人飲食調查建立食物過敏原的資料，以便作為未來制定標示規範的依據，筆者相信不久的將來在「食物過敏原」及「反式脂肪」標示上的一小步，會是維護國人飲食安全的一大步。



# 「2005年親一夏台北」 木柵農村風情逍遙一日遊

■ 張銘財

都市的人們對於大自然環境總會好奇與新鮮的。七月二十二、二十三兩天本會與木柵農會舉辦【2005年親一夏台北】木柵農村風情逍遙一日遊，參加者從捷運動物園站集結後，立刻感受到藍天、陽光、綠野、微風搭配鳥叫蟬鳴以及清新空氣，大伙興高采烈的出發，前方老樹、田園、聚落人家輛和著綠蔭，似乎已經熬候多時了。



主人解說 示範挖筍技巧

車輛通過景美溪朝木柵路五段前進，彩繪長頸鹿燈籠的突兀並沒有引起太多注意，倒是魚欄仔這個地名引起大伙的討論：已往的先民早就會利用地形地物捕魚食用了。眼見叢叢綠竹林已然在目，主人蘇文益先生等早已準備就緒，好幾處土堆已有裂紋、新芽探頭耐不住等待的悸動。我們快速的集合，在主人解說、示範挖筍之後，大伙搶著拍照存證，此時此刻，親手採摘綠竹筍的感動在行列間流露著。

此行第二站—子善茶園森呼吸。不曉得是美景誘惑？還是炎炎夏日逢水涼？等不及主人的召喚，逕自魚貫地湧出車門，或賞溪底，或如小學生般——

就座，等候著主人解說：在一陣茶敘喧嚷之後，張子善先生熱情地帶領大伙前往針柏林栽植區，沿途階梯陡峭，大伙下氣難接上氣地到達，適時輕風中夾帶著不同的味道，加上需要深深的急迫換氣，喔！原來這般感覺就叫森呼吸—喘氣的自然深呼吸。

片刻的逗留，繼之踏上一站旅程泡茶去。寒舍茶園好特別，下車後先走約百公尺的林蔭小徑，茶亭周邊幾棵高大的龍眼樹結實累累。午餐是竹筒飯、珍珠餃，配上親手沖泡的香純濃郁鐵觀音茶，一邊作草編，這樣的午間真特別。

接著到達台北市鐵觀音、包種茶研發推廣中心，分成兩隊，由陳文堂、吳敏惠老師分別導覽解說水土保持戶外教室功能及鐵觀音茶製造過程。

然後驅車經過最初鐵觀音茶樹落腳的樟湖，鳥瞰台北市區、101大樓近在咫尺，期待下一次行程再來的心情，似乎忘記還有下一站杏花林要去。結束杏花林生態導覽解說後，今日行程也劃下完美句點。

## 田園詩賞

田家樂 清 汪輝

短籬矮牆板橋西  
十畝桑田接稻畦  
滿眼兒孫滿檐日  
飯香時節午鷄啼

陳達

〔作者〕汪輝，常熟人，字玉輪，號東山。康熙時進士。

〔賞析〕此詩寫田家於冬季豐收後的快樂生活。

在木造過河橋的西邊，栽著短矮綠籬及砌著矮牆的農家，除種了十畝成蔭的桑樹，還連接到一大片水稻田。在陽光普照的庭院，一眼望去盡是兒孫在嘻戲，到了午飯時間就聽到雞啼的聲音。

### 【台灣諺語】 人腳跡有肥。

以前的人，不管是種田、或是做生意，對於親戚朋友或鄰居到家裡來拜訪或作客這檔子事，總是一派歡欣好客，熱誠招待的模樣。「人腳跡有肥」，這五個字早期的解釋是：人的腳底都會沾上塵土，這塵土帶有肥份，會使這個家或店鋪興旺，因為他們把「肥沃」的塵土帶了進來，就像作物因為肥沃的土壤而欣欣向榮！

以現代的觀點，家中若常有人來往、走動，則表示這家的主人交遊廣闊、人際關係良好、而且好客，若非如此，哪有朋友願意上門呢？朋友多，彼此相處融洽，知識交換、訊息流通，自然能獲得的助力就多，做事當然容易成功，這個家不旺也難，話說「人腳跡有肥」再恰當不過了！

反過來說，有些人喜歡安靜的家居生活，「人跡罕至」難道就家道中落、一蹶不振嗎？當然不能就此以偏蓋全，如果家人不喜歡「人腳跡」太多，為避免造成家庭的不愉快，以書信、電話、傳真或電子郵件等現代溝通工具替代，這樣可以達到興旺致富的效果。相對的，如果你邀請同事或朋友來家中小聚，乏人賞光時，那麼可能你的人際關係已亮起了紅燈，有加以檢討的必要囉！

不過，「人腳跡有肥」還得看這些人是什麼樣的人，如果來的是雞鳴狗盜之徒，或是逢迎拍馬的小人，那麼，他們的腳跡恐怕不是「肥」，而是「毒」了。

陳如舜

## 蔬果小百科

### 金絲瓜 Spaghetii Squash Cucurbita pepo



前些日子本會輔導的一位農友帶來了一種奇特的南瓜，切開來裡頭是晶瑩剔透的黃色絲狀果肉，煮熟後用筷子或叉子攪拌挑開，就如同一碗現成的涼麵般，在炎炎夏日裡格外令人覺得爽口。這種南瓜雖然少見，但其實並不是新的品種，而且有很多不同的稱呼，例如金絲瓜、金絲、賞金絲瓜的美味。19世紀末期再由大陸引進日本栽培。台灣早期也有零星種植，民國76年間台南區農業改良場曾經以「金線瓜」的名稱推廣栽培，不過似乎沒有獲得太多的注意。

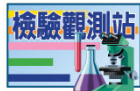
◆金絲瓜

吳昭祥

金絲瓜的果肉從金黃色到乳白色，因品種而異。食用前把果實橫切，掏出瓜瓢和種子，放入沸水中煮約十分鐘或置於蒸鍋十五分鐘，取出後即可攪拌出瓜絲；也可以不用蒸煮，直接放入冰箱冷凍櫃，三、四個鐘頭後取出，在室溫下解凍後即可拌出瓜絲。至於食用方法，可以趁熱拌入番茄醬和肉醬，就成了不折不扣的義大利麵，也可以放涼後搭配冷肉和油醋醬成沙拉吃，或是裹上麵糊酥炸後食用。

金絲瓜原是一年生的蔓性草本植物，蔓長達3到4公尺，加上果實小、結果率低，所以產量不是很高，近年來大陸育成一種新的無蔓金絲瓜，栽培行株距只要40到60公分，每株可結2、3個瓜，單位面積產量要比傳統的蔓性種高出四成以上，管理也較容易，如果風味不錯的話，倒是很值得引進栽培。

下回在街頭看到有人捧著南瓜吃麵條，可不要覺得太驚奇，或許他吃的就是金絲瓜。



## 黃麴毒素知多少？

■ 孔繁慧

今年六月，衛生署進行年度黃麴毒素調查，總計抽驗市售花生糖樣品六十件，有五件檢出過量黃麴毒素（標準值為不得超過15ppb，ppb為十億分之一），其中一件含量高達513.4ppb，其他不合格產品之黃麴毒素含量亦介於30到100ppb。採樣檢體中除了花生糖外，中藥材也含有黃麴毒素。據衛生署調查，發現保存不當的中藥材如黃耆、薏苡、蓮子等都有遭黃麴毒素污染的現象，其中黃耆與蓮子污染的濃度特別嚴重，已超過一般食品的標準值。

黃麴毒素受到重視，起因於1960年英國發生餵食被真菌污染的花生粕，導致大批火雞突然死亡的事件。另外在非洲數百名肯亞民衆，在食用含有過量黃麴毒素的玉米後，死於猛爆型肝炎。因此黃麴毒素成為人們耳熟能詳的一種毒害物質。

黃麴毒素為麴菌屬(*Aspergillus*)的黃麴菌(*A. flavus*)及寄生麴菌(*A. parasiticus*)，這兩種真菌所產生的代謝產物。目前已知的黃麴毒素種類分為B1、B2、G1及G2四種，它們是一類具有強毒性和致癌性的低分子量化合物(表一)，這四種毒性以黃麴毒素B1的毒性最強。

一般黃麴毒素喜愛孳生在花生、米、高粱、玉

米、豆類、麥類、胡椒等高碳水化合物農作物上，也有研究指出乳製品或中藥材也含有黃麴毒素。通常環境溫度在25-30℃之間時，是最適宜黃麴菌生長的時機，同時釋放出大量毒素，被感染的食物也因此含大量毒性。

根據實驗證實，黃麴毒素會致命且誘發癌症的機率很高，其中對人體肝臟影響最大，相關研究證實了，攝取被黃麴毒素污染的食物會導致急性肝中毒，嚴重甚至會死亡。黃麴毒素的毒害與動物的「原發性肝癌」有直接關聯，並具有最強的致癌因子，只要極少量的黃麴毒素就有誘發肝癌的機率。流行病學研究亦指出受到黃麴毒素污染嚴重的地區，人們通常有較高的肝癌發生率；亦有相關研究指出黃麴毒素可能是B型肝炎病毒帶原者發生肝癌的另一導致因素。除了影響肝臟外，也會有其他症

表一.黃麴毒素的毒性及致癌性

黃麴毒素種類	毒性(半致死劑量,mg/kg)	相對致癌性
B1	0.36	100
G1	0.78	3
B2	1.69	0.2
G2	2.45	0.1

狀如嘔吐、腹痛、痙攣、昏迷等病徵，或因肝、腎、心臟等衰竭及腦水腫原因而造成死亡。

值得注意的是，黃麴毒素非常耐高溫，含黃麴毒素的食物，即使利用100℃以上的高溫烹調，仍難以消滅其毒性。在日常生活中到底要如何預防，並避免黃麴毒素危害呢？建議您在選購及保存時，應注意下列事項：

- 1.選購穀、豆、乾果類食品時，儘可能選購新鮮(製造日期最近者)、包裝嚴格的產品。包裝若有破損、或食品外觀沒有光澤性、或已經長菌霉時，切忌不要購買。
- 2.乾果、穀類、豆類、種子類食品，應以乾燥的密封罐儲存，且保存在低溫乾燥處。
- 3.易受染的花生製品，如花生醬、花生粉不宜常吃。
- 4.用花生油炒菜，在油加熱後，先放鹽，在油中爆炒30秒，可去除油中可能的黃麴毒素。
- 5.家禽食入受黃麴毒素污染的飼料可能性極高，故應少吃動物內臟，特別是肝臟部份。
- 6.食品一旦開封，要放進冰箱冷藏。
- 7.食物發霉應立即丟棄，不要食用。
- 8.選擇有信譽的廠商。

### 有機話題

## 當漢堡遇上有機米 Hamburger Meets Organic Rice

■ 曾淑莉

「摩斯漢堡全台104家門市，昨日宣布與農委會輔導的6家有機米產銷班簽訂合作契約，推出全台第一個採用有機米的干貝珍珠漢堡，每個漢堡單價高達90元，成為國內目前單價最貴的漢堡，摩斯漢堡估計1年將採購90公噸有機米，未來並可望運用摩斯漢堡日本母公司1000餘家門市，將台灣有機米拓銷到日本。」(自由時報)

這是今年七月中旬的一則新聞資料！當漢堡遇上有機米，商品的形式不變，依舊是個米漢堡；但是原料食材，卻因為業者的理念與堅持，而大大改變了這份食物的基本訴求，其中的差異除了健康、無污染的原料供應之外，最令人振奮的是：多了一份對台灣有機米產業的認可與期待！

據行政院農糧署統計，今年度農委會共輔導有機米產銷班29班，一、二期作生產面積合計約1300公頃，投入生產有機米的農民約有五百多人。就定義上而言，在無污染

的土地上，引用純淨的水源灌溉，依照「有機農產品生產規範-作物」進行栽種，絕不使用農藥、化學肥料及生產調節劑，並與一般稻穀分開碾製、貯存及包裝，如此精心培育出的稻米，才能稱作是有機米。

目前台灣有機米的產量，除了供應國人的消費需求之外，部分已成功轉戰海外市場，由於產能與品質俱佳，風味與口感皆在水準之上，國內的需求量也逐年增加中，因此，此番能為跨國企業遴選為合作對象，並不令人感到意外！

本地農產品受到青睞，對生產農戶是一個天大的好消息，特別是：貨品供應除了台灣所屬的門市系統，持續鎖定出口的市場，同時結合原有海外市場的分店優勢，不需費時、費力另闢通路，就能讓農產品順利在海外的消費市場取得優勢，不失為一個頗具吸引力的結盟方式！現階段台灣有機米產業，強

調在地生產的細緻品質，注重水稻田區的生態，以及串聯周邊農戶的大面積栽培優勢，特別是在採收後的碾製，已然成形的有機米專用碾米廠，更能夠有機米的生產把關加分。這一、二年的食品安全所衍生的產銷履歷，也已在部分有機米控管機制中萌芽，透過國內通路的鋪貨，以及尋求出口的契機，達到多元的企業經營與發展。

美食文化的迭替，總能帶起一陣時尚旋風，而大型連鎖企業的商品，更足以帶動周邊效應！也許只是個開端，相對期許一個有機產業的契機。

七月底，台灣西部已進入二期稻作的插秧期，微綠的秧苗在一望無際的西部平原中，一排排地羅列在水稻田裡，一期稻作才剛剛落幕，農夫們片刻不得偷閒，旋即整地、灌水、施肥、插秧，為另一季的收成而預作努力。稻米產業在溫帶地區一年只能種一期，但在熱帶或亞熱帶地區，例如台灣則一年可

種兩期。高收成期外加優質的栽培管理技術，可說是栽培環境與勤奮耕作的完美結合，而當西方的漢堡遇上東方主食的稻米，一種屬於米食文化的氛圍就此展開，連鎖企業的加持，到底能替有機米產業帶來多大的商機與後續效應？則有待市場接受度的考驗！

### 〈稻田小常識〉

水稻田是濕地的一種。濕地在生態環境的角色上，扮演著高生產潛能、多種生物物種的生育環境，可說是在地球上各種生態環境類型中(如森林生態系、草原生態系等)最重要的生態類型之一，也是重要的生產環境。因此水稻田除了具有最重要的生產糧食角色外，還包括著寶貴的生態資源。

因此台灣之水稻田除稻米糧食等之生產性機能外，尚具有涵養地下水及安定河川流況、調節暴雨洪水減低下游排水尖峰流量、淨化水質、調節微氣候、防止土壤沖蝕、洗鹽及提供水鳥庇護、繁殖、覓食場所等生態性機能，也具有提供農村良好居住環境及美觀景觀等生活性機能。

(資料來源：行政院農業委員會農糧署 / 稻米品質資訊網)



◆生機盎然的水稻田

新鮮·營養·健康

# 安心蔬果

## Q感十足的瑞芳山藥上市囉!

■ 李積錦

曾經開車行經台灣東北角或是十分寮瀑布的人，對於「瑞芳」這個座落在山間中的小鎮應該還有些印象吧。而對於偏好吃山藥的食客來說，瑞芳原生種的「基隆山藥」，有別於其他山藥品種的細長薯身，以及煮食後Q感十足的細緻口味，也贏得了不少忠誠顧客的愛戴。

瑞芳山藥是屬於目前台灣少數原生種山藥的「基隆山藥」，主要種植的地區分佈在雙溪、貢寮兩地，目前栽培面積約有20公頃，從事專業生產的農友約83名。由於此兩地土質都是偏砂質的土壤，



◆農民及其精心栽培的山藥

位於山區、無工業及水源汙染的疑慮，在如此空氣清新的自然環境下成長，使得白白肉的山藥所烹調出來的口感是纖維質細且Q感十足。加上採用塑膠管誘導栽培，因此薯長可達90~120公分以上。為顧及

消費者的健康，瑞芳地區農會在每年山藥產期及宅配出貨前一定經過農政單位及瑞公基金會的農藥檢驗控管，可以安心的食用。

隨著中秋節的到來，也正是瑞芳山藥的產期(9-10月)：每年到了此時，瑞芳地區農會的推廣人員也積極的籌劃各式各樣的山藥促銷活動，例如透過與行政院農業委員會、台北縣政府、瑞芳鎮公所、雙溪鄉公所合作，舉辦山藥尋根之旅一日遊的產業文化活動，或是舉辦山藥饗宴的品嚐、促銷園遊會活動等，無不是希望能提昇「瑞芳山藥」的產品形象，同時增加消費大眾對於「瑞芳山藥」的購買慾。

尤其，近兩年來瑞芳地區農會也推出了由一群家政班媽媽所組成的「田媽媽」品牌的山藥加工產品，產品包括山藥饅頭、山藥布丁蛋塔、山藥和菓子、山藥椰球、山藥果凍、山藥蜜汁等：配合年節另外推出山藥湯圓、

山藥粽子、山藥八寶年糕、山藥紅麴發糕等。當然，為迎接中秋佳節也應景的推出了山藥酥皮月餅及山藥方形酥，提供消費者安全、衛生、天然、營養的山藥加工產品。

總之，經過多年農政單位的廣為推廣，山藥豐富的營養成分及含天然植物荷爾蒙已是眾所周知，「瑞芳山藥」所獨具肉質細嫩黏性、十足Q感的優勢，也讓許多消費者趨之若鶩。今年中秋節建議您不妨買份生鮮「瑞芳山藥」禮盒或山藥月餅禮盒犒賞一下家人或員工吧!

註：瑞芳山藥依等級一斤售價130~160元。生鮮山藥禮盒(3斤裝)，單盒自行負擔宅配運90元運費，購滿2000元不必負擔運費。訂貨專線：02-2493-1020 呂榮華



◆山藥中秋禮盒正流行

### 活動快訊

網址：<http://www.liukung.org.tw>

#### 茶傳人木柵秋茶競技觀摩活動

- 一、活動日期：94年9月10日(星期三)
- 二、活動內容：◎茶藝講座(14:00~15:00、16:00~17:00各一場)  
◎觀摩木柵茶農製茶競技(12:00~23:00PM)
- 三、報名方式：現場報名(免費參加)
- 四、注意事項：1. 茶藝講座為泡茶與品茶教學，可全程參與；製茶則僅限於觀摩。  
2. 現場歡迎提問。
- 五、活動地點：茶研發推廣中心(台北市指南路三段40巷8-2號)

時間	市民參觀製茶比賽活動及茶藝講座	製茶比賽 製茶體驗活動
10:00以前		採茶菁
10:00~11:00		茶傳人製茶體驗人員報到
11:00~12:00		製茶選手報到、茶菁到貨午餐
12:00~13:00	製茶比賽參觀 紀念品發給(全天送完為止，以參加講座者為優先)	比賽規則說明、抽籤開始比賽
13:00~14:00	茶藝講座：養壺與賞壺	室內外萎凋
14:00~15:00	製茶比賽參觀	靜置
15:00~16:00	茶藝講座：泡茶技巧	浪菁
16:00~17:00	製茶比賽參觀	
17:00~22:00	製茶比賽參觀	
22:00~24:00		殺菁、揉捻、解塊、再揉、走水焙、團揉(反覆三、四次)、解塊(反覆三、四次)、乾燥、烘焙

#### 生機醬料DIY講座

夏日炎炎，大部分人三餐都採外食或簡單飲食。不久前，衛生單位抽驗市售的涼麵，據檢驗顯示涼麵及所附醬料很多都不符合食品衛生條件，然而市面上又有多少是符合衛生、安全條件？基於上述原因，我們覺得可以教導消費者使用新鮮的蔬果，製作天然、簡單實用、無人工添加劑的醬料。

一般好吃的料理，多半是醬料調製得宜，作菜方法除了火候控制及食材搭配外，調味竅門更是關鍵。如果能將調味品調製出各種不同風味的醬料，再把調製出的醬料添加於菜色中，不僅能做出具有風味及特色的料理，也符合現代人講求變化及方便的需求。醬料製作除了提供口味的多變，選擇新鮮及天然的食材，以低熱量及健康為訴求，搭配調味品，不但可快速做出美味醬料，也能兼顧營養與健康。

本次講座特別邀請天然料理專家蘇糖糖老師授課，教導消費者運用季節性、自然的農產品，自製新鮮、無人工添加劑的醬料，也為家常料理增添美味及營養。課程包含介紹醬料的特性、現場示範教學及試吃。如：南瓜醬拌通心粉、腰果醬拌生菜、味噌醬拌茼蒿、香椿醬及香椿炒飯、低鹼茼蒿製作等，內容充實又豐富。課後每位學員贈送一罐香椿醬(約300g)，有興趣參加者，請早報名，以免向隅!

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)	(行動電話)
參加場次	<input type="checkbox"/> 94年9月28日(星期三) <input type="checkbox"/> 94年9月29日(星期四) <input type="checkbox"/> 94年9月30日(星期五)
上課時間	14:00~16:00
費用	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. 請利用辦公時間洽詢，上午9:00~12:00及下午13:30~17:00  
報名電話：02-2394-5029 吳敬芳或許鈴蘭小姐  
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

#### 賀 農檢中心被核定為食品衛生委託檢驗機構

行政院衛生署藥物食品檢驗局為因應各級衛生機關食品衛生檢驗業務委外辦理之需求，凡符合食品衛生委託檢驗辦法第三條規定之檢驗機構，均可申請。農檢中心於九十三年十二月提出申請，接受實驗室稽核，並於九十四年五月被核定為食品衛生委託檢驗機構，核定編號為004。

