

瑠公農業產銷會訊

雙月刊 2006年7月號 第36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、吳昭祥、孔繁慧、李昭綠、曾淑莉、莊蕙琪、黃華綠

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！

先睹為快

- 1 專題報導 體驗手製茶，樂在茶菁舒展之間
- 2 活動VCR 貓空茶鄉健行活動
- 3 淡水農漁牧知性之旅
- 4 台灣諺語 好酒沈瓊底
- 5 蔬果小百科 竹筍
- 6 養生與保健 能量食物(概念篇)
- 7 飲食文化 甜蜜的故事(下)
- 8 產品快訊 炎夏嚴選一好蜜、好貓宅配到府
- 9 安心蔬果搶先報
- 10 銀川95年一期鮮米急送
- 11 活動快訊 製茶體驗營活動

創造新農業文化



可口可樂、歐舒特化妝品、歐舒特(含運送服務)、康康(含運送服務)
可口可樂公司授權代理商
芬利有限公司台灣分公司在「COCA-COLA」、「可口可樂」

名 條 黏 貼 處

個人資料變更，請傳真(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

體驗手製茶，樂在茶菁舒展之間

■ 陳 達



採茶
Tea leaves

茶是廣為世界各國所接受的嗜好飲品之一，一般消費者只知道用乾品茶葉沖泡成茶湯飲用，卻少有探究好茶葉是怎麼製造出來的。因為生鮮的茶樹芽葉(一般稱為茶菁)是不能直接拿來沖泡的，其所含的成分，有些利於成茶的品質，有些則相反，茶葉的製造就是要發揮有利而去除不利的成分，使其在製造過程中，經由複雜的物理及化學變化而製成品質優良的成品。

為了滿足消費者的好奇，本會代管之「台北市鐵觀音、包種茶研發推廣中心」，每年都會舉辦一次製茶體驗活動。體驗課程的安排，主要在探討製茶過程中各種操作的目的，進而能控制其製程，產製出符合要求的茶葉。前幾年規劃的兩天一夜體驗活動，從上完製茶原理課程，一直到完成全部製程，需耗時30小時以上，熬夜守候整個製茶流程，偶而睡地小睡片刻，對體力是一大考驗，參加者頻呼吃不消。最近兩年縮短製程為約14小時，自週六早上9點到場，最晚當天下午11時以前就可以帶著自己親手做的冷凍茶回家，免除徹夜無以安眠之苦，週日好好在家休息，順便回憶前一日的體驗活動。

我國茶葉種類繁多，依照專家按製茶過程及技術不同的分類，大致可歸納為六大類即綠茶類、黃茶類、白茶類、青茶類、紅茶類及黑茶類，也

就是從不發酵茶到全發酵及後發酵茶的分類。其中青茶類為部分發酵茶的重心，基本製造過程為採摘的茶菁→日光萎凋→室內靜置及攪拌→炒菁→揉捻→乾燥。如果製程做到揉捻後初乾，不再往下做就裝袋，放入冷凍庫而以冷凍方式保存，就是一般稱的冷凍茶了。茲將工序的操作分述如下：

1. 萎凋

日光萎凋：
剛採的芽葉含水量高(約75-80%)，細胞呈飽水狀態，芽葉鮮活膨硬，在萎凋過程中，由於芽葉水份消散，使其彈性、硬度、重量和體積降低。將茶菁攤於竹製容器(筴簾)上，置日光下行萎凋，萎凋葉面溫度(或稱日曬溫度)以30℃-40℃為宜，日曬溫度高於40℃時宜以紗網遮蔭以免曬傷變成「死葉」。萎凋過程中視茶菁水份消散情形，酌予輕翻二至三次使萎凋平均，萎凋時間一般為10-20分鐘(太陽微弱時可延長至30-40分鐘)，視茶菁水份消散情形而定。日光萎凋後茶菁重量約減少10%左右。



日光萎凋 Sun-drying

室內萎凋(靜置)及攪拌(浪菁)：
其目的是繼續日光萎凋所引發之發酵作用，使茶菁進行部份發酵生成特有之滋味及香氣。而「攪拌」是以雙手掌合執茶菁，用微力將鮮葉翻動，使相互磨擦引起葉緣細胞破損，讓空氣易於進入葉肉細



室內萎凋 Indoor withering

胞促進發酵作用，同時藉翻動使茶菁水分逸散平均。茶菁移入室內約靜置1-2小時，葉緣因水分蒸散而呈波浪狀時進行第一次輕快的攪拌。隨攪拌次數之增加而動作漸次加重，攪拌時間亦隨之增長，攤葉亦逐漸增厚，一般攪拌次數為3-5次，每次攪拌後靜置時間為60-120分鐘，最後一次攪拌後靜置60-180分鐘，俟菁味消失而發出清香即可炒菁。若攪拌不足則茶特有之香氣不揚，甚而具臭菁味，因此需視茶樹品種、茶菁性質、季節與天候狀況調節室內萎凋所需時間及攪拌次數。



浪菁 Shaking or stirring

2. 炒菁

一般蔬果等食品加工，常用高溫破壞植物體中存在的酵素，使其品質趨於穩定。在部份發酵茶製造過程中亦利用「炒菁」直接乾熟的方式，急速破壞酵素的活性，令其停止發酵及其他生化反應，使茶葉經由發酵產生之香氣、滋味、水色趨於穩定。此外，炒菁亦可適度減少茶菁的含水量，使組織軟化、並去除菁味，利於揉捻作業。



炒菁 Pan-firing

3. 揉捻、初乾

揉捻是利用機械的力量使茶葉轉動互相磨擦，造成芽葉部份組織細胞壁破壞，汁液流出黏附在芽葉表面，經乾燥凝固後便於沖泡溶出。冷凍茶



揉捻 Rolling

就是在尚未完全乾燥前就裝袋放入冷凍庫保存。此外揉捻還具有整型的作用，使茶葉捲曲成條狀。如需做成球形或半球型，則以布巾包裹揉成球形(俗稱團揉)，然後解塊，再揉成球形，如此反覆進行。隨此工序次數的增加，茶菁外觀愈緊結。成型後再進行乾燥，可使外形美觀，並減少茶葉成品的體積，便於包裝、運輸及貯存。

4. 乾燥

乾燥時以高溫熱風可破壞殘留在茶葉中的酵素，使發酵作用及其他生化反應完全停止，品質固定在理想的狀態。各種特色茶的乾燥常有不同的乾燥工序，乾燥處理時也引起若干化學成分的變化，改善茶葉的香氣及滋味，並使含水量降至3-4%，乾燥完成葉身收縮成條索、半球型或緊結球型，便於長期貯存。乾燥的另一目的可利用乾燥或焙火的火候改善茶葉香氣及滋味，去除菁臭味及減輕澀味，並使茶湯水色澄清豔麗。



乾燥 Drying

手工製茶是一項具有高度技術而且非常辛苦的行業，一般製茶師大都是在茶區自小耳濡目染，跟隨年長茶師亦步亦趨跟著製作，往往有主觀的經驗標準，形成各家有自己的堅持。所以我們常說：製造色、香、味俱全的高級茶，必須「天時、地利、人和」三者配合，這其中隱藏著很深奧的學問，值得有心人細細推敲。

(本年度規劃在7月29日體驗冷凍茶的製作，有興趣者不妨前往一試，詳情請見第四版。)



貓空茶鄉健行活動

■ 邱曾城



跟著我們到貓空健行去！

一年一度由本會配合行政院農業委員會水土保持局「水土保持月」人人重水保 臺灣樣樣好」宣導活動，特別邀請財團法人人人體重管理基金會及中華民國健身運動協會協辦，95年5月20日（星期六）於台北市鐵觀音、包種茶研發推廣中心舉辦「貓空茶鄉健行活動」。活動當天約計500多位民眾到場參加，大伙前往捷運動物園站搭乘活動專車到指南宮報到出發，全

程約5公里，健行路程由指南宮出發、經指南產業道路後、終點站為茶推廣中心。本次活動內容，特別規劃由人人體重



活力十足的健走示範與伸展運動（黃薰隆老師）

管理基金會副執行長趙思姿營養師主講「自然體重管理」，從中年「圍」機的主題，為大家講述理想體重計算方式、營養素攝取與飲食搭配的重要性、最佳的喝水時機等，讓參加民眾對自我體重管理有更進一步的正確認知。此外，中華民國健身運動協會秘書長黃薰隆老師在戶外草坪區親身示範健走正確技巧，以及消除肌肉疲勞舒展方式。這兩項邀約行程，讓大家在飲食與運動雙管齊下的適當管理之下，展現健康的體能狀態。20多位熱心的茶推廣中心水土保持義工穿插其間，帶領民眾前往水土保持戶外教室，參觀與解說生態池、氣象觀測站、降雨模擬沖蝕槽、平台階段等多項水土保持教學設施，加深每一個人對於坡地保育常識。

活動最後，齊聚茶藝活動中心進行摸彩活動，由本會陳董事長及行政院農業委員會水土保持局陳專門委員等多位貴賓致詞，並抽出幸運得獎者後圓滿落幕。

淡水農漁牧知性之旅

■ 李積錦

5月26日，在綿密的梅雨季中，天公作美給了一整天晴天的空檔，讓當天所舉辦的「淡水農漁牧知性之旅」很順利地完成。為了講求活動的精緻品質，本次活動只開放一梯次、35人次的名額，活動當天一早，這群得以順利報名參加的會訊之友，早早完成報到手續，期待啟程前往淡水。



北新有機農場園主親切解說

首先車子抵達淡水鎮農會，接駁推廣股邱壬姿股長及杜金仲先生分別為兩車人員做沿途解說服務。接著來到北新有機農場，邱股長簡短介紹當地農業概況後，由園主簡運生先生親切帶領大家遊園，並參觀自製養液肥及利用香料廢棄物

製作有機堆肥的過程。第二站到達犇群休閒牧場，由張建勇場長為大家解說牧場現況，隨即提供鮮奶、牛奶冰淇淋品嚐及奶酪DIY。中午時分，大伙在石籬仔內休閒農園享用豐富的午餐，並由淡水鎮農會總幹事李國雄先生為大家介紹當地的古厝、古樹。

下午來到站咕鐘歐式花園餐廳，由賴文鑑園主帶大家逛逛美麗的園景、解說園內栽種的繁花果樹，並教大家果凍蠟燭DIY。最後一站為登峯魚丸博物館，林國崑館主解說了當地魚丸產業的由來與博物館成立的過程，隨後教大家如何自製魚板及魚捲，美中不足的是現場跳電，以致魚板及魚捲無法順利蒸熟，只好讓大家將半成品帶回家處理。

看到大家每到一點都專注聽講的神情，以及DIY時臉上所露出的愉快表情，雖然在返程時場面有些混亂，但想必此趟知性之旅應該算是成功達成任務！



魚板DIY製作

蔬果小百科

■ 李積錦

竹筍 Bamboo shoots

隨著天氣轉為酷熱，在飲食習慣上，大家都喜歡吃些較清淡的菜餚，此時正是竹筍盛產的季節，於是在夏季時，幾乎餐餐都可以吃到清涼爽口的涼拌綠竹筍，或是享受排骨燉



筍或筍乾，產地集中在南竹筍湯的美味。竹類屬禾木科，是多年生常綠植物，桿中空直立、有節，高度可達6-20公尺，根在邊根植物學上稱為根莖，地下莖的嫩芽抽出地面即成長成竹。竹筍則是竹自根基生出的嫩芽，為竹籜所包裹，又稱竹胎或竹芽；因竹種不同，產期、風味特色也各異其趣。所謂「春雨乍晴發筍嫩，秋陽還暖飄清香」，通常在農曆3至5月出產的竹筍稱之為「春筍」，主要以孟宗筍、桂竹筍為主；6至10月出產的叫「夏宗筍」，以麻竹筍、綠竹筍為主；冬天出產的則稱之為「冬筍」，以孟宗筍及箭竹筍為

主。

在竹筍的種類中，孟宗竹的嫩莖為「冬筍」，是身價最高的竹筍，這是由於其他竹子冬天不長筍之故，主要產地在南投縣。「麻竹筍」的產期最長，從3月至10月皆有產品，纖維粗、單支筍重最重，大多加工作成桶筍或筍乾，產地集中在南投、雲林、嘉義、台南。至於時下行情最俏的鮮食竹筍則當推台北近郊（如士林、木柵、八里、五股）所生產的綠竹筍了，由於它的纖維細嫩、低卡路里、味道清甜，極受消費者喜愛！

竹筍就像海鮮一樣，現撈、青的最好吃，拜農政單位之賜，近年來研發冰水預冷及強風壓差預冷技術，使得竹筍透過處理、以塑膠袋包裝在攝氏0至2度環境下，可減少微生物污染，並保留竹筍原有的糖份、營養成分及鮮美風味。

【台灣諺語】

「好酒沈甕底。」

臺灣自91年開放民間釀酒，各地的酒莊、餐館紛紛申請設立，為農安開闢另一條非酒精的管道。中部地區因為是台灣大宗水果的產區，成立地方特色產莊的比例就非常高，例如台北縣永樂鄉、海山鄉、太平市、南投縣埔里鎮、水里鄉、信義鄉，苗栗縣卓蘭鎮及彰化縣員林鎮等處，以當今產區之葡萄酒、楊桃、荔枝、梨及百香果等作為主要原料，生產具有各地地方特色的水果酒。

用傳統方法釀造的酒，有酒頭、酒尾的分別，前者濃烈，後者淡薄。但如將酒頭、酒尾混合裝甕，因為沈澱的關係，酒甕下層的酒會比較濃郁，上層的酒會較無味，所以說：「好酒沈甕底」，以此來比喻人生的過程有「愈陳愈香」、「好的在後頭」的意味。

相較於甕底好酒的濃郁留香、回味無窮，甕頂的薄酒難免叫人感到索然無味。要想飲得好酒，要有耐心和「淡中識真味」的本事。先由淡而濃，猶如人生過程先由青少年的璞玉琢磨，再到晚年的安享享受。

這句「好酒沈甕底」具有勵志的意涵，少年時，體力旺盛充沛，要經得起辛苦，累積經驗與財富，儲備圓滿人生的資本，不要等到晚年時氣血日衰，經不起折磨而淒涼收尾，再起怨嘆之心已無用！

與人交往相處，又何嘗不是「好酒沈甕底」，常言道：「細水長流」、「日久見人心」，期望人際關係如酒一般的濃醇回甘，必須懂得在朋友同事間互助互信，堅持友情，將是一輩子受用不盡的財富。

■ 陳如舜



養生與保健

能量食物〈概念篇〉

■ 趙思安

人需要能量，如同汽車需要汽油一樣。所有生物包括人類，最根本的能量來源都來自太陽。從植物的葉綠素吸收太陽進行光合作用，就能合成人類與一切動物生命所需的食物，因此，植物可說是人類與動物最原始的食物來源。

天然植物性食物種類估計將近上千種以上，其中所含的各種營養豐富多元，對人類健康的貢獻賦予極大的意義。日本的二木謙三博士說：「真正適合人吃的食物，是遵從自然之理而食用上天賜的食物。換言之，就是要吃具有生命力的食物，而所謂生命力的食物，就是在自然大地發芽生長的植物。」這些天然的植物性食物可稱為「能量食物」。

為什麼需要能量食物？醫學研究發現「番茄能降低攝護腺癌」；「多食用洋蔥、蒜、韭菜可減少胃癌的機會」；「多吃胡蘿蔔和綠色蔬菜能降低肺癌」；「多吃十字花科蔬菜能降低大腸癌」；「大量攝取蔬果能逆轉膀胱癌的嚴重程度」，種種證據都顯示能量食物對身體保健的功效。

科學家近年來發現天然植物性食物含有不同於維生素與礦物質的化學物質，不僅能預防疾病，也能強化身體整體的健康，他們將此類物質統稱植物性化學物質 (phytochemical)，例如番茄紅素、類

黃酮、多酚、植物固醇、異黃酮、蒜素等，而富含植物性化學物質的食物就是「能量食物」。能量食物幾乎都是植物性食物，因為人體猶如精密的儀器，需要從植物中取得自然環境的各種營養，而植物的成長也正從天然環境中蘊育而來，廣闊的土地加上陽光與雨水，讓各種不同的植物，展現不同的生命氣息，從植物的色澤、外形和味道，到其中蘊藏的多元化成分，真讓人讚嘆上帝完美的設計。尤其植物性化學成分對植物本身的功用相當大，能有效對抗紫外線及自由基的破壞，協助植物體免受強烈日照、昆蟲咬傷、黴菌、細菌感染以及環境化學毒素的傷害，所以天然植物不受太陽輻射照射或自由基造成的危害，同時，植物性化學成分也能協助人類對抗各種癌症與慢性病的發生。

如何從能量食物達到身體保健的效果？每種天然植物都含有不同的營養成分，依照植物性化學物質的特質可分為十大類能量食物：(一) 紅黃橙色水果、(二) 紅黃橙色蔬菜、(三) 十字花科與綠葉蔬菜、(四) 香菇及蕈類、

(五) 昆布及海藻類、(六) 大蒜與蔥蒜類、(七) 全穀雜糧類、(八) 豆類與豆科植物、(九) 黃豆與豆制品、(十) 堅果類，每一種能量食物所含的植物性化學物質各有不同，最好從這些種類食物加以變化、組合，才能獲得多方面神奇的效果。就像美國著名宗教作家懷愛倫女士說：「造物主所賜的食譜，包括五穀、水果、硬殼果和蔬菜，正是造物主為人類所選的食物，這些食物依最自然、最簡單的方法調製，便是最有益、最養生的食物，足以增添人體和心智方面一種堅強耐久的能力，是其他複雜而含刺激性的食物所不能供給的。」

如何從能量食物獲得好處，最簡單的方式就是從飲食習慣做起，當我們咬嚼一顆桃子、吃碗糙米飯，或配盤花椰菜、煮一鍋什錦湯，就是獲取強健身體的來源，其中能量食物所含的植物性化學物質能協助人們降低膽固醇、清除血管阻塞、增加免疫力、抑制癌細胞生長以及對抗老化，讓我活得更健康、快樂。

(本文作者為專業營養師，現任財團法人人體管理基金會副執行長)



飲食文化

甜蜜的故事(下)

碳酸水、(高果糖糖漿、蔗糖、磷酸、香料(含咖啡因))

由於成本較砂糖低，甜度可以隨果糖比例調整，又是液狀容易調配，在飲料上的使用愈趨普遍，尤其美國的用量已經和砂糖並駕齊驅。因為原料以玉米澱粉為主，所以一般稱之為高果糖玉米糖漿。

下次喝水可類型的碳酸飲料時，不妨看一下包裝上的成分說明，你就會發現原來高果糖糖漿在我們的飲食生活中早已無所不在了。

高果糖糖漿 (High Fructose Corn Syrup, HFCS)

愛吃草莓又怕酸，加點豐年果糖吧！這種液狀的糖又是甚麼糖呢？

砂糖的化學成分是蔗糖，屬於二碳糖的一種，由一個葡萄糖和一個果糖組成，其中果糖較蔗糖甜，葡萄糖較不甜。1970年代，日本科學家研發出一種技術，把澱粉分解成葡萄糖，再用酵素轉化成果糖，

*人工甘味料 (Artificial sweetener)

「西瓜包甜哦！」，西瓜小販一邊喊著，一邊把泡過糖精水的拭巾抹在西瓜刀上，俐落地削下薄薄一片西瓜，試吃的客人臉上露出滿意的笑容，生意很快就成交了。這是早期流傳的說法，現在的西瓜品種好、品質佳，大概已經很少有人會這麼做了。

像糖精(Saccharin)這一類甜度是蔗糖的幾十倍到幾千倍，而且食用後不會產生熱量的代糖，也通稱做「人工甘味料」或「非營養性甜味劑」，對於糖尿病患者和愛吃甜又怕肥胖的人可說是一大福音。人工甘味料的發現其實很早，不過從1950年代才開始廣泛使用，儘管它的安全性一直有些爭議，目前大部分國家的食品衛生管理法或多或少都允許人工甘味料的使用。

台灣目前允許使用的人工甘味料有糖精、甜精 (Cyclamate環己基磺胺酸鹽)、阿斯巴甜 (Aspartame)、醋磺內酯鉀 (ACE-K)、蔗糖素 (Sucralose) 和紐甜 (Neotame) 等，在許多蜜餞、飲料和糕餅中都可以看到它們的存在。

*糖醇 (Sugar alcohol)

電視廣告上的某家口香糖廣告一再強調含有「癩痢頭」，不會造成蛀牙，仔細一聽，原來是Xylitol—木糖醇。

木糖醇是糖醇類的一種，糖醇是植物中存在的一種天然糖類，它的熱量較蔗糖低，而且不容易為人體吸收，不過還是有熱量，所以也稱做「營養性甜味劑」。糖醇類由於風味比較接近蔗糖，經常在糖果中使用，但因為人體不易吸收，過量會造成腹瀉，有時會和人工甘味料搭配使用，以減少用量。除了木糖醇外，常見的糖醇類還有山梨醇、甘露醇和異麥芽糖醇等。

糖醇類還有一個特性，就是不能被口腔中產生齲齒的細菌發酵利用，可以防止齲齒和減少牙斑的產生，木糖醇在這方面的功效是糖醇類中最好的，這也就是口香糖廣告為甚麼要一直強調使用木糖醇的原因。

寫到這裡，我順手掏了口袋裡的Air Waves超涼口香糖出來一看，裡面居然就用了五種代糖，包括三種糖醇和兩種人工甘味料。或許有那麼一天，代糖會完全取代砂糖，徹底改變人類的甜食文化。



產品快訊

炎夏嚴選，好蜜、好醋宅配到府

■ 曾淑莉

台灣物產豐富，加上宅配服務普及，往往能免舟車勞頓的辛勞，輕鬆在家就能享用各地的特產！最大的優點是可以取得產地最新鮮、最合理價位的產品服務，既方便又符合經濟效益！目前許多具備產品優勢的農場都嘗試提供宅配到府的產品配套，相對提高產品的接受度與銷售，是現階段產地直送一個相當具有成效的作法。

位於嘉義竹崎的桃源自然農場，目前是慈心有機農業發展基金會所驗證的有機果樹生產農戶，產品品項包括香蕉、鳳梨、龍眼、檸檬、脆柿、甜橙、西施柚、葡萄柚、椪柑等，種類繁多。鮮果供應之外，就地取材製作水果醋、酵素，同時養蜂、生產蜂蜜，不僅講究製作原料的來源，也特別在製作細節上不斷地修正，希望能夠呈現最好的品質提供給消費者選購！

夏天到了，坊間許多清涼的飲品逐漸成為消暑、解渴的首選，但許多人都會選擇在自家調理健康又安全的飲品，讓家人度過一個舒服的炎夏。水果醋、蜂蜜、基或酵素，都將是您不錯的選擇！桃源自然農場自產自製的產品如下：

夏天到了，坊間許多清涼的飲品逐漸成為消暑、解渴的首選，但許多人都會選擇在自家調理健康又安全的飲品，讓家人度過一個舒服的炎夏。水果醋、蜂蜜、基或酵素，都將是您不錯的選擇！桃源自然農場自產自製的產品如下：

品名	鳳梨醋	檸檬醋	梅子醋	糙米醋	柑桔酵素	鳳梨酵素	蕃茄酵素	梅子酵素	糙米酵素	蜂蜜
600ml	350元	350元	350元	250元	600元	600元	500元	600元	850元	900公克
價格	350元	350元	350元	250元	600元	600元	500元	600元	850元	350元

宅配注意事項：

1. 宅配需求：需購滿2瓶以上才配送，運費由農場自行吸收。
2. 折扣：凡訂購達6瓶以上打98折；12瓶以上打95折；24瓶以上打9折。
3. 訂購期間：95年7月至12月底。
4. 訂購方式：請以傳真或E-mail下單。註明收件人姓名、送貨地址、聯絡電話或手機、送貨日期與時間（9-12點、12-15點、15-17點、17-20點）、產品品名與數量。
5. 付款方式：由宅配公司代收，貨到收款。
6. 服務專線：05-254-3414 傳真：05-254-3550
E-mail信箱：(1) A0060066@ms19.hinet.net 或 (2) TYHF80.chang@msa.hinet.net

【原料特色與堅持】

(以下內容由桃源自然農場提供)

1. 基底醋的來源—84年剛開始作醋時找不到有機糙米醋，結果因為醋的來源不是有機發酵而成，水果醋無法達到現在的品質。於是自行種水稻、碾製糙米，經姜淑惠醫師介紹埔里杜康行代工製成糙米醋；之後，有機米有農戶生產了，基底醋就委由杜康行向有機農戶購買有機糙米，這是糙米醋的來源。
2. 未漂白冰糖—花很長的時間才找到台南一家糖商供應未漂白冰糖，但一次訂購量需達1000斤以上才能供貨。至88年試著改用蜂蜜發酵，製成後的醋品很受大家歡迎，於隔年蜂蜜替代未漂白冰糖。
3. 蜂蜜—蜂蜜如百花蜜(10-12月野花如蔓澤蘭)、柑桔柳丁蜜(1-2月)、次級蜜(在採蜜前3-4天巢礎上的蜜)，以上蜂蜜本農場列為次級蜜，作為飼養蜜蜂用。2-4月底荔枝蜜(放置一段時間後易結晶無商品價值)，3-4月底龍眼開花期才是純的龍眼蜂蜜、且愈接近尾層愈純。為了確保蜂蜜的純度，目前本農場飼養蜜蜂約有100巢上下，區隔每一期的蜂蜜，在採收蜂蜜

的季節會將蜂巢移至台中、台南、高雄龍眼花較集中處採收龍眼蜂蜜，同時每年將蜂蜜送至屏東科技大學檢驗(花粉粒的檢測)。

移至別的地方會不會採集到有毒的蜜？事實上，蜜蜂屬社會性昆蟲，巢內有數以萬計的蜜蜂，在蜂箱的兩個蜂口，會有一組哨衛檢驗組(防止敵人或有毒物質進入、避免影響整巢的生亡)，每一隻蜜蜂採蜜回來都要經過這個檢驗哨，採集有毒的蜜即無法進入。

至於為何會移至前述三個地方。理由為 ① 龍眼集中在三十公頃以上。 ② 龍眼結果有大小年，以今年來說，高雄、台南的龍眼花開不到四成，而台中的龍眼花開八成五左右，所以今年選擇台中一帶採蜜。 ③ 這三個地方龍眼採收完一直開到開花結束地主都未使用農藥。



安心鮮果搶鮮報！

產品	產地	生產者	訂購專線	產品	產地	生產者	訂購專線
水梨	東勢	羅吉森	04-25871333	水梨	五股	吳永田	02-22922439
		古孟松	04-25971088 (中午)			張盛玄	02-28413290
		吳添松	04-25875192			八里	八里農會
	八里	周清章	02-26183687				

銀川95年一期 鮮米急送

洽詢電話：0800-020-100
 訂購下載：<http://www.organic-rice.com.tw>

活動快訊

網址：<http://www.liukung.org.tw>

台北市鐵觀音、包種茶研發推廣中心 製茶體驗營活動

一、辦理日期：95年7月29日(星期六)
 二、活動行程：

09:10	報到
09:30	「製茶原理」講座
11:00	製茶之旅
12:00	茶香世界漫遊(室內外萎凋、浪菁、炒菁等)
23:00	帶著親手製作之茶葉賦歸

三、招收名額：40名
 四、募集對象：有意深度體驗製茶過程之民眾。
 五、報名方式：即日起至額滿為止
 請傳真報名表及匯款收據，始完成報名手續。
 劃撥帳號：19454231 戶名：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會
 請於劃撥單背面註明「製茶教學活動」及「參加者姓名」。
 劃撥前，請先電話確認名額是否已滿。
 電話報名：9:00至17:00時間內，請電(02) 2234-0568
 傳真報名：(02) 2234-0569
 地址：台北市文山區指南路三段四十巷8之2號

六、活動費用：新台幣1000元整(報名繳費後概不退費)
 (含講師費、餐飲費《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：
 1. 本次活動為冷凍茶製作(冷凍茶成品另可委託焙製成包種茶，約一星期後可宅配送達，費用另加收200元)。
 2. 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，以便核保作業之進行。
 3. 主辦單位將郵寄報到通知及費用收據予參加人員。

製茶體驗營報名表(請手繪或影印放大填寫)			
姓名	性別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
出生日期	身分證字號		
聯絡電話	<input type="checkbox"/> 需要委託焙製成包種茶(每人份另加收200元)		
聯絡地址	<input type="checkbox"/> □□□	膳食	
(請註明詳細通訊)		<input type="checkbox"/> 葷	<input type="checkbox"/> 素

(請於繳費後與繳費收據一起傳真至2234-0569)

