

瑠公

農業產銷會訊 91 期

中華民國107年3月10日 發行
中華民國89年9月1日 創刊

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

※本刊圖文，未經同意不得轉載！

為了將「友善耕作」的農友納入管理並提供補助，鼓勵更多農友投入友善耕作或有機的行列，農糧署自106年起開始了友善耕作推廣團體的審認，社團法人台灣原住民族學院促進會（以下簡稱原促會）也在106年9月取得農糧署審認通過成為友善耕作推廣團體，可以為暫時不能或無法取得有機驗證的原住民農民提供更多的機會，也為目前我們所協助的原住民農民提供另一種的「身分證」。

其實，原促會在102年開始引進IFOAM^[註] (International Federation of Organic Agriculture Movements) 推廣的參與式保障系統 (Participatory Guarantee Systems, PGS) 做為組織農民的策略，就是在臺灣有機驗證法規的基礎上經營原住民友善耕作品牌的做法，原促會希望傳遞給消費者的訊息是在符合有機驗證法規的前提下，運用原農協同組合的互助、共享精神，提供出符合原住民生態智慧的農產品，並可提供給消費者更周全的食品安全保障。

臺灣的有機驗證著重於檢驗的結果，因此農民要承擔所有的責任，但PGS強調是各利益相關方的參與、學習與責任共擔，因此必須要讓生產過程透明、公開，才能夠讓生產者與消費者彼此間能夠重建信任關係，即使檢驗結果出了問題，也能夠透過過程的檢視與討論，找到解決問題的方法，而不是只究責於農民。此外，對農民而言，有機驗證也特別強調要有詳細的文件紀錄，這對農民而言，往往也是沉重的負擔，畢竟「拿筆比拿鋤頭重」，也是不易跨過的門檻。

因此，原促會的PGS最主要是想重建信任關係，目前分布五區（花蓮、屏東、嘉義阿里山、南投與新竹）的原農協同組合，透過每月的會議讓農民彼此間建立共享知識與經



共有X共享

友善耕作

的消費者保障

從原促會推動PGS輔導為例

文 | 金惠雯 · 社團法人台灣原住民族學院促進會



讓農民決定自己育苗，種好菜—提供消費者食安的根本。



所採用的PGS，主要是著重於原住民共有共享的價值與結合生態智慧的生產方式，並邀請消費者來參與和認識農民。

每月的田間訪視與觀察，原促會可以成為消費者的眼睛，實地了解農民生產的過程，依據不同農民的狀況，輔導農民解決文件紀錄的壓力。



展售場中產銷的互動，了解友善耕作精神。



友善耕作 有機農業

- 須經第三方驗證
- 須符合有機驗證標準
- 產品可使用官方有機標章
- 栽培條件與有機農業相近
- 官方審認推廣團體
- 農友登錄接受管理

民的狀況，輔導農民解決文件紀錄的壓力，以符合PGS的目標一把農民從文件中解放出來。透過PGS的推動，原促會其實建立了一個安全網，一方面提供農民各種共享經驗的機制，也讓農民在信任的基礎上提供出最好的產品給消費者，而消費者也可以透過參與會議或產地拜訪，進一步了解農民的生產過程，讓雙方都能夠互利、共生。

原促會所輔導的原住民農民，雖然大部分的生態環境都能通過有機驗證的水、土檢驗與環境的要求，但因為法規的限制，仍有些農民因為環境背景值（即土壤重金屬含量）或是地目、使用類別不符合法規的限制，而無法申請有機驗證，這次成為友善耕作推廣團體，就讓這些符合有機農法與原住民生態智慧生產標準的農民，可以取得認同，以友善耕作的正式名義對外銷售，同時在原促會PGS的模式中，一樣可以跟取得有機驗證的農民共同學習、成長並責任共擔，提供好的產品給共同產銷平台（即部落e購）。

所以，原促會的共同產銷平台一部落e購，所採用的PGS，主要是著重於原住民共有共享的價值與結合生態智慧的生產方式，並邀請消費者來參與和認識農民，希望透過這個過程能夠讓消費者認識到「部落e購」這個以原住民農特產品為主的平台背後代表的價值，因此原促會的PGS一方面解決了有機驗證機制中對農民造成的困難，一方面也希望提供給消費者更全面的保障，不僅僅是保障食品安全，更保障原住民農民在友善耕作下能夠保護臺灣的生態環境以及維繫住原住民的文化，讓原住民族部落能夠在友善耕作中找到合作共生的團結經濟的出路。

[註] 國際有機農業聯盟 (International Federation of Organic Agriculture Movement, 簡稱IFOAM) 是一個全球最重要的有機農業組織，是由分布於一百多個國家中的五百多個與有機農業有關之組織所組成，這些組織包括農民、消費者、加工業者、貿易商等組成之協會，以及研究、推廣、訓練等機構。詳如有機農業全球資訊網。



【有關立法院通過農田水利會改制】

瑠公農田水利會



改革應對症下藥

(本文經瑠公農田水利會同意轉載自第26期會訊報導)
有關107年1月17日立法院通過「農田水利會組織通則」修正草案，將於5月31日任期屆滿之15個水利會會長、會務委員無條件延任至109年9月30日，且明文另訂專法將農田水利會改制為公務機關。本會認為主管機關在未作全盤規劃前即強推農田水利會改制，勢必將面臨諸多窒礙難行之處，理由如下：

- 一、我國歷史悠久之農田水利會為數不少，以本會為例，乃創始人郭錫瑠先生於清乾隆年間(公元1740年)為引水灌溉大臺北地區，變賣家產集資動工開鑿瑠公圳，費時22年方完成長達二十餘公里之供水大圳(本會亦為全國唯一以創始人尊稱命名之農田水利會)。其組織歷經清領時期、日治時期之水利組合及民國時期之農田水利協會、水利委員會及農田水利會之更迭，均皆由農民自主管理圳路事務，直至民國52年水利法修正，**首次賦予農田水利會「公法人」地位，但仍不改由會員農民組成之自治團體性質**。換言之，此一財產私有、管理自治之民間團體甚至先於民國政府而存在，今政府片面修法即將其收歸國有，豈能服眾？
- 二、臺灣之地理環境山坡陡峭、河川短促，加上地狹人稠、雨勢集中，縱每年平均雨量達二千多毫米，仍屬世界上排名第18位之缺水國家，故歷來農、工業搶水之事層出不窮。目前水權許可係由經濟部核發，若農田水利會改制為公務機關，在大環境景氣不佳，政府為保GDP成長率且避免產業出走，權衡農業產值遠不如工業產值，恐怕農業用水被挪用之情形只會更加嚴重。
- 三、外界有以財務管理不透明，享有政府每年60億補助卻不受監督為水利會改制為公務機關之理由，實乃嚴重之誤解。依現行規定，**農田水利會財產之處分均需經主管機關農委會核准；每年之收支均依相關規範編製預算書，經會務委員會審議通過後報請農委會核備方得實施，事後之決算亦同；而受公務預算補助之水利工程招標時，均需依政府採購法所定之程序辦理**，此亦為農委會對水利會年度業務檢查之重點項目。政府之監督如此嚴密，身為主管機關在面對外界對水利會的抹黑時並未主動澄清，是否有刻意誤導輿論之嫌？
- 四、農田水利會在歷經二任(共8年)的遴派會長及會務委員後，自民國91年起改由會員直選會長及會務委員(台北市瑠公、七星水利會為93年起)，迄今業務運作並無窒礙難行之處，且**會員農民多表示直選會長及會務委員對基層之服務，遠較無選舉壓力之遴派者為佳**。此外，農田水利會之財產為歷代會員出錢出力所累積而來，乃水利會之私有財產。一旦停止選舉改制為公務機關，財產收歸國有，**將嚴重剝奪會員農民集會結社自由及財產權，違反憲法第14、15條之意旨**。
- 五、依農田水利會目前人力、物力所能提供之服務能量，僅敷現有灌區會員農民所需，農委會誇稱改制後將現行灌區外區域納入水利會服務範圍，卻未針對新增的財源需求、人員甄補、組織擴充、工程設計等規劃初步藍圖，顯然淪為口號式的政令宣傳。若此配套措施無法落實，不僅現有水利會員工將疲於奔命，原會員農民所享服務亦將大打折扣，進而影響臺灣農業之生產與發展，屆時誰應負責？



新店 / 瑠公圳明德段

六、目前水利會從業人員具公務人員資格者僅為極少數，農委會聲稱改制為公務機關後，人事制度採雙軌制，大部分不具公務人員資格之同仁權益不變，公務員不會至水利會體系占缺，「公務員歸公務員、水利會歸水利會」。惟如此一來不僅現有人員將淪為次等員工，且喪失改制之預期綜效，反而須**新設政府部門(6個農村及農田水利署分署)及配置人力，功能疊床架屋，不符先進國家「小政府」之進步潮流**。

國民政府遷臺後，本會亦曾經歷慘澹經營時期。民國43年政府大力推動平均地權條例課徵地價稅，本會因無法負荷鉅額稅款，面臨法院查封財產、員工欠薪、分期繳納稅費等困境，幸賴歷任會長、會務委員及業務同仁竭盡心力，在未曾接受政府公務預算補助之情形下，克服種種挑戰，方奠定今日堅實之經營基礎。為回饋社會，本會於民國70年代起先後成立四個基金會，分別從事農業科技、社會公益、農業產銷、農產品檢驗、農村教育、農民子弟獎學金、環境綠美化等事業；更積極配合國家政策，除協助成立農業工程研究中心及台北病理中心外，近年來每年均提撥新台幣1,200萬元協助農委會推廣旱作灌溉設施，並於102年捐助新台幣3,000萬元配合農委會成立農業科技研究院；為拓展國際視野，分別與日本國岡堰及五井二土地改良區締結姐妹會，彼此交流灌溉技術及經營理念，並於311大地震後捐贈2,000萬日圓，為國民外交略盡綿薄之力；在同胞遭受苦難時，本會亦踴躍捐輸不落人後，例如民國92年SARS肆虐臺灣之際，本會捐助新台幣5,000萬元協助政府防疫工作，又民國98年莫拉克颱風來襲災情慘重，本會捐助新台幣1,000萬元協助賑災，員工亦響應捐出一日所得。凡此種種，均彰顯本會除傳統灌溉排水業務外，仍亟思貢獻國家社會、造福農民及一般大眾，絕非部分人士所稱把持豐厚資產恣意揮霍。

關於水利會灌區外農地之未受服務，乃係有地形、水源、土地使用分區等諸多客觀因素限制，本非水利會可獨力解決，政府願意設專責單位服務當地農民本為美事一樁，但另外將已運行數十至數百年、由農民自治管理之各農田水利會強行納為公有，只會徒增紛擾。為求國家發展、社會進步，本會絕對支持改革，惟改革應對症下藥，期盼政府在未來水利會改制相關法律的立法過程中，應雅納農田水利從業人員之專業意見，以求改革之順利推行。



社子 / 排水圳道及花台



社子 / 長期推動綠美化工作



坪林 / 旱灌示範區

樹 番茄，原產於中南美洲安地斯山脈，也就是現在的秘魯、哥倫比亞一帶。早在30餘年前，從農業外交的邦交國所引進，起初在台東縣海端鄉栽培種植，之後陸續在阿里山、清境、水里一帶也都有少量的種植。臺灣的樹番茄有紅、黃兩種原生種，分別取名為「紅寶樹番茄」與「黃金樹番茄」。

樹番茄雖然與一般的番茄名稱雷同，但是屬性差異甚多。番茄為草本科，屬性寒。樹番茄為木本科，屬中性溫和，鮮食有百香果、奇異果、芒果與芭樂的綜合口感，微酸微甜，滋味獨特、有層次。由於具有特殊的酸香滋味，亦可作為料理入菜，烹調方式煎、煮、燉、烤、炸皆適宜。在國外經常應用於做菜、做莎莎醬，所以樹番茄不是單純的水果，也稱之為蔬果。果實外型漂亮、討喜，珍貴之處在於它的營養價值，成分含有豐富的茄紅素、β-胡蘿蔔素、維生素A、C、E、B2、B6、B12...等綜合維生素、多酚（花青素和其他類黃酮）鐵質、葉酸、礦物質等微量元素多達30餘種（營養成分來源：紐西蘭食物組成數據庫）。

「春霖山園」園區位於南投縣水里鄉與中寮鄉交界處，海拔約1100公尺的高山上，冬暖夏涼、日夜溫差大、土壤肥沃排水性好。於5年前自清境種植的農友處取得首批樹苗，發展至今已成為最具規模且全年生產的樹番茄園區。在種植方面我們堅持不做品種的改



文 | 莊明諺 · 春霖山園

來·自·高·山·的 樹番茄®

TAMARINO

紅寶樹番茄(上)黃金樹番茄(下)

良、嫁接，保留原生種的營養成分，也堅持不施用化學農藥與肥料，以無毒農法、友善環境的耕作方式來照顧樹番茄，除了定期自行檢驗之外，同時接受政府衛生單位的不定期稽核抽驗。

採收後的樹番茄經由品質篩選，分成A級品與次級品。A級品盒裝後直接上架銷售，次級品則與ISSO、GMP等合格工廠合作生產為加工商品，如：樹番茄纖果飲、樹番茄純醬、蜜釀樹番茄、樹番茄多酚保濕面膜等相關商品，目前已在各大通路進行販售，如：誠品書局、新東陽、大潤發、jasons超市、天和、樂菲、太平洋、機場、有機商店等。

我們堅持生產優質、安全、健康的樹番茄，提供給消費者食用，且希望提供給消費者的樹番茄，不再是以甜度、口感導向，而是著重在產品的營養價值。期望懷抱這樣的堅持與理念，貢獻自己微薄的力量，為臺灣農業呈現另一種不同面向的發展與思考。



春霖山園



註：樹番茄一般去皮方式有冷、熱2種：

1. [冷] → 整顆冷凍結冰後，再放入水中浸泡約30秒後，將蒂頭切除，用手輕推果皮即可。
2. [熱] → 整顆放入熱水浸泡約30秒，將蒂頭切除，用手輕推果皮。



樹番茄系列商品

茶人

種茶、製茶、泡茶、品茶，各有學問，仔細深究的話，三天三夜也難以道盡。

隨著臺灣生活品質的普遍提升，對生活藝術與氛圍的講究也愈來愈精緻而細膩。附庸風雅也罷，流行趨勢也好，喝一杯好茶，成了一種悠閒的享受，一種生活的樂趣，也是一種品味。對種茶、製茶的茶農來說，擇地而耕及養地很重要，因為茶有「山頭氣」，不同山頭，可以涵養出迥異的茶菁，焙製出風味獨具的茶品；對買茶的消費族群來說，挑選品質有保障的茶葉泡一壺好茶，優雅而自在地品茗，在高壓繁忙的生活步調裡，一壺茶湯，沉靜心靈，也是許多人進入茶文化體驗的初心。

對於茶事，諸多的眉角（細節）需要關注，我們試著來場共學。去年（106年）12月18、20、25日假台灣金融研訓院，以三個紮紮實實的整天開辦「茶人養成

共學 養成

文 | 曾淑莉

系列課程」，邀請茶葉專家或實務工作者傳授精闢與實用的技能，提供茶人養成應有的寬廣學習與觸角。課程主題分別為Day①會拍、會寫、會思考的行銷術、Day②田間管理的智慧學習、Day③放與藏，好茶的滋味。招募對象包括目前從事慣行或有機栽培、有心耕耘茶作、需要專業職人技能精進的茶農，或對茶產業有興趣的民眾，共聚一堂接受茶人的儲備洗禮。

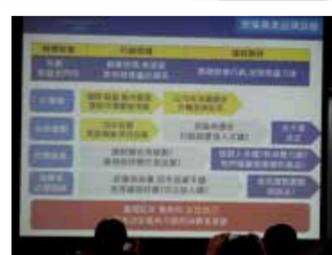
據史書記載，臺灣在300多年前就發現有野生茶樹的生長，直到200餘年前，先人由福建武夷山將茶種引進臺灣北部種植後，臺灣才真正走入茶業發展的繁盛。二百多年的悠悠歷史，可以更生活，更有深度地融入每個茶人舉手投足所展現的態度。平心而論，茶人，並非遙不可及，而是個令人期待的美麗願景。從農場到餐桌的跨領域學習，知其所來處，惜其芳香味，入喉的茶湯更有溫度。

新一季的茶人共學，即將在3月開張囉！有興趣的朋友，連結線上報名位址：
goo.gl / PrjE15

茶人共學



陳國任場長深入淺出的解說臺灣特色茶



「尋找品牌魂」賴如暹老師，專業的品牌個案診斷非常精關到位。

←陳年老茶的品評



影像行銷老師傳授攝影技巧

影像行銷的學員實地演練拍攝



茶人養成系列課程圓滿

產地
介紹

平溪的綠金傳奇

珠蔥

文 | 陳欽黎 · 新北市平溪區農會



提到平溪，大家想到的一定是天燈。其實平溪還有許多私房料理的農特產，來平溪除了放天燈外，還有一道必嘗料理，就是「珠蔥」。也許有些朋友對「珠蔥」仍有些陌生，但其實它就是一般俗稱的紅蔥頭，原本是以採收蔥頭（鱗莖）為主，為製作油蔥酥的材料，即爆香、料理調味之用途。

紅蔥頭到了新北落腳在平溪及烏來，溼潤的氣候與南方截然不同的生長環境，讓紅蔥頭如逢甘霖長得特別快速，從下種約20-28天就可以採收，青綠旺盛的生命力特別令人療癒，在宴席上，除了當配菜以外，也可以清炒當主菜，以珠蔥入菜，清爽而不膩，清香柔嫩的口感已成為在地餐廳的招牌菜之一，而細緻勻稱的蔥花配上皮蛋豆腐，既賞心又悅目，真是美味！

那麼，平溪珠蔥從那裡來？事實上在平溪最早是由住在十分地區的一位阿嬤張陳姐女士參加進香活動時從南部帶回來的蔥頭栽種，由於味道清爽、口感柔嫩，青翠欲滴油綠的樣子甚為討喜，繼而鄰里口耳相傳投入栽培，慢慢擴散開來而成為平溪的新興作物。

102年新北市政府農業局長下鄉到平溪，有感於蔥農在路旁整理珠蔥販售珠蔥的辛苦，決心要來幫助農民，因此在市政府大力的推廣之下，由平溪區農會辦理「2014新北市珠蔥節系列活動」，包括珠蔥料理DIY、農夫市集、珠蔥料理風味餐等，也舉辦採珠蔥的體驗遊程以及「登孝子山」健康健行的活動，讓更多人走入產地，瞭解農村之美。

自第一屆新北珠蔥產業推廣活動成功打響珠蔥名聲後，每年推陳出新辦理「一飛蔥天」、「田間廚房」、「平溪·蔬菜香」、「珠蔥小舖」等主題性活動外，陸續也開發了許多珠蔥的相關產品，珠蔥餡餅、珠蔥餅、珠蔥燒餅、珠蔥蛋捲、珠蔥香腸、珠蔥水餃、珠蔥餛飩、珠蔥冰淇淋等，珠蔥儼然成為繼天燈之後平溪的另一個代名詞。

珠蔥一年四季都可種植，尤其是以春天的品質最佳，其特殊香氣恰好對昆蟲有忌避作用，又具有生長期短特性，所以不需要使用農藥，而且農民更瞭解為了保持葉菜類的柔嫩可口，也不會使用化學肥料，是一項安全、健康、美味的農產品。含味尚「青」，平溪「珠蔥尚青」，誠摯的歡迎大家一起來分享這平溪的綠金傳奇！



新北市平溪區農會



活動快訊1

漫遊平溪 品味珠蔥

平溪位於新北市的東北角，境內地勢特殊、景色秀麗，宛如臺北近郊的山城小鎮，早期依賴礦業發展，近年是以天燈聞名國際。由於區域的天然優勢，目前也致力於特色農產品的推廣與加工品的研發，如：珠蔥。春季為珠蔥的最佳品味期，安排前往平溪、體驗在地文化及農村生態，內容包含採摘及品嚐珠蔥、南瓜糰DIY、天燈祈福及十分老街等。



時間	活動內容
07:50	▶ 基金會集合
08:00 ~ 09:30	準時出發至新北市平溪區
09:30 ~ 11:00	▶ 南山自然疏活農園 珠蔥的生態解說及採收體驗
11:30 ~ 12:30	▶ 平溪生態教育會館 農村風味料理
12:30 ~ 14:30	▶ 南瓜糰DIY及天燈祈福(含組裝、施放)
15:00 ~ 16:00	▶ 十分老街踩街趣
16:00 ~	賦歸

- 活動費用：每人1,200元。(含車資、午餐、100萬旅平險及贈品-珠蔥半斤)
- 報名電話：02-2394-5029 ext: 31、30 吳小姐或許小姐
(洽詢時間 / 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、參加者姓名及日期)
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。

漫遊平溪·品味珠蔥【報名表】

姓名	會員編號	性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
出生年月日	年 月 日	身分證字號	
聯絡電話	(日) _____	(手機) _____	
活動通知方式(擇一)	<input type="checkbox"/> 郵寄地址: □□□		
	<input type="checkbox"/> 電子信箱:		
參加梯次(擇一)	<input type="checkbox"/> 第一梯次: 107年4月17日(週二)		
	<input type="checkbox"/> 第二梯次: 107年4月20日(週五)		
郵政劃撥: 19454231			
戶名: 財團法人台北市瑤公農業產銷基金會			

活動快訊2

韓式泡菜



教學講座

坊間所見的韓式泡菜口味多樣，以蔬菜來說，就有各式的蔬菜種類可以醃漬。本次講座選用季節性的小葉菜為醃漬食材，教作韓式泡菜，課程講師將邀請本會農檢中心孔繁慧主任擔任，內容介紹小葉菜種類的挑選、醃漬步驟及技巧、還有調味料的使用，現場示範製作流程及提供學員試吃品嚐！

歡迎對課程有興趣的學員，把握機會！

韓式泡菜教學講座【報名表】

報名方式	1、電話報名 02-2394-5029 分機: 31、30 吳小姐或許小姐。 (請於上午9:00~12:00或下午14:00~17:00來電洽詢或報名) 2、基金會網站線上報名。		
講座場次 (請擇一場次勾選)	<input type="checkbox"/> 第一場次: 107年3月30日(五) 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 第二場次: 107年3月31日(六) 10:00~12:00		
姓名	會員編號		
聯絡電話	(白天) _____	(手機) _____	
活動通知方式 (擇一)	<input type="checkbox"/> 郵寄地址: □□□		
	<input type="checkbox"/> 電子信箱:		
郵政劃撥	劃撥帳號: 19454231 戶名: 財團法人台北市瑤公農業產銷基金會		
	1、參加者，請於報名後三天內至郵局劃撥繳交報名費。 2、劃撥單註明: 參加者姓名、日期及活動通知採電子信箱者須填寫。		
課程資訊	◎ 報名費: 每場次300元。(含上課講義、現場示範及品嚐, 本次活動不提供贈品) ◎ 上課地點: 台北市羅斯福路3段62號地下1樓(台灣金融研訓院)。 ◎ 每場次預定45人, 未滿35人將採不開班或併班方式。 ◎ 報名繳費後, 概不受理退費; 活動通知單於活動前一週寄出。		