



臺大農業 推廣通訊

NO.109

| AGRICULTURAL EXTENSION NEWSLETTER BIMONTHLY

臺大農推會與生傳系初訪霧峰，從初霧清酒看見臺灣農業創新

農業好時尚！高雄市農業局至生傳系邀請學生體驗農村之美

認識農產品標章，食在好心安！

生命關懷之旅—糧食的危機與安全 巡迴列車啟動

農推會與生傳系聯合辦理「從農之道—青農故事行銷工作坊」

科技部 102 年度科普活動計畫成果發表會「生命關懷之旅～糧食的危機與安全」特展成果發表

104 年上半年農業技術諮詢服務座談會與重點紀實



Contents

- 1 FOCUS 焦點**
臺大農推會與生傳系初訪霧峰，從初霧清酒看見臺灣農業創新
- 5 ACTIVITY REPORT 活動現場**
農業好時尚！高雄市農業局至生傳系邀請學生體驗農村之美
認識農產品標章，食在好心安！
- 8 NTUCAE NEWS 推新聞**
生命關懷之旅—糧食的危機與安全 巡迴列車啟動
農推會與生傳系聯合辦理「從農之道—青農故事行銷工作坊」
- 10 PRESENTATION 成果展示**
科技部 102 年度科普活動計畫成果發表會「生命關懷之旅—
糧食的危機與安全」特展成果發表
- 12 CONSULTATION 技術諮詢**
104 年上半年農業技術諮詢服務座談會與重點紀實

民國一〇四年九月五日

發行人 徐源泰

主編 岳修平

編輯 臺灣大學農業推廣委員會

中華民國八十六年元月創刊

國立臺灣大學生物資源暨農學院農業推廣委員會

臺北市羅斯福路四段 1 號農業陳列館 3 樓

行政院新聞局登記證局版北市誌字第 1302 號

您可以透過下列管道與我們保持聯繫：

電話：(02) 3366-2442

傳真：(02) 2362-7788

信箱：ntucae@ntu.edu.tw

網址：<http://www.bioagri.ntu.edu.tw/>

[extcom/](http://www.bioagri.ntu.edu.tw/extcom/)

如需生農學院研究、病蟲害防治訊息、最新活動

內容，歡迎加入臺大農推會臉書粉絲專頁：

<https://www.facebook.com/ntucae>

臺大農推會出版品文章，盡在農業推廣諮識+：

<http://ntucae.blog.ntu.edu.tw/>

臺大農推會與生傳系初訪霧峰 從初霧清酒看見臺灣農業創新

文：呂明心 圖：臺大農推會

同為國立臺灣大學農業推廣委員會（農推會）委員兼執行秘書與生物產業傳播暨發展學系（生傳系）系主任的岳修平教授於 2015 年 3 月 22 日帶領圖書資訊學系林維真助理教授、臺大農推會會吳悠綸幹事與生傳系博士生參訪台中市霧峰區農會酒莊。霧峰為全國最大的生產履歷認證香米種植區，近十年來透過香米釀造創新技術所釀製的酒品也連年獲得國際獎項的肯定。藉由霧峰農會酒莊廠長曾慶堂的導覽，可從霧峰農會的經驗了解地方的農業創新除了為農民創造更多收益，又如何帶動空間活化與培育飲酒文化。



圖一 左二起為臺大圖書系林維真老師、臺大生傳系岳修平老師、霧峰農會酒莊曾慶堂廠長以及臺大農推會吳悠綸幹事

生產履歷香米與正統釀造技術，醞釀成初霧美酒

霧峰地區的農產以水稻為大宗，且為台灣香米「台農 71 號」的發源地。郭益全博士在民國 89 年於台中行政院農業委員會農業試驗所育種出台農 71

號，並在霧峰試種成功。為感念郭益全博士培育出新品種的同時卻積勞成疾猝逝，台農 71 號也被陳前總統命名為「益全香米」。此種香米帶有芋頭香氣，耐旱、具抗病蟲害能力且施肥量少。

霧峰農會從民國 91 年起開始推廣輔導霧峰地區農民種植益全香米，並透過下鄉講習的方式，讓農民了解產銷履歷制度的好處。霧峰農會以整體契作栽培的方式經營具有生產履歷認證的益全香米，不僅保障農民收益，更能確保香米品質。而霧峰益全香米的品質也連年受到全國稻米品質競賽與臺灣十大經典好米獎項的肯定，更成功外銷日本市場，讓霧峰益全香米的品牌享譽國際。

在民國 94 年霧峰農會決定開拓香米釀造創新產業，藉由行政院農委會的輔導，改造活化閒置的萬豐舊穀倉，籌設霧峰農會酒莊。但是要釀造好酒除了需要高品質的原料——益全香米，還需要專業技術。因此霧峰農會邀請日本著名清酒釀造博士廣井中夫先生



圖二 改造成酒莊的萬豐舊穀倉

來臺灣傳授釀造技術，也安排釀酒師前往日本新潟縣武藏野酒造，實地見學清酒釀造。曾慶堂廠長笑著說：「大部分的同仁都是木工和工程背景的，我們就像一張白紙去日本學最正統的釀造技術，也因為沒有相關背景，不會有被既有的知識影響，所以學習到的都是最傳統的日本清酒釀造技術。」岳修平教授問道什麼原因讓霧峰農會決定開發釀酒產業？曾慶堂廠長回應初衷是在於希望能增加農民的收入。

就在農民、農會與政府三方的合作與努力下，造就「初霧」系列清酒生產成功。之所以會命名為「初霧」，曾慶堂廠長說明是透過票選，初霧原本是第二名，但考慮「初」代表初次生產成功與初次品嚐，而「霧」代表霧峰，此名兼具產業特色與文化意涵，所以最後以此為霧峰清酒命名。初霧系列清酒的好品質也數次獲得國際肯定，「初霧燒酎」從民國 99 年至 104 年已獲得 4 次德國國際烈酒評鑑金牌獎或銀牌獎的殊榮。「初霧純米吟釀」也多次獲得德國國際烈酒評鑑與法國巴黎國際酒類評鑑銀牌獎的肯定。除了清酒，由於霧峰同為國內荔枝重要產地，可提供豐富的蜜源，使霧峰地區養蜂事業相當發達。結合荔枝與養蜂產業，霧峰農會近期新推出荔枝蜂蜜酒，此款酒品也在民國 103 年榮獲布魯塞爾世界酒類評鑑金牌獎。這樣輝煌的成績不僅讓霧峰成為台灣之光，也提高農民的生產價值，為地方造就更大的收益。

從釀造初霧清酒創造臺灣飲酒文化

參訪過程中，曾慶堂廠長為大家介紹初霧清酒系列酒品，並細細講述釀造的過程與步驟。清酒釀造的過程繁複，而若要以製造工法的難度來區分酒清酒的品質，可以從精米度來了解。「精米，就是磨除原料糙米（日本稱為「玄米」）表層，因為玄米外層部份的蛋白質和脂肪成份，會破壞清酒品質，因此玄米外層是釀製清酒的負面因素，必須加以磨除。而釀製清酒的精華在於米心，因此磨除的表層越多，所製出的清酒品質越高。」（取自霧峰農會酒莊官方網頁）而精米的程度稱為「精米步合」，清酒需要用精米步合 75% 以下的米作原料。即是將玄米原有的重量磨到只剩下 75% 的程度，其餘 25% 就磨掉捨棄不用。簡單來說，精度越低，以製造工法來說清酒的品質越高。而霧峰農會所釀造的初霧



圖三 曾慶堂廠長展示不同精米度的米

清酒，其精米步合皆在 60% 以下。曾廠長也說到，要製作精米步合 60% 的吟釀酒，玄米需經磨除 36 小時，而要製作精米步合 45% 的大吟釀酒，玄米更需經過 48 小時的磨除。各種日本清酒的分類整理如下表。

曾廠長強調，雖然可用製造工法來評斷清酒的品質，但是消費者如何挑選一瓶自己喜歡的酒，除了考量製造工法，味道與口感也是影響消費者偏好的重

要因素。清酒的味道與口感除了來自精米度與米麴，在清酒貯藏二至六個月熟成後，為了增添清酒風味與保存性，就需要加以「勾兌」調配。勾兌就是酒兌酒的過程，由於經過貯藏後的清酒品質都會有些微差異，通過勾兌的程序可以將不同酒質與酒度的酒進行合理的搭配，進而統一酒質，創造最佳口感與香氣。

日本清酒種類介紹

分類		原料	精米步合(精米度)	特色	
釀造酒	吟釀	純米大吟釀	米、米麴、水	50%以下	低溫長時間釀造而成，富有果香，酒色亦以清澈為佳
		純米吟釀酒	米、米麴、水	60%以下	
		大吟釀酒	米、米麴、釀造用酒精、水	50%以下	
		吟釀酒	米、米麴、釀造用酒精、水	60%以下	
	本釀造酒	吟釀酒、米、米麴、釀造用酒精、水	70%以下	以吟釀酒為底，於清酒釀成後，可以加入不多於10%之釀造酒精	
純米酒	純米酒別純米酒	米、米麴	60%以下，或是使用特別的釀造方法	有馥郁米香與醇濃口感	
	純米酒	米、米麴	70%以下		
蒸餾酒	燒酎	原料多元，除了米，也可以用甘藷、麥和甘蔗等製作	-	蒸餾釀製，燒酎的酒精濃度比起吟釀或大吟釀要來得高些	
香甜酒		蒸餾酒、釀造酒、各種果或調味料	-	在蒸餾酒或釀造酒中加入香料、藥物、水果、糖與其他調味料再製的酒類，口味豐富	

來源：本報導整理

在講解完清酒的製造過程與分類後，曾廠長也語重心長地表示霧峰酒莊的設置除為了達到振興地方產業與增加農民收入的目的外，也希望能營造出屬於台灣的飲酒文化。期望大眾能從品嚐清酒了解生產者、釀造科學與飲酒的生活美學。因此霧峰農會也積極在酒莊舉辦品酒會，或是與餐飲企業合作，至外縣市舉辦品酒會。在民國 104 年 2 月霧峰農會更將酒莊原有的品酒室改裝為開放式的咖啡廳，咖啡廳中販售各種以桂圓、酒粕、香米等製作的糕點和餅乾，以及清酒「燒酎」調出的數種調酒。期望以更生活化的方式讓民眾親近霧峰農會酒莊，了解清酒文化。

霧峰農會酒莊的清酒為全台唯一符合日本吟釀清酒製程，且品質享譽國際。藉由霧峰農會的積極推廣，相信能讓更多人藉由認識台灣的優質清酒，進而認識台灣的農業與農產。也期許霧峰農會能繼續創造與釀造富有台灣產業與文化特色的酒品，發展出屬於台灣在地的飲酒文化。

參考資料

1. 霧峰農會酒莊 <http://www.twwfsake.com/index.php>
2. 一籃子：在地人釀在地酒 --2012 年特優級農村酒莊與酒品速寫 http://www.100basket.com/post_detail.php?mid=97
3. UDN：穿街走巷 最愛探索舊城好味 <http://paper.udn.com/udnpaper/POD0004/248618/web/>
4. 日本清酒文化交流會 <http://www.sakecea.com/>
5. 日本清酒 <http://pipi08123.myweb.hinet.net/2/2-4.htm>
6. 品酒網：認識日本清酒與燒酎 <http://www.p9.com.tw/Knowledge/KnowDetail.aspx?id=67>
7. 橡木桶洋酒專業代理：日本酒簡介 <http://www.drinks.com.tw/sake-introduction.php>
8. 欣美食：[清酒] 破除迷思！關於清酒的正確知識 <http://solomo.xinmedia.com/gourmet/7355-SAKEQA>
9. 譚崇堯：釀酒工藝應加大宣傳 勾兌只是一道工序 <http://finance.sina.com/bg/economy/sinacn/20131213/0459924868.html>

農業好時尚！高雄市農業局至生傳系邀請學生體驗農村之美

文：李柏寬 圖：臺大農推會



圖一 右一站立者為岳修平系主任，右二起為高雄市農業局周庭邵股長與其同仁

為鼓勵同學認識公部門執行農業傳播相關業務情形，了解未來多元的求職方向，高雄市政府農業局周庭邵股長應同為國立臺灣大學農業推廣委員會委員兼執行秘書與生物產業傳播暨發展學系（生傳系）系主任的岳修平教授邀約，於 2015 年 4 月 30 日帶領局內同仁至生傳系介紹公部門農業傳播相關的職務、

該局辦理「一日農夫通通畢旅趣」農村旅遊活動，並分享「型農新勢力」的執行成果。因機會難得，本次分享更透過農推會發布給生農學院相關系所，邀請有興趣的學生一同參加。

庭邵股長表示，當今農事生產不再只是辛苦的勞力工作，農業經營也能很時尚，希望更多青年願意進

入農村，為農村注入新思維。為此，高雄市政府農業局推出「一日農夫通通畢旅趣」，藉此吸引大專院校學生體驗鄉村生活。有鑑於農村旅遊通常都是親子同遊，而年輕人的面孔幾乎看不見，高雄市政府特別規劃適合大學生的行程，舉辦結合下田體驗、採玉荷包、永齡農場生態有機體驗、葫蘆工坊文創DIY的深度套裝行程。也希望系上同學在班遊或畢業旅行的行程中，安排高雄一日農村行，讓旅程更加豐富精彩。

「型農新勢力」計畫試圖顛覆傳統大眾、青年學子，對於農民的刻板印象。「鋤禾日當午，汗滴禾下土。誰知盤中飧，粒粒皆辛苦。」本質上雖是提醒人們珍惜食物的重要，然而，這句話卻也使人們將農業和「辛苦」畫上連結，而對投入農業經營望之卻步。但隨著農耕技術的進步，周庭邵股長認為，其實許多經驗老道的農民，都已經學會如何結合科技輔助生產，增加生產效率。真正的問題在於農民種得一片好田，卻無處可銷、無人得知。因此，高雄市政府積極培訓一群「型農」，他們帶著各項專長和創意返鄉務農，他們不只從事農業生產，更能妥善結合一級生產、二級加工、三級服務，打造時尚的農業六級產業，成為改變農村上下游產銷環境的推手。這些「型農」的經營之道，以及對這塊土地的熱忱，就是支撐未來農業發展的新力量。

在本次的演講分享中，參與學生對於農村旅遊及「型農」的執行成果都十分感興趣。農業局周庭邵股長更帶來造型可愛的「高通通—高雄 Super Go」悠遊卡套，做為有獎徵答的獎品，深受學生歡迎。周庭邵股長表示，希望藉由本次活動分享，吸引更多大學生走進農村，未來也能將農業經營作為生涯規劃的選項。從農，真的也可以很時尚。

認識農產品標章，食在好心安！

文：鄭怡倫 圖：臺大農推會

臺灣大學生物產業傳播暨發展學系、圖書資訊學系、農業陳列館與農業推廣委員會共同舉辦「2015 產銷履歷大搜索」特展，配合展覽共推出八場系列演講。本展壓軸講座於 2015 年 9 月 2 日舉行，邀請到曾任農糧署東區分署署長，現任台灣農學會秘書長，王長瑩主講，講題為「放心買、安心吃 - 談農產品標章與生活」。當今台灣食安問題層出不窮，王秘書長以其在農產業豐富的服務經驗，教導聽眾辨識農產品標章，與如何選購安全食材。

王秘書長以消費者角度為出發點，舉出幾個常見的農產品標章，其中「優良農產品標章」、「產銷履歷產品標章」、「有機農產品標章」，三者皆以「農產品生產及驗證管理法」為法源基礎。優良農產品不但需使用國產農產品或以其為重點加工原料，加工廠製造設施也需符合其規範。產銷履歷就如同農產品的身分證，記錄農產品從產地到餐桌的運銷過程，消費者可以掃描產品上的二維碼，追溯農產品的產銷資訊。而有機農產品的規範相當嚴格，生產過程不得使用化學肥料、農藥等，栽種作物的土壤也必須符合標準。王秘書長特別提到普及度最廣的吉園圃安全蔬果標章，不在 CAS 標章認證範圍，而是農民自發性的參與安全用農藥的追蹤及輔導。

除了農產標章的介紹與辨識教學外，王秘書長也談及米食推廣議題。受到飲食西化的影響，台灣稻米食用量逐年下降，導致稻米產量過剩。其實米除了煮成一般的白米飯外，還可以結合文創製成米禮盒，

甚至開發成米穀粉、米漢堡、米比薩等新式米料理。農產品標章是一種品質證明，讓農產品更容易獲得消費者的肯定與認同，然而王秘書長表示產銷履歷推動相當不容易，尤其是訓練農民使用資訊系統，十多年的推動才致使運作漸趨成熟。此次精彩的標章知識分享，透過公開、可追溯的農產資訊，相信能讓消費者選擇食材時「食在好心安」。



圖一 王長瑩秘書長展示標有相關標章的生鮮農產品

生命關懷之旅—糧食的危機與安全 巡迴列車啟動

為了讓博物館走進人們的日常生活，由國立臺灣大學農業推廣委員會協辦之「2015 糧食的危機與安全」巡迴展，已於 2014 年 12 月 12 日起帶著農業科普知識巡迴臺灣，縮短博物館展示與民眾生活之距離。

「生命關懷之旅—糧食的危機與安全」巡迴展，開放各社會教育單位申請，期望從糧食的生產面、消費面、安全面三個主題來推廣糧食科普知識，讓農業與食物這個與大眾切身相關的議題能真正走進你我的生活之中。

本計畫由行政院科技部科教發展及國際合作司、國立臺灣大學生物資源暨農學院指導，由國立臺灣大學生物產業傳播暨發展學系及圖書資訊學系共同主辦、農業陳列館及農業推廣委員會共同協辦，已於 2014 年 3 月 22 日至 9 月 25 日期間辦理「2014 食糧×生產×消費」特展，期間並推出專題演講、兒童塗鴉比賽、創意糧食便當料理競賽等活動，以多元趣味的方式，讓大眾認識日常生活中重要的糧食類型與產製歷程，也藉此了解農業的重要性，來感謝農民的辛勞及了解食物安全的珍貴。

為使糧食議題的推廣教育走入大眾生活，農陳館延續「2014 食糧×生產×消費」特展，特別規劃「2015 糧食的危機與安全」巡迴展，提供全臺對此

議題有興趣之社會教育單位申請借用，期望能與各地方圖書館、學校等單位合作，讓更多民眾增加對糧食議題的認識。

本次巡迴展針對不同的對象提供兩種主題內容—「食光穗道—打開食糧的魔法世界」以幼兒園至國小的孩童為目標對象，介紹臺灣常見糧食作物及有機農業，並為小朋友量身訂做「紫米姊姊」與「玉米哥哥」等可愛版代言人，讓孩童更能融入情境學習；另一主題「好食新視界—遇見食糧的美好」，是以成人為受眾，著重糧食的消費面及安全面，透過多元觀點來探討糧食議題。巡迴展第一站已在 2014 年 12 月 12 日起，於臺南市新南國小開展，展開巡迴列車之旅（檔期如下），有興趣的民眾千萬不要錯過。

2015/02/13~03/15 高雄市市立圖書館 杉林分館

2015/03/02~03/31 雲林縣北港農工圖書館

2015/04/01 起 臺東縣依比小屋數位博物館

2015/04/01~04/14 臺中市光隆國小

2015/04/20~05/06 臺中市吉峰國小

2015/06/15~08/30 臺南市南區區公所

臺大農陳館網址：<http://www.aeh.ntu.edu.tw/index.php>

展覽回顧：<http://www.bicd.ntu.edu.tw/2014nscfood/index.html>

臺大農推會與生傳系聯合辦理「從農之道—青農故事行銷 工作坊」



圖一 從農之道—青農故事行銷工作坊執行團隊與學員合影，前排右四為岳修平教授

為鼓勵年輕人返鄉從農，提升從農意願，由行政院農業委員會補助，國立臺灣大學農業推廣委員會（農推會）與生物產業傳播暨發展學系（簡稱生傳系）聯合辦理「從農之道—青農故事行銷工作坊」，自2015年9月至10月於臺北、高雄、宜蘭、台中等地舉辦，四場次參與學員總計近200位，除有來自全臺各地58所超過百名關心農業的大專院校學生，參加的青年農民亦非常多元，種植稻米、芒果、火龍果、溫室蔬菜、溫室番茄、漁產養殖、香菇、龍眼乾、芭樂、可可、柑橘類十多種不同作物，期許參與的學員能透過採訪青年農民過程中，對農業有更深入的認識與理解。本工作坊由同為臺大農推會委員兼

執行秘書與生傳系系主任的岳修平教授規劃、邀請產官學專家擔任講師。工作坊除了系統性介紹臺灣農業發展與故事行銷基本概念外，更帶領學員應用文字、圖像以及多媒體設計有效之故事行銷，並藉由分組討論的設計，引導學員具體產出故事文章與影像腳本。

完成工作坊訓練之學員亦參加「青農故事行銷媒體競賽」，包含報導文章組與影像短片組。許多學員回饋表示本工作坊幫助他們破除社會大眾對農業的刻板印象。學員透過與青農實際互動深入了解青農的種植技術、行銷與經營理念。以工作坊為平台，讓青農與學員直接對話，更能使學員瞭解農業各種型態。

科技部 102 年度科普活動計畫成果發表會 「生命關懷之旅～糧食的危機與安全」 特展成果發表



圖一 計畫主持人岳修平教授（右）與共同主持人圖資系林維真助理教授（左）接受審查委員提問情形

臺灣大學生物產業傳播暨發展學系（生傳系）岳修平教授於 2013 年 8 月至 103 年 7 月期間承接由科技部補助之「生命關懷之旅～糧食的危機與安全」特展計畫。並在 2015 年 3 月 20 日帶領計畫協同主持人臺灣大學圖書資訊學系林維真助理教授、計畫合作單位臺灣大學農業推廣委員會吳悠綸幹事，以及計畫執行相關人員臺灣大學生傳系劉韋欣專任助理、呂明心博士生與傅臨超博士生，將一年以來豐富的執行成果發表於科技部 102 年度科普活動計畫成果發

表會中。透過岳修平教授以及林維真助理教授的簡報說明，得以了解當代農業議題的科普活動如何設計、執行與進行效益評估。

「生命關懷之旅～糧食的危機與安全」特展計畫與臺灣大學農業陳列館以及臺灣大學農業推廣委員會合作，並分為兩個執行階段，兩階段個別設定不同主題與目標觀眾。第一階段主題為「食光穗道 — 打開食糧的魔法世界」，以幼兒園至國小孩童為對象，介

紹臺灣常見糧食作物與有機農業。第二階段主題為「好食新視界 — 遇見食糧的美好」以成人為對象設計靜態展覽與相關應用活動，從展覽內容與多元化的活動中傳遞糧食消費與糧食安全議題的重要性，也是將展示內容從第一階段的生產面承轉為第二階段的消費面。在兩階段的展覽中，皆針對目標觀眾設計學習單與問卷，從此可了解參觀者對於展覽內容的意見與學習成效。此二階段的展覽中皆強調應用活動的設計，包含舉辦 4 次大規模整合型學習活動：「歡慶兒童節：歡樂農場 · 兒童市集」、「糧食魔法森林」數位學習及闖關活動、配合世界博物館日舉行全天性的「好食童樂會—小小博物館日」活動，以及全國創意糧食便當料理競賽。也辦理 11 場「食 · 糧」專題講座、9 場親子工作坊。在設計與執行這些應用活動的過程中，此特展計畫培育了相關工作人員的科普知識轉譯能力。而為了使特展發揮更大的效益，在計畫執行期結束後，便開放全國各公私立社會教育機構、學校及其他公司團體申請巡迴展示。截至 104 年 3 月底為止，共有 10 個單位提出申請，目前仍持續受理申請。

在簡報結束後，計畫評委對計畫成果的豐富性表達肯定，但也基於多元化的應用活動設計而對觀眾的知識吸收程度提出質疑。岳修平教授表示此特展計畫便是透過多元化的活動設計，將這些議題以生活化的方式呈現，讓民眾認知到糧食的危機與安

全在生活中處處可及，而且是需要大家一同重視的議題。「生命關懷之旅～糧食的危機與安全」特展計畫不僅透過多元的活動達到帶領民眾了解糧食作物、有機農業、糧食消費與糧食安全等議題的目的，其中巡迴展活動的設計使科普活動計畫的成果突破計畫執行期限的限制，創造更大的社會效益。

104 年上半年農業技術諮詢服務 座談會與重點紀實

國立臺灣大學農業推廣委員會與桃園區農業改良場及苗栗區農業改良場建立長期合作關係，於 104 年上半年共同辦理 10 場技術諮詢，為農民提供技術指導，並使本委員會成為學校對改良場科技支援的有力媒介。本會召集臺大各領域專家學者為推廣教師，藉由其專業知識協助農友解決實務問題，而推廣教師也從與農友的互動中推廣研究成果，更激發出創新研究的可能。



圖一 03/11 臺北市內湖區

農業技術諮詢服務座談會場次與剪影



圖二 03/13 桃園市大園區



圖三 03/25 新北市泰山區



圖四 03/16 新北市深坑區



圖五 03/27 桃園市龜山區



圖六 05/08 新北市蘆洲區



圖七 05/15 臺北市北投區



圖六 05/21 新北市平溪區



圖七 05/29 桃園市蘆竹區



圖八 06/05 新竹縣竹東鎮

農業技術諮詢服務座談會重點紀實



2015/3/16 新北市深坑區農會（圖一）

2015年3月16日臺大農推會與桃園區農業改良場於深坑區農會舉辦農業技術諮詢，由桃改場龔財立站長擔任主持人，當日蒞臨的專家學者有臺大植醫系陳昭瑩教授、昆蟲系蕭旭峰教授，以及桃園區農業改良場研究人員賴昭宏、張為斌，針對蔬菜及綠竹栽培管理與病蟲害防治等問題進行討論。



2015/3/25 新北市泰山區農會（圖二）

臺大農推會與桃園區農業改良場於2015年3月25日在泰山區農會舉辦農業技術諮詢服務座談，由桃園改良場胡站長主持，同臺大植醫系陳昭瑩教授、桃改場研究人員解答農友的實務問題與經驗交流，並針對蔬菜及綠竹栽培管理與病蟲害防治進行討論。



2015/5/8 新北市蘆洲區農會（圖三）

臺大農推會與桃園區農業改良場於2015年5月8日在蘆洲區農會在蘆洲舉辦了農業技術諮詢服務座談，參與的專家學者包含是臺大昆蟲系蕭旭峰教授、植物病理與微生物學系陳昭瑩教授。座談會中主要討論了各種植物的種植方法與烹飪方法，包括空心菜、韭菜、玉蘭花等。



2015/5/21 新北市平溪區農會（圖四）

臺大農推會與桃園區農業改良場於 2015 年 5 月 21 日在平溪區農會舉辦農業技術諮詢服務座談，參與的專家學者包含是臺大昆蟲系蕭旭峰教授、植物病理與微生物學系陳昭瑩教授，以及桃改場研究人員賴勝雄、姚瑞禎、吳婉玲與賴昭宏。諮詢服務內容包括山藥、綠竹筍、花及筴白筍之施肥、病害、蟲害的栽種問題，並於諮詢會議的最後討論台灣基因改造作物之發展。



2015/6/5 新竹縣竹東農會（圖五）

臺大農推會與桃園區農業改良場於 2015 年 6 月 5 日舉行農業技術諮詢服務座談，與會專家包含臺大農藝系黃文達教授、昆蟲系許如君教授，桃改場研究員吳信郁、楊志維、劉廣泉，座談會中農友主要諮詢番薯品種、蟲害防治之問題。