



# 臺大農業 推廣通訊

Agricultural Extension Newsletter

第 135 期 (No.135)

國立臺灣大學  
生物資源暨農學院  
農業推廣委員會



郵遞區號：10617  
地 址：臺北市大安區羅斯福路四段 1 號  
農業陳列館 3 樓  
電 話：02-3366-2998 / 02-3366-2999  
信 箱：ntuca@ntu.edu.tw

發行人：盧虎生  
主 編：彭立沛  
編 輯：國立臺灣大學農業推廣委員會  
創刊日：中華民國 86 年元月創刊  
發刊日：中華民國 110 年 07 月 09 日  
行政院新聞局登記證局版北市誌字 1302 號

Facebook：[www.facebook.com/ntuca](http://www.facebook.com/ntuca)  
新版官網：[ntuca.ntu.edu.tw](http://ntuca.ntu.edu.tw)

# 目錄 Contents

<u>主題</u>	<u>頁次</u>
(1) 因為你，唱歌種田在一起(下) -宜蘭返鄉青農，黃萱儀礁溪洄游	02~04
(2) 柏林的「一區一世界」 -柏林第九市集見聞錄	05~08
(3) 110 年 4、5 月技術諮詢活動紀實	09~10
(4) 農業讓你說 徵圖徵文活動 詳見活動辦法	11~11

## 因為你，唱歌種田在一起(下)

### —宜蘭返鄉青農，黃萱儀礁溪洄游

撰文、拍攝/臺大生傳系 郭珈瑜

宜蘭礁溪，在這個大家一想到地名就會強烈連結到溫泉觀光的小鎮，有兩位當地的年輕人，因為喜歡土地、關懷家鄉，正嘗試著用自己的力量將臺灣傳統農村的魅力傳達給大家。

### 故事二：有個音樂夢的仙女姐姐—黃萱儀

#### ● 留在宜蘭礁溪的仙女



人稱仙女的黃萱儀，生長於礁溪的一戶養豬農家，萱儀笑著說，養豬已經算是家傳事業了，目前的她在擔任音樂老師的同時，也繼續幫忙家裡養豬。這個生長自農家的少女，一步一

腳印仍然繼續在家鄉將農業延續下去。

#### ● 來自阿嬤愛的鼓勵—游阿媽藝站

「阿嬤ㄟ老厝有故事，有農村社會模樣...」簡單的伴奏，配上萱儀輕柔的歌聲，唱出了生活、唱出了人生、更唱出了對於農村的那種血脈相連的情感。「阿嬤最支持年輕人做想做的事了！」這是萱儀的小店為什麼會叫作游阿媽藝站的原因，游阿媽藝站其實就是萱儀阿嬤之前的舊家。萱儀將阿嬤的家重新彩繪整修，翻新出具有農家風味的特色小店，藝

站結合了當地的農作小物以及一些農業相關的 DIY 課程，希望透過親子活動的方式，也讓這些小孩和大人對台灣本地的農產業有更多的關懷及認同。

對於萱儀來說，阿嬤的家，是個有故事的地方，她希望將這些農村的故事也能分享給來這裡的旅人。台灣這整個土地的農業並沒有失根，還是有很多人在持續耕作養殖，但是現在的問題是對土地的「遺忘」，所以經由這些故事以及小農產品，可以重新喚醒人以及土地之間的情感。

- **喜歡唱歌，希望讓音樂幫助更多人！**

萱儀用口哨吹著神隱少女中的主題曲，輕快的旋律節奏、似曾相似的豬寮場景，整個思緒彷彿被拉回千尋在湯屋中，堅強茁壯、找尋自我的過程。萱儀給人的感覺就有點像千尋，很堅強、很勇敢，有夢就自己去完成，有想說的話就找方式表達，然後更重要是她從來沒忘記養育過她的家。萱儀家裡務農養豬為業，她堅持回鄉生活、擔任音樂教師，創作編曲同時也能擔任豬場支援人手。萱儀喜歡唱歌，想做歌手，她不是選擇到台北進入演藝圈，而是用自己的聲音，唱出農村的故事。唱出早期農村社會的感動，曲調簡單但輕鬆的旋律卻又能感動人很久很久。

萱儀成立了番刈田音樂班，她是音樂歌唱班的老師，因為感謝家鄉對於自己的栽培及養育，所以她成立歌唱班讓想學音樂卻缺乏資源的居民都可以免費前來學習，至今已經辦理超過九期共四年半。說到唱歌，萱儀還開玩笑著說，她不只要放眼世界，格局要放到宇宙，還說自己要創作一首「豬農的心聲」角逐下屆金曲獎。就是這樣的一個女孩子，很活潑、肯認真又知道自己想要什麼，自己小小的音樂夢，也可以做得很大很大。

- **盲旅 Blind Tour，每一間房子都有一個故事，家鄉就是幸福**

盲旅行程是由萱儀進行培訓，讓每個藝站的夥伴都能帶小旅行，說起家鄉的各個景點，每個街角巷弄都有說不完的故事。每個人的家，一定都有自己的故事，但並不是任何人對於家鄉都能侃侃而談，萱儀她很認真的看待家鄉的每一點一滴，就因為這樣，她的熱情也才能感染大家，進而也去喜愛宜蘭這片土地。就如同她說的，只要看到一群人在家鄉微笑著，就是一種幸福。





## 柏林的「一區一世界」——柏林第九市集見聞錄

撰文、拍攝/臺大農藝系 周書璋

柏林是一個以「行政區特色」聞名的城市，每個行政區(Bezirk)都有各自的特色，從該行政區的市集(Wochenmarkt)就可以略知一二。這篇文章要介紹的第九市集可說充分展現了克羅伊茲貝格(Kreuzberg)行政區的樣貌。

跨過華沙大街(Warschauer Straße)街尾的歐鮑姆喬(Oberbaum Brücke)，馬上就會被周圍的嬉皮氛圍震懾，畫滿塗鴉的破敗磚牆、略顯雜亂的街道，混合著空氣中濃濃的大麻味，告訴你「歡迎來到克羅伊茲貝格(Kreuzberg)」。第九市場(Markthalle neuen)位在克羅伊茲貝格的小巷弄間，是一棟紅色的倉庫屋，大門外蹲踞著虎視眈眈瞧著年輕人的藥頭，一旦對上眼就會離開現場到更隱密的地方進行交易。當然，市場外還有些沒有執照的蔬菜小販，產品說不上新鮮，萵苣葉總是有些燒焦或發黃，但也因此比市場內的蔬菜價格便宜許多。這些小販通常由移民組成，以土耳其人佔大多數，他們通常比德國商人更熱情，也有講價空間，缺點就是產品賣相通常不甚佳。

市場內部分成數個正方形小區塊，每個區塊就是一家店，店與店之間以走道相隔，室內光線雖然昏暗，但地板非常乾淨，看不見任何垃圾，也沒有店家會把商品擺出自己的店面，



圖 1. 市集入口

這是我覺得德國室內市集非常自律的地方。首先映入眼簾的是德式肉舖，不同於台灣傳統肉舖會把肉品掛在吊鉤上或直接擺出來，德式肉舖都會把生鮮肉類放在冰箱展示，加工肉類如香腸、火腿等則會擺在店員深厚的木架子上。每一種肉類前方都會有清楚的價標，不像在台灣通常要顧客自己詢問。

接著是乳酪店，乳酪店和肉舖的格局類似，新鮮乳酪會擺在最外面的展示冰箱，乾燥的大型圓乳酪則會擺在店員身後的木架上。德國的乳酪舖通常會提供試吃，只要告訴店家想試吃哪一款，店員就會拿出一把很長的乳酪刀，為你切下一小塊，同時很熱情地問說還不想試試其他口味。歐洲的乳酪百百種，依據鮮奶來源可分為山羊乳酪、乳牛乳酪和水牛乳酪；三種又各自可以再根據加入的菌種、熟成時間、脫水程度和額外的風味添加物分成上百種。法國和義大利的乳酪是全世界最知名的，在法國，牛奶乳酪最少就有三百多種。



圖 2. 乳酪舖

再往內走些會進入酒水和熟食區。市集內通常不會販賣德國啤酒，而是以西班牙、法國、



圖 3. 酒水舖

義大利進口的紅酒、白酒和德國自釀的水果酒為主，規模稍大的可能會有四十到五十度的烈酒。店家都會販賣 shot，也就是大約一百毫升的小杯烈酒，可以是純烈酒或混合數種自選酒類的調酒，一杯通常五歐到十歐不等。店家通常會有一款主打的酒類，像是第九市場的兩家酒舖主打的就是自釀的蘋果酒和梨子酒，初嚐非常甜順，舌根還會回甘，但因酒精濃度高，後座力相當強。熟食區是第九市場的一大特



色，由於克羅伊茲貝格主打異國情調和嬉皮文化，這裡有日義合璧的義式拉麵店，用杜蘭小麥現場製成的義大利麵條，配上日式的醬油或牛奶高湯熬煮，最後擺上幾片叉燒肉、半顆溏心蛋和數條海苔絲，實在很值得玩味。另一家則是異國風肉丸子，老闆是義大利波隆那人，賣的是以波隆那肉醬為基底的肉丸子，但是淋醬有墨西哥辣椒醬、泰式酸辣醬、日本照燒醬、美式番茄美乃滋醬、德式莓果奶油醬和中式醬油膏，佐上馬鈴薯蒔蘿泥，是別具創意的搭配。記得我那時點菜時，老闆還特別問我是從哪裡來，當我笑說我來自台灣，他還很親切的說，下次我再訪時，一定要為他準備一份台灣特調的醬汁！

市集最內部則是抹醬區和生鮮蔬菜區，全部由土耳其人經營。土耳其抹醬是以奶油乳酪為基底，混合不同的蔬菜泥，例如酪梨乳酪、洋蔥乳酪、甜菜根乳酪、蕃茄糊乳酪、蒔蘿乳酪等等。



老闆會用小盒子幫客人裝好秤重，以百克計價，每款抹醬前面也會有清楚的標價。市集內的生鮮蔬菜賣相通常比較好，但價錢也相對較高，和超級市場相比，市集的蔬菜種類可說是包羅萬象，像是大黃、生甜菜根、

芹菜根、小茴香等。不過，如果是土耳其人經營的蔬菜攤，那價格就會比超市低上不少，也有比較多的議價空間，但如果是德國人的蔬菜攤，反而會比超市貴許多。有別於超市使用塑膠袋，室內市集的蔬菜攤通常會用很精美的牛皮紙袋幫顧客把蔬菜按種類包裝好，並在袋外寫上蔬菜名稱。親自拜訪市集時，往往可以看到商品的製作過程，像是我曾觀察到如何製作鷹嘴豆泥乳酪，回宿舍後便自製了一盒，如果主動和店家攀談，也有機會獲得一些對方的家鄉菜食譜，我相信這就是異國食物交流和融合的精髓。

柏林是個完全不同於德國的城市，這裡沒有慕尼黑(Munich)古樸的街道，沒有斯圖加特(Stuttgart)雄偉的汽車工廠，沒有德勒斯登(Dresden)典雅的皇宮，更沒有法蘭克福(Frankfurt)高聳入雲的摩天大樓，但這裡有為數眾多來自世界各國的移民，移民文化把柏林妝點多采多姿，而這些移民文化往往可以從移民所經營的小販中略窺一二。有些人可能比較不喜歡造訪



移民經營的小販或市集，但在和他們互動過幾次之後，我發現移民老闆往往比德國人熱情，尤其是土耳其老闆看到亞洲面孔，都會特別問你從哪裡來，而我非常享受去第九市場和異國老闆們分享自己來自台灣，那是一種難以形容的感動。相較於柏林，我必須說台灣的市場更富有人情味，老闆往往會主動問客人要不要試吃，或是主動提出各種折扣和優惠，而且往往有更多創意的特色料理；然而，在柏林可以明顯感受到比台灣更多的異國氣息，即使只是一個小市場，也有種「偽出國」的氛圍，這是台灣完全沒有的。



圖 5. 義式麵鋪



圖 6. 醬料鋪的醃漬橄欖

## 110 年 4、5 月技術諮詢活動紀實

撰文、拍攝/臺大農推會

臺大農推會(以下簡稱本會)協助辦理桃園區農業改良場在北北基桃竹地區的農業技術諮詢服務，精進在地農民農務技能。農友可攜帶問題植株到活動現場，或是直接在現場提出田間所遭遇到的問題，請改良場專家及農推會推廣教授與教師一同診斷並給予建議。

4、5 月份本會協助共 5 場次的農業技術諮詢的辦理，出動了 9 人次的推廣教授、教師一同前往。4 月 13 日在桃園區農業改良場臺北分場，有楊雯如老師(園藝系)、許如君老師(昆蟲系)出席；4 月 16 日在臺北市農會，有陳昭瑩老師(植微系)、許如君老師(昆蟲系)、黃麗君老師(生傳系)出席；4 月 20 日在新北市八里區農會由溫宏治老師(植醫學程)出席；4 月 23 日到新竹縣湖口鄉農會，也是由溫宏治老師(植醫學程)出席；5 月 7 日在桃園市觀音區農會，由溫宏治老師(植醫學程)、陳昭瑩老師(植微系)出席。

改良場專家和本會農推教授(教師)給予現場農友問題作物上技術性與生產性的專業說明外，在 4 月 16 日的場次中，黃麗君老師分享現今世界糧食供應的困境，發展出(1)垂直農場、(2)可分解式包裝、(3)昆蟲食的新趨勢等等知的未來農業演進可能方向，提供不同知識面向讓農友參考，讓在場的農友印象深刻。歡迎有興趣的朋友，可於桃園區農業改良場官網的最新消息關注辦理場次訊息。



圖 1.楊雯如老師回覆農友栗子南瓜相關問題 (4 月 13 日)





圖 2.黃麗君老師分享日本知名廠商的蟋蟀仙貝 (4月16日)



圖 3. 許如君老師在介紹蔥薊馬的天敵是小黑花椿象(4月16日)



圖 4. 溫宏治老師(左)為農友做昆蟲鑑定(4月20日)



## 農業讓你說 徵圖徵文活動

😊本期通訊將同步刊載至：

臺大農推會 Facebook

[www.facebook.com/ntucaae](http://www.facebook.com/ntucaae)



新版官網

[ntucaae.ntu.edu.tw](http://ntucaae.ntu.edu.tw)



😊若您對本期內容感到滿意：

歡迎至 Facebook 按讚、分享、給我們打氣鼓勵！

😊不論您是臺大老師或一般民眾，若您有農業新知想與大家分享，或本身從農有遇到寶貴經驗。歡迎撰文來信至農推會信箱 ([ntucaae@ntu.edu.tw](mailto:ntucaae@ntu.edu.tw))，經審核通過後，將為您編入下一期通訊中，讓更多人知道有關農業的訊息！

投稿原則：

1. 主題包含農業推廣、農業新知、農業產銷、農業政策、農村振興、社區發展.....等相關報導與論述文章。
2. 文長在 1,000 字以內紀錄於 Word 中，並請提供照片及其說明。
3. 來信請告知作者姓名、服務單位、電話、Email。
4. 有關著作權法等文稿責任由作者自負。
5. 文稿經刊登後，本會擁有出版權，並歡迎轉載，作者若不同意轉載，請註明。