



文圖/供銷部

近年來本鎮紅龍果栽培技術成熟，農友們田間管理得當，紅龍果品質優良、甜度高，深得民眾喜愛，此股風潮更是紅至國外，成功外銷杜拜，希望能更進一步銷售到全世界，增加農民收益，提升台灣農業的能見度。

105年度稻草應用腐化菌推廣

文圖/供銷部

自6月份起，是今年度一期稻作收割時期，農民為處理收割後稻草大多以焚燒的方式處理，燃燒稻草不僅產生大量二氧化碳，濃煙中的有害物質，也會對人體呼吸系統造成不良影響，煙霧中的細懸浮微粒，對呼吸道有疾病的民眾、老人和小孩，都會造成影響，呼籲農民以稻草再利用取代傳統露天燃燒方式，以免造成空氣污染，也會造成交通視線不良。

為鼓勵農民減少焚燒稻草等農業廢棄物，彰化縣環保局透過農委會台中區農業改良場研發腐化菌，推廣腐化菌分解減少燃燒稻草，補助農民。本會一期稻作收割後，農民踴躍購買分解腐化菌，已銷售2千多包，反應良好。分解腐化菌施用方法：

- 1、分解腐化菌使用最佳時期為製作後兩個月內。
- 2、稻作收割時將稻草剪短約2至3吋。
- 3、應用分解腐化菌現地處理前先將稻草曝曬2至3天，將分解腐化菌均勻撒於田間，立即灌水將分解腐化菌浸濕即可。

文圖/農特產品展售中心

「台灣2016美食展」-純真食代二林蕎麥耀登臺北世貿展覽館

彰化縣美食小吃全台知名，如：肉圓、貓鼠麵、焢肉飯、蝦猴、蚵仔煎、牛舌餅、麵線糊、肉羹、珠螺、羊肉爐、員林蜜餞、雞腳凍、米苔目、肉乾、高麗菜飯等，均為全台知名美食小吃。

台灣觀光協會「2016台灣美食展-純真食代」為消費大眾介紹彰化縣各鄉鎮市小吃多元性，涵括多種不同小吃類型，能為參展商家創造廣大商機，由彰化縣政府評選30家「彰化特色美食小吃」商家報名參展，本會也獲選籌組「彰化展館-彰化美食吃透透」，為吸引觀光旅遊人潮，創造二林蕎麥的經濟價值，打響台灣「蕎麥在二林」的名號，藉由參加純真食代活動，將蕎麥料理成美食走向精緻化，進而提昇「二林蕎麥」知名度。



高鐵彰化物產館 在地農產金好禮 農情蜜意好滋味

文圖/華優生物科技

彰化地理環境優越，農業生產孕育許多優質美味的農產品，為了讓更多人接觸到這麼優質的農產品，在華優生物科技、台灣優格及縣內多家農會的協同，與台灣高鐵的促成下，成立了「彰化物產館」。

物產館位於彰化高鐵站乘車處手扶梯前，半開放式的設計搭配自然的採光，整體的感覺明亮寬敞，承接館內業務的「魔菇部落、台灣優格」正是榮獲2016年彰化十大金好禮的兩個廠商，為提供旅客更多元的選擇，在館內增加了二林鎮農會「蕎麥紅薏仁養生營養棒」等多項具有在地特色的農產精品，日後將規劃根據不同的檔期，推出更多屬於彰化獨有的農產精品，讓大眾能在旅途中認識彰化豐富的物產與彰化的美，並讓旅客們能夠享受一站購足所有彰化特產的特色彰化之旅。



譚國豐先生榮獲全國 第三屆百大青年農民 獲獎感言

文圖/譚國豐

我從小就在葡萄園長大對葡萄有一份很深的情感，今年獲得「全國第三屆百大青年農民」的殊榮，很榮幸也很開心！

首先要感謝農委會提供百大青農這個平台，同時感謝二林鎮農會的輔導與蔡總幹事時時關心從農的我們，讓我們這些返鄉青農有個目標與相同的理念去爭取、去加入，讓我們有機會學習更多的知識、獲得更多技能，期望透過百大青農串連式的輔導以安全為訴求，讓我有效率提升經營的實質效益，完成經營結構的成長，種植更安全的高品質葡萄讓消費者能買得放心、食得安心，進而茁壯自己，學習更豐富而達到預定的目標，當然還是要靠自己身體力行，切莫紙上談兵，現在返鄉青農愈來愈多，政府也很重視年輕人的想法，政府給的資訊、資源要善待要懂得多加運用，唯有跟緊腳步、累積經驗、努力不懈的學習，創造葡萄產業中屬於自己的一片天！



薏鄉情



彰化縣二林鎮農會
Changhua County Erlin Farmers' Association

發行所 / 彰化縣二林鎮農會
(彰化縣二林鎮南光里儒林路二段260號)
TEL / 04-8961191 FAX / 04-8963433
E-mail / erlin.fa@msa.hinet.net
理 事 長 / 蔡宗廷
常務監事 / 張源昌
總 幹 事 / 蔡詩傑

發行人 / 蔡詩傑
總編輯 / 陳啟峻
編輯小組 / 洪珮玲、曾信嘉、陳如輝、杜玉梅
洪淑芬、洪世文、鍾秋雅、詹云棋
洪建倫、江宛惠、蔡佳陵、邱炯翰
美術設計 / 吉田廣告 05-5516330
(劉慶林 編輯設計)

體驗|台灣|之美
Welcome To Erlin

NO.20
2016.9

創刊：中華民國 97年4月15日
發行：中華民國105年9月15日



中華郵政彰化雜字第48號登記證登記為雜誌交寄，無法投遞時請退回。

105學年第1學期農漁民子女獎助學金 9/19 開始申請囉！

● 申請日期：105年9月19日至105年10月17日止 ●

【申請資格】

- 1.本會正會員或農保資格者
- 2.就讀國內大專院校、五專後二年、單獨招生之私立高中(職)，具有正式學籍之學生
- 3.學生之父母最近1年綜合所得稅總額未超過114萬元
- 4.未請領政府各類學雜費就學減免優惠、教育或其他補助者
- 5.學生前一學期學業成績平均70分以上、德行成績乙等或70分以上，無德行成績者獎懲紀錄不得累計小過2次以上之處分

● 詳細內容及應備資料請洽本會會務部 (04)8961191分機335 ●

農保被保險人應注意事項

保障您的農保資格與權益...



符合資格者	應注意事項
戶籍遷出者	戶籍遷出農會組織區域：被保險人戶籍遷出，依農保條例第5條規定，自遷出之翌日起，不得在原戶籍地之農會參加農保。
重覆加保者	農民於農暇之餘從事非農業勞務工作再參加勞工保險者，其期間每年不得超過一百八十日，逾越者取消農保資格。
長期旅居國外者	長期旅居國外之農保被保險人不合「每年實際從事農業工作時間合計達90日以上」之規定者，清查後辦理退保。
請領生育津貼	1.被保險人或其配偶參加農保滿280日後分娩者。（加保滿10個月） 2.被保險人或其配偶參加農保滿181日後早產者。 3.被保險人或其配偶參加農保滿84日後流產者。
身心障礙給付	1.精神方面：治療2年以上。 2.神經方面：最後一次手術六個月以上。 3.眼睛方面：如白內障手術後滿一年。 4.耳、鼻、口方面：治療滿六個月以上。 5.胸腹部臟器：最後一次手術滿六個月以上。 6.軀幹方面：最後一次手術一年以上。（惡性腫瘤治療六個月以上） 7.頭、臉、頸方面：最後一次手術一年以上。 8.皮膚方面：最後一次手術一年以上。 9.上肢、下肢：最後一次手術一年以上。 ※出具診斷書的醫院：健保特約醫院
喪葬給付	喪葬津貼15個月(153,000元)。
請領老農津貼	1.在國內設有戶籍，且於最近3年內每年居住超過183天。 2.申領時參加農保且年資合計15年以上者，可領取全額津貼7,256元；103年7月17日（含當日）以前已參加農保，且持續加保，於申領時加保年資合計6個月以上未滿15年者，可領取半額津貼3,628元。 3.領取老農津貼之同一期間未領取政府發放之生活補助或津貼者。 4.已領取社會保險老年給付者，於87年11月12日前已參加農保，且加保年資未中斷。 5.自102年1月1日起，始申請領取老農津貼之老年農民之最近一年度農業所得以外之個人綜合所得總額合計未逾新台幣50萬元，或扣除「農業用地」、「農舍」、「無農舍且實際居住之唯一房屋及土地」後，個人所有之土地及房屋價值合計未逾新台幣500萬元者，得領取老農津貼（無農舍且實際居住之唯一房屋之房屋評定標準價格及其土地公告現值合計未超過400萬元者，得按其價值全數扣除；超過者，以扣除400萬元為限）。

五都會員夜 酒品之★

五都飯店為了感謝五都會員長期的支持與愛護，這次捨國外酒品不用，特來二林找尋本土在地風味的酒品，精心挑選了本會104年度冠軍紅葡萄酒、深耕園紅酒、Babuza白葡萄酒、響紅葡萄酒及紅薏仁蜂蜜醋等品項，期以帶給賓客們全新的饗宴與感受。

晚會現場由薩克斯風及Key Board老師演奏下展開，在專業品酒師魏嘉昌先生引領解說下，輕鬆、舒適的樂音融合美食與美酒於一體的環境氛圍，讓現場賓客沉浸在幸福微醺的感受下，也能認識二林在地的葡萄酒的魅力，除了驚艷也大力支持在地產業！在此，非常感謝五都飯店給予二林在地酒品曝光的機會，會員之夜更替二林在地酒品打出更響亮的名聲。



禁止酒駕，未滿十八歲者禁止飲酒

文圖／彰化縣政府

發現彰化Follow me·彰化幸福小旅行

為推廣彰化幸福小旅行，彰化縣政府首次融入幸福元素規劃半天及一天之「愛情遊此去！」主題遊程，整合彰化縣內歷年地方產業發展基金之遊程，推出二林微醺小旅行、鹿港尋漣幸福輕旅行、二水懷舊小旅行、線西魔法童話小旅行、採蚵生態小旅行、田頭小旅行、社頭好好玩、茉莉花鄉親子遊、北斗輕旅行、爆香小旅行等10大主題旅遊路線，不只主推親子客群更推薦夫妻或情人一同前往，透過旅行讓感情更加溫。

彰化幸福小旅行將帶領民眾走進彰化的核心，讓在地人帶路體驗不一樣的彰化，遊程首推的「鹿港尋漣幸福輕旅行」，搭乘復古三輪車穿梭鹿港巷弄，在地人私房景點天后宮秘境，享用遊程限定精緻的鹿港小吃宴；除此之外「二林微醺小旅行」，更是推出專屬大人的浪漫遊程，深入二林酒莊體驗，品嚐台灣葡萄酒的香甜滋味，遊程更貼心安排專車從彰化高鐵站接送，讓人更能放鬆享受一場微醺假期。

本縣是個充滿幸福的城市，藉由「彰化縣幸福產業發展計畫」整合彰化在地幸福元素與鄉鎮產業特色，推出「愛情遊此去！」彰化10大幸福旅遊路線，遊程皆別具特色讓民眾親身感受彰化幸福城市氛圍，以愛體驗、享美食、玩創意邀請民眾走進彰化，幸福小旅行分為兩階段，第一階段遊程即日起開放網路線上報名，第二階段預計於10月開團，詳洽各遊程單位有更多詳細遊程資訊。



農村特派員訓練-在地食材料理推廣

文·圖／推廣部



在地食材料理

本會成立農業推廣志工隊，其基礎訓練已完成，為有效運用農會志願服務人力資源，使其參與農業發展事務，擴大農村居民參與農業活動，培訓志工職能，以期協助農業推廣業務及農業政策之推行。

今年度進行的特殊訓練以「農村特派員訓練」課程為主，內容設計以深入瞭解農村產地、產物特色及農業推廣相關業務課程等。以在地特色食材、提倡在地消費，將食物與料理依在地不同的「飲食型態、文化習俗、食物安全及永續農業等」，規劃出紅薏仁皮蛋瘦肉粥、蕎麥煎餅、紅葡萄酒松阪文蛤、韭菜花鮮蚵拌麵線、白葡萄酒放山雞、菇情珍慈愛等六道在地好料理，讓大家都吃出好健康，本會將製成食譜，提供民眾認識在地好食材及料理之參考。

瘋手作DIY 紅龍果樂活

文·圖／莊雅晴〈紅龍果公主〉

紅龍果產季來臨，深入全台最大紅龍果產地，享用季節限定紅龍果創意料理，我們是種植紅龍果小農，果園講究天然、安全、健康。在產季的期間，舉辦「紅龍果手作體驗營推廣二林特色」，當天的活動有品嚐在地特色美食、體驗採果樂、體驗給肌膚吃的紅龍果保養品，教大家從基礎保養開始照顧自己肌膚延緩老化，手作苧蓆包、果醬手作DIY。

活動開始由長官致詞及紅龍果簡介，揭開序幕，在田間採果的體驗，許多歡笑聲，每個人帶著自己剪下來的紅龍果，前往下一個手工皂體驗，一番的製作手工皂後，享用現採果實多元應用，不浪費果皮、果花創意料理，美食讓人垂涎三尺，享用午餐填飽肚子後，接著完成果醬DIY體驗。一天的活動，將在此告一段落，非常感謝來參與這場活動的所有長官及參與體驗活動的來賓，為這場活動添加了不少光彩，讓這場活動能夠順利進行，圓滿成功。

用你們的體驗行動，來支持紅龍果綠色產業，讓我們更有信心在這產業上發光、發亮。

舉辦活動意義：

- 1.提供遊客及粉絲體驗生態。
- 2.教大家如何選水果。
- 3.蔬果多元應用，結合90年代年輕人創新創意碰出新特點。



賀

恭喜本會四健會「繪我二林」作業組參加全縣作業組競賽榮獲季軍！

在此也感謝二林高中在此次的作業組課程中，全力的配合。



四健會作業組

龍的一生



紅龍果觀察趣

五甲 黃群淵

老師和農會的叔叔和阿姨帶我們大家觀察了紅龍果四次，目的是為了讓我們了解紅龍果的一生。

第一次去觀察紅龍果的時候，洪叔交我們怎麼分紅龍果的種類。他說：「紅龍果是淺根植物，同時也是仙人掌科的喔！」難怪，紅龍果跟仙人掌一樣有刺刺的，原來是親戚關係呀！

第二次去觀察紅龍果時，叔叔交我們怎麼套紅龍果袋子，它很細心第一個一個步驟教我們做。首先，叔叔叮嚀我們要先將紙袋撐開，並將紅龍果的枝條輕輕拿起。這時候，每個同學都小心翼翼的拿起一根紅龍果枝條，不過有的同學太粗心了，被枝條上的刺碰得哇哇叫。還好我很細心，拿枝條沒刺的地方，不然就跟大家一樣中刺啦！然後，叔叔要我們把套子套住枝條上的紅龍果果實，最後，將套住紅龍果的袋子開口角落對折後，用訂書機輕鬆「喀」的一聲，就大功告成啦！這次的任務很簡單，沒兩三下就輕鬆完成。

第三次去觀察紅龍果時，這次我們的任務就有點艱難了，叔叔告訴我們要比賽哪組抓得蝸牛多。在抓蝸牛的過程中，大家都卯足了勁的抓蝸牛。有的同學抓到幾隻特大隻的蝸牛，有的同學雖然抓到很多迷你的蝸牛，但卻一次抓了好多隻呢！完成任務後，叔叔為了犒賞我們抓蝸牛有功，請大家喝特調檸檬冬瓜茶和品嚐紅肉跟白肉的紅龍果。大家吃得也不亦樂乎，真希望下次還有機會可以品嚐到這麼好吃的紅龍果。

第四次去時，農會姊姊教我們怎麼收成紅龍果，她教我們一個秘訣，她說：「要把紅龍果剪下來很簡單，從紅龍果的底部，抓一小條的根剪下去，再轉一下就完成了。」我們開始照著姊姊的秘訣試試，很幸運地我是第一個成功剪下紅龍果的小朋友喔！老師還說我是剪紅龍果達人呢！講得我都不好意思了。

這幾次觀察紅龍果園收穫良多，謝謝農會姊姊和紅龍果青年農民洪叔叔教導我們很多農業知識，希望下次還有更多機會可以觀察其他水果，讓我們學習更多其他新的知識。



觀察紅龍果心得

四甲 陳恩惠

感謝二林鎮農會帶領我們加入四健會，讓我們從工作中學習，體驗中成長，使我們的手、腦、身、心都能均衡發展。每個禮拜三，農會姊姊會載我們去觀察紅龍果園，紅龍果達人一洪叔叔非常熱心的為我們介紹紅龍果生態、品種、種植方式，以及一些照顧紅龍果的小撇步，例如：如何幫紅龍果套袋、保護果實不被蟲咬等等。

有一次去參觀紅龍果園時，農會姊姊給我們一個任務，帶我們去果園內抓蝸牛，小小的蝸牛不容易被發現，我們找了好久，發現蝸牛都躲在紅龍果枝條的背面。校長、主任、老師們也一起地毯式的搜索，全員出動找尋蝸牛的身影。大家成果都十分豐碩，有的同學抓到超大隻蝸牛，有的則是抓到迷你小蝸牛。之後小憩片刻，農會姊姊切了兩顆不同大小的紅龍果給大家品嚐，一顆是紅肉，一顆是白肉。我覺得紅肉的紅龍果吃起來比較香甜多汁。聽農會姊姊說，因為紅肉的那顆長得比較小，授糖份的面積比較集中，所以吃起來會比較甜。今天我學到一個挑水果的秘訣，原來選紅龍果不是選大顆的是最甜喔！

這次體驗活動，讓我上了寶貴的一課，我體會到當農夫的辛苦和收成時的樂趣，這真的是個好玩又趣味的食農體驗課程。從課程中，我也學到了許多寶貴的知識，好敬佩青年農民洪叔叔的專業，希望以後還有機會去參觀果園，多跟他學習。最後，謝謝紅龍果達人一洪叔叔和二林鎮農會帶領我們一起體驗種植紅龍果，也感恩洪叔叔讓我們把剪下的紅龍果，通通帶回家和家人分享。