



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

NO. **11**
2013. 4

養鄉情

認識在地的台灣，體驗台灣之美
Welcome To Erlin



目 錄

薏鄉情

二林鎮農會會刊

半年刊-第11期

封面故事

清驛泉酒莊

CONTENTS



創刊：中華民國97年4月15日
發行：中華民國102年4月15日

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 / 詹云棋

編輯小組/
陳秀蘭、蔡玉英、洪珮玲
葉金貴、曾信嘉、陳如嬋
謝耀崑、杜玉梅、洪淑芬
洪世文、鍾秋雅、蔡佳陵

發行所/
彰化縣二林鎮農會

地 址/
彰化縣二林鎮南光里儒林
路二段260號

電 話/
04-8961191

傳 真/
04-8963433

E-mail/
erhlin.fa@msa.hinet.net

網 址/
<http://www.rlfa.org.tw>

美術設計/
敦楠廣告設計
(0938-085857)

- 1 薏鄉情 話鄉情 張基郁
專訪農業處 張處長基郁
- 3 農業政策 蔡佳陵
調整耕作制度活化農地計畫
- 4 農業新知 許志聖
優質香米台中194號
- 5 社區發展 洪允吉
萬興社區的活力生力軍
- 7 小地方大故事 陳如嬋
謝緯醫生在二林
- 8 達人專訪 洪世文
釀酒達人－廖昭興先生
- 9 活動集錦 詹云棋
綜合活動紀實
- 12 業務介紹 信用部
新詐騙手法
- 13 業務介紹 信用部
農會界的第一張信用卡－農金卡
- 14 教育推手 林吉祥
彰化縣人師教育協會
- 16 農會保險 保險部
豬隻死亡保險
- 17 品酒步驟 台灣酒窖
葡萄酒的品酒方式
- 18 綠色生態 蔡玉英
淺談綠建築
- 19 健康新煮張 曾文燦
法式鮮葡萄前菜 莊明樹
鮮葡萄蛋糕 謝耀崑
- 20 饕客必賞 謝耀崑
洪瑞珍三明治
- 21 最新消息 會務股



Changhua County Erlin Farmers' Association

彰化縣二林鎮農會



專訪農業處 張處長基郁

處長簡介

擁有國立台灣大學食品科技研究所博士學位的張基郁處長，曾任大葉大學生物產業科技系主任、總務長、教務長以及學務長。起先從大學校園轉換跑道擔任教育局長，是希望能廣種福田，造福更多學子，現今更以此念擔任農業處長一職，希望為彰化縣的農業（良田）注入活水，植入新希望。

※張處長受訪後，於102年3月8日重回教育處擔任處長乙職。



談「紅龍果的市場機制與商機」

本縣紅龍果品質優良，主要外銷市場為日本，每年通過日本嚴格的農藥殘留檢驗及檢疫標準，品質優良深受日本消費者喜愛，除可鮮果食用外，也可用來搭配沙拉及優格等甜點食用，可說是種多用途的健康蔬果，期增量生產符合外銷市場規格之紅龍果，逐步擴大外銷市場及外銷量。

行政院於99年與對岸簽訂兩岸經濟合作架構協議(ECFA)，所開放生鮮農產品的清單中亦包含紅龍果品項。為開發及深耕大陸市場，本府前往大陸參加或自行辦理農特產品試吃品嚐、展售等活動，有效行銷彰化，順利提高本縣農產品在大陸知名度及吸引大眾傳播媒體露出機會，打響彰化優質紅龍果的美名並有效增加農民收益。

此外，為推廣國內外消費者進一步認識及瞭解本縣紅龍果，本府101年特地與華航接洽，並成功通過華航對於生鮮蔬果嚴格的品質要求，不論是外觀色澤、果肉甜度與口感，都是全台最優，故在華航各個國際航線大量使用紅龍果作為飛航餐點之水果，再一次將我們彰化優質紅龍果推向世界的舞台，讓世界各國的民眾們都能品嚐到來自二林紅龍果的好滋味。

能否順利成功外銷的重要基本要素是農產品的「品質」及「價格」，其中價格會隨產量變動，產量不僅限於本縣，而是全省，所以從長遠面來看，最好的外銷是專案配合外銷市場買主及貿易商，生產符合外銷規格的產品，農產品價格會較為平穩，使得外銷市場買主、貿易商及生產者三方都有利潤，農產品品質也較為穩定，如此一來，外銷貿易才能長長久久，而次一級的外銷是盛產時才開始尋找外銷市場，因為生鮮農特產品受保存期限限制，不僅緊急外銷難度較高且價格易被買主及貿易商壓得很低，外銷市場易生台灣生產過剩的農產品才外銷的刻板印象，讓外銷當地民眾誤解該等農產品為價廉品，一旦建立這種觀念，日後外銷的路會越走越辛苦，所以我們彰化致力於優質外銷模式，以保障及增加本縣農民收益。

處長對二林鎮農會之期許

二林鎮農會位在彰化西南角之重要農產區，二林地區之物產種類相當豐富，不論是早期之釀酒葡萄產業轉型為鮮食葡萄或是火龍果，還是新興之寄接梨市場開發，讓當地農友對農業發展及農業政策推廣深具信心，尤其二林鎮農會相對於彰化縣其他農會而言，係屬大型農會，對於產品的研發及新興通路與市場之開發不遺餘力。

二林是全台合法民營葡萄酒莊密度最高的鄉鎮之一，每年透過競爭有效提升各酒莊釀酒技術，亦選出年度新酒舉辦慶典，讓台灣民眾一同見證我們二林地區專屬的特有「葡萄酒文化」，逐步站穩國內葡萄酒領導地位。為推廣國內外消費者進一步認識及瞭解本縣高品質葡萄酒，本府 101 年特地與華航接洽，並成功通過他們對酒品嚴格的品質要求，不論是色澤、香醇與口感，都是全台最優，故在華航各個國際航線大量使用作為商務艙飛航餐酒之用，再一次將我們彰化優鮮葡萄美酒推向世界的舞台，讓世界各國的民眾們都能品嚐到來自二林葡萄酒的好滋味。

在畜牧業發展方面，二林地區之畜產養殖在彰化縣佔極大的比重，除了協助辦理畜產品之推廣外，亦長年協助畜禽防疫工作，是本縣農政推廣之主要得力助手。

因為農會在地地方上扮演著農政機關與農友最重要的溝通管道，可以縮短意見交流與溝通的時間，加速雙方對話之成效，更是農業政策宣達最強而有力的執行者，期許二林鎮農會未來能繼續協助在地農產業之開發與轉型，並結合農政機關之政策推動，共創農友與農會最大之利益。





調整耕作制度活化農地計畫

蔡佳陵

農業政策

一、願景

- (一)調整耕作制度，活化休耕農地，維護農業生產環境，增加產值及創造就業機會。
- (二)引進青年農民擴大經營規模，提生產力與競爭力。
- (三)提高糧食自給率，維持國家糧食安全。

二、重要措施

(一)調整農田輔導耕作給付方式

1. 農田每年可休耕一期，另一期作種植轉（契）作作物給予補貼。鼓勵連休農地主自行復耕一期作，或租給他人耕作。
2. 102年及103年兩年為緩衝期間，連修農地申辦出租尚未租出者，應復耕期作可辦理農田翻耕，每公頃給付2萬元。

(二)推廣種植轉（契）作作物

1. 轉（契）作作物項目及補貼標準 單位：萬元/公頃/期作

作物項目		給付標準
契作進口替代	硬質玉米、大豆（非基改）、短期經濟林（六年）	4.5
	牧草、青割玉米	3.5
	原料甘蔗	3
	小麥、釀酒高粱、飼料甘藷	2.4
契作外銷潛力	毛豆	3.5
	胡蘿蔔、結球莴苣等作物	2.4
地區特產		2+ 縣府配合款
有機作物		1.5（另加）

2. 地區特產作物每公頃24,000元由中央補貼。

(三)小地主大佃農輔導措施

1. 租賃範圍放寬至83年至92年基期年有案者，皆可參加。
2. 種植轉（契）作作物者比照前列標準給予補貼。

(四)地主輔導措施之離農獎勵

1. 條件：符合農保年資滿五年且年滿65歲之農民，將農地出租給大佃農。
2. 獎勵額度：每個月每公頃可領取離農獎勵2,000元，每期作12,000元（6個月），最高上限3公頃。
3. 自102年起配合實施，且不影響老農年金的領取。

(五)休耕、轉作申報期間及地點

1. 第1期作：102年第1期申報期全國統一為每年1月1日至1月31日（彰化縣延至2月8日止），可同時申辦當年兩個期作之耕作措施。
2. 第2期作補(變更)申報期間：彰化縣為7月1日至7月31日止。
3. 地點：由現耕人以戶長名義向戶籍所在地公所或當地公所、農會聯合申報地點辦理。



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erlin Farmers' Association

一、前言

政府曾列為良質米推薦品種中，台梗9號以其食味優良、耐儲存等特性廣為米商與消費者歡迎，但其白米外觀常有些許的心、腹白。另一普受消費者知曉的良質米推薦品種 - 台農71號（益全香米），在命名後也由於其特殊的芋頭香味而受消費者所喜愛，因此，在香米蔚為白米消費風潮後，各場所育種人員在品種選育都希望結合優異的口感與獨特的香氣，台中區農業改良場於98年底推出且經過這2年各地區試作的優質香米品種 - 台中194號不但食味優良，而且香味獨具，可說是結合兩品種的優點，且更勝過兩品種。

二、育成經過

台梗9號於民國82年命名後，由於其食味優良、耐儲存等特性白米外觀常有些許的心、腹白，尤其在抽穗後的穀粒充實期間巧遇高溫氣候時，心、腹白更為擴大，形成所謂的「白垩質粒」，嚴重影響白米外觀。為此，台中區農業改良場稻作研究同仁在進行多項栽培改進試驗後，深知唯有致力於改善台梗9號白米外觀的育種工作，才能改善此項缺點。另外，該場在改善台梗9號白米外觀的育種工作外，更將觸角深向香米的育種，研究人員許志聖博士將焦點鎖定在國際上享有盛名與高價的印度香米 - 巴斯馬蒂(BASMATI)，遂於民國85年以台梗9號為母本、BASMATI TYPE III為父本雜交，選育出中梗育10368號，該品系僅具有輕微的香味，食味也不甚理想。再於民國90年以台梗9號為母本，中梗育10368號為父本進行雜交，終於選育出兼具食味優良與香味迷人的台中194號。

三、台中194號的優劣點

台中194號自民國93年品系選出後，一路由初、高級產量比較試驗均顯現其優異的米質特性，95年參加各項特性檢定，並晉升入96年組區域試驗。綜合各項結果顯示：台中194號具有株型良好，白米心、腹白少，米質優良，米飯具優雅香味，抗稻熱病、斑飛蝨與白背飛蝨等優良特性，但仍有稻穀產量較低、穀粒較小、碾米品質略遜於台梗9號及對部分病蟲害的抵抗力不佳等缺點，栽培時應多加注意，茲將其優缺點分述如下：

優點	株型良好、不易倒伏	台中194號株型與台梗9號相近，株型理想，台中194號在高級試驗的株高第一、二期作分別為95.2公分與97.3公分，區域試驗平均株高第一、二期作分別為90.0公分與96.7公分，均較台梗9號矮。台中194號第一、二期作的抗倒伏特性屬於不易倒伏與中等倒伏性之間。
	白米透明度佳，白垩質少	台中194號白米透明有光澤，台中194號在初、高級產量試驗米質檢定的白米外觀之心、腹白值均為0，較台梗9號少；在區域試驗的米質檢定，其心、腹、背白值總合（白垩質）第一、二期作分別為0.18與0，遠較台梗9號的0.68與0.47少，顯示台中194號有極佳的白米外觀。
	米飯有優雅香味，食味佳	台中194號米飯具有 BASMATI 米的優雅香味，米飯黏性與口味極佳，於區域試驗二年四期作的米飯食味品評的香味、黏性與總評值均為A級，優於台梗9號，但硬度則為較台梗9號為軟的C級，顯示台中194號的米飯香味較台梗9號為香，米飯硬度稍較台梗9號為軟，米飯總評較台梗9號為佳。
	對稻熱病、斑飛蝨與白背飛蝨有較台梗9號為佳的抵抗力	台中194號在稻熱病水田病圃的檢定中，可能由於在嘉義市與關山鎮的稻熱病菌系不同，導致對葉稻熱病與穗稻熱病的抵抗力呈現不一致的反應，但台中194號對稻熱病有較台梗9號為佳的抵抗力。在斑飛蝨與白背飛蝨的抵抗力檢定方面，台中194號的反應均較台梗9號為佳。



缺點	稻穀產量較低	台中194號在區域試驗第一、二期作的平均產量分別較對照品種台梗9號減產3.8%與9.9%，但其在區域試驗第一期作的彰化、台東與第二期作的桃園、屏東試區均呈現較台梗9號高產的現象，所以栽培時應慎選地區。
	穀粒較小、碾米品質略遜於台梗9號	台中194號的穀粒較小，在區域試驗第一、二期的千粒重分別為21.4公克與20.3公克，較台梗9號的25.0公克與24.2公克為輕。台中194號由於穀粒粒長較台梗9號為長，粒型為中等粒型，碾米品質略遜於台梗9號。
	對部分病蟲害的抵抗力不佳	台中194號對紋枯病、白葉枯病、縐葉枯病與褐飛虱等病蟲害的抵抗力不佳，栽培時宜多加注意。

四、結語

台中194號已經過各地區的試作，結果顯示其米飯口感均較台梗9號黏且軟，惟其香氣仍有不同程度之差異。由於此等優良品種獲得不易，為保障我國農民權益，預計將於本年獲得品種權，並進行技術移轉。屆時將可提供更符合消費者需求的米飯，提升國產米的競爭力與農友收益。



萬興社區的活力生力軍

萬興社區理事長／洪允吉



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erlin Farmers' Association

萬興社區位於本鎮東北方，所轄涵蓋萬興里、振興里、永興里面積約 1.5 平方公里，全庄人口約 1,108 戶（5,512 人），老人人口數有 664 人、低收入戶 24 戶、身心障礙者 82 人，因有二林、大城、芳苑、聯外交通要道二溪路（148）縣道穿插其間，東鄰挖仔緊鄰溪湖，故交通便利，由西而走、面臨台灣海峽是晚霞夕陽的好去處，庄內設有國中、國小、派出所、郵局、農會分部、農田水利站等機關團體，為本鎮東北區重要部落。



萬興社區地名的由來，在嘉慶17年（西元1813年）建置「二林上堡萬興庄」，光緒32年設「二林支廳二林上堡萬興庄」，日治時期因人口急速增加，於是分為北萬興、中萬興及南萬興；民國35年行政區改制區劃為三里，由當時擔任里長之陳和尚、陳福建、陳恭池共議除萬興外另取二個名字「永興」及「振興」，命名即定，三位里長為爭取延用舊名「萬興」而相持不下（因延用原名之里可免除里民更改戶籍、地契等各項證件之麻煩），終而決議以抽籤方式決定各里名稱，適巧陳福建所屬之北萬興抽中了自己提議的「振興」之名，中萬興陳和尚幸運抽中維持「萬興」原名；南萬興之陳恭池則抽中自己提議之「永興」為名，如此巧合一時傳為趣談，這就是萬興庄三里命名由來。因北，目前地方上原傳說該三里之名稱係三位保正各自單獨命名實為誤傳，實際上仍三人共同商定三個名字再以抽籤決定誰屬，只是恰

巧各自抽中所提供之名稱而已。萬興地名源由為該聚落形成較晚、發展較慢，故稱「慢興」，「慢」與「萬」閩語同音，故稱萬興，此說較為合理，惟年代久遠已無可考證。

萬興地區為一典型農村型社區，多數居民世代務農，淳樸老實，早期農作物以種植白蘆筍及甘蔗為主，白蘆筍主要交由國內蘆筍汁大廠製作飲料，甘蔗則為台灣糖業公司種植、製作成糖在銷往國內、外市場；惟因時代變遷，傳統蘆筍飲料需市場需求，陸續遭琳瑯滿目的飲品取而代之，蘆筍榮景不再，農民除改種綠蘆筍外，大多改種植其他農作物。

振興里前里長洪定先生秉持農業精神及遠見，積極推廣胡蘿蔔產業，歷經數十年的努力，老里長毅然將一生所學傳承給兒子洪仲輝，這位新生代農民在老里長的教導下，開始研究及改良紅蘿蔔等農產品，並參加政府的各種行銷課程及教育訓練，仲輝在彰化縣政府及行政院農業委員會輔導之下，成立「萬興合作農場」，從栽培、管理至採收、洗滌、篩選、分類、行銷、供給、消費、利用等業務，創造出優質紅蘿蔔農產品。並延攬有志青年回鄉研究及投入農業（如紅蘿蔔、蘆筍、菜心、西洋芹菜、萵苣等農作物），這些農作物在年輕人積極及細心的栽培下，有了明顯的進步，亦在市場行銷開啟新的口碑，讓消費者認同，也讓年輕人的辛苦有了肯定，間接在貿易商打出名號，把紅蘿蔔行銷到世界各國（如日本、新加坡、香港、泰國、馬來西亞等國），紅蘿蔔在國際間受到肯定。也在政府推廣及輔導下於101年3月份產出紅蘿蔔的第一張身分證「產銷履歷」，實踐紅蘿蔔有機栽培產業，朝向對自然環境友善的耕作方式，來維護這片美麗的土地，這群為社區農業默默耕耘的踏實農夫，是我們社區農業的未來之星。

萬興社區發展協會目前有5個隊部：守望相助隊、環保志工隊、關懷志工隊、長壽俱樂部及媽媽班隊，透過社區協會凝聚里民向心力，讓社區治安更安心、環境更綠化及美觀，繼而讓年長者受到適當關懷及照顧，進而提升社區生活品質，創造富麗、和諧新生活。





陳如嬋

甘願作憨人



謝緯醫生在二林

謝緯醫生，1916年3月2日出生於南投鎮，就讀小學五年級時罹患嚴重肺膜炎及腎臟炎，經吳天賜牧師帶領謝緯與父親合力禱告後痊癒，遂立志以醫治心靈及身體病痛為職志。高中畢業後就讀長老教會台南神學院，完成學業後再轉往日本就讀醫學院，學畢留在東京服務，於二次大戰後回台從事醫療傳道的工作。

1946年謝緯醫生回台遇見孫理蓮宣教士，加入門諾會舉辦的山地醫療團，巡迴於各山地部落行醫，於1951年赴美深造，在留美的最後一年開始籌措建立台灣山地肺結核療養院四處募款，此舉感動身在柏克萊的瑪喜樂太太，促使她日後來台服務奉獻、散播福音的大愛之舉。



謝緯醫師看診中。(相片來源：謝緯醫師紀念館)

1961年謝緯醫生在二林成立醫療中心，經多方努力於1964年正式成立二林基督教醫院（現彰化基督教醫院二林分院），同年11月醫院又為小兒麻痺兒童成立診療中心，草創之期，設備雖然簡陋卻已是彰濱沿海一帶病痛者最大的福音，讓許多患者得到重生的機會。1965年創設「小兒麻痺兒童保育院」（為現今財團法人彰化縣私立基督教喜樂保育院）得到屏東基督教醫院Frank Dennis醫師和Bonnie Driks 護士的協助，為病童施行手術，以肢架及拐杖做固定，讓孩子能學習走路，不再爬行，這項事工由從美國來台的瑪喜樂太太負責，數十年來，照顧台灣小兒麻痺、腦性麻痺，以及老人癡呆症等弱勢族群，數百位小兒麻痺幼童在此學習站立，接受教育，走出自己獨立自主的人生。

謝緯醫生在二林的醫療服務，深深進入貧窮者當中，即使是深夜或身體疲憊，也從不拒絕病人要求他看診的機會，常在半夜從南投趕到二林看急診病人，只為「早一分鐘到醫院，病人可以少受一分鐘的痛苦，或許還可以救人一命。」這一位對台灣土地有情、對人有愛、活出台灣人尊嚴的醫界前輩，在1970年6月17日因行醫奔波、勞累下，為趕赴二林看診途中不幸車禍去世，遺愛人間，享年五十五歲。



沿海醫療團隊。(相片來源：謝緯醫師紀念館)

彰化基督教醫院二林分院「謝緯醫師醫療紀念大樓」為彰基首座以紀念醫療典範人物命名的醫療大樓，於去（101）年10月完竣啟用，以紀念本土醫療宣教建立的第一個教會醫院，建構謝緯及眾多台籍醫師們對鄰近竹塘、二林等教會苦心擘劃的歷史，展現創始的故事，建立重要文史展覽教育館，並配合二林分院新建大樓的多功能需求，規劃一座教堂形式的表演與展覽多功能會展型的國際化紀念館，永續成為中部沿海地區的驕傲與榮耀。

釀酒達人—廖昭興先生

洪世文

葡萄，一定要經過長期的釀造、沉澱，才能變成陳年美酒。

真情，一定要經過很久的經營、累積，才會成就幸福人生。



自稱擁有一座幸福、快樂葡萄園的園主廖昭興先生，自幼便與弟、妹幫忙葡萄栽培、管理一切農務，直到成家，才各自發展其他事業。民國91年於酒新制實施，政府開放民間設立酒莊之時，廖園主便申請設立「清驛泉」酒莊，由其牽手侯明倫小姐擔任莊主。當時，廖園主原有的葡萄園因南投酒廠停止契作、收購，遂而廢園轉作水稻，所以酒莊剛設立時是以小型收購葡萄模式釀製葡萄酒，惟因收購而來的葡萄良莠不齊及葡萄糖度無法提升之故，釀酒之路屢遇瓶頸，直至二林鎮農會協助在地酒莊標購台中一號、二號後，廖園主才又重新投入種植、管理其三分地的葡萄園。

園主與莊主兩夫妻的相處是甜蜜的互補之道，莊主時常（不經意地）丟三落四，而園主總是（體貼地）撿起來做，所以園主總打趣的向莊主說：「妳都用說的，葡萄園去幾次啊？」起先莊主的心思僅關心有葡萄可以釀酒就好了，並不知釀酒的優質葡萄原料來得不易。直到有天，莊主去了葡萄園後，才知道園主辛勤的在葡萄開花時，就開始管理修枝、疏果，隨時注意葡萄串的生長情形，如有裂果或生長不良的葡萄便修剪、捨棄，提供良好的果實更舒適的生長環境並充分吸取養分，以確保每一串釀酒原料的好品質。因此酒莊內的酒香篩選勾兌也是園主在葡萄收成時，就決定哪款葡萄酒是單一品種的葡萄或複方品種。

廖園主的父親（人稱廖老爹）因長年與葡萄朝夕相處，對於葡萄擁有特殊的情感，所以每當農忙之餘便投入釀酒技術的研究，亦造就一番釀酒的好手藝。目前廖老爹的子女都承襲了其過人的釀酒手藝，現在廖家第三代的孩子，也在每年夏收期接觸葡萄園工作與釀酒的領域，期在耳濡目染之下傳承技藝，創造出屬於自己獨特的故事與風味。對於清驛泉酒莊而言：「酒莊的價值是百年後，所累積的會有不同的韻味與風貌。」這個恬靜的園區符合時下慢活的生活哲學，園主一家人和諧、親密，彼此以感恩惜福的心，真情世釀、流傳美味。



自設立酒莊以來，其中甘苦正如葡萄的甜澀，莊主回憶起某天傍晚，來了一位客人，她問：「莊主的酒有何特色？我喝法國的酒也好幾年，去旅行好幾個國家，覺得國內有酒莊真的很意外也很有意思。」莊主回答：「我的酒是自家的葡萄直接採收供應，亞洲與歐洲的氣候有所差別，當然園區裡也有歐洲的葡萄品系，但是我覺得歐洲來的小孩，好像至目前為止生長狀況還沒有太豐富，現在還是



以黑后做為主原料，鮮果釀酒手法以新酒銷售，不做陳年，釀出自己特色風味，決定甜、酸、單寧的比例，所以現在主要分甜酒與乾酒。我想我的酒還多了一分家鄉熟悉的味道與濃郁的思念，無論妳從幾號登機與入口，妳會永遠對家鄉有美好的回憶，歡迎夏收時期來體驗釀酒。」客人說：「過年時，我還會再來的！」

每年夏天，遊客到酒莊體驗釀酒DIY時，聽廖園主講述其經歷的故事後，再親自從採果到釀酒的過程中，透過情感的揉搓催化，在那酒紅色液體中發酵的不單只有酒精，更多的是釀製者最誠摯的真情。直到開瓶品嚐後，其故事中的韻味散播在心中，典藏無限。您典藏心中的是什麼樣的故事呢？開瓶時是否有種迎接新生命的興奮與期待呢？與家人或朋友分享時，是否津津樂道訴說釀酒的心得呢？酒帶給人的樂趣不在於喝的多寡，而是自己DIY親釀葡萄的過程。清驛泉酒莊收藏一籬筐遊客釀製酒類過程中的點點滴滴，歡迎您來挖掘喔！



101年度彰化縣休閒農業及農村社區輔導計畫-農夫市集產業活動9/22、10/21、10/28



- 1、2家政班員舞蹈表演、四健小朋友劇場表演
3、4、5、6、7稻草人、造型汽球、蕎麥麵、醃芭樂、紅龍果/紅薏仁果凍DIY
8新鮮蔬果一元搶購、9新鮮蔬果展售區、10益智童玩區



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erlin Farmers' Association

活動集錦



評比項目：11 審外觀 12 嚐口感
13 秤果重 14 測甜度

得獎名單：第一名：林建蘭
第二名：陳界灯、林素月
第三名：莊永開、莊萬教、吳潤庭

101/9/18 二林鎮紅龍果評鑑競賽活動



未成年請勿飲酒

101/10/6 2012紫晶盃評鑑活動 15 16
101/10/24 2012紫晶盃評鑑頒獎典禮 17



101/10/9
彰化縣媽祖遶境
in二林 18



101/10/13
101年度 二林地方
特色產業推廣
與培訓計畫19 20

101/10/28 彰化縣健康畜禽產品嘉年華



Changhua County Erlin Farmers' Association

彰化縣二林鎮農會

活動集錦



101/10/27 2012年二林鎮農會葡萄風味料理暨系列產品發表會

101/12/1 101年度彰化縣各級農會員工在職訓練績優總幹事及資深員工表揚



102/1/30 二林鎮各界慶祝農民節表彰大會



102/2/9-102/2/17 2013花彰化-溪州公園【花現新彰化 酒醇花香 龍情覓慧】二林鎮農會展館



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erbin Farmers' Association

注意

又一詐騙手法曝光



新詐騙手法

詐騙手法推陳出新，本會日前發現另一詐騙手法！首先他們誘騙你至其他銀行新開戶，然後再請你至原開戶銀行領款匯入新銀行帳戶裡頭，如此做法較不易引起櫃員的懷疑，因為一般匯款若是匯至「其他銀行同屬本人帳戶」櫃員是不易起疑的。

案例：

有一位阿伯來本會匯款，匯了一筆50萬元到阿伯個人其他銀行的帳戶後，繼而欲提領45萬元現金回家，此舉引起本會信用部櫃員春美小姐注意，故找來阿伯同庄的秉毅先生，向阿伯詢問匯款又提款之由，惟阿伯（默默不語）似有難言之隱，根據詐騙前例，遭詐騙的人當下都不敢表明原因，櫃員僅能從旁關切，有時甚至得擔負罵名，方能化解當事人憤怒的情緒（錢是我的，為何遭櫃員干涉？），幸好本案圓滿落幕，阿伯終能守住一生的積蓄，亦感謝信用部同仁的機靈與細心，值得我們按個「讚」，為他們鼓掌、加油！

詐騙手法推陳出新，請大家多加注意防範，如有可疑之處請撥打165、110反詐騙專線！



歹徒會說的詐騙關鍵字：

- 醫院通知：有人冒名領藥！
- ○○電信通知：有人冒辦門號！
- 警察通知：你個人資料被冒用！
- 檢察官說：你是詐欺人頭戶！
- 去超商收法院公文傳真！
- 要將存款領出來監管帳戶！



小心 到自動提款機操作就可能是詐騙！

反詐騙小叮嚀：

預防假檢警詐騙，請牢記「一聽、二掛、三查」！

- 一聽！** 聽清楚這個電話說什麼？是否有以上關鍵字？
- 二掛！** 聽完後，立刻掛斷這通電話不讓歹徒繼續操控你的情緒。
- 三查！** 快撥165反詐騙諮詢專線查證！將剛才聽到的電話內容告訴165！



陷阱！

農會界的第一張信用卡 - 農金卡

本會自101年11月起配合農業金庫首推農金卡，並在全國農業金庫協助整合全國342家農漁會，逾1,200個據點，與聯邦銀行共同發行「農金卡」，除讓卡友享受一般消費0.5%現金回饋，並提供各農漁會特色精品購物優惠，臺灣農漁精品是世界級的精品，未來可搭配農金卡配合特約商店共同行銷臺灣農漁精品，農金卡亦提供國人於農漁會經營之觀光旅遊景點刷卡消費優惠，是一張優惠區域最廣的聯名卡。

除此之外還可於聯邦銀行全國各特約商店享受諸多優惠折扣禮遇，再享銀行提供的多項附加功能：如機場接或送服務、加油降價優惠、高額旅遊平安險保障…等，並不定期推出刷卡優惠活動，結合農漁會當地之商家加入農金卡之優惠特約商店，搭配各縣市觀光、休閒活動、套裝行程之刷卡消費商店，是一張多功能性消費卡。

農金卡發行之卡別依各國際發卡組織分別如下：

VISA白金卡、MasterCard白金卡及JCB白金卡：VISA御璽卡、MasterCard鈦金卡及JCB精緻卡。



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erlin Farmers' Association

代收信用卡帳單 免手續費

本會目前代收國泰世華、中國信託、台新、新光、永豐、遠東、聯邦、合作金庫、第一銀行、花旗、大來國際等消費銀行之信用卡帳單，提供您另一個便利的繳費好選擇。





緣起－彰化縣人師教育協會成立於民國98年，在此之前，協會創辦人林吉祥老師與志工團隊已在竹塘鄉默默地耕耘了六年。原先只有幾位志工老師利用假日在明航寺義務指導小朋友學習英語，後來逐步由教學拓展到製作免費英語教材、舉辦藝文比賽以及培訓志工師資等活動。由於深獲各界好評，團隊成員決定正式成立教育協會，將服務範圍擴大到整個彰化縣。

成立宗旨

為降低城鄉差距對學習造成的影響，林老師希望藉由協會的成立來培養學識與品德兼具之志工老師，輔助偏鄉地區之教學，並希望在過程中提倡自利利他的精神，為社會注入一股清流。

歷年活動

在這四年當中，協會舉辦多項活動，包括開設免費課程、製作英語教材、培訓志工老師、邀請教授下鄉演講、推廣讀書會、舉辦各項英語比賽等等。其中最為人津津樂道的是於2010年以及2012年協助國際組織 Up with People 在彰化舉辦文化交流、社區服務以及音樂表演活動，成功提高彰化在國際社會上的能見度，並且有效引進國際資源，使彰化縣的國際教育得以蓬勃發展。

目前重點推廣項目

國際視訊教學：協會義務輔導各級學校利用網路科技與國際志工互動，學生不但得以結交外國朋友，還能和對方做文化交流，對提升學生的口語能力與拓展國際視野有莫大的幫助。凡是對遠距視訊教學有興趣的學校，均可至協會網站的視訊業務區查詢實施流程，本會一旦接獲學校的邀請，便會派員至學校輔導，協助校方做好視訊交流的準備工作。

製作英語新聞節目

協會義務為彰化縣政府教育處製作彰化英語新聞，期望透過新聞平台將彰化地區學校的特色與動態傳達到國際社會，並藉此廣徵國際友人加入遠距視訊教學的行列。本節目於中華電信MOD的縣市宅急便當中播出，亦可在彰化縣政府教育處雲端系統觀賞。



協助UpWithPeople2010在彰化舉辦的活動



協辦UpWithPeople2012年在二林舉辦的活動



製作英語教學影片

為協助學生以生動活潑的方式學習日常生活與本土化的英語，協會與縣內外籍老師合力製作英語教學影片，以期提昇學生聽與說的能力，所有節目均可在協會網站上面觀賞。

願景

雖然協會才成立四年多，但是在團隊志工用心的經營下，成功為彰化地區的學子創造多元的學習機會以及引進寶貴的國際資源。由於所有工作人員均是對教育充滿熱忱的無給職志工，在很短的時間內便獲得各級學校的信任與肯定。協會將以此為基礎，擴大對學生的服務，並發揮拋磚引玉的精神，吸引更多關心教育的有心之士投入志工的行列。

聯絡方式：

理事長：林吉祥老師

電子郵件：lukelin7429@gmail.com

協會網站：www.twrses.org



協辦明航寺藝文比賽



開設免費英語課程



辦理國際視訊教學



邀請教授下鄉演講



舉辦志工培訓課程

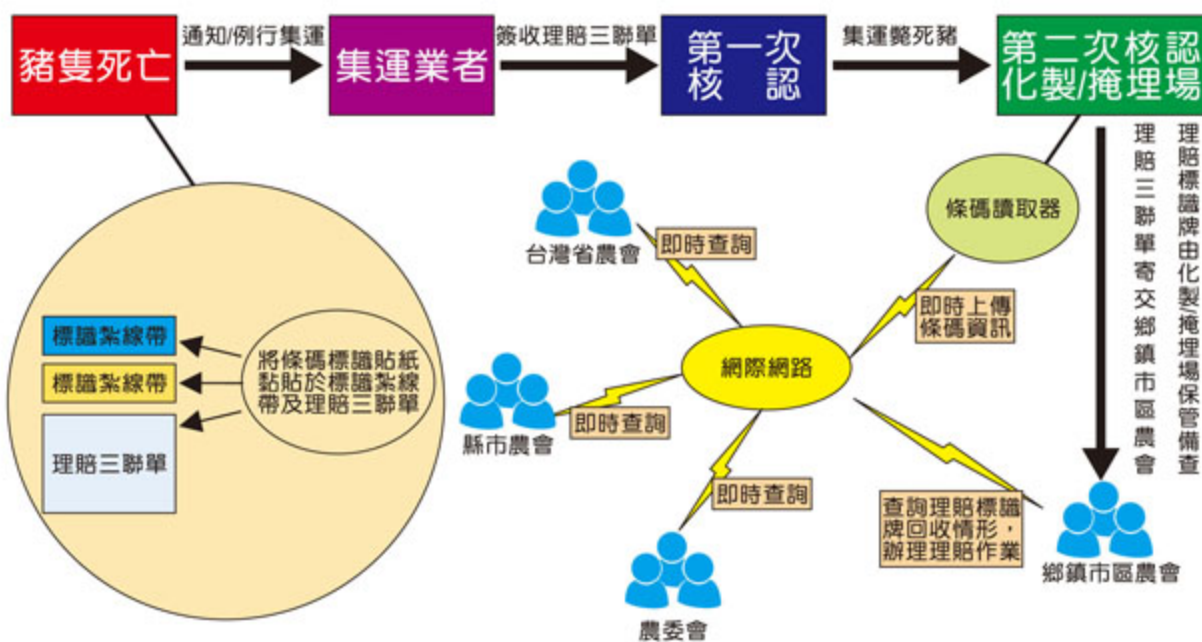


豬隻有保險，肉品衛生更安全

農委會透過農會體系開辦「豬隻死亡保險」制度，除鼓勵農民踴躍投保、大幅減少斃死豬私自處理或低價賤賣供非法屠宰流為食用外，並藉由該系統之實施，採行線上即時作業之網路平台系統，大幅提升各級農會核保理賠統計效率與正確性，並落實出險理賠斃死豬之回收化製（掩埋、焚化）即時控管作業，簡化相關作業流程，使養豬農戶迅速獲得保險理賠，達成政府、農民團體、養豬戶及消費大眾共贏之目的。

「豬隻死亡保險資訊管理系統」所涉之主要業務單位及人員包括：農委會、臺灣省農會、縣市農會、鄉鎮市區農會、集運業者、化製（掩埋）場以及保戶，由農委會負責政策擬定與輔導監督，臺灣省農會則執行並協助各縣市農會及鄉鎮市區農會辦理豬隻死亡保險之承保業務。養豬農戶（保戶）依據投保理賠作業規範，於符合規定之出險斃死豬繫上理賠標識牌並填寫理賠三聯單交由集運業者，經集運業者第一次核認後，將所清運處理之斃死豬載往化製（掩埋）場，由農會駐該場查核人員進行第二次核認與斃死豬妥善處理，再由承保農會據以賠付保險理賠金。

投保「豬隻死亡保險」保費低、負擔少、理賠迅速、分擔風險有保障，請踴躍投保「豬隻死亡保險」共同維護豬隻產品衛生安全，讓養豬產業形象亮起來。



豬隻死亡保險理賠核認流程圖



本會辦理豬隻保險業務屢受肯定：

99 年度家畜保險業競賽(甲組) 榮獲第2名

100年度家畜保險業競賽(甲組) 榮獲第3名

基於品味及健康需求，紅酒在國內形成一股新的飲酒文化，其市場亦日趨蓬勃。二林是台灣葡萄酒故鄉，有機會來趟二林的朋友，絕對不能錯過台灣酒窖品嚐在地葡萄酒的美味，本期旅遊集要教大家簡易的品酒步驟供大家參考喔！

首先，紅酒因含有丹寧酸的成分，所以被喻為有生命的液體，透過醒酒、過酒的步驟讓丹寧酸與空氣接觸喚醒其豐富的風味，一來去除沉澱物，二來使新酒艱澀的口感變得圓潤。

品酒步驟（中英版）：

葡萄酒的品酒方式 Wine Tasting

所謂品酒就是品嚐鑑賞酒，葡萄酒的種類相當廣泛：從紅酒、白酒、粉紅酒，從甜酒到不甜葡萄酒…琳瑯滿目。其實，品嚐葡萄酒和品嚐美食一樣，需要運用到視覺、嗅覺以及味覺，如此，就能夠享受品酒的樂趣。其方式如下：

Wine tasting is to taste and appreciate wine, and there are various wines including red wine, white wine, pink wine and also sweet wine and dry wine and so on. In fact, wine tasting is as simple as food tasting it requires our sensuous vision, smelling and tasting to enjoy the wine.

步驟一 Step One

倒進約3分之1杯紅酒，手持杯頸或底座。

Pour wine into a glass to 1/3 and hold the neck or base of the glass.

步驟二 Step Two

傾斜酒杯45度，觀看酒的顏色。

Tilt wine glass to a 45 degree angle to see the color of wine.

步驟三 Step Three

逆時針方向搖晃酒杯，以釋放酒的香氣。

Shake the wine glass in counter-clockwise direction to release the fragrance of the wine.

步驟四 Step Four

將鼻子探入杯中，輕聞香氣。

Put nose into the glass to sniff the fragrance of wine.

步驟五：Step Five

深啜一口，讓酒液在口中打轉，充分與味蕾接觸。

Take a good gulp and swoosh the wine in the mouth to have it fully in contact with the taste buds.

步驟六：Step Six

緩慢嚥下酒液後，確認飲入感覺與後味。

Slowly swallow the wine and enjoy the taste and the end fragrance of the wine.



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erlin Farmers' Association



綠建築的意義在於強調人與自然環境的共存，而不是一味的開發造成地球溫室效應的氣候變化綠建築的設計概念，是由地球環保的角度出發，以人生活的健康、舒適為原點，對於居住環境進行全面性、系統性的環保設計，是一種強調與地球環境共生共榮的環境設計觀，也是一種追求永續發展的建築設計理念。

現今全世界約有26套的綠建築評估系統，台灣僅次於英國、美國及加拿大之後，為第四個實施具科學量化的綠建築評估系統，同時也是目前唯一獨立發展且適於熱帶及亞熱帶的評估系統。內政部建築研究所為鼓勵興建省能源、省資源、低污染之綠建築，建立舒適、健康、環保之居住環境，發展以「舒適性」、「自然調和健康」、「環保」等三大設計理念，特委請財團法人台灣建築中心受理「綠建築標章」之申請。

綠建築標章之推動在我國分成「候選綠建築證書」與「綠建築標章」。「綠建築標章」為取得使用執照或既有合法建築物，合於綠建築評估指標標準頒授之獎章；「候選綠建築證書」則是鼓勵取得建造執照但尚未完工領取使用執照之新建建築物，凡規劃設計合於綠建築評估指標標準之建築物，即頒授候選綠建築證書，為一「準」綠建築之代表。

國內綠建築的九大評估指標：

1. 生物多樣性指標
2. 綠化量指標
3. 基地保水指標
4. 日常節能指標
5. 二氧化碳減量指標
6. 廢棄物減量指標
7. 室內環境指標
8. 水資源指標
9. 污水垃圾改善指標



臺北市立圖書館北投分館是臺灣首座綠建築圖書館，座落於林木茂密、生態環境豐富的北投公園內，歷年來榮獲多項建築設計大獎。
陳玟好/攝

綠建築在各國有著不同的名稱，然而各國對建築開發行為都具有「減少環境負荷，達到與環境共生共榮共利」的共識，故其內涵隨著各國能源、資源及環境條件不同而有所調整。台灣因為大量使用混凝土，造成砂石亂採與土石流的發生，因此推動綠建築就國內而言是做到生態、環保、永續的健康建築，減少各類資源的浪費；對國際全球而言，是善盡國際公民的責任，減少全球溫室氣體的排放，達成永續發展的境界。（參考文獻：內政部建築研究所）



法式鮮葡萄前菜

食 材：鮮葡萄、雞胸肉、西芹丁、青豆仁、胡蘿蔔丁、巴西利、羅曼生菜。

調味料：美奶滋、紅辣椒粉、細糖、白醋。

- 作 法：1.雞胸肉洗淨煮熟切方丁；鮮葡萄切半去皮。
- 2.西芹丁、青豆仁、胡蘿蔔丁、川燙熟待冷。
- 3.美奶滋、紅辣椒粉、細糖、白醋，調製喜愛口味。
- 4.將以上食材加調味醬拌勻，排放置羅曼生菜上，灑些巴西利末即可。



鮮葡萄蛋糕

食 材：蛋120g、糖45g、檸檬汁45g、葡萄汁40g、葡萄果醬50g、低筋麵粉65g、新鮮葡萄果泥400g、砂糖200g。

- 作 法：1.蛋白、糖、檸檬汁打到濕性發泡。
- 2.葡萄汁、檸檬汁、葡萄果醬、麵粉、沙拉油放入容器拌勻。
- 3.將1項+2項拌勻倒入烤盤，放入烤箱溫度180/130烤20分鐘即可。



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erlin Farmers' Association

健

康

新

煮

張



簡單的好味道 洪瑞珍三明治

謝耀崑

洪瑞珍三明治手工細緻，美乃滋與奶油完美的比例，爽口不油膩，使三明治鬆軟又紮實，用料實在，成就其最簡單的好味道，最不凡的幸福滋味。而且在包裝上特別採用日本進口包裝紙，一層防水，一層防油，保鮮度佳。

洪瑞珍餅店創立於1974年，起初係由洪家七兄弟中排行老五的洪宜杉先生一手創辦，洪瑞珍的前身為一果子店，名為「瑞珍」，由於兄弟手足情深、左提右挈一起投資創業，以「洪」氏為名創立「洪瑞珍」餅店迄今，由於口感獨特，曾受邀參加日本食品博覽會吸引消費者的注意，經口耳相傳打響其名號。洪氏家族枝繁葉茂，後代子孫陸續承襲家業，於全省各地生根，使「洪瑞珍」的招牌在競爭的消費市場中立有一席之地。

二林洪瑞珍三明治口味有：招牌原味、原味起士、蛋沙拉、鮭魚及限定版草莓（起士、火腿）等多種選擇；另有台灣本土豬油特殊香氣的餅干「口酥餅」，鬆酥的口感令人垂涎；以及海苔風味的「酥糖」，酥脆爽口、不甜不膩，是品茗的最佳良伴，更是來二林的朋友們嚐鮮及伴手禮的好選擇呦～^0^

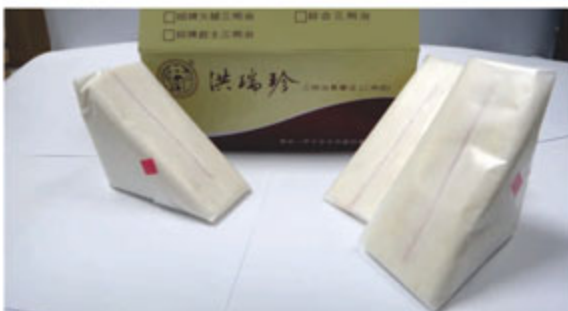


二林洪瑞珍餅店

營業時間：AM8:00~PM9:30

地址：彰化縣二林鎮南光里儒林路2段346號

電話：04-8960208、8961455





賀本會第十七屆改選作業圓滿結束 恭賀下列當選本會之選任人員

理事長：蔡宗廷

理事：

楊春錢、洪 鈴、陳文仁、洪 出、蔡春上、張木榮、
蔡上海、林忠華

常務監事：張源昌

監事：

張永盛、陳淵樑

上級農會代表：

黃松田、陳萬賜、曾鳳生

會員代表

洪忠義、陳溪六、洪坤涼、洪若德、林明利、洪木林、
紀長壽、楊玉樹、洪木畑、陳格俊、黃永旗、林啟舜、
林忠華、葉培蘭、洪進丁、洪昌明、洪志樂、洪崇舜、
陳禮逢、陳秋霖、洪 鈴、洪瑤州、吳銘洲、張阿富、
洪明宏、陳澤銘、薛雨志、陳鴻模、陳文吉、胡蕃馨、
陳有信、林 銅、陳木楓、楊高倉、王俊智、蔡 聯、
蕭清迫、吳木雄、莊金永、張木榮、曾阿全、劉水清、
陳吉信、莊榮泉、林育運

農事小組長

洪火炎、洪慶章、王 巢、紀上意、林秋勇、陳勝輝、
陳墩海、洪順家、陳榮輝、胡棟坤、盧東華、洪友吉、
陳進家、周義翔、陳文都、陳 栢、黃火焜、陳西進、
莊萬忠、吳水明、陳添盛、曾水木、葉盛雄、蔡明照、
薛慶讚、曾慘源、洪東億

最新消息



彰化縣二林鎮農會

Changhua County Erlin Farmers' Association

清驛泉酒莊



封面故事

漫步半線，空氣中散發著濃郁果香、幸福酒香及樸實人情味，這是屬於台灣葡萄酒故鄉「二林」真實的味道。

「清驛泉酒莊」榮獲2012年紫晶盃葡萄酒比賽「紅葡萄乾酒組」、「葡萄蒸餾酒組」雙料冠軍的「清驛泉酒莊」，擁有一座幸福、快樂的葡萄園，秉持用心經營理念，堅持以當季鮮果釀造的酒品及清靜幽雅的環境，提供消費者在地、優質、悠閒的酒莊好選擇。

喝酒不開車·安全有保障