



保險部



養蜂農民依規定取得公所核發之相關證明，可向農會申請加農保

養蜂農民是要逐蜜源遷徙，養蜂農民只要在蜜蜂放養期間，向戶籍及流動放養所在地公所依「農民從事養蜂事實申報及登錄作業程序」申報、取得公所核發之養蜂證明，可持文件申請參加農保。

檢具資料：

- 1.以養蜂農民資格條件加保者，應檢具鄉(鎮、市、區)公所依養蜂申報作業程序所核發之申報證明文件。
- 2.所持飼養蜂箱總數，達100箱以上。但申報有案未滿2年之青年養蜂農民(18歲以上45歲以下)得僅持有飼養蜂箱50箱以上。
- 3.申請前一個月內之農業用地現況照片2張以上，以養蜂農民資格條件加保者，應檢具飼養蜂箱及所在地現況照片2張以上。資料來源-勞動部勞工保險局

小叮嚀

參加農保者(每年實際從事農業工作時間合計達90日以上、無農業以外專任職業、未參加其他社會保險、未領有其他社會保險養老給付或老年給付等)。

農機貸款

感謝本鎮華崙里萬善祠於今年7月17號舉辦的普渡活動，使用本會農特產品組合而成的普渡農特產專用供品箱，讓鄉親更方便參與普渡儀式，內容實用，減輕民衆準備的負擔，適合各類普渡場合使用。

農曆七月中元節，是傳承的重要祭典，農會用心提供服務，與地方廟宇攜手推廣傳統文化，讓敬神祭祖不再困難，也讓信仰更貼近生活。有需要普渡服務的鄉親，歡迎洽詢：
二林鎮農會農特產品展售中心
服務專線：04-8954972
營業時間：週一至週五 8:00-18:00 週六週日 9:00-17:00

普卓供品擺設整齊，場面莊嚴

前華崙社區協會理事長與同仁合照



普卓供品擺設整齊，場面莊嚴 前華崙社區協會理事長與同仁合照

休旅部

來自您的雙手，釀出無限可能

釀酒，對我們來說，不只是一門技術，更是一種生活品味。從選果、壓碎、發酵到熟成，每一步驟都仰賴自然與人之間的默契，也藏著我們對風味的堅持與熱愛。

我們選用地當季的新鮮葡萄，每一顆都經過人工挑選，保留原始的甜度與香氣。釀酒酵母的選擇、糖度與溫度的掌握，無一不是為了釀出一瓶「有靈魂的葡萄酒」，讓人聞得出果香、喝得出獨特的酒款。

對我們而言，一瓶果酒不只是商品，而是邀請你放慢腳步，細細品味季節的流轉與職人精神的沉澱。

釀酒，是知識，也是感性；是實驗，也是創作。

當我們願意慢下來傾聽發酵的聲音，酒便不再只是酒，而是記憶的容器、自然的語言。

預約及詳情請洽：本會休閒旅遊部 預約電話：04-8903717

二林鎮農會 台灣優質農產

禁止酒駕 未滿18歲請勿飲酒

彰化縣二林鎮大永里萬善路一段186號 電話：8903717

日曬蕎麥麵線

新品上市 | 日曬手工蕎麥麵線

嚴選台灣在地蕎麥，揉合黃金比例麵粉與天然鹽水，由職人親手製麵、反覆拉伸，再經日曬自然風乾，打造出這款純粹、簡單，卻最能代表陽光味道的一「日曬手工蕎麥麵線」。

日曬風乾，不只是製程，更是傳承：

- ✪每一根麵線，都經日光照射
- ✪保留蕎麥獨特香氣與營養
- ✪手工製作，口感滑順、Q彈
- 吃法百搭：涼拌、熱湯、乾拌都合適。推薦日式風味吃法：淋上柴魚醬汁、搭配些許蔥花、海苔，即是一碗消暑好味。

- ✪販售地點：本會農特產品展售中心、台灣酒窖遊客服務中心
- ✪300g包裝，常溫保存一年
- ✪售價：100元/包



本會辦理釀酒DIY

農業機械第三人責任保險

為什麼要投保？

- 農機上路可能與其他車輛或行人發生事故
- 提供體傷責任及財物損失責任保障
- 若無保險，農民可能需自行負擔高額賠償

可承保農機類型

- 農耕用機器設備
- 農地搬運車

投保須備文件

- 農業機械使用證
- 身份證

保險商品：農機樂3.0(明台產物保險)
相關資訊請洽本會保險部
8961191分機346

中華民國114年9月15日



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 / 陳界灯
常務監事 / 陳光輝
總 幹 事 / 邱士平

發行人 / 邱士平
總編輯 / 莊敏昌
編輯委員 / 洪珮玲、邱淑梅、林明成、杜玉梅、林美鳳、李麗育、林文得
美術設計 / 軒藝印刷廠 04-8834678

信用部

本會榮獲第十九屆農金獎-「專案農貸績效獎」及「農業信用保證業務績效獎」



歷年來本會配合政府農業政策，並將政策落實到基層，致力推動有助農民的相關業務，以解決農民需求為職志，讓農友們在資金無虞下，全力發展農業，提升產值及收益。「專案農貸」及「農業信用保證業務」，是農民資金需求的最大靠山，本會將秉持永續發展之精神，持續不斷的精進，與在地農民一起深耕二林農業，增進農業之發展。

會務部

9月16日起開始申請囉！

114學年第1學期農業部獎勵農漁民子女就學金

申請資格：

- 1.申請人：具有本會正會員或農保資格者。
- 2.學生：就讀國內大學、四技、二技、五專(專四、專五)、二專，具有正式學籍者。

※不包括：空中大學、空中專校、軍警學校(自費生不在此限)、各類在職班、輪調建教班、雙軌訓練旗艦計畫專班、產學攜手合作計畫專班、產學訓合作訓練專班、進修推廣部(進修學校)單(雙)日班、假日班、學分班、公費生、延畢學生、學士後各學系之學生。

- 2.學生之父母113年綜合所得稅總額未超過新臺幣120萬元。
- 3.未請領政府各類學雜費就學減免優惠、教育或其他補助者。
- 4.學生前一學期德行成績乙等或70分以上，無德行成績者獎勵紀錄不得累計小過2次以上之處分。
- 5.學生年齡上限25歲(部分學系例外)。

申請書可至本會及各辦事處索取或至網站「最新消息」處下載列印

詳細內容及應備資料請洽本會會務部 (04)8961191分機335



創刊：中華民國 97 年 4 月 15 日
發行：中華民國 114 年 9 月 15 日

體驗|台|灣|之|美
Welcome To Erlin

NO. 56
2025.9

內郵資已付
彰化郵局許可證
彰化字第185號
雜誌

供銷部

蔬果質譜快檢，讓你吃的更安心

為促使農產品生產能先檢後售，讓消費者吃的安心。彰化縣政府正積極推動農藥殘留質譜快檢服務，與東海大學於埤頭校區(原明道大學)攜手合作設置農藥質譜快檢中心，並在本會設置質譜快檢收件點，提供農友就近送驗的便利性，使農友可以在短時間內取得農藥殘留檢測報告，確保農產品安全。

檢驗費用原價一件800元，現優待彰化縣農友每件600元，若配合專案農藥殘留檢驗者(如下列)，更可免費送件檢驗。

免費質譜快檢 15 項【農藥殘留高風險作物】														
① 辣椒	② 青蔥	③ 豌豆	④ 茼蒿	⑤ 包心白菜	⑥ 花椰菜	⑦ 蘿蔔	⑧ 胡蘿蔔	⑨ 菜豆	⑩ 韭菜	⑪ 茄子	⑫ 芥菜	⑬ 豇豆	⑭ 甜椒	⑮ 花胡瓜

送件時農友需：

- 1.留下真實姓名及聯絡資訊。
- 2.應繳交產品「600公克*2袋」的檢驗量。
- 3.樣品繳交地點：本會供銷部 04-8961191-368 陳先生

資料來源：節錄自東海大學精農系
<https://iqa.thu.edu.tw/web/news/detail.php?cid=5&id=72>

政府免費驗，蔬果更安全
15項農藥殘留高風險作物
114.01.01起-114.12.31止
延長至年底
「全面免費先檢後售」

限：①送交台北農產運銷批發市場或新北果菜批發市場(15品項農產)、②農民須有自己的供應代號、③每人每週限2件免費檢驗品



推廣部

青農觀摩研習

出發總要有個方向-探訪綠蘆筍的奧秘

近年來，青農和農業在應對環境變化、市場需求和技術面臨許多挑戰。然而，正是這樣的挑戰中，農業也有機會實現轉型，實現更好的經濟效益，帶領青農到將軍區探訪蘆筍作物，協助青農在農業這條路上產業轉型。

跨域觀摩研習是一個非常有效的學習方式，首先透過田間近距離接觸與當地青農交流種植經驗，學習到種植、管理、收穫等方面的農業知識。建立與其他農友和專業人士的聯繫，未來的合作與資訊交流。田間交流後來到將軍區農會參觀蘆筍加工廠，了解農會如何從收購、分級、包裝、通路，打造紅將軍綠蘆筍品牌，一連串的作業程序，讓青農更了解蘆筍，知識和經驗的分享可以幫助青農從農有更好地應對方式，提高青農們的生產效益和經濟效益。

此次活動，青農學習到種植蘆筍的知識，了解如何選擇適合的土壤和氣候條件、如何管理植物的生長、如何處理病蟲害和疾病，以及在市場上銷售。



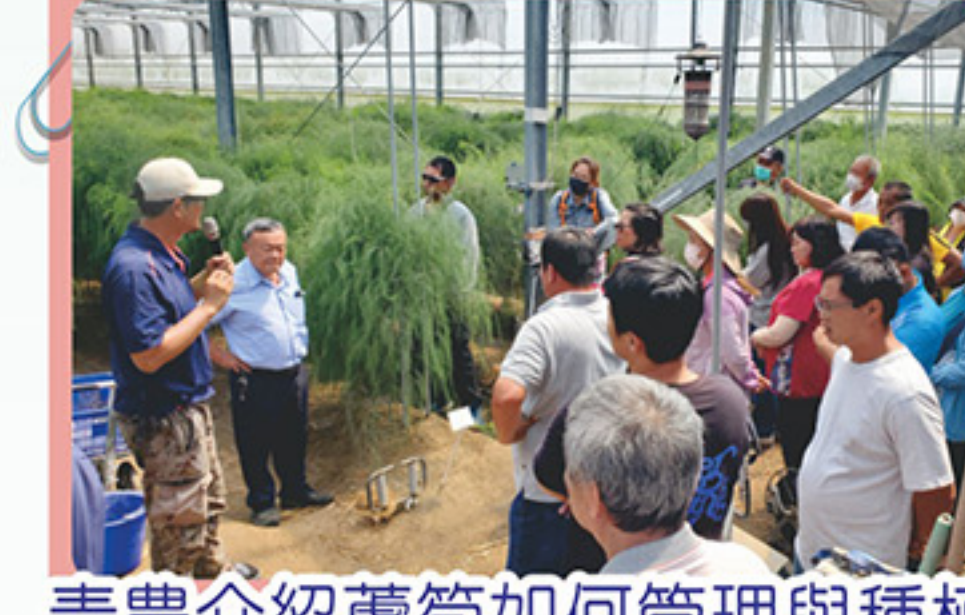
在將軍農會前拍照留影



參觀蘆筍分級包裝



參觀展售中心選購伴手禮



青農介紹蘆筍如何管理與種植



參觀蘆筍加工廠



將軍農會介紹在地青農

彰化縣紅龍果評鑑 彰化縣夏日一抹紅

夏天是百果爭豔的季節，彰化縣紅龍果開始進入盛產期，彰化縣政府與本會於7月11日舉辦114年度「彰化縣優質紅龍果評鑑活動」，推廣「彰化優質」在地農特產品，提升縣內紅龍果品質及市場競爭力。

今年度彰化縣政府也對農產業評鑑得獎果品量身打造專屬的精緻禮盒，融合了簡約高雅的設計及堅守「當季、鮮採、嚴選」的評鑑精選頂級水果，讓品質升級、價值加乘，並創造嶄新的行銷定位及市場差異性，開啓高端水果市場新局面！且禮盒內均附有水果產地故事卡與專屬保存指南，讓消費者在品嚐美味之餘，更能感受背後的用心與故事。

白肉組 114年度彰化縣優質紅龍果評鑑競賽

2025夏日一抹紅。綻放果實，浪漫的美好食光。

可直接向您喜愛的果農訂購

冠軍 二林鎮 陳玉敏 0980-186676	優等 二林鎮 廖益龍 0922-678198
亞軍 二林鎮 顏偉倫 0919-012903	優等 二林鎮 詹寶桂 0933-560260
亞軍 二林鎮 洪裕朗 0930-775680	優等 二林鎮 黃清榮 0953-497942
亞軍 二林鎮 廖美雅 0953-579359	優等 二林鎮 周弘文 0937-809086
亞軍 二林鎮 顏國明 0919-012903	優等 二林鎮 莊宗憲 0952-285277
亞軍 二林鎮 盧孝維 0932-232295	

紅肉組 114年度彰化縣優質紅龍果評鑑競賽

2025夏日一抹紅。綻放果實，浪漫的美好食光。

可直接向您喜愛的果農訂購

冠軍 二林鎮 廖美雅 0953-579359	優等 員林市 陳柄叡 0931-625736
亞軍 彰化市 朱奕銓 0966-159320	優等 二林鎮 黃春發 0937-839726
亞軍 二林鎮 陳俊宇 0980-178778	優等 社頭鄉 翁勝程 0928-734862
亞軍 二林鎮 盧孝維 0932-232295	優等 埤頭鄉 楊東霖 0961-131461
亞軍 員林市 劉智榮 0937-258149	優等 二林鎮 陳怡亭 0934-261625
亞軍 埤頭鄉 杜宜衡 0912-399646	

綠色照顧-乳品送暖

為了響應政府的惜食及綠色照顧政策，並支持在地酪農產業，本會自今年7月14日起，正式啟動「響應惜食及綠色照顧之國產乳品擴展計畫」。這項計畫旨在推廣國產優質乳品，同時照顧長者的健康福祉，為本會綠色照顧及關懷據點增添新活力。

此計畫的羊乳及保久乳皆來自於台灣本土牧場，嚴格遵循國家安全標準生產，品質有保障，這不僅能支持辛苦的在地酪農，確保國產乳品的市場需求，同時也能將這些營養豐富的產品送到綠色照顧長者的手中，體現了「二林鎮農會，您在地好朋友」的宗旨。

我們觀察到部分長者可能因飲食習慣或口感偏好，對直接飲用乳品有所抗拒。為此，本會特別規劃將國產乳品融入日常點心製作，透過教導長者親手製作美味的奶酪和車輪餅，不僅讓他們在製作過程中享受樂趣，增進社交互動，更能將乳品的營養巧妙地融入日常飲食中，使其攝取更為豐富多元。

這項「國產乳品擴展計畫」不僅是本會在推動農業永續上的具體實踐，更是其對社會責任的承諾。透過點滴的付出與連結，農會正一步步描繪出一個更健康、更友善、更具人情味的在地首選好朋友。

長者飲用乳品



車輪餅、奶油蕎麥、紅豆紅薏仁



紅龍果紅豆紅薏仁奶酪

蔬果生長講習會-博士開課了~盛夏逆境下蔬果之生長促進

為協助在地農民因應極端氣候下的農業挑戰，本會於6月18日舉辦一場主題為「盛夏逆境下作物生長促進」的課程活動。聘請到國立屏東科技大學農學院高德錚博士主講「盛夏逆境下作物生長促進技術」。第一堂課聚焦於瓜類作物，包括胡瓜、苦瓜與絲瓜等，博士針對近年高溫、乾旱與病蟲害加劇下瓜類的生育表現進行分析，並介紹可透過遮陰設施、水分管理、生長調節劑等手法，提升作物抗逆能力與產量表現。然後葉菜類（如包心菜、青蔥與韭菜），說明在盛夏高溫環境中葉菜類容易產生抽苔、萎凋等問題，需留意品種選擇、田間排水與通風管理，以及適當施肥節奏，方能穩定供應市場需求。

最後果樹類作物之管理，特別以紅龍果與柑桔為例。博士指出，紅龍果為近年二林地區重要特色作物，但亦面臨颱風與病害衝擊，建議農民加強枝條修剪與病蟲害預防；柑桔方面則須留意果實日燒與落果問題，建議適時補充鈣鎂元素與使用抗熱性栽培管理技術。

此次課程內容涵蓋理論與實務，參與農友反應熱烈，對於田間管理實務與新興技術應用均表示獲益良多。本會藉由舉辦講習會，持續推動農業知識傳承與地方產業升級，協助農民在極端氣候下穩定產量與品質，為地方農業永續發展奠定堅實基礎。



教大家如何調製液態肥



開課前與大家探討種植哪種作物



講解瓜果類病蟲害如何防治

食農教育-在地葡萄食農體驗活動-從泥巴到嘴巴

隨著對飲食安全與食物來源日益關注，食農教育在近年來逐漸成為推動農村再生與民眾共好生活的重要一環。114年6月28日，本會於二林鎮的詠豐葡萄園舉辦一場以「葡萄」為主題的食農教育體驗活動，透過實地參與、知識分享與手作體驗，讓民眾更貼近土地、了解作物背後的價值，也進一步實踐「食當季、吃在地」的理念。

本次活動吸引了來自雲林縣、台中縣、嘉義縣等民眾報名，名額開放即秒殺，顯示大家對在地農業與食農教育的高度關心與興趣。活動當日由在地青農率先分享自身投入葡萄種植的心路歷程，從氣候條件、品種選擇到病蟲害管理，每一個步驟都展現出農民對土地的用心與對品質的堅持。參與者不僅聽得津津有味，還能實際品嚐到不同品種的葡萄，透過味覺的直接感受，更深入理解作物之間的細微差異與風味層次。緊接著的採果體驗是當天最受歡迎的環節之一。民眾親自走進葡萄園，體驗從田間採收果實的樂趣。炎炎夏日裡，大家滿身是汗卻笑容滿面，不少親子家庭也透過這樣的互動，加深孩子對食物來源的認識與對農業的尊重。這樣的體驗不僅讓人更加珍惜每一粒果實的得來不易，也讓農業教育跳脫教室框架，更貼近生活。

最後，我們邀請大家一起動手製作以葡萄為主角的「葡萄大福」。這道日式點心風格的甜品結合在地當季食材與蕎麥紅薏仁水果脆片，不僅美味，更寓意著從「泥巴到嘴巴」的完整食農鏈。參與者在包餡、成形的過程中，體驗食物加工與創意料理的樂趣，並感受到從產地到餐桌的每一環節都是知識與情感的積累。這場活動不只是一場果園參訪，更是一場深度的土地教育與味覺學習。從認識產業到體驗採果，從品嚐水果到動手料理，參與者不僅收穫滿滿的笑容與知識，也留下對二林更深的情感連結。未來我們將持續透過類似活動，推廣食農教育，支持在地農業，讓更多人從吃的開始，學會尊重自然、關心農民、珍惜食物。



採果體驗



葡萄分級包裝



製作葡萄大福



活動結束後全體合照