



辦理農業會議決議 成立專案小組

行政院農業委員會表示，根據第二次全國農業會議的結論與建議，該會決定立即成立三個專案小組，分別研提有關改進農田水利會組織體制、建立國產農產品危害之救濟制度及修正農業發展條例等三項必須即刻解決的事項，限期內提報行政院審議。

農委會於11月21日召開第87次業務會報，主任委員余玉賢作以上的指示。同時當場指定葛錦昭副主任委員、邱茂英副主任委員及毛育剛參事分別為各專案小組之召集人。並責成半年內提出改進農田水利會組織體制研究方案；今年底完成協調有關部會工作，擬訂農產品受損救濟辦法；兩個月內提出農業發展條例修正案。

至於該次全國農業會議的其他決議，該會亦將責成專人限期辦理，並列入追蹤考核。

肥料產銷 暫不自由化

行政院經建會委員會討論廣受農民矚目的肥料銷售改進方案，

認為目前國內肥料產銷自由化實施條件尚未成熟，肥料仍應按計畫生產，並依現行制度銷售，而使爭議二年多的肥料自由產銷政策，暫告擱置。

不過經建會委員會議仍決議，農委會等單位參酌韓、日等國產銷作法，尋求更佳的自由化方案，並繼續督促改革現行營運績效。

的稻米約190萬公噸（糙米），供需已差不多平衡。事實上我國今後也沒有多少剩餘稻米可供外銷，不會威脅美國食米在世界市場銷售。

孫明賢表示，中美食米協定不應續約的理由，不是我們要外銷食米，所爭的是自由選擇外銷或不外銷的權利。

美食米銷我國 農林廳反對

據了解，美國除以中美食米協定限制我國稻米外銷，並有計畫以低價稻米攻入我國市場。

農林廳官員說，以米為主食的我國，如果要靠進口稻米維持民食，影響層面將擴及社會、文化等根本問題，是很難以接受的。

農林廳長孫明賢和糧食局長李鳳鳴一致強調，中美食米外銷協定是不公平、不平等的，美國不應迫使我續約，我國當然不應續約。

孫明賢、李鳳鳴同時提出我國稻米生產具體數字指出，今年生產

農地重劃 重視農民意見

台灣省地政處決修訂各縣市農地重劃委員會及農地重劃區協進會的組織辦法，增加農民代表名額，以真正反映農民的意見。

地政處長許宗德說，農地重劃深受農民歡迎，但真正辦理時，農民陳情、抗議却不斷發生，主要原因是溝通不良，本應為政府與農民橋樑的農地重劃委員會、協進會反而成為農民抗議的對象。

地政處最近召集省府有關單位研商決定，縣市農地重劃委員會決由重劃區當地農民推選一至兩人為



總統府資政謝東閔先生等參觀北縣假日花市（邱月正攝）

外交部長連戰（左），代表中華民國政府，以紫色大綬景星勳章頒贈土地改革訓練所理事會美籍共同主席林大漸博士（Dr. DAVID O. LINCOLN）（右），表彰他推行土地改革訓練所合作計畫的卓越貢獻。（中央社）



委員，以提出農民意見。農地重劃協進會方面，農民代表也由6~8人增加為9~15人，使農民代表佔多數，以切實反映農民的要求。

進口蒜種 不可外流

省農會自國外進口的4,280公噸蒜種，陸續運抵13縣市產地農會，農政單位為防範蒜種流入市面，前往雲林、彰化，查核農會配發會員作業情形。

本省今年食用蒜頭，因供需失調，致造成零售價挺俏的反常現象。蒜農為了利益，原本預留做「種蒜」用途的蒜種紛紛提前出售，造成明年將無蒜種可栽種的困境。

農政單位為因應國內食用蒜頭青黃不接的現象，除專案准由物資局緊急進口650公噸蒜頭供應市場外，也透過省農會進口4,280公噸蒜種。

為了防止這批進口的蒜種，被不肖商人假借農民會員做「人頭」之名免稅進口，然後轉手出售市面圖利，農委會、農林廳、省農會特別召集產地農會總幹事「約法三章」，凡日後查獲蒜種流出者，會員應負法律責任，總幹事依法處分，流出的蒜種悉數追繳。

美國火雞肉 限量開放進口

在美國綜合貿易法三〇一條款報復威脅陰影下，我國已同意，自12月1日起限量開放新鮮、冷藏、冷凍的火雞肉塊、翅、腿進口。12月間的進口量已確定為290公噸。明年整年的進口量，目前尚未敲定，但據跡象顯示，明年每個月的進

口量，將不少於400公噸。

行政院農委會為增強國產雞肉的競爭力，已採取下列各項措施：

①輔導成立肉雞運銷合作社，協助設置電動宰雞場，辦理家禽產品直銷事宜。

②設立家禽發展基金，調節家禽產品。

③成立家畜展示會，調整畜產品產銷市場。

④建立資訊網，搜集產銷資料。

咖啡會致癌

根據聯合報報導，英國科學家最近發現，咖啡和茶在化學成分上

有一項重要的區別，即咖啡中含有的一種名「自由原子團」的成分，極為活躍而不穩定。而在已知致癌物質中，很多都含有自由原子團。

羅納特大學的物理學家，用一種複雜的電子儀器，分析即融和烹煮咖啡的結構，發現都含自由原子團。研究人員對茶也作了同樣的分析，但發現茶裏的自由原子團極少，不足以構成對人體的任何威脅。由此看來，經常大量喝咖啡，確實會增加罹患癌症的可能性，特別是胃癌。而多喝茶則無此危險。

另據挪威醫學家的研究，煮成的咖啡比用開水沖的危險性更大些。因沖的咖啡在滾水中的時間較短，自由原子團的數量也比較少。