

# 請多選購有少許虫孔的蔬菜

蔬菜安全用藥及殘毒問題，政府一直把責任歸咎在我們菜農身上，實在有點冤枉，難道我們願意多花勞力，多花成本，去做這些損己又害人的事嗎？聰明的消費者應該



消費大眾對有少許虫孔的蔬菜不拒買(沈安麗 攝)

會想得到，因為你們太挑剔要求蔬菜的完美性，有一點點虫孔，你們就拒買，那我們菜農只有迎合你們的要求，不斷大量超量地噴施農藥，以求達到完美無缺的境界，至於安全與否，就會被列為次要的考慮，這是一個很簡單的因果關係。所以希望你們把標準降低一點，對有少許虫孔的蔬菜不拒買，進而蔚成風氣，認可有少許虫孔的蔬菜，才是安全無農藥殘毒的蔬菜而爭相搶購，那麼農友減少用藥，消費者你們也吃得安心，吃得健康，不是嗎？同時希望政府有關部門在各超市、傳統市場立牌宣導，利用各種傳播媒體、婦女組織，廣為宣導，是乃我菜農之願望也。

## 廣告

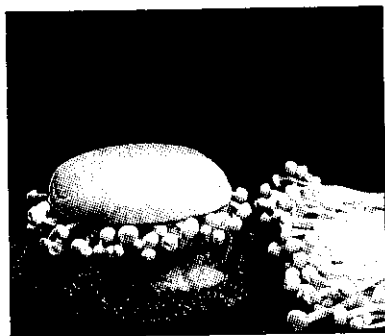
### 專輯

被消費大眾定位於火鍋聖品的金針菇，其實應該是夏日寵兒。  
對金針菇研究多年的農業試驗所專家宋細福先生說，「不要下鍋」才是金針菇最正確的吃法。久煮不爛雖是金針菇的特性，但滾水川燙即起，或洗淨放冰箱置冷即食的金針菇，其鮮、脆、嫩之外，還有特殊的甘美令人回味無窮。

《鄉間小路》6月號將製作金菇專輯，向讀者鄭重推介今夏飲食的新焦點，宋細福先生還要提供他很得意的私房菜，例如：金菇會雪紅、金菇蛤蜊排骨湯、貴妃出浴佛跳牆、金菇沙拉拌等等。

## 演講品嘗會

# 菇的饗宴



6月25日下午，豐年社將舉辦一場演講會，邀請宋先生現身說法，並由家政高手調理，與讀者共享金針菇的美味，請不要錯過這場盛宴啦！

演講會時間／82年6月25日下午2點  
地點／台北市溫州街14號2F  
預約電話／(02)3628148謝小姐