

# 金棗大餐

宜蘭縣礁溪鄉農會輔導創立的金棗加工處理中心，於去年11月落成，當時舉辦了台灣省84年度農地利用綜合規劃成果示範觀摩會，由省農林廳廳長邱茂英親臨剪綵啓鑰，盛況難得一見，尤其「金棗大餐」更令人留下深刻印象。

## 設立加工處理中心， 「產、製、銷」一元化

金棗糕是宜蘭名產，具有10年歷史，其主要原料金柑產生礁溪鄉林美、匏崙和員山鄉的枕山一帶，過去由農民採收生果後，供應蜜餞加工業者加工製成各種類型和口味的金棗糕，以提高附加價值和耐於久貯。不過，金棗生果價格受制於加工業者，往往不敷生產成本，如與市售的蜜餞

的價格相比，農民委實相當吃虧。政府積極推動農地利用綜合規劃方案，礁溪鄉農會乃於81年間爭取列入輔導計畫，組成林美、匏崙，二結二個金棗共同經營班，先補助生產資材，接著朝「產、製、銷」一元化規畫，林美獨立一個班，匏崙、二結合併，各興建一棟加工處理中心，每班各有基本班員100人，也各集資2,000萬元，由政府補助興建廠房和購置機械，匏崙班於今落成啓用，林美班晚一個年度，也將於明年參加生產加工行列。

為了辦好匏崙金棗加工處理中心落成，接待來自全省各地前來觀摩農地利用綜合規劃成果，礁溪鄉農會精心設計了一次豐盛的「金棗大餐」，與不久前推出的「溫泉蔬菜大餐」更具多樣性和色香之美。 →

51  
民國  
2月16日

保證成分：全磷酐…… 5 %

- 消除排水不良
- 促進團粒形成
- 消除酸鹼性的障礙
- 促進肥料的活化性
- 土壤微生物平衡的回復
- 解除鹽類集積、濃度障礙

石油科學的產物 神奇的土壤改良劑

**土 王**

世界唯一的 除鹽劑 台進質字03901號

(使用前土壤)



土壤表面的粒子沒有空隙，這是因為在土壤表面有鐵銹、硅酸、肥料成分等離子相互吸著，因此會集積鹽類，對透氣性、透水性、保水性產生不良影響。

(使用後土壤)



由於“土王”的離子交換，使土壤粒子表面恢復原來的空隙，增加表面積，證明鹽類交換能力增大。

地址：台北縣板橋市長江路一段108號2樓  
電話：(02)257-7110

日本農業高度技術研究會 技術合作

**日豐國際有限公司** 代理

彰投雲經銷：(04) 8526354

**徵各區經銷商**