

交流切磋，產業升級

日本千葉大學教授參觀礁溪鄉農會

盛讚農業推廣教育朝向高品質發展

宜蘭縣礁溪鄉農會的農業推廣教育工作，獲得日本千葉大學教授宮崎清博士等人的肯定，使礁溪鄉農村風貌顯得特別美麗和親切。

宮崎清教授雖是工學博士，但對台灣農村社區文化和手工藝的潛能特別有興趣，9月1日偕同千葉大學久保光德教授、宮崎紀郎教授、長尾徹講師、菊地禮講師等人，在台灣省手工業研究所所長翁徐得陪同下，前來礁溪鄉訪問，參觀的第一重點是玉田社區的人文和手工藝，第二重點是農會經營與農村風貌。宮崎教授等人是第一次接觸到台灣地區的農會，所以感到特別新鮮，對推廣教育、服務農民的各種作

法，興趣尤濃，參觀家政班活動、農業生產工廠以及金棗文化館等活動，認為收穫良多。

「玉田弄獅」展現地方特色

李總統最近一再強調國家總體建設要從社區經營開始，礁溪鄉玉田社區就是一個很好的典型。今年4月，玉田社區以「玉田弄獅」為主題，成功地展現了全國文藝季活動的特色，也吸引了日本千葉大學宮崎教授的注目，前來實地參觀訪問。玉田社區的居民除了「弄獅」的招牌活動歡迎外，家政班也露了一手功夫，讓日本學者不虛此行。

29
民國84
10月16



礁溪鄉農會理事長李阿綢致歡迎詞，左二為宮崎清教授，右二為吳宏謀常務監事，右一為周錦埏總幹事



日本千葉大學教授宮崎清等一行接受獻花後步入礁溪鄉農會

，東洋學者的見解，也許提供一條新思考方向。

「溫泉蔬菜」，好吃！好吃！

玉田家政班以多種米食製品和溫泉蔬菜、金棗美食，擺成一席多彩多姿的自助餐，一來展現家政班員農村婦女對米食文化的宣揚，二來介紹地方農產的特色，深具意涵。可別小看這些農婦，她們是於8月間參加1992年台北中華美食展「私房菜」廚藝競賽的金、銀、銅牌得主林秀琴、郭百合、李美月和入選佳作的選手，親自下廚烹調得獎作品：溫泉空心菜、溫泉絲瓜、金棗等，烹調出色、香、味俱全的佳餚，日本學者初嘗農村美味，連說：「好吃，好吃！」

溫泉空心菜、溫泉絲瓜及溫泉茭白筍，是筆者6年前應聘礁溪鄉農會後積極推廣的「點子」，闖出名號後，大發利市，提高了農民的收益，但我們仍然再接再勵

玉田社區過去的地名叫「茅埔」，顧名思義就知道此地貧瘠缺水灌溉，滿地都是茅草的地方，後興水利，農民勤耕，茅埔變成良田，生產水稻，農民亦利用稻草做草袋、草繩、草鞋，乃成家家戶戶的獨特本領。只是時移勢易，這項農村副業已沒落，但在日本工業博士的眼光裡，却不失為發展農村文化和吸引觀光的雄厚資源，鼓勵社區理事長鄭新耀，村長黃正為要朝此方向發展。

筆者今年也曾到中國大陸東北參觀農業建設，他們將過去東北三寶之一的烏拉草，製成小鞋當成地方特產來賣，每雙人民幣10元，看來很暢銷。烏拉草是禦寒用的，過去東北人將它塞在鞋裡以取暖，如今禦寒用的皮、毛、絨等材料多的是，烏拉草已不成「寶」了，把它拿來做成把玩用的小鞋，遊客買它做紀念品，倒是頂適宜。我們的稻草，揉合著農村文化，做成精緻的草鞋，也當成地方特產來吸引觀光

，開發新食譜，以最普通的蔬菜調理出美食來，在中華美食展上大放異彩，獨得金牌，外加銀、銅牌各一座、佳作4名，驚動了台北美食界大師級師傅培梅、梁瓊白、李梅仙等人。千葉大學宮崎教授知道這一訊息，豎起大拇指直誇我們的農業推廣教育做得很成功。

農會的經營走向是在行銷傳播高品質的農業和鄉村資源，我們以溫泉和農業結合的理念，成功地開發出溫泉蔬菜，收益高於水稻40倍以上之後，又積極地結合金棗果農興建金棗加工處理中心，使產、製、銷一元化，創辦金棗文化館，使產業文化化，文化產業化，生產與生活融合於一爐。宮崎教授稱讚我們這一理念的正確性，並難得的加以實現。

成立「金棗加工處理中心」，產銷一元化

日本學者宮崎教授於訪問礁溪鄉農會後，參觀飽崙金棗加工處理中心。飽崙金棗加工處理中心是政府在農地利用綜合規



日本千葉大學宮崎清教授等一行參觀礁溪鄉金棗文化館

劃方案中給予輔導補助而設立的，農會做了媒介的角色，邁向高品質農業的一種試煉。過去，果農的產品交予蜜餞加工業者，價格取決於買方，如今農民自營加工、行銷，產品價格穩定，加工品又趨多樣化，提高了附加價值，使產業升級，活絡了農村經濟脈動。宮崎教授認為我們的輔導策略太好了，值得帶回日本宣導。

在農委會及農林廳的輔導下，我們創立了「金棗文化館」，宮崎教授是第一位前來參觀的外賓。產業文化化、文化產業化是新近建立的觀念，我們以金棗是宜蘭縣最具傳統色彩、享譽最久的農產品，產地又是在礁溪鄉，於是我們在興建飽崙金棗加工處理中心之時，另在林美創立「金棗文化館」，搜集金棗有關生產、生態，


31
民國84
10月16

欣美牌


園藝栽培新技術

果園、菜園
花卉、茶園

自動灌溉系統
滴水噴霧系統



滴灌系統利用於木瓜園栽植情形




噴水頭 噴霧頭

調壓滴灌

特性

1. 專業生產，品質保證，價格合理。
2. 解決果園、菜園、花卉乾旱缺水現象，並可配合簡易自動滴施施肥系統，定時、定量施肥且省時、省工效果顯著。
3. 提高果實結果率，並可提升品質，增加收成。
4. 減少病蟲害及雜草之發生。



歡迎全省農友洽購

昌朋實業有限公司

台南縣安定鄉工業區港口村399之1號
電話：(06) 5932780 · 5932774張欣洽



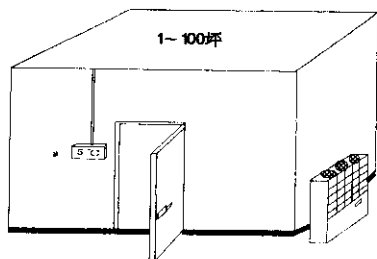
宮崎清教授（左）參觀礁溪鄉金棗文化館

加工等發展過程資料，以實物、圖片、燈箱等方式表現，台灣大學農推系主任陳昭郎教授曾親來指導，我們基於產業文化在融合生產、生活於一體，及特別由家政班婦女幹部研發「金棗創意美食」，使金棗不但是水果的一種，加工蜜餞變成零嘴食品，烹調後更成爲一道絕妙佳餚，更具多樣化，有利於銷售，則農民收益獲得保障。宮崎教授對我們的金棗文化館，非常感興趣，仔細參觀，留流忘返。

努力再努力，要學習的還很多

雖然我們的農業推廣教育工作，推行得很積極，亦收到不少的效益，但進步是無止境的，今天能獲得外界的讚許，明天更需要努力，充實自己、服務別人。何況，農業推廣工作方向，正要隨時代潮流變遷，不僅要讓農民獲得更多的農業資訊，更要使農會本身從消極的教育服務，走向高品質農業的永續發展角色，我們要學習的地方還多。

組合式冷藏庫



本公司創立於1980年·產品遍佈國內外各地
 引進國外先進技術·進口冷凍機組最耐用
 智慧型溫控器最安心·高密度保溫材最省電
通用冷凍設備公司 地址：高雄市中華路一段2131號
 TEL: (07)3121589 · FAX: (07)3231669



日本千葉大學宮崎清教授等一行參觀鮑蔴加工處理中心，品嚐金棘加工品