

，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 自動澆灌系統

### 花卉、茶園 滴水噴霧系統






噴水頭 噴霧頭

滴灌系統利用於木瓜園栽植情形      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