

一起來關愛「地球媽媽」

花蓮區農業改良場推出「環保之宴」

花蓮區農業改良場/林慶香



宋場長介紹貴賓自製堆肥種植蔬菜

「環保之宴」是花蓮區農業改良場推動農村環保教育工作的一項成果之觀摩品嚐會。花蓮場場長宋勳表示，農村推動環境保護教育工作是一項非常有意義的工作，因此大力輔導轄區農會辦理，並獲得農村婦女熱烈的配合，終將成果展現出來。

並於85年6月25日於花蓮場農業推廣訓練中心，舉辦這場別具意義的「環保之宴」藉以介紹給大家，分享大眾。當天的大會由宋勳場長主持，台灣省政府農林廳蔡佩玉技正、原住民行政局黃秀英技正、花蓮縣姜天送總幹事、花蓮市農會理事長及有



垃圾分類資源回收自製堆肥種植蔬菜



腐熟的堆肥



自製堆肥種植蔬菜過程展示區



自製堆肥種植蔬菜

關的貴賓與家政推廣工作人員等均參與此項盛會，並受到花蓮地區傳播媒體的重視與採訪。

「環保之宴」推出35菜餚供品嚐，其中25道菜餚是由農村婦女於家庭中將垃圾分類或農產廢棄物回收堆肥後，用於自行栽植蔬菜、水果，並於收成後自製清淡菜餚，供與會者品嚐。本次參與推出「環保

之宴」的農村婦女是花蓮市農會的環保班王水梅等18位家政班員。

農村環保教育工作是行政院農業委員會、台灣省農林廳推動的重點工作計畫的項目之一，花蓮市農會在花蓮區農業改良場指導之下，經過二年的推動，頗有成效，並獲本年度考核工作的績優單位。因此，本次的「環保之宴」透過花蓮場的策劃



宋勳場長主持「環保之宴」暨農村生活改善計畫檢討會



新秀地區農會特產山蘇花、酸菜及食譜



光豐地區農會特產紅糯米包的粽子

將之推出，希望將推廣的模式介紹給所有的農村家庭加以多多運用，讓我們的農村居民能將垃圾資源回收，減少農村的垃圾問題，維護農村的優良生活、生產與生態環境，鼓勵農村居民人人都能一起來關愛我們的「地球媽媽」。

在本次的「環保之宴」，除了推出小麥草、紅莧菜、白莧菜、萵苣、空心菜、川七、竹筍、紅鳳菜、龍鬚菜、劍菜、小蕃茄、小黃瓜、麵包果、甘藷葉、絲瓜、有機米等蔬果環保食譜外，亦將本轄區鄰近鄉鎮生產的農特產品及其食譜介紹給大家認識與品嚐。產品包括花蓮市農會的米食鄉點，新秀地區農會的山蘇花、酸菜，吉安鄉農會的過貓蕨菜、龍鬚菜，以及光豐地區農會的紅糯米。

為了讓與會者深入瞭解農村婦女，從事垃圾分類回收資源自製堆肥種植蔬菜的



吉安鄉農會特產過貓蕨菜、龍鬚菜及食譜

過程，以及認識「環保之宴」的菜餚名稱，主辦單位花蓮區農業改良場特別商請花蓮市農會提供有關的資料、圖片解說與實物做一完整的流程介紹，好讓與會貴賓能於品嚐美味佳餚之外，可將之採用於自己的家庭生活中，而有落實的環保效益。

此外，當天下午亦針對本年度辦理農村生活改善及家政推廣計畫的執行成效進行檢討，本計畫之工作內容除了農村環保教育，尚包含高齡者生活改善、提昇營農生活管理能力、營養保健等項目，總共有20個單位辦理並分別提出書面和口頭報告，並於會中頒發獎牌及獎勵品表揚辦理此一計畫成效良好的單位。績優單位有：花蓮市、吉安鄉、羅東鎮、冬山鄉等四個農會，入選單位有：新秀地區、光豐地區、玉溪地區、五結鄉、蘇澳地區、壯圍鄉等六個農會。