



參加農業體驗營的大小朋友們，親自栽種菜苗，體驗農民耕植的過程



組合盆栽DIY，學習如何將各種花草搭配在一起，使其更加美觀



認識山藥及山藥圓的製作（歐美月 攝）



農會的義工媽媽們教大家如何栽培芽菜，並製作美味的芽菜料理（歐美月 攝）

## 農村臉譜

# 「水上」蔬菜好加工

文圖 / 溫秀嬌

家住嘉義縣水上鄉義興村的王清涼，目前是水上蔬菜產銷班第19班的班長，他說水上鄉農民所種的蔬菜，用來做加工非常理想，因此他家除栽培有辣椒和蓮藕之外，也成立有加工廠，多年來除加工榨菜之外，最近幾年又增加製做辣椒醬和豆瓣醬等。

現時他們這個班有27位班員，經營面積約6公頃，也許是基於故鄉月亮特別圓之心理，他說用「水上」鄉農民種出來的蔬菜做加工會「特別好吃」，至少他們班自己生產的辣椒、番茄、胡瓜、蓮子、蓮藕等，品質都很理想。

曾分別在苗栗農工及屏東技術大學受過食品加工訓練的他還說，「老師教導得真好！」，因為有老師教導可增加許多知識！



王清涼說有老師教導可增加許多知識！