

# 學會第二專長，好處多又多

文圖／謝惠萍

行政院農業委員會為培養農漁民農業外技能，輔導農漁民學習第二專長，以利其轉業或創業，自民國79年起，每年辦理農漁民第二專長訓練，配合農漁民之需要及農民作業時間，委託公共職業訓練機構、各公私立職業學校



學員林昭美、葉翠欽及王界源熱心公益，接受農委會中部辦公室會德強技士表揚



王界源先生代表全體學員領取結業證書（右為嶺東技術學院晏瑞文主任）



電腦打字編輯排版班的「畢業照」

或各級農會辦理專案性第二專長訓練班。去年（88）度共有1,506人參訓，1,413人結業。今年度預計辦理47班，訓練1,460人，各訓練班現已開始辦理報名及開課，有興趣學習第二專長的農漁民，可就近向各鄉鎮市農會或區漁會推廣股（課）洽詢。



學員感謝李老師的教授



色香味俱佳的美食令人垂涎三尺



學員們自製的佳餚可與高級餐廳的美食媲美



◀ 烏魚蝦絨扇  
(莊彩雲學員製作)



橙香腐卷 (吳芬惠學員製作)



盈輝蔗蝦 (吳金蓮學員製作)



魚乾花生 (薛禮花學員製作)



銀芽鱈糊 (周美燕學員製作)



## 我國小畢業，我會電腦

參加台中縣嶺東技術學院舉辦的「農漁民第二專長訓練電腦打字編輯排版班」的35位學員，是一群勤勞、好學的學生。電腦對於他們來說，原本是個既陌生又令人害怕的玩意兒，當他們得知有機會參加電腦打字排版班時，都是懷著一顆期待而又害怕的心情，俗語說，萬事起頭難，剛開始的幾堂課，對他們來說真是有些吃力。但就在挫折與摸索中，大家漸漸地進入了電腦的世界，開始對電腦產生了興趣，也燃起了希望和夢想，這樣的滋味有如倒吃甘蔗，愈來愈甜、愈來愈有味。大家認真學習的態度和熱忱，讓老師也毫不藏私地傾囊相授，常常忘記了下課休息。

只要耕耘，一定會有收穫。學員們經過150小時的學習訓練，從不敢碰電腦到運用自如，在學習過程中雖有挫折，有些學員也曾經有過放棄的念頭，但都能堅持到底、含笑收穫。5月15日對所有學員來說是個重要的日子，每個學員領取了人生中的另一張畢業證書。在結訓典禮上，班代表王界源先生上台致詞感謝老師的教導，讓他在朋友面前可以大聲地說：『我國小畢業，我會電腦！』手中握著結業證書的他，更幽默地表示，現在他也是嶺東技術學院畢業的學生，感到無比的光榮和欣慰。然而學無止境，王班代除了感謝農委會及各級單位的照顧及輔導外，他更期盼（也是大家的希望）政府能輔導大家更上一層樓，繼續舉辦「進階班」的課程，以

增加學習的效益。

## 學會中餐美食，讓大家都幸福

民以食為天，可見食物的重要。尤其在中國人的社會裡，一向講究食物的色香味，能夠烹調出一桌讓食客或家人食指大動、口齒留香的美食，是一件不容易但值得驕傲的事。

5月19日是參加宜蘭市農會「農漁民第二專長訓練中餐廚師班」學員的重大日子，在吳惠美指導員的熱情帶領下，所有學員通過150小時的學習訓練，並且繳出了一張漂亮的成績單。在這一天所有學員經由自己的巧手，烹調出40幾道色香味俱全且營養百分百的佳餚，無論是盤飾的點綴，還是食物的色香味，讓所有與會者讚不絕口，直誇餐桌上的每道佳餚猶如出自「大廚」之手，可與高級餐廳的美食媲美。

除了肯定與鼓勵以外，考取中餐廚師證照以學以致用。也希望學員們能善用這份專長，不管大家未來是否將中餐廚師當成事業的第二春，但對他們來說，能有一種農業以外的謀生技能是一件重要又有意義的事。

活在廿一世紀，能夠做出一道好菜，絕對是一件利多的事。在家，不但能夠抓住家人的心，使家庭溫暖。在外，也可增加收入。期待不久的將來，他們能當上餐廳的大廚或自己開業當老闆，並且將中餐美食發揚光大，讓日漸西化及東洋化的餐飲消聲匿跡，也讓中餐美食在世界各個角落揚眉吐氣。