

金山萬里甘藷行

新竹縣農業局

文圖 / 陳添來

金山鄉地屬沙質壤土，適合種植甘藷，尤其以台農66號之紅肉甘藷最為適合，每年分春作與秋作二期作，甘藷在金山鄉算是重要的農作物，種植面積達120公頃以上，產量以分級包裝，特級品約有360公噸以上，所以如此重要又龐大的農產品，公所與農會就不能忽視，每年都擇期舉辦甘藷文化節活動，協助農民促銷甘藷。

今年，金山鄉舉辦之甘藷文化節活動大會，選在金山青年活動中心開幕，由鄉長游忠義和農會總幹事李振盛共同主持，行政院農業委員會副主任委員黃欽榮博士、立法委員李顯榮、縣議員、鄉代表均蒞場指導，會後，8輛遊覽車浩浩蕩蕩的轉往金山鄉農特產品展售中心用餐，席開38桌，每桌2,500元，由活動計畫支付補助1,500元，自付1,000元，大夥兒有吃又有得打包，吃得不亦



品質優良之金山甘藷台農66號

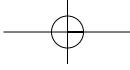


鄉長游忠義介紹農委會
副主任委員黃欽榮博士

樂乎。其菜單如下：金山鹹水鴨、清蒸鱈魚、佛跳牆、甘藷糖醋排骨、拼盤（芋棗、落落簽、南瓜子芋頭）、芋梗飄香、焢肉甘藷葉、什錦湯（刈甘藷）、豬肚箭



筆者（左）與甘藷節工作同仁合影



甘藷加工產品



花卉DIY比比看



甘藷控肉

筍湯、甘藷壽面條、甜點（甘藷、芋頭湯圓）甘藷饅頭。

餐後乘遊覽車前往金山鄉花卉產銷班種植花卉DIY，每人3種花卉與一個植盆，種完後攜帶回家自行管理，花卉DIY結束後，又往番藷伯農場挖甘藷活動，8輛遊覽車依車號排成8區，一聲令下大夥兒各顯身手，會挖的挖得袋子裝不下，不會挖的只挖半袋而已，甘藷挖完後又作札稻草人比賽，由桃園區農業改良場、金山鄉公所和農會派員共同評審，評完之後，獎品當場頒

發，金山鄉特產、金山甘藷麵條，共32組參加，錄取第1名各1人，第2名2人，第3名3人，第4名4人，共10人得獎，各得獎人獲得份量不同之甘藷麵，在此同時又進行烤甘藷與挖窯活動，全程活動至4時30分結束。

此次活動每人收費500元，嬰兒不佔席位不收費，有吃，有得拿，又好玩，大夥同聲說下次舉辦時，還會來參加。希望下次要參加之顧客，注意報名日期，以免錯過，洽詢電話為02-24981100。



爌窯



各挖各，全歸於您



札稻草人比賽