

農業推手・產業傳承

—95 年農業金推獎頒獎典禮



蘇主委頒贈獎牌恭賀得獎單位

農業推廣是一個要深耕的良心工作，直接提供農民隨時學習與在職訓練教育的工作，它是農會巧妙的化妝師，可以精確的點畫出農民與農會間互相依存、相輔相成的關係。去年底，農委會首度舉辦「金推獎」，透過客觀、公正的評鑑，共評選出台灣省農會等 48 個優等機關及台中市農會等 6 個優等暨特殊貢獻獎。

三星蔥、下營蠶絲被、信義梅醋…，各種地方特產令人眼花撩亂。但這些優質且高經濟的農產品，也要靠後天的用心維護，才能維持不墜的品牌。農委會表示，評鑑除了舉辦頒獎盛會恭賀得獎單位外，更希望藉此機會，將成果傳承，建立學習標竿，使整體農業效推廣益在良性競爭下大幅提升。

農委會蘇主委說，各級農漁會是站在農業推廣的第一線，扮演著協助政府推動農業政策的橋樑，與協力執行者的角色。他期許，未來農會努力推廣的重點項目不只侷限在農產品，要以更創新、創意的方式來輔導農民，以達到產業升級及活絡農村經濟目的；同時配合新農業政策，積極建構農業生產履歷，培育更多現代化農民，延續農業發展，為創造農業新境界而努力。

資料來源 | 漁業署

烏魚料理新花樣 冬至魚鮮好滋味

為了推廣只有在冬季才吃得到的新鮮美味烏魚肉，漁業署於 95 年 12 月 20 日舉辦烏魚料理發表會，並由漁業署長官以及親和力超強的藝人白冰冰表演上菜秀，賦予烏魚「冬至魚」的新封號，推廣烏魚成為家喻戶曉的冬至節時令食物。

野生烏魚固定每年冬至前後數十天到達台灣沿海，故享有「信魚」的美譽；同時，烏魚「越近冬至，越美味」的特性，現在正是肥美的時節，綜合以上因素，稱牠為「冬至魚」再適合不過了。現今烏魚以養殖方式業為大宗，國人隨時都能品嚐到營養味

美的烏魚，在冬季的時候，消費者除了品嚐湯圓之外，更可以選購新鮮、營養又好吃的烏魚來進補。

會中邀請飯店主廚，配合烏魚味鮮的特性，以家常菜的手法，融入多國料理元素、賦予食材不同的風貌；不僅易於烹煮，更突顯烏魚本身的美味，也適合團膳業者做大量烹調。農委會期盼烏魚如同中秋節的月餅、端午節的粽子，味鮮當季的烏魚在冬季能夠成為消費者的不二選擇。

白冰冰與飯店主廚介紹美味的烏魚料理

