

資料來源／行政院農委會

開創農業服務新價值

農地銀行之建置與推動

農委會主委蘇嘉全宣布「農地銀行」於96年7月中旬正式啓用營運。農委會建置的農地銀行網站，將由農會提供最新之農地租售案件訊息，並以農地為基礎，提供案件委託媒合服務與買賣知識、農地利用法令及貸款經營農業等相關資訊，資訊平台前端將以操作簡易、訊息快速、知識豐富、服務追蹤及資訊保密為設計理念，並配套後端管理，以確保品質及績效。

農地仲介與建地、房屋等不動產經紀業比較，因農地價格較低，市場較有限，一般大型房仲業者大多不願接手，甚至停留在農村傳統居間服務方式。農委會依據「農業發展條例」第22條之1規定，擘劃完成農地銀行整個建置計畫，即將積極推動，配套檢討農田休耕補助政策方式，創造農民、農會及政府三贏的效益。

農委會進一步說明，農地銀行的重點在於農地利用的活化，在於發揮農會長期在地方基層深耕的基礎與信賴關係，建構統合性查詢及媒合平台，讓農地租賃或買賣雙方，經由資訊的揭露與農會的服務，有心營農者既可便利取得經營農地，農會又可因從事仲介服務酌收費用增加收入及促進轉型，進而讓可耕作農地能地盡其利，維護優良農業生



產環境，未來農政機關更將規劃引導農會協助於農地經營規劃與調整機制。

蘇主委表示，台灣實際作為農作物生產的土地有83萬3千公頃，農會有302個，如果每個農會平均每年完成農地仲介案件5公頃，總數就有1,500公頃，以每公頃農地500萬至1,000萬元成交價金及買賣收取3%服務費計算，每年農地買賣或租賃仲介服務費收入總數就有2億2,500萬元至5億元。因此，蘇主委也鼓勵全國農會動起來，在農會專業人員及環境服務品質提升及農委會輔導獎勵、推廣宣導等運作下，積少成多，累積龐大服務體系及商機，開創農會服務的新價值，促進農會轉型。

資料來源／行政院農委會農糧署

配合能源政策 發展生質能源

因應稻米產業結構調整、油價上漲、以及京都議定書要求溫室氣體減量等國際趨勢，行政院農業委員會農糧署規劃獎勵措施，鼓勵休耕田種植能源作物，積極開拓各種可再生的綠色能源，包括生質柴油及生

質酒精。

台灣每年有將近22萬公頃休耕農田，去(95)年首度辦理示範計畫，於春、秋兩期，在雲林、嘉義及台南等縣之休耕農田推動種植能源作物大豆、向日葵等合計1,721公頃。

95年春作推廣初期由於栽培技術尚未建立，再加上遭遇豪大雨及病蟲害等因素，影響產量。96年種植能源作物各項作業已漸上軌道，大豆及向日葵春作推廣面積1,695公頃，目前生育情形良好，陸續進入採收期。

台南縣學甲地區已收穫大豆及向日葵各10公頃，每公頃產量皆可達到大豆1.5公噸及向日葵1公噸以上之目標。收穫之子實產製生質柴油，將全數供應經濟部能源局推動「綠色城鄉計畫」使用。

在發展生質酒精部分，農糧署正進行小面積甘藷及甘蔗之試種，並進行一系列生質酒精小型量產試驗及成本分析研究，未來，



向日葵子實產製生質柴油



能源大豆採收

更將積極開發農作廢棄物產製生質酒精技術，達到農作物全株利用的目標。

農糧署積極與經濟部、環保署等研議整合配套機制，依據國家能源整體政策之規劃，結合油品之產煉銷體系，以循序漸進方式逐步擴大使用生質能源。 [圖]

資料來源／行政院農業委員會農糧署

國產優質龍眼蜂蜜 那裡買？

由農委會農糧署輔導，苗栗區農業改良場主辦，台灣養蜂協會協辦之「國產龍眼蜂蜜品質評鑑比賽」結果出爐，計選出冠軍獎1名為彰化市養蜂產銷班梁東成蜂農榮獲，亞軍獎1名為台中縣外埔養蜂產銷班劉定佳蜂農榮獲，季軍獎1名為雲林縣虎尾養蜂產銷班劉明堂蜂農榮獲，另特優等獎50名及優等獎33名。

得獎蜂農名單公布於農糧署、苗栗區農

業改良場及養蜂協會網站，消費者如欲購買優質純正蜂蜜可上行政院農業委員會農糧署網站 (<http://www.afa.gov.tw>) 農民專區及苗栗區農業改良場網站 (<http://www.mdais.gov.tw>) 最新消息查詢，或向台灣養蜂協會 (<http://www.bee.org.tw>，電話：04-23713681，04-23713621) 查詢得獎蜂農名單，歡迎各界人士踴躍選購國產優質龍眼蜂蜜。 [圖]

資料來源／行政院農業委員會農業試驗所

新型梅加工品 梅醬

近年來國內積極開發許多梅精產品，梅精是將青梅除去種子，梅肉壓碎取汁，把梅汁加以高度濃縮而得之梅子精華。平均每15公斤青梅，製作梅精後之殘餘梅肉量約有5公斤，經添加配方後可製成約10公斤的梅醬。

在梅精的製作過程中，取汁後大量的梅肉往往被棄置不用，殊屬可惜。實際上，這些殘餘梅肉中富含有機酸和多酚等抗氧化物

質，可再加工開發為其他梅製產品。行政院農業委員會農業試驗所將梅精製作過程中殘餘梅肉再加工利用，已開發完成蜜餞型式的產品—梅醬。

梅醬酸甜中略帶甘苦，沒有青梅肉原有的酸澀味。梅醬除了直接作為蜜餞食用，還可作成果醬或中西式糕餅類的梅醬餡料。若依用途加以更改配方，應可更廣泛應用作為羊羹、果凍、梅飲品、醃醬或沾醬之原料。 [圖]

