

(上接第二十七頁)

半，由此可見味精業的發展情形了。味精工業館裏有一幅世界地圖，表示味精的外銷範圍，已擴展到全球，包括歐洲、香港、東南亞、美洲、琉球、中南美洲、澳洲、非洲和北歐。這是本省味精業對於國家經濟建設的一大貢獻。

食品工業：在食品工業館瀏覽一番以後，深知十年來的臺灣食品工業，進步很快，尤其是鳳梨罐頭，民國四十三年時，祇產一百五十萬箱，其中外銷的祇有五十萬箱，去年的生產量，已增加到二百多萬箱，大部份是外銷，所賺美金達一千一百五十七萬元。

洋菇罐頭外銷，雖祇是近四、五年來的事，但是發展之快，使人驚異，例如民國四十九年到五十二年間，每年都是直線上升，四年來的外銷量共達一百四十一萬箱，價值一千六百一十四萬美元。

臺茶外銷，已經有一百年的歷史，以最近五年來的比較，民國四十八年生產一萬五千公噸，五十二年時增為二萬公噸，內銷佔百分之廿一。六六，外銷佔七十八。三四，價值八百萬美元。外銷茶共分六類卅一種，分紅茶、綠茶、包種茶各六種，烏龍茶五種，其他的有五種。

本省植物油料的提煉，經多年來的改進，現已擠身在國際市場，以黃豆油的一萬五十公噸，豆餅二萬九千七百五十公噸，豆粉的五萬五千二百五十公噸為大宗，其次有菜籽油、花生油、米糠油、椰子油、胡麻油、蓖麻油、烏桕油、茶子油、棉油、花生粕、脫脂米糠、椰渣和菜籽餅等。

麵食：麵食推廣館，位於體育場正門的右邊，左旁是經展獎券的攤位，看來好像是清潔衛生的點心舖，右面是一套煎煮「多福餅」的機器，中間陳設着壽桃壽麵，紅龜饅頭，四週佈置着各種麵食的營養表、左角用作麵食的示範表演，門外的玻璃櫃中，擺着好幾盤新鮮潔白的麵點，整個麵食館是由臺灣區麵食推廣委員會主持的。

最能吸引觀衆的，便是每天有幾場麵食食品製作的示範表演，除了機器做的多福餅以外，還有

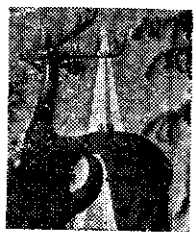


麵食館先生表演麵食

完全手工做的各種家庭麵食。祇要留心觀察，每隔幾分鐘便可學會一樣，例如冷水麵食品方面有水餃、片湯、鍋貼、刀切麵、撥魚麵、餛飩、拉麵、淋餅等。燙麵方面有蒸餃、甜饅頭、油餅、單餅、荷葉餅等。在場指導的是兩位美麗大方的小姐：孫兒、汪桂芳，輪流擔任，另外一位是專做拉麵的于先生。技術都是非常熟練。

推廣麵食的目的，是要打破「南人食米，北人吃麵」的觀念。應該以營養為重，鼓勵大家多吃麵食，含維生素，礦物質都比白米高，食用時不要洗，損耗少，變化多，易消化，節省菜，提高食慾，促進健康。總之在營養價值和經濟利益雙方兼顧之下，應該抱定兩個原則：(一)在所付代價相同的情形下，選擇營養較高的食物。(二)在營養價值相同的情形下，選擇所需代價較低的物。

麵食食品推廣委員會，除了在經展會上作示範表演外，還經常接受申請巡迴講習，凡軍公教機關學校和人民團體的女性員工，可由各機關申請，一般家庭主婦，願接受麵食講習的，可由鄉鎮區公所代為申請，都不收任何費用。(剛)



農村實況·別開生面

這次經展會中，有一個別開生面的項目，那就是位置於大門右側進去的農村實況館了。這是一座

豐收可靠的秘訣請使用

施葉養元

シオヤゲン



1. 本劑是化學肥料，並非植物毒藥劑。
2. 本劑比其他類似品，品質特殊。
3. 用本劑不但豐收，可預防各種病害。
4. 本劑可與各種殺菌劑混合使用。
5. 本劑不可與石灰硫磺合劑之鹼性高強農藥混合使用。

技術：日本液肥株式會社 (シオヤゲン本舖)
製造：協和化學工業股份有限公司 (全省各農藥行均有售)
臺北市華陰街39號 電話：46980

請將使用本劑之經過賜教於敝公司者另備贈送品奉贈