

庚寅

迎春納福

五結農訊

行政院新聞局登記政局版臺字第9672號
中華郵政北台字第4407號執照登記為雜誌交寄

理事長 簡藤松
常務監事 陳宣示
總幹事 李林欽
發行人 林正文
發行所 五結鄉農會
會址 宜蘭縣五結鄉五結村五結中路23號
網址 <http://www.wjfarm.org.tw>



恭賀新禧

暨全體選聘任員員工
總務事務監事長
幹事監事
常理事會
五結鄉農會
李陳簡
林正宗
工欽宗
松

敬賀



「蘭陽五農米」98年推出頂級良質好米 訂婚喜米新米、新裝上市

許下踏實的承諾，珍惜一切！真實擁有！

讓一切回到最初美好！五結米禮裝滿稻香滿心祝福

五結鄉農會---真情推薦

隨著時代轉變傳統的食用米包裝已發展至伴手禮的精緻包裝，本會不論是蘭陽五農米、典藏好米、台灣好米或是夢田越光米，其品質已受消費者肯定。今年以小包裝精緻禮推出第五代新禮盒，挑選頂級蘭陽五農米以精緻包裝呈現給消費者更多選擇。本會顛覆傳統在民國89年推出第一代訂婚米禮，引起全國其它產米地區譁然，亦陸續跟進推出相關禮盒包裝，然本會以創新理念不斷研發、試種新品種稻米，今年更榮獲全國十大經典好米殊榮，期以創新概念提高產品的附加價值，強化行銷管道爭取消費者之認同，並吸引大批觀光人潮，本鄉農民以最誠懇的心推出最好米，帶動地方產業發展，感謝消費者認同，您們的支持就是我們最好的鼓勵。

禮盒設計理念來自於稻米是大地孕育金黃稻穗，農民照顧稻米就像照顧自己小孩一般需要細心呵護，農民們期待豐收心情，以新生秧苗的姿態為底圖，是對每位新人獻上最深祝福，加上燙金以表富貴、桃紅色袋子則是討喜，典藏精緻蘭陽五農米則是農民們獻上大地最純真的一滿滿祝福。



法拍訊息



標的	座落	土地面積(坪)	建物面積(坪)
農地	壯圍鄉古結段139地號	1001.27	
透天	五結鄉成鳳路345號	33.14	48.22
公寓	宜蘭市東後街44號5樓	8.1	30.15
農地	五結鄉新甲段176.177.178.179	81.67	
透天	五結鄉成興路146號	42.156	66.08
透天	五結鄉大吉東路大吉新邨66-10號	24.47	48.44
一層	冬山鄉三城路241巷31號	196.02	54.11
建	員山鄉成功段665地號	142.42	



水稻新品種簡介 台農74號

「台農74號」為短圓型之梗型香米品種，其米粒外觀晶瑩剔透，米飯具有淡雅之芋香味，食用品質優良，稻穀產量高，耐儲藏性佳，脫粒性適中，穗上發芽率及耐倒伏性較台農71號為佳，對稻熱病抵抗性不穩定，抗白背飛蟲及斑飛蟲；第一期作全生育日數123天，株高97公分，穗數17穗，一穗穎花數92粒，稔實率86%，千粒重24公克，稻穀公頃產量7,104公斤；第二期作全生育日數112天，株高96公分，穗數13穗，一穗穎花數106粒，稔實率78%，千粒重24公克，稻穀公頃產量5,362公斤，適合全台各地區栽培。

「高雄146號」稻穀產量穩定性方面，高雄146號於2年4期作之區域試驗結果，稻穀平均產量為5,616公斤/公頃，對稻熱病具有中等程度之抵抗性，於稻熱病發生較嚴重之年份或區域，可降低發病程度，減少用藥次數，有利安全稻米生產工作之推展。米粒稍大，平均千粒

重達26.7克，粒型飽滿、糙米成麥飴色。高雄146號於碾米品質、米粒外觀等表現除米粒外觀背白較高外（心白則較低），其餘表現均與米質對照品種臺梗9號相近，略優於臺梗11號；食味品質方面於區域試驗兩年四期作食味品質檢定結果，三個期作為B級、一個期作為C級；脫粒性屬中等脫粒性品系，適合機械採收。



圖一、台農74號之田間生育情形



圖二、台農74號之單株

圓夢、創業、投資便利貸

申請資格：

1. 農會正會員
2. 農保被保險人
3. 漁會甲類會員

申貸金額：最高**30**萬元

貸款利率：年息**1.5%**

貸款期限：最長五年

攤還原則：

每月本金平均攤還（以30萬元為例：每月只繳5375元）。

訊息通知



自99年1月2日起，因北區農會電腦共用中心系統主機更新遷移，原有的語音電話號碼更換為**[02-2967-5777]**，特此通知。

存款全額保障

延長一年至99年12月31日止



全額保證



★本會信用部資金充裕，會員、鄉親購屋置產、投資、創業、圓夢有資金需求者，歡迎來會辦理農家綜合貸款，手續簡便、利率超低，另有多項優惠貸款請洽本會及各辦事處！

農、健保戶『委託轉繳卡便利』

農民健康保險98年第2期保險費繳納期限為98年11月底，請被保險人儘速至投保農會繳納；若逾寬限30天期間(至98年12月30日)仍未繳納者則自翌日起至完納前一日止加徵滯納金。提醒被保險人勿逾寬限期限，以免增加滯納金負擔，甚而影響自身之保險權益。

依農民健康保險條例規定，被保險人自行負擔之保險費應期前繳納，於每年5月及11月底前送繳投保單位。98年2期保險費計費期間自98年12月至99年5月共6個月，一般被保險人自行負擔之保險費計468元，全民健康保險費無論本人或其眷屬，每人保費1722元。

惟被保險人若未於期限內繳納者，依農保條例規定可寬限30日；逾期仍未繳納者，自期滿之翌日起至完納之前一日止，每逾一日加徵其應納費額0.2%滯納金(加徵之滯納金以應納費額1倍為限)。提醒被保險人注意，若加徵滯納金30日後仍未繳納者，投保單位將停止受理其保險給付，為避免影響被保險人權益，請務必依規定繳納保險費。



98年第二學期農委會農漁民子女就學獎助學金請領人名單

楊智雅	林倚祺	陳欣妤	蔡佩芸	游詩萍	賴采苓	莊啟儀	何雅娟	賴淳靖	邱凱翔
許惠琇	林佳盈	賴哲民	林婕	邱義文	張玉郎	林嘉柔	吳紀邦	陳昶維	張哲綸
邱玉嬌	林盈孜	簡百笙	吳威翰	陳玉芳	林妤珊	沈筱樊	吳明諺	林育偉	李凱傑
周宜瑩	林于玄	林欣薇	林思吟	林妍汝	王若玫	林嗣原	蔡佩芸	吳文萱	余家成
何佩倫	賴怡珊	邱筱婷	傅郁蘋	賴壬德	羅舒玟	廖威智	蔡柔倩	張辰蔓	張智祥
余雅涵	陳品卉	吳思賢	林士堯	朱勝群	蔡璧灿	蔡柏元	蔡勝盟	沈中華	張育瑄
陳妘婷	張育甄	吳舒涵	薛宜如	簡百崧	林子翔	蔡柏盈	張佳琪	陳定良	
簡家棟	黃詩吟	吳彥廷	游宗晏	郝明慧	林柔君	林君豐	簡嘉瑜	林裕庭	
陳立偉	邱信壽	林仔堯	邱智雯	林冠蓓	陳偉浩	曾敬雯	何珮瑜	林雅涓	
吳京倫	石兆光	林建懷	陳虹如	楊維哲	何儒軒	吳沂澂	林婉晴	林思嘉	
黃珮婷	簡健宇	方惠儀	駱官明	林宣璇	林葳	林士弘	鐘筱茹	簡弘彥	
鐘志維	楊長盈	吳維哲	王芳宜	黃慧慈	許育誠	林思瑩	陳映蓉	賴育煌	
林千慧	賴彥伶	吳祺統	林采恩	李盈潔	朱姿容	陳怡靜	林宜萱	周佩質	
陳韋璁	張玉慧	郭子睿	吳敏慧	李柏廷	李韋辰	林筱淇	林彥妤	黃奕儒	
林澧致	盧裕翔	林欣鋼	林曉婕	鄭皓宇	陳維倫	楊家華	林昀	李昭宏	
張哲銘	楊俐雯	林智涓	周欣宏	林宛瑩	張煥基	廖婉婷	薛羽珊	吳庭慈	
薛靜芯	吳明穎	吳敏璋	薛允慈	何偉昌	陳建豪	林信宇	楊晨	張晉煌	
林思瑜	吳樺雯	黃玉佩	薛郁穎	林鈺倩	賴以傑	黃俊翔	邱玉婷	林弘仁	
許人懿	楊雅涵	張凱迪	林郁芬	張羽辰	林均瑩	林志謙	林家威	陳德容	
方郁珊	邱慧雯	張奕	簡伶恩	簡子揚	陳力璋	李念祖	賴偉誠	李姿瑩	
何芷宜	張哲豪	張茵	許智雯	邱振愷	陳思穎	許羽均	薛安庭	蔡宛均	
楊婕	許佳瑜	簡子鑫	廉凱評	張凱鈞	楊雅筑	賴欣怡	林羽珊	黃湘燕	
何翊辰	吳映璇	沈儀婷	林虹齡	陳展龍	楊長昱	黃燕慈	林雍華	吳佩臻	
林宇建	林庭筠	沈翔怡	方祺華	張郁盈	張晉銘	簡嘉瑢	林雍容	鄭何柏	
張琇華	林昱萱	林軒仔	林依歆	游蕙華	陳柔臻	林其臻	楊宛芸	方建智	
林祐世	林婉婷	簡毓瑩	簡嘉嬅	游雅雯	林志謙	林雅婷	楊宜倫	林莘証	
林佩穎	方惠娟	吳品萱	林弘貿	方秀新	張家豪	方姿文	林錦漢	藍婉真	
林沛渝	蔡瑜珊	賴欣昌	林靖芸	張哲維	林昱婷	游于瑩	陳柔穎	簡銘輝	
王浩銘	林佩璇	林駒奕	張雅涵	余佳玲	賴昆謙	林雅婷	張宛琦	張宇均	
王妙慈	林妤萱	陳韋嘉	林宇俊	何雅婷	何思穎	林亞芬	賴若瑄	蔡承軒	

總計申請資格符合件數共：276件 總計符合資格金額：2,000,000.00

*以上名單姓名若有錯誤，以本會公佈為主。



『豐富之旅』一日交換體驗活動



一得知有機會代表五結鄉農會四健會到宜蘭市參加一日交換體驗活動，我們兩人就迫不及待地報名參加，期待一場豐富體驗之旅。

當天一早，我們到縣史館與宜蘭

市的兩位交換會員見面，寒暄後，我們就跟著宜蘭市農會的小葉叔叔展開豐富的體驗活動。今天小葉叔叔要帶我們去認識宜蘭市的花卉產業。一到「綠森林苗圃」就感覺滿眼綠意，老闆娘正親切地招呼客人，應客人需求介紹合用的植栽。而我們則跟著老闆進去後面的花圃了解植物的生長及照顧情形。一到後面的花圃，只見各式各樣的植栽在主人悉心照顧下洋溢生命活力，讓人捨不得移開腳步，相信再浮躁的人，置身在此也能沈靜心思。除了滿眼的綠，更有許多花卉爭相綻放嬌媚的容顏，讓人有「萬綠叢中一點紅」的驚嘆。接著進入體驗的重頭戲，老闆親切地問我們說：「你們知道要怎麼分辨不同的植物嗎？」我們想了想實在無法想出一個完整的答案，老闆見我們沒有回答就直接公佈答案：「植物的味道、葉子的形狀特性、生長情形等都可以是分辨的依據」。接下來老闆為我們介紹一些常見的觀賞及香料植物，比如：咖啡樹、楓葉、槭、薄荷、光蠟樹等。每種樹真的有不同的外型、不同的氣味，要分辨植物，進而跟植物作朋友真的要使用全身的感官去與它交流。

靜態的介紹以後老闆帶我們到店裡DIY盆栽。一開始要先在花盆的底部擺放一些細的乾樹枝，然後放上一些植栽用土，再把小盆內的植栽一個一個小心翼翼地放進去，記得將土壤滿後要把土壓緊，避免澆水時土被沖出來，最後再為心愛的植栽加上一些肥料。老闆娘說：「這兩盆植栽帶回家一定要好好照顧唷！否則它會爛爛的不漂亮，如果有照顧上的問題或其他種花的疑問，可以請多跟我們聯絡，之後更歡迎你們帶著家長來店裡參觀。」或許就是老闆娘這一句貼心話，讓我們要離開綠森林花圃的腳步更顯依依不捨吧！。

跟花卉店的老闆和老闆娘說再見之後我們小心拿著今天的戰利品坐上小葉叔叔的車與大家會合，一日交換會員的體驗活動就這樣劃下句點。回味今天的收穫：增加好多植物相關的知識，認識了好多種的花卉、植栽，瞭解移植花卉的技巧，除此之外，行囊中更有滿滿溫暖的人情味和一場豐富的體驗之旅。



魔法廚房

叉燒包

曾美蘭老師指導

材 料：
A、溫水160公克、細砂糖1/4小匙、粉心粉120公克、酵母粉1小匙
B、細砂糖100公克、豬油5大匙拌勻
C、低筋麵粉360公克、泡打粉1.5大匙共篩
餡 料：叉燒肉150公克、醬油1大匙、糖1大匙、香油1大匙、蕃茄醬2大匙、太白粉1大匙、水1/2杯。
餡 作 法：
1. 叉燒肉切成小片。
2. 所有調味料一起放鍋內，邊煮邊攪，使成糊狀，再放入切好叉燒肉片，放涼備用。
作 法：1. A料拌勻揉成光滑麵糰，發酵約一個小時。
2. B料拌勻再和發好麵糰揉勻、C料也加入揉成光滑麵糰。
3. 將麵糰等切成24塊，包餡、中心收攏、底部墊紙、排入蒸籠中、水開大火蒸8分鐘，再用中火蒸5分鐘即可。



米漢堡

張秀雀示範

材 料：
糙米飯4碗、蕃茄5片、蔥蛋5片、豬肉堡5片、沙拉或蕃茄醬、香鬆或炒白芝麻各少許。
飯：
糙米2杯洗淨、加2杯半水泡2小時，煮成飯，用適當大小做成模型做扣模，扣壓成10片飯。
肉 餡：
絞肉1斤、天喜菇100公克、蛋1個、糙米飯2片、鹽1茶匙、胡椒粉1茶匙、太白粉1大匙、醬油1茶匙、攪拌均勻至有黏性，醃10分鐘，做成20個肉餡，放在平底鍋煎熟。
整 形：
1片飯鋪1片蔥蛋、1個肉餡、擠一些沙拉醬或蕃茄醬、加1片蕃茄在加上1片飯片、撒上香鬆或炒白芝麻即可。



越光米壽司球

游秀香示範

材 料：
天喜菇150g、越光米飯300g、壽司醋30g、細味噌20g、味霖10g
調味料：鹽3g、胡椒粉3g
作 法：
1. 將天喜菇沖水洗淨，剝絲炸成金黃色拌入鹽、胡椒粉
2. 越光米飯拌入壽司備用
3. 壽司飯中間包入天喜菇、捏成球狀一顆30g
4. 細味噌加入味霖拌勻，塗抹在壽司球上，烤至金黃色即可。

