

大埔農墟



周年

04.2011

攝影比賽
周末屯門遊
生食文化
樂活有機
農墟之友
家居農夫





大埔農墟六周年



今年大埔農墟6周年，我們會以「家居農夫」為主題，鼓勵市民在家種植有機菜。一直以來，限於居住環境，家居綠化大多數會以賞葉的植物為主，但是除著生活住屋的改善，很多市民都選擇有露台或天台的房屋居住，這些活動空間，由於有直射的陽光，正好利用來種植蔬菜，實踐低碳生活，食用家中出產的有機菜。

到訪農墟的市民，很多其實是「家居農夫」，他們去農墟不單單為了去買有機菜，他們想打聽來季有甚麼蔬菜可以種，而且很多都變成一個有機種植的學生，向農民查詢種植方法，過程中大家都能分享種植的樂趣和收成時那份喜悅。所以農墟已不只是一個提供本地有機菜的地方，也是一個學習有機種植的好地方。

如果你都想做家居農夫，嘗試在家中找出一個地方開始種植，本特刊內頁會介紹更多家居種植的資料，6周年過後，我們會印製一本家居農夫的小冊子給大家參考，我們亦會在菜聯社的網頁繼續以家居農夫為主題，帶大家一起去體會家中種菜的樂趣。

大埔農墟

地址	大埔太和路(消防局側)
開放時間	逢星期日上午9時至下午5時
查詢電話	2471-1169
網址	http://hongkongfarmersmarket.org

農墟之最

無論初次到訪農墟或者由開始至今支持農墟的市民，多多少少都被農墟那份熱鬧星期天氣氛所吸引著，農墟有很多特別之處，讓我們介紹一些農墟之最給大家了解多一點點吧！

最近及最遠的農場

在大埔農墟擺賣的農友，全部都是位於新界區。

最近農墟的是青坪農場，位於大埔區南華圍，距離約3.5km。

而最遠的是有機樂土農場，達24.6km。

最熱及最冷的農墟日

農墟開始至今，最熱的農墟日是在2007年7月15日，據天文台所錄得的當日記錄，大埔墟的氣溫高達攝示35°C。

最冷的是在2008年2月3日，早上開放時氣溫只有攝示7°C。

最多... 入場人數

每次農墟活動均會統計入場人數，原來最高入場人數是在2006年4月23日，總人數多達4550人。

傳媒採訪

2007年是農墟最多媒體到場採訪的一年，採訪次數共10次。

租戶擺賣日

2007年4月22日的農墟日是最多租戶參與的一天，當日出席租戶合共36檔，場內相當熱鬧。

2007
4月22日

最大作物種植範圍

在農墟菜檔中，健康有機農場是擁有種植面積最大的認證農場，耕種面積為15,862.5平方米。

最高出席次數

農墟於2005年4月開始至2011年3月底，開放次數合共266次，青坪農場是參與農墟次數最多的租戶，參與次數多達256次；第2位是曾號農場，只有1次之差。

第1位

青坪
農場

第2位

曾號
農場

THANK YOU 你 繼續支持！
最想... 有心

農墟之友



成立目的

有機耕種和環保是現今各地的大趨勢，香港也有很多市民支持和響應，因此他們會到農墟選購本地的有機菜。本社（菜聯社）一直致力籌辦著大埔和屯門農墟，認為農墟不應該只是一個售賣有機產品的地方，所以在2010年成立「農墟之友」，目的在於拉近市民和農民之間的距離，讓大家發展成為一個伙伴的關係，如市民能夠多買本地的有機蔬菜，支持農民直銷蔬果的有機農墟，本地的有機農業才可以繼續發展，市民才可以繼續享受到香港出產的有機蔬果。

現況

農墟之友成立近一年，現時會員人數有七百多人。本社定時為會員安排參觀活動，使會員能更全面及透徹地認識本地有機農業；會員在活動過程中與農民交流，不但可以認識更多有關種植的知識，更可擴闊自己的社交圈子。除此之外，本社每月會向農墟之友發放電子月刊，讓大家緊貼農墟及有機農業的最新消息；另外亦定時為會員提供時令食品的訂購服務，讓大家安坐家中也能吃到新鮮本地有機蔬菜。

活動

訂購有機西瓜、中秋有機果籃等時令應節食品



所謂「不時不食」，本社定時為會員提供時令蔬果訂購服務，有機蔬果直接由本地有機農民提供，新鮮滋味。安坐家中便可享受到美味蔬果，又可支持本地農業。

望原濕地導賞團



會員有機會認識望原濕地生態，了解保育生態及自然環境的重要性。

參觀菜聯社有機種植社群辦公室



本社為農墟之友的主辦單位，身為會員的一份子，當然要參觀一下位於大埔的有機種植社群辦公室，了解有機農業的最新發展、農民面對的困難與挑戰。

參觀屯門十字路會



十字路會為屯門農墟的協辦機構，提供場地予本社舉辦農墟。活動除了讓會員在農墟買到有機蔬菜外，還可購買公平貿易產品，支持貧窮地區的獨特產業。

參觀士多啤梨自摘園



二月份正是士多啤梨當造時期，會員深深地體會到時令作物的味道出眾，明白有機作物不時不食這個道理。

展望

本社會繼續為會員提供更多元的會員活動，增加與農墟之友溝通的機會，同時亦希望農墟之友與農民有更多交流的機會，讓大家更透徹地了解農民在香港種菜遇上的困難，更加支持農墟。本社亦會繼續透過不同的渠道，讓更多朋友加入「農墟」大家庭的一份子，與本社一起支持農墟及本地有機農產品。

種植的樂趣

做了農夫八年，仍然對這一行業好感興趣，好想繼續——如果容許我的話！現時世界糧食短缺，覺得這個行業好有意思，幫到自己，也幫到人，雖然賺到的都是辛苦錢，經常腰酸骨痛，風雨過後收成減半。

親眼見到好多的農友，靠種植謀生，生活艱苦，平日慳儉非常，但開口埋口都是講自己種的菜有多好吃，有幾精彩，完全沒有半點投訴，只要種到的「心機菜」，可以賣到好價錢，維持到生活，便滿心歡喜，年事已高也不言休，種植真是有一種魔力，滿足到自己，也能夠感動到周圍的人。

做了八年農夫也想繼續，因為覺得自己種的蔬果幾好食，幾新奇，可以給予支持的顧客一個新角度來面對食物，除了不想浪費之外，也可以食到另類的味道，原來有機蔬果是可以咁好味！車厘茄原來可以有咁多種味道，草莓原來可以有咁香，薯仔原來可以咁有口感，玉豆、椰菜原來可以咁爽甜，凡此種種令人覺得，用心機種出來的食物，關心用家健康種出來的食物，原來可以大不同，好有趣！

種植其實可以令人好著迷，因為種植的領域好大，有好多學問，充滿著科學與感性的元素。因為是半途出家，一路在摸索路途中，腦海中不斷有新影像，用甚麼「新方法」種植，會更穩定及更持久，亦令人更加著迷。香港種植分秋冬春及夏天兩季，一個循環已是一個周歲，探索的旅途周而復始。



小狗阿康
本地有機農民，農場位於元朗蓬吉鄉



紫色車厘茄



小狗阿康的農場



有機椰菜

我們非常支持農墟之友活動。透過參加會員活動，有機會與有機農民接觸，交流種植的心得，對本地有機農業有更深認識。來自本地有機農場蔬果的味道較日常購買到常規蔬果出眾。我們閒時也會參觀本地有機農場，支持本地有機農業。

農墟之友
李先生、黃女士

400人
500人
600人
700人

齊齊做 家居農夫

近年，全球瀰漫著一股「綠色」的熱潮，提倡有機、環保和減少碳排放等成為熱哄哄的議題，加上政府推行《綠色香港我鍾意！》運動，喚醒了社會各界對綠色生活的關注和興趣。加上食物安全的問題屢見不鮮，讓市民更加關心進口食材質素參差對健康構成的威脅。因此，不同類型的有機和健康食品成為愛好健康一族的新寵，而大埔和屯門農墟一直致力推廣本地有機蔬菜，農墟內的商號能為市民提供一個既優質又有保證的選擇。

在農墟內與農友閒話家常的時候，我們能知道當一個農夫的日常生活，如何種出靚菜。閒談中會嚮往過著像農夫一樣能與大自然這般親近的生活模式。要成為一名真正的農夫確實不容易；但大家有否想過即使沒有自己的田地，也能在家中體驗一下當「家居農夫」的滋味呢？



甚麼是家居農夫？

「家居農夫」其實是很簡單的概念，只要大家在家中種菜便能稱之為家居農夫了！但為甚麼這個概念會在香港出現呢？

對於寸金呎土的香港，一家大小住在數百呎的單位內，很難擁有自己的花園。蝸居的港人，加上急速繁忙的生活步伐，往往讓大家喘不過氣，承受著沉重的精神壓力。因此，家居農夫便得到發展的空間！「家居農夫」是希望大家能在日常生活空間裡騰出一點空間來種菜，在家中開拓出一片綠色的小天地，在美化家居的同時，亦能嘗試當一個農夫的滋味！

家居種植有辦法！

要當一名家居農夫，不需要佔用很大的空間，其實只要懂得善用空間和了解不同蔬菜的種植條件，家中不少地方也可以用來種菜！家居農夫不一定局限在室內，在窗台、天台，甚至辦公室內也可以做到！因此各位一起坐言起行，齊齊做個家居農夫！

說起家居農夫，便不得不提及「城市農夫」這個概念。其實早在七、八十年代，外國便出現了一個新的概念——「城市農夫」。以往市民都以種植觀賞性質較高的園藝擺設為主；而「城市農夫」的出現，是希望鼓勵他們能在自己的花園裡騰出一點空間，不是用來種花草，而是種植一些蔬菜、香草和生果等可食用的農作物。

家家戶戶能在自己的庭園裡種植不同類型的蔬果，除了可以美化環境，亦能為自己提供食材，因此，城市農夫在外國愈來愈盛行。

經過多年的發展，現時全球很多國家也有推行城市農夫，而且也十分成功。在不少國家，當地居民善用鄰近空間，配合園境和綠色設計，在種菜同時把整個社區與公共空間連繫起來。例如在澳洲雪尼，當地政府正計劃在雪尼內興建一個社區性質的城市農場，為區內市民提供多元化的活動，建設更好的社區網絡。

在城市農夫推行期間亦會出現不少社區組織，以協助和支援希望加入成為城市農夫的「新農友」。例如在加拿大的溫哥華，早於1978年便有一個名為「City Farmer」的組織，在社區內推廣城市農夫，更於1994年設立首個有關城市種植資訊的網上平台，搜羅及發佈全球的相關資訊，運作至今。

家居農夫X城市農夫？

而近年，日本亦出現了名為「半農半X」的新生活模式：一方面種植糧食，另一方面繼續工作以賺取固定收入；而國內亦出現了一群希望「反璞歸真」的城市人，他們向位於市郊的農民租借了田地，在周日時駕車到自己的農地除草、澆水、施肥和收割，一嚐當農夫的滋味。

城市農夫的出現慢慢改變了城市人對農業的看法，由以往嚮往繁華生活，到現在希望「歸隱田園」，親親大自然。但城市農夫在香港可行嗎？在香港還有哪些地方可以種菜？在特刊內將為大家解答！

家居農夫小問答

問：我沒有任何種植經驗，請問我該如何開始？

答：在家種菜需要不同的工具，如：花盆、培育土、泥耙、鏟子和剪刀等。有意加入種植行列的朋有可以到園藝店相關工具，亦可參考即將由菜聯社印製的《家居種植小冊子》，了解更多家居種植的知識。

問：我家很狹小，又沒有窗台或露台，還可以種菜嗎？

答：當然可以，只要運用得宜，家中很多位置也可以種菜！可參考後頁的圖片。

問：有甚麼蔬菜比較易種，適合小朋友嘗試呢？

答：一般來說，如：生菜、菜心和白菜等葉菜類較為適合小朋友試種，因為種植時間較短，亦較容易打理，收成較穩定，小朋友較易獲得滿足感。如果想挑戰一下的話，可以試種顏色豐富的车厘茄，對小朋友來說較吸引；但種植較為需時，難度較高！





家中種菜我有計!

前 文提到善用空間來種菜，那麼怎樣去善用家中僅有的「空間」來種菜呢？而騰出來的空間又該種甚麼呢？一齊來看看如何在家中種菜吧！

家居種植平面圖

只要善用空間，家中處處也能充滿生機！以一個三百多呎的單位作示範，看看那裡能種菜！

床邊



部份讀者可能會在床的旁邊放一杯水，避免早上起床時皮膚變得乾燥。其實可以種植一些可用水種的作物，例如：香蜂草和薄荷，除了可美化房間，起床時摘一片來「醒神」一下！

露台



一般來說，露台比窗台面積更大日照更充足。除了一般葉菜類外，蕃茄或香草都能健康生長，不妨試試！

窗台

窗台是家居中最普遍的栽種位置。雖然面積不大，但只要留意日照和方向，一般對陽光需求較少的蔬菜也能健康成長。

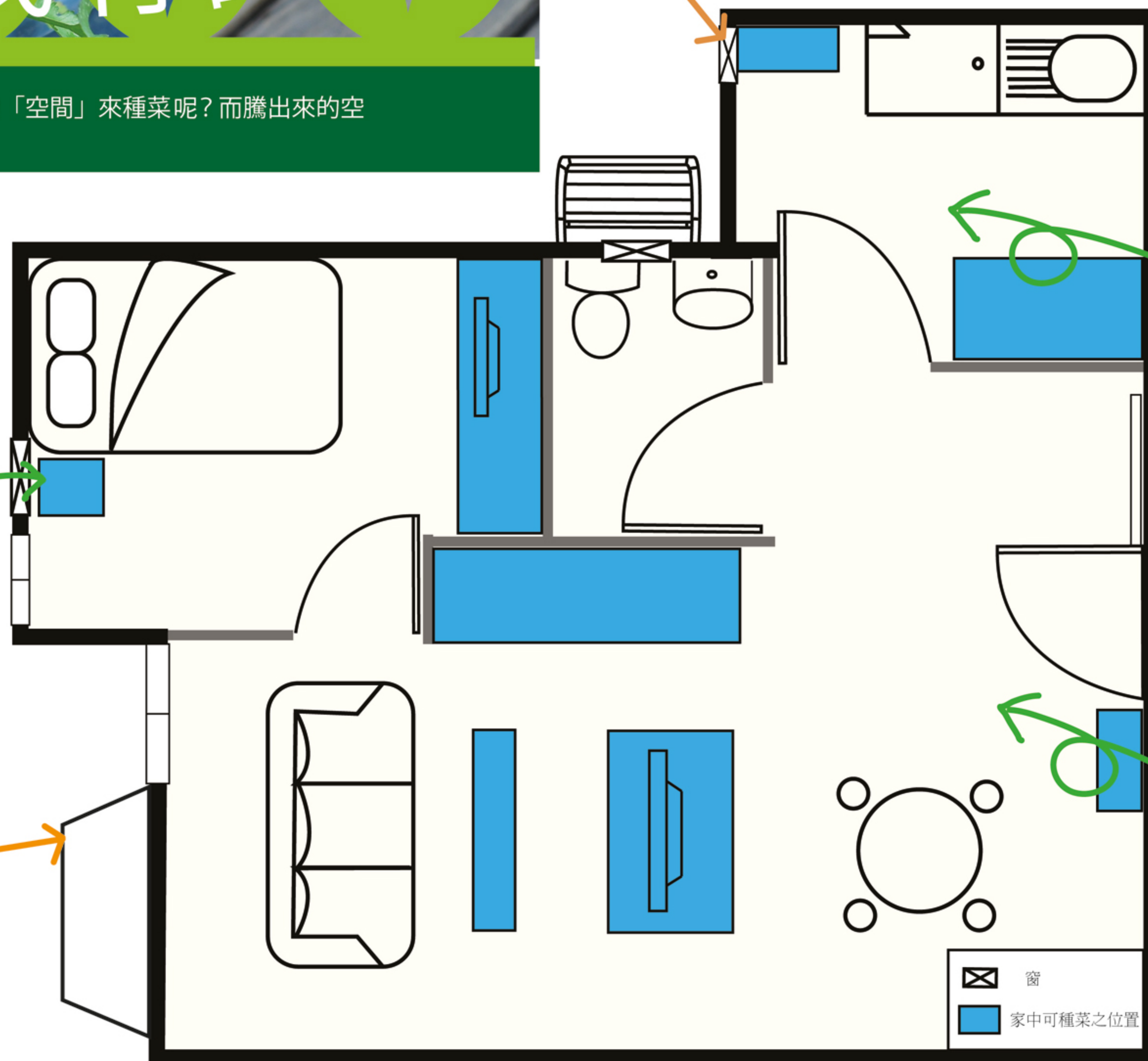


小貼士：
一留意窗台的方向，向西的窗台的日照時間較短。
一選擇蔬菜品種時可根據日照長短而衡量。

天台



天台光線充足，面積又夠廣，非常適合種植蔬菜，更可嘗試搭棚種瓜類和果樹等需要較大空間生長的蔬菜。



種咩菜好呢？

對於初次當農夫的朋有來說，最讓人頭痛是不知從何入手！該種些甚麼？在哪裡種好？往往讓人摸不著頭腦。

以下是一些小建議，不妨參考一下！

品種	日照	蟲害	適合位置
生菜	☀☀	🐛	窗台
菜心	☀☀	🐛🐛	窗台
豆芽	✕	🐛🐛	室內
蕃茄	☀☀☀	🐛🐛🐛	露台
西瓜	☀☀☀	🐛🐛	天台
薄荷	☀☀	✕	窗台
迷迭香	☀☀	✕	露台

廚房



在廚房內可以種植一些可作食用素材的香料，如：羅勒、芫茜等，在煮食時可即時摘下來作香料使用！



由於室內光線不足亦不穩定，所以很適合種植豆芽。只需要在容器內加入棉花或面紙，加入清水和豆（紅或綠豆皆可），每天換水，不需陽光，一星期後便能食用。

室內



沒有光照又想種蔬菜？當然可以！雖然選擇的不多，但依然可以種植芽菜和非黃等。

小貼士：
一應避免在電器旁或電制旁種植蔬菜，避免附近濕度過度導致短路。

LOHAS

Lifestyles of Health and Sustainability

樂活有機

健康・自由・滿足

樂活一族熱愛自然，香港人工作忙碌，想寫意過LOHAS生活，是否一定要辭工歸園田居呢？其實想擁有健康快樂的悠閒生活，並不一定要等退休，“田園”其實可以在你的周圍！以下幾個樂活小貼士，可以提供一些選擇讓大家過樂活式生活。

半職農夫 吃得健康，選用有機產品。

要全家吃得健康，而且又想享受耕田的樂趣？可以選擇近期興起的“半農半X”的生活。既不用放棄自己的職業，又可作一個半職農夫。有些團體除了提供土地外，更會提供農具、天然農藥、天然肥料、種子及種苗等，並會有導師指導。耕田，瞬間就變成了輕而易舉的事。

郊外農場租田需應付更多的挑戰，可謂社區園圃的進階版。香港的有機農田集中於新界北，包括吳家村、大江埔、粉嶺、坪輦及達吉鄉等。

週末假日休息下?! 105個休閒農場任你揀!

大家可參考漁農自然護理署提供的休閒農場資料〈香港休閒農田指南2011〉。當中介紹本地105個農場給市民認識，亦有介紹各農場的特色，例如出產的新鮮農產品，以及其他有關農業、休閒或教育的活動。指南可在菜聯社網頁<http://www.fedvmcs.org>下載。

齊來做家居農夫 快快樂樂，用心在活。

只要有心種植，不一定要有田有地；在家也能快活地種菜。其實大家都可以利用家中的有限空間來種菜，既可綠化家居，亦可初嘗農夫的滋味。如何善用家中的有限空間來種菜?! 可以留意特刊中的家居種植平面圖吧!

建立社區園圃 熱愛自然，減少污染。

健康快樂的生活，離不開與家人朋友鄰居一起分享生活點滴。在附近社區園圃種菜，既可節省交通時間，亦可與同一區的居民多點認識，一起遵行環境理念。

香港的社區園圃一般以4-5個月為一單元，因為面積有限，所以想要有豐富的收成，便要定立一個清晰的種植計劃。可以將田劃分為2部分，一部分種植生長期較短的作物如莧菜、生菜；另一部分種植生長期較長的作物例如瓜果類；既可得到快速的收成、又可挑戰難度較高的作物了。

現時康文署亦有舉辦社區園圃計劃，香港、九龍、新界一共有21個園圃，實在梗有一個在你附近!

去外國的農場體驗?! 參加WWOOF的義工農場體驗吧!

WWOOF, World Wide Opportunities on Organic Farms是一種以協助有機農場生產有機作物為目標的國際性組織，起源於70年代的英國，目前已經有數十個國家申請加入。WWOOF組織主要協助一般民眾到農場做義工，體驗有機栽培的技巧，感受農場的生活。其運作方式是民眾提供短暫勞力，每天工作4~6個小時，並由農場主人提供食宿，在互相信任、經驗交流的原則下，一起完成有機栽培。





生食・生機



談到生食，大家或會想起日本的生食文化。日本人開始食用刺身，大約是西元十五世紀的事。「刺身」是用生鮮的魚肉、貝類等各種海產，甚至肉類，沾以調成的醬汁，配上白蘿蔔絲、小黃瓜絲、嫩薑絲和海帶等一起食用的一種生食料理。魚生源自日本漁民出外捕魚時，由於不方便煮食，於是就直接將鮮魚吃下肚，其後就展出形形式式不同的魚生吃法。初時人們會把生的魚用鹽或醋進行殺菌和加工後食用；到了十六世紀中葉，開始把切開的生魚肉蘸上醬油吃；到了十九世紀中葉，普通百姓已經習慣了這種飲食文化，盛行至今。



其實中國人以往亦喜愛生食魚肉和以飯混和發酵的鮓等。例如在寧波，人們愛生吃梳子蟹。他們以鹽水和薑生醃生的梳子蟹20小時後食用；而韓國人則愛以新鮮蔬菜製作成泡菜。此外，韓國人還有獨有的生食習慣：他們以生海帶、海苔、白菜、芝麻葉、地瓜葉等葉菜攤平在手心上，然後將飯、小菜、沾醬等包起來生食。除此之外，越南的傳統美食－春卷，現在也有生食的做法，人們用米紙包上生菜如薄荷葉、香菜等，再佐以辣醬食用。



生食的好處

生食蔬果的從營養、味道、人體健康，以及環境各方面，都有不同的好處。

營養：

由於生食沒有經高溫烹煮，因此能夠保存原有以及容易受熱的營養素，例如維他命C及B群、活性酵素等。

味道：

有些蔬果帶有獨特的味道，直接生食可以原汁原味。例如青瓜，口感較為爽脆。另一方面，將不同種類的蔬果混在一起，加入少量調味料，如醋、醬油或沙律醬等，可自行調校出喜愛的口味。所以生食的味道和口感都是較為清甜、爽口及有鮮味。

環境：

除此之外，生食還能夠節省能源，因為食物不會經過高溫及其他加工處理，從而減少碳排放。生食亦能夠保護生態，因為生食者大都會選擇有機種植的蔬果作食材。

人體健康：

此外，生食對身體也有莫大好處。一些蔬果，如：蕃茄、甜椒、生菜等，含有天然抗氧化劑，如維他命A、C及E，這些營養素能夠對抗自由基，預防癌症。另外，部份蔬菜，例如花椰菜、芹菜等，均含有多種微量礦物質，這些對人體內部正常運作都很重要。

適合生食的蔬菜品種

可以生食的蔬果種類有很多，常見品種包括：蕃茄、生菜、白菜、青瓜、苦瓜、甜椒、辣椒、花椰菜、甘筍、櫻桃蘿蔔、蘆筍、芽菜等等。

生食的疑慮

生食的疑慮主要是殘餘農藥與寄生蟲問題。因此，生食前必須洗淨蔬菜，以免將殘餘農藥及寄生蟲一併進食。另外，選擇有機蔬果作生食亦可以避免攝取殘餘農藥。





屯門農墟位於青山公路，鄰近黃金海岸，附近一帶有不少好去處，大家星期六不妨到屯門農墟走走，順道遊覽附近的景點，欣賞一下怡人的風景，過一個休閒舒適的周末。

周末優閒 屯門遊

國際十字路會是本港一非牟利機構，主要工作是將捐贈者與不同需求者進行配對，另外亦會於場地內售賣公平貿易產品以及舉行貧富模擬生活體驗。

會址的前身是掃管軍營，現時仍保留了當年軍營的建築，用作辦公室及宿舍。而這些建築經過義工們翻新後，亦變得別具特色，絕對值得拍照留念。

在入口不遠處，有一家公平貿易店，店內分開不同區域，售賣來自不同地方的公平貿易產品，而這些產品都由世界各地的貧困人士所生產，並直接向他們購入，以減少中間人的剝削。

在店旁邊的絲路咖啡店，為大家供應美味香濃的咖啡，坐在店外的露天茶座嘆咖啡，有如置身外國，享受著悠閒的生活。

三聖墟

由三聖墟步行至青山灣泳灘。

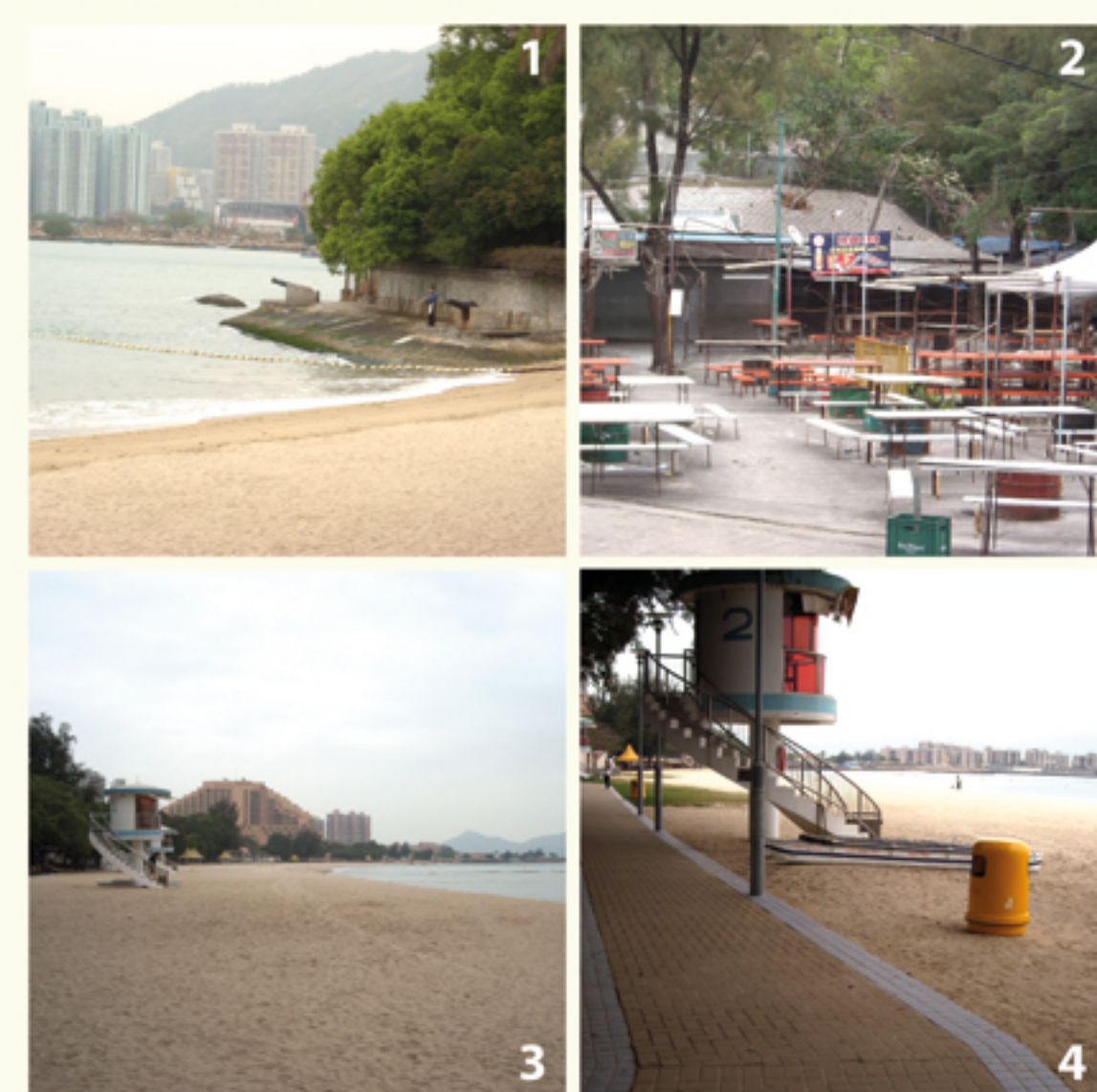
青山灣泳灘

三青山灣泳灘設備完善，包括：燒烤場、兒童遊樂場和快餐亭等。泳灘更提供泊車位，方便駕駛者。

每到日落時段，灘頭上不時有一家大細到來摸蜆、捉蟹，大家可以帶備摸蜆工具與手套來玩玩，享受家庭樂。而灘頭對出有一小型碼頭，喜歡釣魚的朋友，可以一邊釣魚，一邊欣賞青山灣的美景。

此外，海灘大樓1樓的中式海鮮餐廳可自帶海鮮加工，而且價格相宜。

相連泳灘



由加多利灣出發，可沿著海邊漫步至黃金海岸。泳灘依次序為加多利灣，舊咖啡灣，新咖啡灣，以及黃金泳灘。沿途景色優美，可遠眺屯門碼頭及東涌一帶景色。

黃金海岸商場



黃金海岸是屯門區內最大的渡假旅遊區，設施包括渡假酒店、購物商場、以及著名的黃金泳灘。採用歐陸式建築，充滿地中海浪漫情調。黃金海岸一帶充滿了藝術氣氛。商場旁的黃金蒙馬特是香港首個街頭文化藝術廣場，場地有各式各樣的藝術節目表演，包括兒童芭蕾舞、街頭爵士樂、兒童木偶劇、小丑雜耍等，十分吸引。而在海旁的薈藝街更有不少攤檔，售賣特色手工藝品，例如人像素描、卡通漫畫、飾物創作、陶瓷擺設、創意米藝、模型製作、彩色沙樽、特色印染等。

1 絲路咖啡店
開放時間星期二至六
10:00a.m. – 5:00p.m.

2, 3, 4 不同的活動體驗

5 公平貿易店



國際十字路會 屯門農墟

屯門農墟成立於2009年，每逢星期六都會假國際十字路會舉行，由本地有機農友擺檔，售賣新鮮有機蔬菜。

屯門農墟的有機菜有何不同？

屯門農墟標榜本地有機菜，所售賣的菜都是由農友們在農墟日收割，新鮮健康。而且運輸過程短，對環境造成的污染自然較低。在屯門農墟，各位有機會發現一些新品種的蔬菜，因漁護署不時推介優質新品種蔬菜供農友種植。另外，對有機種植有興趣，或是希望在家中一嘗種植樂趣的你，更可向菜聯社職員索取有關資料，而菜聯社亦定期於農墟舉辦不同活動供大家參與。

地址：香港新界屯門青山公路2號
開放時間：逢星期六上午十時至下午四時
電話：2984-9309 / 2471-1169



冠軍

澆水 陳皓茵

香港中國婦女會馮堯敬紀念中學

作品簡介：不是每個農民的農田都有自動灑水器。澆水，就憑著農夫的一雙手，每日不斷地為自己的農作物打氣。

評語：當農夫的，每天也要悉心照顧自己的農作物，把它們當成自己的「寶貝」一樣，而灌溉可說是每日的指定動作！同學的作品主題鮮明，準確地捕捉到澆水的一刻，同時亦能點出農夫與作物之間的點點情懷。



攝影

大埔農墟六周年攝影比賽

大埔農墟每年均會舉辦全港中學生攝影比賽，希望藉此機會讓一眾年青人在享受攝影樂趣的同時，能對本地農業有更深的認識，透過相片來表達出他們眼中的香港農業。

今年攝影比賽主題為「本地農情」，參賽作品來自港九新界不同中學的生，作品的取材亦較去年廣泛。究竟在中學生的眼中「本地農情」是怎樣的呢？我們一同看看今年的得獎作品吧！

亞軍

努力・耕作・更美好 黃蕙文

香港中文大學校友會聯會陳震夏中學



作品簡介：農夫辛辛苦苦努力耕作，是為了有好的收成農作物能健康成長。所以每一棵農作物都是農夫都是大自然給我們的禮物，要好好珍惜。



亞軍

有機精選白菜仔 陳煥桐

靈糧堂劉梅軒中學

作品簡介：菜農為客人精心剪出田園中選出精選的菜，這作品表達她認真挑選白菜。



季軍



參賽者姓名：何家俊
學校：孫方中書院
作品名稱：農墟百態
作品簡介：農夫的熱情，市民對有機農物的喜愛，有機農物的美態，盡在農墟。

季軍



參賽者姓名：鄭朗澄
學校：九龍華仁書院
作品名稱：收成的喜悅
作品簡介：看到農作物茁壯成長，如何辛勞也是值得的。

季軍



參賽者姓名：胡鈺淇
學校：麗澤中學
作品名稱：薪火相傳本地情
作品簡介：年長的農夫教導下一代青少年人如何灌溉農田，令本地農業能繼續發展。