

辦理專案農貸

促進農業發展

編輯室

行政院農業委員會表示，為協助發展農業、建設農村及改善農、漁民生活，該會提供條件優惠之專案農業貸款，九十年度預算為145億元。本貸款利率介於年息3%及5.25%之間；由農（漁）會信用部、中國農民銀行、台灣土地銀行及台灣省合作金庫經辦；依不同貸款項目訂有最長貸款期限，如購買耕地貸款可達二十年；擔保方式由經辦貸款機構依其有關授信規定辦理，農、漁民若提供擔保有困難，可透過經辦貸款機構申請農業信用保證基金保證。

農委會指出，九十年度專案農業貸款用途包括購買耕地、農漁機具及自動化設備；修建農宅；協助青年農民留農

創業；山坡地保育利用；改進養殖漁戶經營管理；輔導共同、委託及合作經營；改善酪農經營；防治畜牧污染及協助天然災害受災農、漁民復耕、復建等專案融資，農、漁民可洽當地農（漁）會信用部、中國農民銀行、台灣土地銀行或台灣省合作金庫瞭解貸款對象、用途及其他條件，並於需要時提出申請。

農委會說，該會所推動之專案農貸自六十二年四月開辦至八十九年十月底止，累計貸放達1,189億6,100萬元，受益316,964戶農、漁業者。目前貸款餘額為246億1,400萬元，由33,068戶農、漁業者運用中。

（摘錄自農委會農業資料第3590號）

五福臨門



材料：

蘆薈葉（大）	3片
皇帝豆	150公克
松茸	200公克
紅蘿蔔	50公克
甜玉米粒	30公克
豌豆仁	30公克
香菇水	1 1/2杯

調味料：

鹽	3/4茶匙
味精	少許
糖	1/4茶匙
地瓜粉	1茶匙

做法：

1. 蘆薈葉沖淨，去皮，切成3公分長塊。
2. 紅蘿蔔切薄片。
3. 皇帝豆、松茸、紅蘿蔔、甜玉米粒及豌豆仁皆煮熟備用。
4. 香菇水煮開，加蘆薈同煮5分鐘，再加3.料拌煮，調味，以調水的地瓜粉勾芡即成。

蘆薈燒雞

文/圖 曾玉惠



材料：

蘆薈葉（大）	4片
小鰻腸	200公克
雞肉	400公克
蒜頭	2瓣
蔥	2根
紅辣椒	1根
香菇水	2杯

調味料：

醬油	1/4杯
八角	2粒
冰糖	1湯匙

做法：

1. 蘆薈葉沖淨，去皮，切成3公分長塊。
2. 蒜頭拍碎，蔥切4公分長段，紅辣椒切小環狀。
3. 小鰻腸斜切成兩小塊。
4. 將所有材料及調味料置於鍋內，先開大火，煮滾後翻拌材料，改小火，蓋上鍋蓋，燜至蘆薈熟透入味即成。