



國內
郵資已付

彰化郵資許可證
彰化字第442號
無法投遞請退回

本期要目

- 第4屆全國十大綠色照顧暨114年特色家政班頒獎典禮紀實
- 臺中場建場123周年場慶活動
- 分辨布氏與斑腿，有訣竅！認識外來種威脅 一起守護臺灣原生樹蛙
- 固氮菌之介紹

圖為臺中場場區

第4屆全國十大綠色照顧暨114年特色家政班頒獎典禮紀實

文 / 曾康綺 圖 / 農業部

為表揚農(漁)會與農村社區長期投入高齡友善與生活支持服務的努力，農業部114年11月11日舉辦「第4屆全國十大綠色照顧暨114年特色家政班頒獎典禮」，由農業部林家榮主任秘書主持，本場楊宏瑛場長在場觀禮，見證各獲獎單位推動成果。林主任秘書致詞時指出，綠色照顧與家政推廣是凝聚社區力量的重要推手，不僅協助高齡者在熟悉的生活場域中獲得陪伴與關懷，也讓農村的幸福能量持續延伸。透過公開表揚機制樹立實踐典範，強化農村照顧網絡、鼓勵更多單位投

入綠色照顧與家政推廣工作，使農村生活更具韌性與溫度。

本屆綠色照顧本場轄區大獲全勝，霧峰區農會、二林鎮農會、和美鎮農會及花壇鄉農會獲得「十大綠色照顧優良農民團體典範」；龍井區農會獲選「綠色學習標竿獎」；臺中地區農會、竹塘鄉農會及埤頭鄉農會獲得「綠色健康楷模獎」，展現轄區在高齡者陪伴、健康促進與社區連結上的多元面貌。

除綠色照顧外，同場亦表揚「114年特色家政班」，並以味之香、人之美、手之巧三大主題呈現全臺



▲ 農業部林家榮主任秘書(中)、大雅區農會陳英渝總幹事(左5)、本場楊宏瑛場長(左3)、臺師大林如萍老師(右4)與大雅區上楓家政班代表合影

家政班在飲食創作、社會關懷與生活美學方面的創新能量。轄區獲獎家政班包括：

◎味之香：龍井區農會、霧峰區農會、竹塘鄉農會、中寮鄉農會。

◎人之美：烏日區農會、清水區農會、新社區農會、田中鎮農會、社頭鄉農會、花壇鄉農會、水里鄉農會。

◎手之巧：大里區農會、大雅區農會、大村鄉農會、和美鎮農會。

家政班透過結合在地食材、家庭料理、公共服務與工藝創作，展現農村生活的豐富層次，也彰顯女性在

農村社會中的核心力量。本場未來將持續深化綠色照顧服務與家政推廣工作，並結合產業與社會支持，推動農村文化傳承、增強社區韌性。



▲ 十大綠色照顧優良農民團體典範獲獎單位合影



▲ 114年特色家政班獲獎單位合影

本場建場 123 周年場慶活動

文 / 陳芃聿 圖 / 游詩妮、陳宛瑩

為慶祝本場建場 123 周年並凝聚同仁向心力，於 114 年 10 月 31 日舉辦場慶活動，活動由大合照揭開序幕，全體同仁朝向空中揮手，象徵迎接 124 周年的嶄新里程，展現滿滿的熱情與活力！

楊宏瑛場長致詞時提醒同仁，要注意自身的健康與安全，同時期勉

在業務溝通中多留意彼此表達的語氣，以營造更友善、和諧的職場環境，讓各項任務順利完成。接著由場長偕同主管切下代表祝福本場 123 周年生日快樂的蛋糕，寓意齊心協力，攜手再創下一個卓越新頁。而本次活動更以「耕耘歲月·薪火相傳」為主題，邀請業務單位技工同

仁分享從過去到現在，在田間與行政工作上的甘苦談，同時也邀請即將退休的楊嘉凌科長簡短分享在本場服務的心路歷程，場面溫馨歡樂。最後，由人事室宣導各項健康資源，提醒同仁重視身心健康，並兼顧工作與家庭的平衡。本次活動在充滿祝福的生日快樂歌聲中圓滿結束。



▲ 全體同仁大合照揭開 123 周年場慶序幕



▲ 楊宏瑛場長開場勉勵同仁



▲ 全體同仁歡慶 123 周年生日大合照



▲ 楊宏瑛場長(中)偕同主管切下祝福的蛋糕

在日常生活中體驗園藝療育 讓自然放鬆您的身心

文圖 / 許嘉錦

園藝療育是一種透過照顧植物及園藝互動活動，來促進身心健康的方法。它不只是種花種菜，更是一種紓壓、修復情緒與提升自我價值的過程。本場依循農業部推動綠色照顧政策，已發展許多園藝療育技術，並應用於農村社區、醫療與社福機構，證實能有效提升健康效益。雖然專業活動需由受過訓練的人員設計引導，但一般民眾也可在日常生活中體驗療育效果。

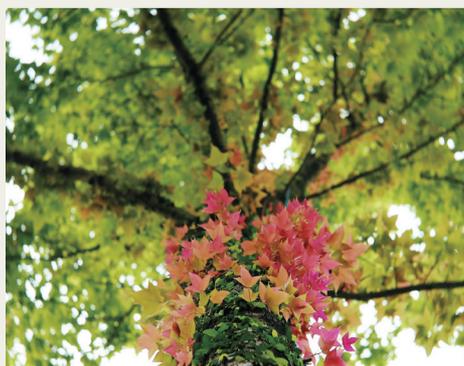
園藝療育的理論基礎之一是「注意力恢復理論」，認為自然環境中的柔和景物，如天際線、水體、花朵等，有助恢復精神與專注力。而「親生命假說」則指出人天生渴望接近自然，因此植物與綠意能帶來快樂與安全感。多項研究也發現，園藝活動能降低壓力荷爾蒙、穩定情緒、提升生活滿意度與人際關係。實踐園藝療育不需大空間或設備，只要在窗邊種幾盆植物，投入時間照顧和觀察，就能

讓綠意成為日常。若能參與社區花園或都市農園活動，更可結合身體活動與人際互動，加深療育效果，而在家陽台種些可食香草如九層塔，不僅可體驗從種植到餐桌的過程，也能增添成就感與自信心。

此外，有意識地練習感官觀察也是療育方式，例如用心感受植物的觸感、氣味與葉脈細節，能幫助集中注意力或穩定情緒。即使在忙碌生活中，也能透過眺望天際、觀察雲朵、漫步綠蔭街道、欣賞水景等簡單行為，達到短暫卻有效的放鬆。善用這些簡單卻有意識的感受自然小妙方，在日常抽出空檔，讓療育融入每天的生活節奏。



▲ 都市大樓的窗外雖然不會每天有彩虹，但天際線卻隨時可得



▲ 有意識的探索公園，才會發現樹葉在時節裡換上迷人顏色(楓香樹)



▲ 即便是低下頭來，自然也總是充滿趣味(阿勃勒樹)，引人投入忘我，待回過神來，心已舒坦

觀察雲朵、漫步綠蔭街道、欣賞水景等簡單行為，達到短暫卻有效的放鬆。善用這些簡單卻有意識的感受自然小妙方，在日常抽出空檔，讓療育融入每天的生活節奏。

分辨布氏與斑腿，有訣竅！ 認識外來種威脅 一起守護臺灣原生樹蛙

文圖 / 藍玄錦、鄧執庸、羽林生態股份有限公司

臺灣是兩棲類資源豐富的島嶼，然而近年外來種斑腿樹蛙 (*Polypedates megacephalus*) 快速擴散，對本土生態造成嚴重衝擊。牠們與莫氏樹蛙、褐樹蛙、腹斑蛙等原生種競爭棲地與繁殖資源，繁殖速度驚人，每窩可產 600-1,000 粒卵，斑腿樹蛙之蝌蚪密度過高，常使水體缺氧，甚至有捕食其他蛙類蝌蚪的行為，破壞生態平衡，對原生樹蛙的棲地造成威脅。

斑腿樹蛙最早於 95 年在彰化田尾被發現，目前已廣泛出現在都市、公園、農田、排水溝，甚至水桶中都能成為牠們的產卵場。全年皆為繁

殖期，北部約從 4 月開始，夏季達高峰，卵塊常附著於水桶、牆壁或水草上，呈黃色或藍灰色，且泡沫巢耐旱，容易隨人為活動快速擴散。為了正確移除外來種，辨識斑腿樹蛙特徵至關重要。斑腿樹蛙體型修長，皮膚光滑無顆粒，吻端尖，上唇具白色邊緣。背部常見 X 型或「又」字形花紋，最關鍵特徵是大腿內側粗大的黑底白點網狀斑。叫聲方面，為微弱且細碎「嘎嘎嘎」的聲音，不如布氏樹蛙響亮。相較之下，布氏樹蛙 (*Polypedates braueri*) 體型較圓胖，體長約 4-6 公分，吻端鈍圓。

背部常見四條縱紋或細點，皮膚粗糙帶顆粒感。大腿內側網紋細緻，與斑腿樹蛙截然不同。其繁殖期主要在春夏，每次產卵約 300-400 粒，叫聲響亮清脆，為連續「搭搭搭」聲。

目前政府與民間均已展開斑腿樹蛙移除行動，但因其與布氏樹蛙外觀相似，辨識成為一大挑戰。然只要掌握背部特徵、大腿花紋與叫聲即可辨識。保護布氏樹蛙，控制斑腿樹蛙，是守護臺灣兩棲多樣性的重要任務。只要多一分觀察與辨識，就能一起守護原生樹蛙的歌聲。



▲ 斑腿樹蛙背部常見 X 型或「又」字形花紋，皮膚光滑無顆粒 (圖左) 斑腿樹蛙大腿內側粗大的黑底白點網狀斑 (圖右)



▲ 布氏樹蛙背部常見四條縱紋或細點，皮膚粗糙帶顆粒感 (圖左) 布氏樹蛙大腿內側網紋細緻，與斑腿樹蛙截然不同 (圖右)

大專生農改場智農場域見習分享

文圖 / 王虹懿、張金元

筆者王虹懿為嘉義大學學生，為了解政府部門公務運作及業務內容，參加 114 年大專生公部門見習計畫，分發至臺中區農業改良場進行 200 小時的智農場域研習，以 AI 影像辨識、精準農業感測、作物試驗與產業技術整合及省工農機具操作應用為研習核心，協助農業透過資料科學與自動化系統，提升生產效率與防災韌性。在試驗研究方面，學習洋桔梗瓶插影像記錄及萎凋率調查，記錄機械與人工移植成活率之差異；在系統開發與資料應用方面，則運用 Arduino 搭配多元感測模組，整合 IoT 系統雛型，驗證遠端監測與控制的可行性，並推廣至農民學院智慧農業班學員。期間亦參與農業科技研究論壇，探討氣候變遷、農業資材循環利用、淨零減碳、農糧機械

及關稅等議題，並設計抽水機用電安全宣導圖卡，推廣農安知識。

此次見習，讓筆者了解政府部門推動農業科技落地應用的政策與產業接軌的運作脈絡，體會到政府單位在推動農業現代化、永續化過程中扮演的關鍵角色與深遠影響。見習期間除累積知識，也提升在學視野與格局，期成為未來投入農業科技與公共服務的重要基石，亦了解農改場在農產業創造的高能量價值，為農業領域注入新動能。又報名參加教育部青年發展署辦理的見習歷程分享競賽，獲得人氣獎。最後，感謝農機研究室全體同仁在見習期間給予的指導與協助，亦誠摯歡迎對農業科技與公共服務有興趣的同學，踴躍申請公部門見習，親身體驗農業的無限可能。



▲ 體驗農用曳引機模擬機安全操作教育訓練



▲ 參與乘坐式割草機操作培訓

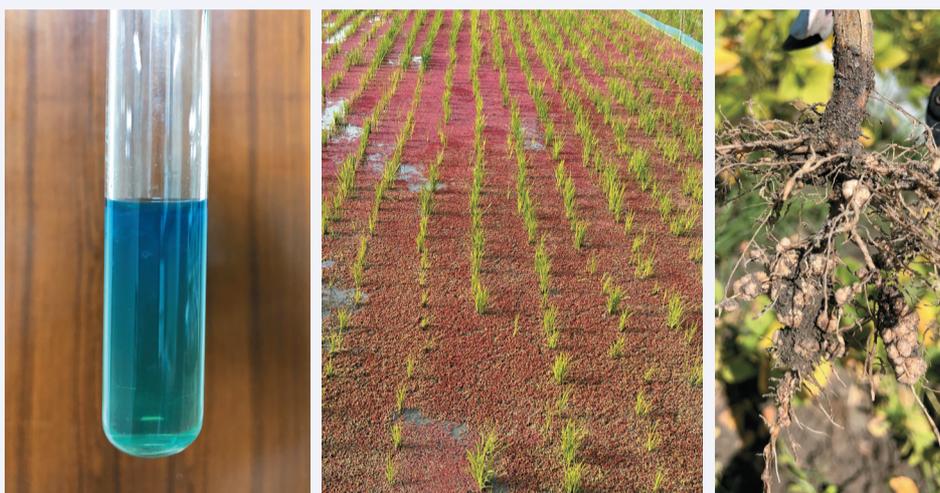
固氮菌之介紹

文圖 / 曾宥紘

氮為植物生長必要養分，氮素來源除肥料與灌溉水體供給外，某些原核生物具固氮酵素，可將氮氣轉化為銨，據前人研究，全球每年藉由生物固氮反應約可固定 2.2×10^{11} 公斤氮，其中陸域系統生物固氮量約為 1.4×10^{11} 公斤。固氮菌與植物關係可區分為結瘤性與非結瘤性，結瘤性包含與豆科植物共生之根瘤菌 (*Rhizobia* 菌屬)，與殼斗目樹木共生之放線菌 (*Frankia* 菌屬)，非結瘤菌包含共生性與游離性，共生性包含與蕨類共生之藍菌 (*cyanobacteria*)，俗稱滿江紅，另有研究發現，某些固氮細菌可進入作物根系內形成內生菌，可從單子葉植物根系中篩選而出，如水稻、甘蔗、玉米、小麥及高粱等，另亦有研究自甘藷篩選出內生性固氮菌，主要以

草螺菌屬細菌 (*Herbaspirillum*) 研究較多。另有固氮菌屬於游離性，若以植物根分泌物為養分者，具農業生產應用性，運用最廣為固氮螺旋菌 (*Azospirillum* 菌屬)。固氮細菌通常除固氮功能外，亦具有其他額外功能，如本場篩選之假節桿菌 TCC-2 (*Pseudarthrobacter*) 可分解羽毛，另可在無氮培養基中生長，且基因體定序亦發現具有固氮酵素基因。本場亦在農業生產試驗應用固氮菌，包括於有機水稻

栽培試驗運用滿江紅抑制雜草，推廣豆科綠肥及其應用於草生栽培，如多年生花生及蠅翼草等。在淨零減碳大趨勢下，未來應用生物固氮於農業生產體系中，可減少使用生產化學氮肥所使用之化石燃料，並減少氮肥施用，有助於降低溫室氣體排放。



▲ 假節桿菌 TCC-2 固氮產銨，使培養基呈現藍色 (左)，滿江紅抑制水田雜草 (中) 及豆科根系結瘤性固氮菌 (右)

日常新滋味 自己動手做柑橘麻糬酥

文圖 / 蘇致柔、陳依純、王智群

想為日常增添不一樣的新滋味嗎？不妨試試這款帶有清新果香的「柑橘麻糬酥」。以柑橘果肉熬製果餡，帶有酸甜香氣與淡淡的微苦點綴，搭配軟 Q 的麻糬，外層再裹上層層酥皮，烤至金黃香脆，創造出外酥內軟、酸甜平衡的絕妙層次。讓我們一起動手製作這款獨一無二的「柑橘麻糬酥」吧！

製作流程

一、餡料準備

將柑橘與冬瓜果肉打成泥，加入砂糖與麥芽糖，小火熬煮至水分收乾。再加入檸檬汁與奶油，繼續熬煮至重量減半。取 30 公克餡料包入一顆烘焙用麻糬，滾圓備用。

二、油皮、油酥製備

將油皮、油酥材料各自混合成團，分切成 20 等份，以保鮮膜包覆冷藏 30 分鐘。取油皮麵團搓圓後擀平，包住一顆油酥麵團，擀成長條後捲成圓柱體，靜置鬆弛 30 分鐘。麵團轉向 90° 後再擀捲一次，轉個方向再

重複一次，並靜置鬆弛 30 分鐘。

三、組合與包餡

取出鬆弛好的麵團壓扁，並擀成圓形麵皮。將柑橘餡放在麵皮中央，利用虎口慢慢將麵皮往上推至完全包住內餡，收口處捏緊並朝下放置。

四、烘烤與裝飾

烤箱預熱上下火 180°C。在表面刷上蛋黃液，可放上果丁或



▲ 外酥內軟，酸甜平衡的柑橘麻糬酥

芝麻裝飾。以 180°C 烘烤 20 分鐘，至表面呈現金黃色即可。

材料 (20 顆)

油皮	
材料	重量 (公克)
中筋麵粉	190
糖粉	40
無水奶油	70
水	75

油酥	
材料	重量 (公克)
低筋麵粉	140
無水奶油	70

內餡	
材料	重量 (公克)
柑橘果肉	600
冬瓜	600
砂糖	200
麥芽糖	50
檸檬汁	15
奶油	50
烘焙專用麻糬	20 顆 (10 公克 / 顆)