

本期要目

- 本場112研發成果年度記者會 展現多元研發量能
- 花蓮吉安「芋苗種植機田間示範觀摩會」活動紀實
- 臺中場農民學院開放報名 等您來拓展新知識
- 消暑清涼料理 自己動手做櫛瓜麵

圖為亞麻

## 本場 112 研發成果年度記者會 展現多元研發量能

文圖 / 嚴仕函、游詩妮

本場 112 年產業對接之研發與輔導成果豐碩，計完成菊花「台中 13 號」與甘藍「台中 3 號」共 2 項新品種命名及取得，番椒「台中亞蔬 2 號」品種權；取得植物頂起裝置、植物抓取裝置、介質進料與植物裝填裝置等 3 項專利；水稻台中 194 號種子繁殖與優質生產技術、木黴菌 TCT101 菌種製作與農畜剩餘物質再利用技術等 32 項技轉授權供國內農產業運用；供應作物種原生產面積為 22,832 公頃；提供免費之農民土壤肥力與病蟲害診斷服務共 3,626 件。另本場同仁研發可圈可點，去年更囊括國家新創精進獎、國家農業科學獎、學會成就獎及十大傑出農業專家計 13 個獎項，共有 23 位同仁獲得表揚。

有鑒去年辛勤耕耘所獲佳績，本場特別精心挑選 5 項成果亮點於 113 年 3 月 22 日舉辦 112 研發成果年度記者會，藉由記者會發表分享予各界，並由楊宏瑛場長簡報說明 112 年產業對接之研發與輔導成果。

記者會現場另展示「洋桔梗智能 LED 補光及保鮮劑開發與應用」、「穴盤用植物移苗機開發」、「特色雜糧產銷增值亮點成果」、「數位化農業機械保養維護技術教材之開發」及「食農教育實作體驗型教學課程模組示範與推廣」等 5 項研發技術與成果，可提升切花生產與運銷品質、減輕苗栽移植人力負擔、增值農產與升級加工技術製程、提升農業機械數位化訓練學習及提供食農教育操作方便之教材研發推廣等。

本場透過年度記者會將 112 年研發成果與農民、加工業者及消費者分享，未來持續進行產業問題研發及推廣，推動農業在地深植與產業對接鏈結。



①



②



③



④



⑤

- ① 食農教育實作體驗型教學課程模組示範與推廣
- ② 洋桔梗智能 LED 補光及保鮮劑開發與應用
- ③ 本場研發穴盤用植物植物移苗機
- ④ 特色雜糧產銷增值亮點成果
- ⑤ 本場開發數位化農業機械保養維護技術教材



⑥

⑥ 楊宏瑛場長率同仁共同合影，現場並展示各項研究成果

活動快訊

日期	活動名稱	活動地點
5月29日至6月4日	農民學院「農藝入門班」	線上遠距課程
5月21日	農業淨零排放與低碳耕作管理講習	草屯鎮農會

更多活動與訊息請參閱本場網頁 www.tcdares.gov.tw



本場 FB



臺中場 Line@ 作物病蟲害諮詢診斷服務



# 花蓮吉安「芋苗種植機田間示範觀摩會」活動紀實

文圖 / 張金元、李易樺

花蓮縣吉安鄉芋頭栽種面積 124 公頃，為臺灣東部芋頭重要產地之一，為改善芋苗仰賴人力種植問題，花蓮區農業改良場與吉安鄉農會冀應用本場研發之芋苗種植機，以達省力栽培功效，三方團隊合作於 113 年 3 月 13 日在吉安鄉舉辦芋苗種植機田間示範觀摩會，由本場楊宏瑛場長、花蓮農改場楊大吉場長與吉安鄉農會張德奇總幹事共同主持，此次觀摩會計產業先進及農友共 70 人參加。

觀摩會展示之芋苗種植機，操作由 1 人駕駛 2 人供苗作業，採旱田種植後再淹水管理，可省去定植前縱橫劃線定位工序，種植效率可較傳統提高 23.1%。

觀摩會現場亦安排病蟲害防治說明與合理化施肥等技術，並建議芋苗定植前預先以 81.3% 嘉賜銅可濕性粉劑 1,000 倍浸泡 10 分鐘，可減少苗株表面病原菌及減少病害發生機率，而本次示範田預先處理芋苗於 2 月 29 日以機械種植 2 週後存活率高，展現種植機及苗株預措管理成果。透過本次機耕模式田間觀摩，可供東部芋農種植參考，期藉由導入機械輔助芋苗種植作業，大幅減輕農事辛勞。



◀ 吉安鄉農會張德奇總幹事與芋農共同操作芋苗種植機

▼ 本場楊宏瑛場長(左)、花蓮農改場楊大吉場長(中)與吉安鄉農會張德奇總幹事(右)共同操作芋苗種植機



▲ 本場、花蓮農改場與吉安鄉農會團隊合作舉辦芋苗種植機田間示範觀摩會

## 突破與創新 引領文蛤朝向有機與即食產業 彰化縣芳苑鄉水產殖產銷班第 5 班

文圖 / 李昱錡、林怡萱、楊宜樺

堅持鹹、淡水混養，並採取生態及科學化養殖模式，是彰化縣芳苑鄉水產養殖產銷班第 5 班有別於其他產銷班的匠人精神。該班在青農楊宜樺班長帶領下，以創新的思維突破文蛤水產養殖的框架，建立優質文蛤養殖標準作業流程，不僅善用益生菌及工作魚改善文蛤養殖環境，更採用監測看板與水質分析技術即時調整水質，以穩定文蛤品質與產量。此外，為積極發展及宣傳漁村與海洋文化，該班創立食漁教育的自有品牌「哈哈漁場」，累積體驗超過 15,000 人次，帶領國人認識在地漁業，榮獲內政部推動濕地標章，亦為全國 15 張標章中唯一獲獎的民間團體。

該班積極落實重量選別分級與包裝，並取得水產品溯源標章及產銷履歷驗證，以自有品牌「打寶蛤」經營市場通路，創造千萬銷售金額。藉由不斷吸收與更新專業知識，取得全國唯一有機水產有機驗證標章及彰化縣智慧農業設施示範場域。此外，為改善短暫的鮮食文蛤銷售時間，增加文蛤產品利用價值與市場發展性，更與加工業者合作開發全國唯一的即食文蛤產品，延長櫥架壽命並赴日參加東京國際食品展，接洽潛在業者，引領產業未來發展趨勢。該班不僅專研水產養殖及多元加工利用，更戮力食漁教育，故榮獲 112 年全國十大績優農業產銷班的肯定。



▲ 彰化縣芳苑鄉水產養殖產銷班第 5 班員與全國十大績優農業產銷班區域評審合影

### 恭賀

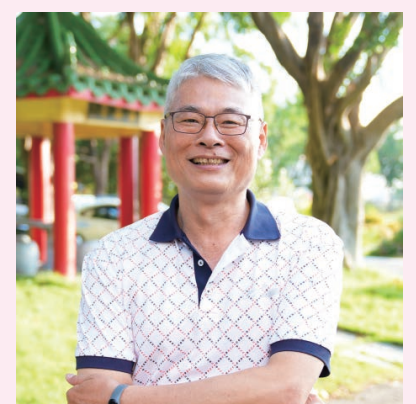


作物改良科楊嘉凌科長

獲財團法人黃正華文教基金會  
113 年度稻作研究獎

#### 獲獎事蹟介紹

楊科長投入水稻品種改良的成績斐然，由個人完成及與同仁共同育成包括長糯米的台中秈糯 2 號、稈稻的台中 192 號、194 號及秈稻的台中秈 197 號、198 號及 199 號等各具特色品種。





# 臺中場農民學院開放報名 等您來拓展新知識

文 / 陳世芳

本場依近年學員結訓回饋建議、產業發展及增進農民經營管理能力等需求，規劃 113 年農民學院農業專業訓練班，課程為生手、熟手量身設計，除 113 年 1 月 22 日至 26 日已辦理梨、甜柿、桃栽培管理原住民專班，4 至 11 月陸續規劃系列課程，適合有意從農者，包括可以彈性運用時間瞭解農業概況的園藝與農藝數位入門班，學員在 7 日內自選時間上完課程，參加測驗通過後即能取得時數證明，並可再循序參加初階班或進階班。進階班則規劃果醬及果汁加工、智慧農業、茄科與葫蘆科蔬菜優質栽培管理技術及農場經營與財務管理課程，有意參加者，可利用手機或電腦至農民學院網 (<http://academy.moa.gov.tw>) 查詢與報名，另有合理化施肥、農機保養維修、果樹及花木嫁接技術等 100 多種免費的線上課程可以隨時學習。臺中場各班開始報名與辦理日期於下表，歡迎您加入農民學院網會員並詳閱招生簡章內容，以及訂閱農學 e 報、加入農人新樂園粉絲團，或查詢本場官網 (<https://www.tcdares.gov.tw/>)，以掌握最新消息與最新訓練課程訊息。

113 年本場農民學院農業訓練課程

訓練類別	課程名稱	報名日期	辦理日期
數位入門	園藝入門班	3 月 20 日 - 4 月 10 日	4 月 26 日 - 5 月 2 日
數位入門	農藝入門班	3 月 29 日 - 4 月 28 日	5 月 29 日 - 6 月 4 日
進階	土壤肥力診斷及友善循環資材班	4 月 24 日 - 5 月 23 日	6 月 24 日 - 6 月 28 日
進階	果醬及果汁加工班	5 月 10 日 - 6 月 9 日	7 月 10 日 - 7 月 12 日
進階	農場經營與財務管理班	7 月 4 日 - 8 月 3 日	9 月 4 日 - 9 月 6 日
進階	智慧農業控制應用班	7 月 23 日 - 8 月 22 日	9 月 23 日 - 9 月 27 日
進階	茄科蔬菜優質栽培管理技術班	8 月 16 日 - 9 月 15 日	10 月 16 日 - 10 月 18 日
進階	葫蘆科蔬菜優質栽培管理技術班	9 月 6 日 - 10 月 5 日	11 月 6 日 - 11 月 8 日



▲課程安排產業參訪



▲學員專心聽講師說明

## 堅持三安成就三好 田中新碾米工廠

文圖 / 蔡本原

彰化縣水稻種植面積約 22,538 公頃，全國縣市排名第二，為著名的稻米生產區。座落於彰化縣田中鎮與田尾鄉交界的田中新碾米工廠，由創辦人黃甲乙先生白手起家，歷經三代家族，目前由黃哲偉執行長接手經營。哲偉將農業當成企業經營，米廠導入產銷履歷溯源升級，從生產到流通的一條龍產銷過程，都有記錄與驗證，讓稻米供應鏈透明化，提升生產者效益及消費者的權益。哲偉堅持農產品安全、消費者安心及農民安定的三安理念，不斷提升品質，構築了農民收入好、水稻品質好及消費者好愛吃米之三好共榮共好的價值。

田中新碾米工廠為兼顧產量、品質及農產品安全，自 95 年起成立田中稻米產銷專業區，組織農民成立稻米產銷班，透過教育訓練輔導農民，田間的生產則配合政府智慧農業政策，導入稻



▲農業部范美玲主任秘書(左3)、李紅曦司長(左2)及本場蕭政弘副場長(右1)恭賀田中新碾米工廠(右3-黃哲偉執行長代表)榮獲112年度產銷履歷達人



▲田中新碾米工廠創新「TANAKA RICE」品牌及新穎包裝設計，受到許多消費者青睞

種鐵粉直播生產新模式，利用農務 e 把抓系統將栽培與作業紀錄上傳，並與產銷履歷系統介接，使生產紀錄更完整，農民管理更輕鬆。在行銷方面，瞄準現代小家庭的食米需求，以「TANAKA RICE」品牌及新穎包裝設計，成功區隔傳統的大包裝米市場，並上架百貨公司與頂級超市等賣場，成功吸引消費者選購。

田中新碾米工廠投入產銷履歷驗證已邁入第 16 年，目前驗證面積達 51 公頃，產銷履歷產品計有臺灣越光米、田農米、幻之香及黑金米等 4 品項，皆於國際品質競賽取得佳績，其中田農米 - 台梗九號更連續 3 年榮獲國際獎項肯定。哲偉深知食安為根本，良好的農業團體尚需兼顧穩定社會安全、增加經濟收益及維護環境永續等價值，透過品質不斷精進，相信在不久的將來，就可以看到該廠臺灣良好農業規範升級版 (TGAP PLUS) 的米產品上市。



# 消暑清涼料理 自己動手做櫛瓜麵

文圖 / 蘇致柔、王智群

市面上有許多非使用麵粉製成的麵條如蒟蒻麵、豆腐麵等，主打適合減醣飲食但又想吃麵類產品的消費者食用，而近年來在義大利麵餐廳、量販店及線上通路販售的冷凍櫛瓜絲（也稱為櫛瓜麵），烹煮後搭配高湯或醬料即可製作出美味的麵條狀櫛瓜餐。

為提升產品多元價值，本場農產加工打樣中心開發乾燥櫛瓜麵，將櫛瓜切成不同粗細的長條形狀，經過殺菁、整形、乾燥後製成櫛瓜麵，經水沖泡或滾水烹煮調味後即可享用，可常溫保存且食用相當方便。

乾燥櫛瓜麵製作流程：

一、原料清洗。

二、刨絲：可使用蔬果削鉛筆機或刨絲器，將櫛瓜切不同粗細的長條形狀，亦可以截切成長條狀。

三、殺菁：在滾水中殺菁5分鐘使酵

素失去活性，使保存期間不易變色，要注意不可烹煮過久，以免櫛瓜絲軟爛。

四、整形、乾燥：乾燥前以適合的模具整形成小團狀，每小團重量約35-40公克，並用熱風乾燥機以60°C烘約18小時至乾燥。

五、包裝：用可避光的包材及脫氧劑防止氧化變色，期限約保存6個月。

乾燥櫛瓜麵用滾水烹煮2分鐘或熱水沖泡5分鐘，泡軟後撈起，搭配醬包或調味粉包調味，例如加入胡麻醬、泰式醬直接攪拌後食用，或搭配白醬、青醬、義大利肉醬等製成乾拌麵，或加入玉米濃湯、蘑菇濃湯製成湯麵形式，也可將櫛瓜麵直接加入火鍋中煮軟撈起搭配高湯食用，可取代冬粉、烏龍麵等。櫛瓜麵烹煮簡單方便、低熱量，加入喜歡的配料可創造出多元食用方式，非常適合在家DIY製作。



▲新鮮櫛瓜切成長條狀後，整形成小團狀乾燥



▲乾燥櫛瓜麵復水後，搭配配料及醬料即成一道消暑料理

# 白米飯糰尬雜糧 健康好提案

文圖 / 李誠紘、郭芝秀

紅薏仁富含蛋白質、膳食纖維、多醣體及薏仁內酯等成分，蕎麥亦含膳食纖維、維他命A及B群維生素，兩種雜糧熱量與白米相近(350-370大卡/100公克)，日常食用對健康好處多多。

國人飲食指南指出，食用全穀雜糧，對肥胖、高血糖、高血壓等疾病有預防效果。為證實國產紅薏仁的保健功效，本場與國泰醫院合作試驗，安排高血脂病患受試者每天午餐、晚餐各食用100公克的蕎麥糙米飯或紅薏仁糙米飯，2個月後體重、總膽固醇及脂肪肝指數等指標有顯著改善。因此，不妨將日常主食替換成全穀雜糧類，例如紅薏仁糙米飯或蕎麥糙米飯，或在白米中加入雜糧一起煮，除增添口感外，更可為日常生活的健康提案。

民眾烹煮雜糧飯時，可先將部分雜糧預煮，再混入白米一起煮熟，大幅提升適口性。以下介紹本場利用紅薏仁、蕎麥及台梗9號白米煮成雜糧飯作法，若再加入香鬆、鮭魚，製成雜糧飯糰，兼顧美味與健康。

雜糧白米飯（預煮法，6-12人份）材料及作法

一、材料

(一) 國產雜糧（取紅薏仁、蕎麥等比例混合）2杯（約360公克）。

(二) 台梗9號白米3.3杯（約600公克）。

二、作法

(一) 雜糧清洗瀝乾，用電子鍋加入約4杯飲用水，以煮飯模式預煮。

(二) 電子鍋跳起後，瀝乾水備用，完成預煮雜糧。

(三) 將台梗9號白米用水清洗3次並瀝乾。

(四) 加入660公克（1.1倍白米重量）飲用水。

(五) 加入步驟（二）預煮雜糧150公克，與白米一起浸泡約30分鐘，不需額外加水。

(六) 電子鍋跳起後，用飯匙翻鬆，燜蒸約30分鐘後即可食用。

(七) 如預煮雜糧用不完，可儲藏於冷凍庫備用，每次煮飯可加入使用。



▶ 添加雜糧的台梗9號白米飯仍然軟黏可口及具口感，可以包製成美味的飯糰

## 113年 農業數位基盤星點計畫

申請期間：即日起受理申請，截止日另行公告

**計畫目的**  
您也想提高效率降低成本嗎？  
您也想輕鬆掌握庫存量，準時下班嗎？  
您也想增加產品知名度，將產品多元行銷嗎？  
雲市集-農業館提供數百項數位工具！  
(如Line@訂購系統、病蟲害環境監測、網路開店、語音機器人、進銷存系統等)

**補助對象**  
農民、畜牧產業從業人員、百大青農、青農聯誼會會員、實際耕作者、農業產銷班、農業合作社、農會及農企業

**補助額度**  
最高補助新台幣3萬元  
自籌款：補助款比例1:1  
申請表連結  
中彰投農友推薦單位  
請勾選：臺中區農業改良場  
A.推薦單位  
6.臺中區農業改良場  
電子申請表

**專案平臺連結**  
雲市集-農業館  
**聯絡窗口**  
04-8523101#424  
臺中區農業改良場-陳小姐

▲敬請有意者儘速申請~依申請先後順序及經費使用狀況額滿為止

**為消費者把關 就是為自己把關**

發現產品安全或品質問題，請迅速通報主管機關，積極協助消費者，化危機為轉機。  
政府、企業和民眾聯防不法黑心廠商，維護臺灣產業形象和尊嚴，共創安全無虞的消費環境。

行政院消費者保護處 <http://www.cpc.ey.gov.tw>  
全國消費者服務專線 1950