



臺中區農情月刊

發行所：行政院農業委員會臺中區農業改良場／發行人：張致盛／總編輯：林錦宏／主編：曾康綺／地址：彰化縣大村鄉松槐路370號／總機：04-8523101／網址：http://www.tdais.gov.tw／電子郵件：tfc@tdais.gov.tw
印刷設計：財政部印刷廠／統一編號：57206903 工本費／每份5元／農民服務專線：04-8532993／傳真：04-8524784

第一三六期

中華民國九十九年十二月一日發行

本期要目

- 聖露西亞新聞局長參訪台中區農業改良場.....推廣活動專欄
108年的歲月～場慶活動及謝順景博士演講.....推廣活動專欄
2011年全國十大神農選拔正式起跑.....推廣活動專欄
洋桔梗國內產銷現況.....新知專欄
打造我的迷你花園—組合盆栽.....新知專欄
阿嬤的涼拌苦瓜.....故事料理專欄



彰化郵局許可證
彰化字第442號
無法投遞請退回

局版台省誌字第1048號·台灣郵政台字第1412號執照登記為雜誌交寄



推廣活動專欄

聖露西亞新聞局長參訪台中區農業改良場

文／許榮華、林錦宏 圖／孫培賢



外賓新聞局長Springer Denys與本場張致盛場長相談甚歡

今年11月2日本場接受外交部的來函，接待聖露西亞新聞局長來場參觀訪問；聖露西亞是位於東加勒比海地區的一個島國，其人口約17萬人，土地面積約616平方公里，為英語系國家，與我中華民國建交期間為1984~1997年及2007~迄今，在農業上主要有香蕉的栽培及出口收益。參訪當天本場高副場長德錚率先將賓客接往本場在花壇鄉舉辦的「水稻合理化施肥示範成果觀摩檢討會」，向其介紹目前台灣在合理化施肥方面的努力成果以及稻米生產的情形，隨後再接往本場進行專訪及參觀行程。

此次聖露西亞新聞局長Springer Denys帶同其攝影師Augustin Hilary Shawn Dwayne來台，除了參加台北花博的開幕及參觀行程之外，對本場（台中區農業改良場）的研究領域亦相當感興趣，並預先擬列了14個農業相關問題來進行專題的訪問，問題涵蓋範圍主要為如何創造更多的農業工作機會給年輕農民、如何利用推廣教育訓練年輕農民專業技能、如何追求最大收益與最小成本支出、大宗作物周年生產與土壤肥力之維持、有機農業之成本節省問題、對農民有用的農業期刊等，本場由張場長致盛熱情接待，並與Springer Denys晤談甚歡，會談中張場長明白的向聖露西亞新聞局長揭示，自其上任以來對本場未來的努力方向有著四大願景，分別是：

1. 加強本場試驗研究工作

試驗研發是技術成果推廣的基礎，為加強試驗研究的精進，鼓勵同仁多培養專業智能，重視研究計畫整合，建立階段性重點目標進行深

入的研究。

2. 加強對農民服務、企業界及消費者服務

除現有機制上隨時主動性的利用各項農業資訊與電子傳播系統，提供最新農業訊息外，在面對農民需求時，秉持熱誠服務態度，務求每位同仁皆能化身一線服務人員，並擴大服務面，使服務對象不再侷限於個體農戶或產銷班，而是推及至農民、產銷班、農企業及廣大的消費者，以滿足社會需求。

3. 加強試驗研究場所間的合作

除了橫向的整合本場內部資源外，並積極與外界的農業試驗場所進行縱向的交流，運用有限的資源開發最具體的成果，並引進各種新穎及更具競爭力的觀念及技術，擴大研究同仁視野，增強研發實力，提昇研究水準。



聖露西亞新聞局長Springer Denys至場進行專題訪問

4. 台中地區特色作物研究成果推廣工作

針對台中地區內較具特色之重點作物進行更深入研究，並將技術成果推廣周知，累積並發表具有本場特色之專業技術。

張場長表示本場體制完善良好，在許多農業



高副場長德錚介紹本場蔬菜水耕設施栽培

機關的多項評比中皆是名列前茅，在良好基礎及體制下對業務推展相當有利，但仍不能以此自滿，思考後深覺需努力貫徹上述四大願景，以求在原有基礎下努力調整精進升級，以維持本場優良的傳統與績效。晤談過後，新聞局長Springer Denys參觀了本場推廣教育訓練之訓練課程、農業機械之研發、蔬菜水耕栽培模式等，Springer Denys表示此次來台中區農業改良場收穫良多，整個參訪活動在賓主盡歡的融洽氣氛下摺下完美的句點。

聖露西亞新聞局長參觀水稻合理化施肥示範成果觀摩檢討會

推廣活動專欄

108年的歲月～場慶活動及謝順景博士演講

文 / 許榮華 圖 / 孫培賢



台中區農業改良場第108年場慶健行活動留影 (民國99年11月1日)

99年的11月1日是台中區農業改良場的108歲生日，自民國前10年（西元1902年）建場至今，本場已辛勤的走過108個年頭，在場慶這一日本場人事室舉辦了健行活動以及由場長邀請前場長謝順景博士至場內參加活動並發表演講。



謝順景博士演講，講題：「在企業化及國際化聲中，談農業科技人之新思維」

健行活動是由本場出發至附近的劍門生態花果園休閒農場，除慶賀本場場慶外，尚鍛練員工身心體魄及舒展心靈壓力，前場長謝順景博士亦參與此項健行活動，在活動進行的尾聲時，本場參加的伙伴們集體拍攝團體合照，留下燦爛的笑容，愉快返回本場。

除了健行活動之外，本場張致盛場長特地邀請前場長謝順景博士為全場同仁們舉行了一場演講，講題為：「在企業化及國際化聲中，談農業科技人之新思維」，本場同仁對此次演講參與的相當踴躍，演講的內容也相當精彩。藉著此次機會同仁們得再受教於謝博士，經由他的經驗、視野、學識及涵養對農業科技提出看法，給大家震撼性的不同思維與觀念。

謝博士在任職台中區農業改良場場長任內，對場內同仁之鼓勵與栽培及對未來研究方向之發展，奠定深厚的基石，使得本場能厚植研發的能量；此次演講題目與內容，更是具前瞻性的給予子弟兵們一些創新性的思考，盼能激發出更燦爛的研發成果來替本場爭光，同時也推動著台灣農業技術的創新與進步。



謝順景博士與場內同仁合影

2011年全國十大神農選拔正式起跑

文 / 圖 陳俊位



2011年全國十大神農選拔委員田間實地查訪(外埔)



2011年全國十大神農選拔委員田間實地查訪(鹿谷)

行政院農業委員會為推動健康、效率、永續經營的全民農業，特選拔致力農業產銷技術創新及對農業與農村永續發展有具體貢獻者加以表揚，以提升農業人力素質及農民社經地位，打造一個紮根現在、關懷未來、布局全球的現代化農業。本次本場轄區各縣市提送參選計有14位，經聘請委員實地查訪後評選前5名推薦參選，依序為1.台中縣后里鄉陳重豪、

2.南投縣仁愛鄉杜西銓、3.彰化縣田尾鄉許淑美、4.彰化縣溪州鄉張智翔及5.台中縣外埔鄉范振清等5位參加全國評選，冀望各參選人在年底全國評選時能得到好成績。



2011年全國十大神農選拔委員田間實地查訪(埔心)

新 知 專 欄

洋桔梗國內產銷現況

文 / 蔡宛育

洋桔梗是台灣近年來頗受歡迎的新興花卉，花型優美、花色鮮麗，耐儲存運輸，採收下來的切花至消費地吸水後，即可快速恢復其活力。近幾年，在國內洋桔梗價格約73至86元/把(表三)，切花除供內銷外亦供外銷經濟價值高。有「無刺」玫瑰之稱的洋桔梗，台灣在1968年由日本引進栽培，並於1976年在埔里試種成功。在日本切花消費市場，洋桔梗屬高價位花卉，自民國97年起，台灣外銷日本的洋桔梗數量約在300萬枝以上，佔日本洋桔梗總進口92.3%，民國93年至98年洋桔梗生產面積及產量略減(表一)、出口量緩增(表二)，但總產值不斷成長，相當具有發展潛能。

近年來，因國內市場的需求殷切，加上栽培技術不斷突破改進，洋桔梗的切花生產更趨穩定，因氣候關係，洋桔梗的栽培時期約為8~10月、2~6月間，主要產地分佈於彰化縣、雲林縣、嘉義縣及台南縣等地。根據農糧署「農情報告資源網」顯示，98年台灣洋桔梗種植面積54公頃，總產量1,261千打(如表一)，主要產地為彰化縣21公頃，其次是嘉義縣市17公頃、台南縣8公頃、雲林縣7公頃。洋桔梗雖然是新興花卉，但頗獲消費者青睞，為近年來台灣重要切花之一，國內銷售數量約為120萬把以上。

查詢98年農產品批發市場交易行情，據以分析98年各批發市場每月交易量及交易價格行情變化，1~12月各市場均有交易量，2~6月交易量，以台北市場平均交易量68,832把，尤其5月的交易量為106,764把最多，次為6月69,821把，第三則是4月59,810把。交易價格則是以11月128元/把最高，次為10月116.3元/把，第三則是12月115.8元/把，交易價格偏高之月份皆為秋冬季切花生產。最低則是5月台中市場30.2元/把(表四)。再以高雄市場為例，交易量以5月26,308把最高，次為6月14,893把，第三是1月14,638把。交易價格以11月116.6元/把最高，其次是10月112.8元/把，第三是12月98元/把。高雄市場佔全部市場總交易量12%，且交易價格偏高集中於10~12月，亦為秋冬季切花生產。彰化市場則佔全部市場總交易量11%，在交易量部份，以5月24,837把最多，次是6月15,638把，第三則是4月12,489把。交易價格則是皆為集中於10~12月，分別以10月110.7元/把，其次12月100.9元/把，第三則是11月94.2元/把。98年各市場別交易量，以台北花卉批發市場53,237把最多，其次是高雄花卉批發市場11,551把，第三則是彰化花卉批發市場10,589把，台北市場合計佔總交易量56%，月交易平均價格亦以台北市場92.4元/把為最高(圖1)。

依據市場交易量及平均價格顯示，洋桔梗交易量最大的月份，分別是4~6月，尤以5月為交易量高峰，唯一年中交易價格最低亦是集中於5月份。產銷似有待調整的空間，農產品生產易受天候影響，且供需缺乏彈性情況下，當產期集中或盛產等因素發生產銷失衡，常導致價格低迷，影響農民甚大，若能掌握農產品產銷訊息，可及早研擬產銷調節、栽培技術及切花利用，因應措施，紓緩產銷失衡問題。

表一、民國94年至98年國內洋桔梗生產概況

面積與產量	94年	95年	96年	97年	98年	98與97年比較增減(%)
種植面積(公頃)	64	65	59	58	54	-6.90
收穫面積(公頃)	64	65	59	58	54	-6.90
每公頃產量(打)	24,418	24,801	24,137	23,281	23,230	-0.22
總產量(千打)	1,553	1,601	1,424	1,341	1,261	-5.83

資料來源：農糧署「農情報告資源網」

表二、民國93年至98年洋桔梗外銷情形

年	重量(公噸)	價值(千元)
93	83.74	433.00
94	178.96	723.60
95	142.47	715.80
96	107.43	801.90
97	173.70	1,580.10
98	210.41	1,636.30
合計	896.71	5,890.70

資料來源：農委會「農產品貿易統計查詢系統」

表三、93~98年國內市場洋桔梗價格行情與交易數量表

年度	平均單價(元/把)	交易數量(把)
93	72.50	1,280,500
94	80.60	1,139,900
95	74.80	692,727
96	86.25	1,008,268
97	75.85	1,190,921
98	73.20	1,016,879
6年平均	77.20	1,054,866

表四、98年花卉批發市場洋桔梗每月交易量及平均交易價格

單位：把，元/把

	月份	台北市場	台中市場	彰化市場	台南市場	高雄市場
交易量	1	44,959	9,615	12,600	12,181	14,638
		平均價格	111.2	81.0	92.6	87.6
交易量	2	57,425	10,261	10,216	10,548	12,298
		平均價格	87.3	68.8	78.4	66.5
交易量	3	50,341	8,048	9,240	8,034	10,794
		平均價格	98.9	69.3	83.5	72.2
交易量	4	59,810	12,023	12,489	11,617	13,794
		平均價格	76.0	58.9	72.8	62.5
交易量	5	106,764	23,125	24,837	28,670	26,308
		平均價格	43.5	30.2	39.5	34.2
交易量	6	69,821	12,894	15,638	13,339	14,893
		平均價格	73.9	51.1	69.5	48.5
交易量	7	52,658	9,275	11,802	12,590	12,113
		平均價格	66.5	42.8	50.6	43.1
交易量	8	36,317	5,918	7,690	4,842	6,584
		平均價格	93.6	69.0	82.0	70.6
交易量	9	38,098	6,055	5,828	4,998	7,482
		平均價格	98.0	78.3	90.3	83.5
交易量	10	41,473	5,979	4,802	7,509	6,290
		平均價格	116.3	100.1	110.7	91.2
交易量	11	36,314	5,355	5,597	4,972	4,929
		平均價格	128.0	105.9	94.2	98.2
交易量	12	44,865	7,760	6,330	6,019	8,500
		平均價格	115.8	90.0	100.9	84.6

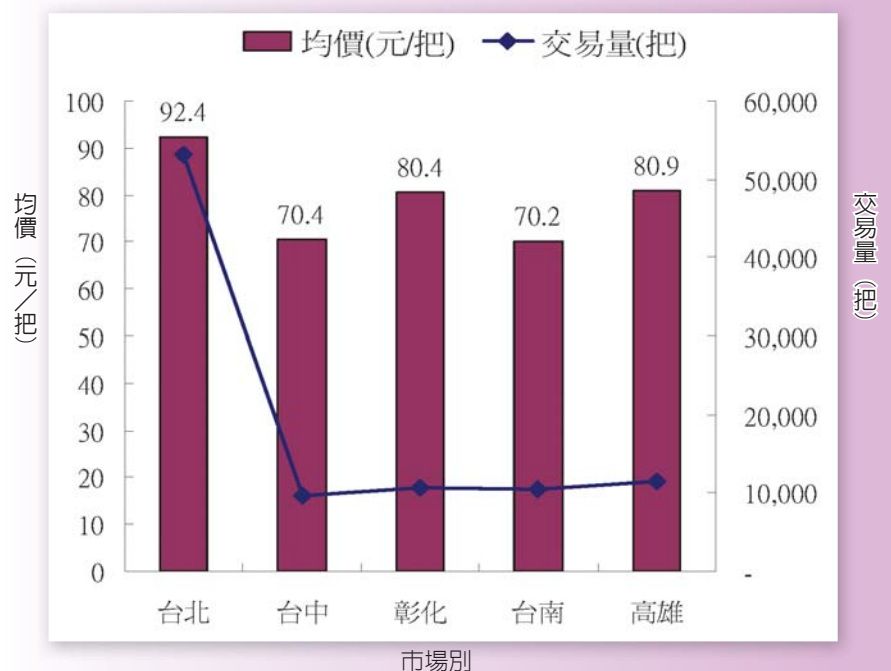


圖1. 98年花卉批發市場交易量與平均價格

新 知 專 欄

打造我的迷你花園—組合盆栽

文圖／蔡宛育

什麼是組合盆栽

組合盆栽是指將許多樣植物經由設計鋪陳種植於一個容器內，或是將數種作品組合擺放在一起，呈現出植物本身特有的質感、色澤、層次感、自然情趣、庭園景觀及線條變化的園藝創作作品。

組合盆栽的功能

現代工商業社會，單種品項切花與盆花的欣賞已不僅單是種植栽擺設，就能滿足消費者的需求，而是廣泛應用植物特性，將各類屬性相近的植栽組合作為設計素材，因應不同節慶、送禮、空間營造、會場佈置、商場、櫥窗設計、辦公室綠美化或社交應用等需求，製作成各種樣式的組合盆栽。其表現的多樣，除了增加視覺享受，更能提升商品的價值。隨著各種造型不同的飾品及節慶可選擇的配件愈來愈多，組合盆栽的呈現更形多元，有草花組合、情境式組合、環保盆栽組合、觀葉植物組合、鮮花與盆花的組合等等。

組合盆栽的要素

組合盆栽是透過以植物的原始面貌，經過設計呈現植物的優點，提升盆栽的價值感，因此在製作的過程中，植栽的生長勢、設計搭配與必要的裝飾還有容器尺寸與其穩定性、材質、洗鹽、保養、防腐及介質對於容器的需求，應著重組合作品適用性及安定性，避免造成消費者困擾，是構成組合盆栽美景的重要因素。在植栽的選擇上，需考慮植栽的大小、形狀、顏色、代表性、相容性等因素，可供選擇的種類繁多，通常以商業生產之觀賞植物為首要選擇。

設計搭配則是要能掌握植物的特性，賦予主題、營造出特有的風格，以使得作品更具吸引力。因此製作組合盆栽時，設計者本身如果對各類植物能具基本認識，則有助於營造成功的作品。

有時會有一些飾件裝飾在盆栽上，如玩偶、枯木、彩石、貝殼、緞帶、昆蟲等等。配件運用時，不宜讓觀賞者將其目光僅投於其上，更

不可喧賓奪主，若用得巧妙時，能收畫龍點睛之效。一般在使用的的方式上，飾品主要是用來呈現盆栽的設計、突顯其風格；或是輔助表現植栽所沒有的特色與光澤，因此在運用上，須考量組合盆栽整體設計。

組合盆栽的設計

最常見到的表現方式，有下列所述的幾點：

1. 情境設計：賦予其主題故事，營造出庭園景觀、綠色森林、熱帶叢林、海邊一隅等景色，這些畫面的呈現都需由設計者巧手慧心佈置。
2. 園藝設計：依據植栽大小、特性、單品單植或多品混合種植，也可利用修剪植栽達成造型設計。
3. 花藝設計：要讓組合盆栽看起來更有立體感，則可由花藝手法加以發揮，如可用苔蘚、蛇木板等材料，利用加框、纏綁、編織等加工後，讓盆栽朝立體空間發展，不僅僅只侷限在平面利用的方式。
4. 綠雕設計：因受限於植栽大小與空間的伸展，組合盆栽的綠雕方式與一般常見將樹木修剪出特殊造型的方法不大一樣。設計者可善用鐵絲網做造型、亦可自行編出所要的形狀，最後再植入具匍匐性且易繁殖的植物。

組合盆栽的效益

組合盆栽的觀賞期較久，如果照顧得宜，一般開花植物約一個月，觀葉植物則可達三個月以上的觀賞期。依據植物特性，將其置於居家室內外、陽台及公共環境等地方，不僅可以綠美化環境、更能增加空間的利用。

為配合特殊場合或節慶需求，設計者可以發揮創意，營造出獨一無二的內涵與意境，享受觀賞植物所帶來賞心悅目的美麗，感受健康觀賞盆栽所散發的旺盛生長活力，讓生活更添萌花蒔草的情趣。而對於生產者與業者，不但能增加植栽的銷售、提升週邊產品的發展，提升盆栽的價值，更能因此創新產品廣益大眾消費。



同心協力造新景



鉢中見天地



灰姑娘的舞鞋



燈照薰香遠



春日一景



豐花喜迎賓 (孫培賢 攝)

故事料理專欄

故事料理系列-12

阿嬤的涼拌苦瓜

台中市農會—竹藝編織班 陳玲玉

故事內容：

每當酷暑來臨熱氣逼人，家人食不下嚥時，童年時阿嬤的涼拌苦瓜總會出現在我家的餐桌上，那甜蜜的滋味不僅增添家人的味蕾；更聯繫了永恆不變的親情。

記得小時候住在彰化八卦山麓，房子四周種滿了各種蔬果-芒果、木瓜、龍眼、梅子、苦瓜、絲瓜、空心菜……等，每一種都緊緊抓住孩子們的心；唯獨苦瓜是大家避之唯恐不及的。只要桌上有炒苦瓜，我們兄弟姊妹都不敢碰，這時媽媽會說：「苦瓜含有豐富的維生素B和C，它是清熱消暑的絕佳食物，有益身體健康，快吃吧！」然後一把一把挾到每個人的碗裡，但那苦苦的味道仍然讓我們無法入口。從此苦瓜成了孩子們的夢魘，餐桌上很少再看到這道菜，成熟的苦瓜掛滿瓜棚，有的甚至掉落地面無人問問。

直到有一天晚餐時，阿嬤神秘的端出一盤苦瓜說：「大家吃吃看，這是新口味哦！」我們仔細瞧瞧，上面還放著八、九片梅子呢！這時媽媽依然為我們挾這道菜，大家勉強吃了幾口後；異口同聲的喊出好好吃哦！不一會兒功夫就一掃而光。媽媽吃了也大吃一驚：「這是加了什麼神奇的東西，竟讓整盤苦瓜變得酸酸甜甜、清脆爽口，好吃得不得了！怪不得五個小蘿蔔頭不再怕苦瓜了。」她趕緊請教慈祥的阿嬤，阿嬤說：「我們家的苦瓜棚長了這麼多苦瓜，孩子們如果不敢吃，就任其腐爛實在是暴殄天物，所以這段時間，我一直在研究如何做出簡單又適合孩子們吃的苦瓜料理；我把苦瓜切成薄片後，用鹽醃一會兒，將鹽水瀝乾，泡在冷開水裡十分鐘，最後加入梅子、梅子汁和孩子們愛喝的彈珠汽水，約一小時後可食用。覺得口味不錯，才端上桌，明天我教妳做吧！」當時年紀雖小，但阿嬤那種惜物愛物和疼愛子孫的心，卻深深的印在我的腦海裡，永遠無法忘懷。

從此以後，每到苦瓜盛產季節，阿嬤和媽媽會常常做這一道菜。親朋好友來了，阿嬤的涼拌苦瓜自然而然成了桌上佳餚，大家吃了都讚不絕口，紛紛請教阿嬤，阿嬤不僅細心教他們，還摘了很多苦瓜送他們，希望他們回家做做看。頓時讓位處山城偏僻的我家熱鬧了起來，我們小孩子也趁機在前庭空地上盡情嬉戲玩鬧，順便建立感情，留下美好的童年時光。

事隔多年，我嫁為人婦後，阿嬤已仙逝，娘家也搬離這可愛的山城。每次回

「故事料理」

食物不僅供我們飽腹、提供營養，共享食物更是人與人心靈交流最快的方法。在我們成長過程，有許多料理是扮演著傳遞親情間微妙關係的角色，離開家鄉的遊子，會想起小時候阿嬤或媽媽的一道菜，或特殊地方小吃，或配合當地特殊節日、時令、民俗人文、歷史之特有的飲食。外來遊客亦可以感情、情緒去感受食物，藉由食物認識許多地方的風土人情。

本場在98年度辦理「故事料理」徵文比賽，作者以料理為主題，寫出一道菜背後之動人的故事，共評選16項優勝作品，在本年度陸續刊登，與大家分享有故事有感情的料理。（文／張惠真）

娘家，媽媽都會端出這道涼拌苦瓜，也希望我認真學會這道菜。現在我不僅學會了它，而且還加以改良成色香味俱全的料理呢！望著桌上的涼拌苦瓜，想起遠離我們，住在遙遠天國的阿嬤，不禁悲從中來。您慈祥和藹、勤儉持家、惜物愛物的精神，將會永遠隨著這盤苦瓜流傳下去，成為後代子子孫孫的典範。

材 料：白皮苦瓜1條（約300公克）、梅子3~4粒、胡蘿蔔適量（喜歡辣者，可以辣椒代替）

調味料：梅子汁50公克、檸檬汽水120公克、嫩薑少許、鹽、橄欖油適量、香鬆少許

- 作 法：
1. 苦瓜洗乾淨後剖成兩半，用湯匙刮去白色薄膜和子囊，浸入冷開水裡約8分鐘撈起斜切成薄片。
 2. 胡蘿蔔和薑切成絲。
 3. 將苦瓜薄片、胡蘿蔔絲、薑絲放在一起，用鹽醃10分鐘。
 4. 瀝乾鹽水，放在冷開水中浸十分鐘後，撈出放在大碗裡待用。
 5. 梅子去籽切成小片，加入大碗裡加以攪拌，再加梅子汁、檸檬汽水以保鮮盒裝好，放入冰箱冷藏。
 6. 約一小時後加適量橄欖油和香鬆即可。

