



# 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：林學詩／總編輯：林錦宏／主編：陳蓓真／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

廣告



## 第一九四期

中華民國一〇四年十月發行

## 本期要目

- 武界部落有機番茄栽培輔導示範觀摩會.....推廣活動專欄
- 進口洋蔥品種中部地區試作結果.....農業新知專欄
- 修正農業發展條例 落實農舍與農業經營不可分離.....政令宣導專欄
- 預防葡萄果實污斑，提升果品賣相.....植物保護專欄

國內郵資已付  
彰化郵局許可證  
彰化字第442號  
無法投遞請退回

中華郵政彰化雜字第31號執照登記為雜誌交寄

### 推廣活動專欄

## 武界部落有機番茄栽培輔導示範觀摩會



文圖／林煜恒

本場9月17日在南投縣仁愛鄉武界部落舉行「武界部落有機番茄栽培輔導示範觀摩會」，共33位農民參與。武界部落為布農族卓社群之原住民社區，亦為臺灣布農族分布最北的支系。目前部落內有機蔬菜產銷班已通過有機認證，至今已有5年有機蔬菜栽種經驗。栽培模式主要採輪作體制，夏季(5~10月)主要栽培甜玉米、青椒、糯米椒及菜豆；冬季(11~4月)主要栽培高麗菜、結球白菜及一般葉菜類。由於臺灣夏季

高溫多濕，病蟲害防治不易，有機蔬菜栽培更是難度加倍。為增加夏季部落有機蔬菜栽培可供選擇之蔬菜種類，增加農民之收益，本場今年在武界部落輔導有機番茄栽培管理技術，並針對品種選擇、苗期管理、定植後栽培管理，搭配本場研發的有機木黴菌液肥使用，建立一套適用於武界部落有機番茄栽培管理之標準程序，提供部落中有意願進行有機番茄栽培的農民參考。



▲林學詩場長與武界有機蔬菜栽培農民馬賴先生(中)一同分享番茄豐收喜悅



▲利用黃色黏蟲板及間植韭菜作為忌避作物以降低幼苗定植田間後粉蝨密度



▲陳俊位博士向有機蔬菜栽培農民介紹木黴菌之使用方式



▲林煜恒助理研究員向農民介紹番茄定植田間後之栽培管理模式

## 本場辦理彰化縣農業技術座談會 提供農業諮詢

文圖／許榮華

本場於8月25日在彰化縣鹿港鎮農會辦理彰化縣農業技術座談會，由高德錚副場長率本場專家許志聖博士、廖君達副研究員、林錦宏課長及相關專家與農友座談，進行農業技術交流與諮詢。



▲高德錚副場長(中)與鹿港鎮農會紀呈聰總幹事(右)共同主持座談會



▲農民提出問題與需求，向專家諮詢農業技術

## 泰國政府稻米廳參訪團 蒞臨本場

文圖／楊廷珍

本場林學詩場長於9月3日接待「泰國政府稻米廳參訪團」稻米廳 Ms. Rossakon Keosaard暨農協Mr. Ubolsak Bualuang-Ngam一行22人，並由本場稻作與米質研究室楊嘉凌博士與許志聖博士解說臺灣稻作栽培現況。



▲林學詩場長(右5)與泰國政府稻米廳參訪團來賓合影(左3：稻米廳 Ms. Rossakon Keosaard，左5：Mr. Ubolsak Bualuang-Ngam)



## 農業新知專欄

## 進口洋蔥品種中部地區試作結果

文圖／錢昌聖

彰化縣伸港鄉與大城鄉為臺灣中部地區主要產區，而伸港地區是臺灣洋蔥最早栽種與採收的產區，每年11月中旬，即可生產洋蔥供應市場，品種以美國101及定遠6號為主。近年開放洋蔥種子進口，新引進品種繁多，種苗業者及農民如未篩選即種植，常導致產量、品質低落或不結球情形。為協助業者解決此產業問題，本場受洋蔥生產業者委託進行進口洋蔥品種試作篩選。103年度本場試作洋蔥品種共6個，於彰化縣伸港鄉進行，9月23日定植並以中部地區常用品種美國101為對照。

結果顯示，試作品種植株性狀、產量、硬度及早熟性表現均優異，尤其硬度與早熟性皆優於美國101，硬度均達7.3 kg/cm<sup>2</sup>以上；另黃金4號、新發祥99與黃金5號等，定植12週(約85天)即有葉片倒伏情形(圖1-A~C)，與對照品種(約110天)有明顯差異(圖1-D)。黃金4號等早熟品種採收期僅需14~15週(約100~108天)，比美國101可提早2~3週採收，其中黃金5號單球重可達333 g，與對照品種單球重324g相近。此外，試作品種鱗莖外觀多呈球型或高球型，屬於市面可接受的外型(圖

2-A~D)。

綜上，103年度進口洋蔥試作結果以黃金5號表現較佳，植株性狀、產量與早熟性均優於現栽培品種美國101，其早熟與高產特性，將繼續試作確定其表現穩定性。



▲圖1 進口洋蔥品種試作於第12週皆已倒伏，較對照品種提早2~3週採收

(A.黃金4號、B.新發祥99、C.黃金5號與D.對照品種(美國101))

▲圖2 進口洋蔥品種試作多呈現球型或高球型

## 多采多姿的石竹屬花卉

文圖／易美秀

## 一、石竹屬花卉

石竹類為一年生或多年生草本，花色繁多，有紅、粉紅、橙紅、白及兩色相間等顏色，適用作切花、盆栽或花壇種植。在園藝上重要的品種分為五彩石竹、美國石竹、日本石竹及香石竹(康乃馨)。

## 二、石竹種類及其利用

五彩石竹：學名 *Dianthus chinensis*，莖直立，株高約30公分，

由根際多數叢生，可用於花壇、花台或盆栽。

美國石竹：學名 *Dianthus barbatus*，較五彩石竹高，莖直立且

較為粗壯，葉幅較廣，適用作庭園花卉、花壇、切花、盆栽觀賞。

日本石竹：學名 *Dianthus japonicas*，一般稱為深山櫻，但它

並不是櫻花，只因其花瓣與櫻花相似，主要產地在彰化縣，市場供應期全年，以11月~翌年5月較多。選購花型完整且小花開放1/3至2/3者為宜，葉片鮮綠者為佳，一般多用做填補空間花材。

香石竹：學名 *Dianthus caryophyllus*，又名康乃馨，多年生草本花卉，在臺灣主要產地為宜蘭、彰化、南投、雲林、嘉義。市場供應期全年，以12月~5月最多。5月份交易量，幾乎占全年的50%，是母親節最大宗用花。主要用途為切花觀賞。



▲日本石竹瓶插欣賞

▲美國石竹捧花

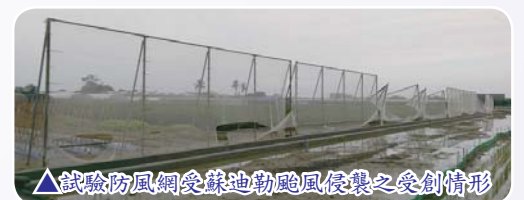
## 風災過後防風網結構的探討

文圖／田雲生、張金元

今年8月初蘇迪勒颱風侵台，連續強風豪雨造成農作物極大損傷，各類設施溫網室、防風網也受創嚴重，本場試驗田之防風網亦身歷其中。該防風網係民國100年配合進行破風、減風試驗研究，於東西向設置總長約100公尺x高4公尺之防風網(材質為通風率50%之針織網)，並以各2種規格之方管及圓管為主立柱，底座分為灌漿與夯實2型式，共計8種設計組合。其中A(1)、C(1)型較大尺寸的主立柱採每隔6公尺設置1支斜向支撐，B(1)、D(1)型則為3公尺。此次颱風導致該防風網部分桿架彎曲變形，經檢視探討後發現，A(1)、C(1)型之支撐間距過大，使防風網頂部橫桿無論是C型鋼或圓管材質，皆不耐強風而折曲受損，但B(1)、D(1)型僅網子破損，所以斜撐距離應以4~5公尺為上限。其次，主立柱及斜撐底座採夯實處理較RC灌漿之損壞為嚴重，但其差異並不明顯。另由於防風網豎立於空曠地，周邊無建築物或樹木輔助遮蔽而局部受創；反觀當年同時在台中市豐原區公老坪果園試驗區，於迎風面搭設A型規格、5公尺高的防風網，此次風災則完好無損害，且果農反映減風效果可達網後約40~50公尺，故建議可廣植防風林以減緩強風侵襲，亦兼具綠化、美化環境的效果。



▲臺中豐原試驗區之防風網完好無傷



▲試驗防風網受蘇迪勒颱風侵襲之受創情形



▲本場試驗田8種設計組合之防風網

項目	規格尺寸 (mm)							
	A型		B型		C型		D型	
主立柱	□ 100×100	□ 75×75	○ φ 90	○ φ 76				
斜撐	□ 75×75	□ 50×50	○ φ 76	○ φ 50				
底座	A灌漿	A1夯實	B灌漿	B1夯實	C灌漿	C1夯實	D灌漿	D1夯實

▲本場試驗田8種設計組合之防風網

## 推廣活動專欄

## “粉”專業的講座

文圖／林訓仕

近年來極力推展國產小麥製作的喜願行與聯華實業，8月21日於喜願穀物製粉所舉辦“粉專業的講座”，由聯華實業黃北辰副理講解小麥收穫後，進入麵粉研磨之後製技術及各項品質指數判讀，以及影響麵粉產品的特性。當日與會人員包括契作農友、烘焙業者、全國教師工會總聯和會一參與雜糧學堂的教師，藉由黃北辰副理深入淺出的演講，讓與會人員瞭解，麵粉除了高筋、中筋、低筋麵粉的傳統框架外，有更重要的品質指標，如麵糰吸水量、擴展時間、延展性、抗張

性等，皆會影響後續麵粉產品的製成，值得大家深入瞭解。



▲喜願行施明煌總兼向大家說明舉辦本次講座的緣由



▲聯華實業黃北辰副理向與會人員進行“粉專業的講座”講解

## 彰化社頭鄉農會舉辦第一屆優質桂圓評鑑活動

文圖／吳庭嘉

彰化縣社頭鄉農會於8月30日首次舉辦「社頭鄉優質桂圓評鑑」，並邀請臺中區農業改良場林學詩場長及陳榮五前場長、亞洲大學林俊義院長、彰化縣政府蘇啟懷科長等參與評鑑工作。本次農會舉辦桂圓評鑑共有55組農友參賽，評鑑分為2階段，第1階段以桂圓肉及桂圓殼之外觀完整性及一致性、香氣、風味及桂圓肉的質地等評分，選出30名優良組，再進行第2階段評鑑；第2階段以桂圓肉沖泡成桂圓茶，以茶香、茶色、風味及沖泡後桂圓肉之外觀評分。

本次桂圓評鑑結果由蕭國東農友獲得第1名，第2名有2位分別為

陳秋霖農友及蕭苗農友，第3名有3位分別為翁耀南農友、蕭美女農友及翁正忠農友。上述獲獎農友今年度生產之桂圓肉色香味俱全，品質均通過本次評鑑的肯定，期望藉由本次評鑑活動，讓農友們互相觀摩學習，提升社頭鄉桂圓製作之品質。



▲林學詩場長(右起)、蘇啟懷科長與蕭政弘課長，依桂圓外觀、香氣等進行第1階段評鑑



▲陳榮五前場長(左3)、林學詩場長(右2)等，依桂圓茶的香氣、風味及桂圓肉之外觀等，進行第2階段評鑑



▲「社頭鄉優質桂圓評鑑」結果出爐，由蕭國東農友獲得第1名殊榮

## 臺中場辦理園產品加工訓練

文圖／蔡本原

生鮮農產品在保存及運輸上常遭限制，若藉由加工技術處理，不僅可提升農產品的附加價值，更直接促進產業升級，實際的解決產銷失衡衍生之問題。為強化青年農民園產品加工安全觀念，本場於7月28日特聘前臺灣大學園藝系許明仁老師教導青年農民食品安全原理，與醬泡菜及濃糖果汁加工技巧。

上午「小型農村加工與食品安全」課程，許明仁老師從法規面剖析小農發展加工須注意的規範及標示事項，提醒青年農民食品安全的重要性。下午「醃漬及果汁」實作課程，許老師精心設計分別利用甘藍、小黃瓜及鳳梨加工製成的【傳統泡菜】、【醬瓜】、【蔭鳳梨】及【濃糖鳳梨果汁】，其中傳統泡菜及醬瓜，許老師為了讓青農看

到初步成果，更不辭辛勞提前一個禮拜先來場製作，由此可看出老師授課的用心，在醃漬材料的選擇上，建議選擇當季蔬菜、質地鮮嫩及肉質硬厚者較佳，另外需注意農產品清潔度。此4種加工品看似簡單，卻藏有許多須注意的細節，許老師不僅傾囊相授，也歡迎青年農民日後能一起討論、成長。



▲許明仁老師輔導青年農民利用泡菜醃製作泡菜，指導滷水之調配比率



▲參訓青年農民展現自己的成果並開心地與許明仁老師、蕭景楷輔導師及林錦宏課長合影

## 農業新知專欄

## 修正農業發展條例 落實農舍與農業經營不可分離

資料來源／農委會

為遏止非農民炒作農地、農舍亂象，行政院院會9月3日通過農業發展條例(以下稱農發條例)第18條之1修正草案，明定農舍移轉之承受人應為直接從事農業生產之農民，後續將送立法院審議，期落實農舍提供農民從事農業經營使用的精神。

農委會表示，為導正農舍與農地違規使用及商品化亂象，104年起會同內政部推動修正農業用地興建農舍辦法，明確規範農舍申請人相關認定條件，並修正農發條例增訂第18條之1，明定農舍移轉承受人應為農民，避免非從事農業生產人士取得農舍及其坐落農地，造成農地、農舍炒作亂象。

農委會說明，農發條例第18條之1修正草案增訂農舍移轉承受人資格，包含須年滿20歲或未滿20歲已結婚者、實際從事農業生產1年以上、無自用農舍等條件。並考量繼承係因被

繼承人死亡、配偶或二親等內直系血親間財產贈與為實務上習見之情形，以及法院拍賣農民農舍與其農業用地為清償債務急迫與必要性等，增訂但書，定明此三類情形免受前述農民資格限制，但屬配偶或二親等內直系血親間財產贈與及法院拍賣農舍承受人，仍應以無自用農舍者為限。另本次修法亦明定，農民承受農舍應先取得農舍所在地直轄市、縣(市)政府核定，始得辦理所有權移轉登記。

農委會強調，本次農發條例修法，增訂農舍承受人應具農民資格，搭配農舍興建辦法修訂，明定農舍興建人應為農民，可解決非農民炒作農地、農舍及農地違規使用情形，但對實際從事農業的農民權益完全沒有影響！目前條例修正案已經行政院院會通過，將送立法院審議，冀望各界與立法院支持。

推廣活動專欄

# 本場辦理臺中區田媽媽養成培育訓練

文圖／張惠真

為增進家政推廣人員及田媽媽經營班「綠色餐飲」概念，利用在地食材、提升特色料理及加工品質，以田媽媽共同品牌行銷，吸引農業旅遊的遊客前往消費，本場於9月2日辦理「臺中區田媽媽養成培育訓練」，參加者來自臺中市、彰化縣及南投縣農會家政推廣人員、家政班員、田媽媽班員及休閒農場經營者共計96人。

合樸農學市集召集人陳孟凱博士講授-「餐飲新趨勢，讓『食材』說話的綠色餐飲」，強調飲食從食物生產、運送、消費到製作和食用等部分，整合環保、永續、正義等生活方式之概念。臺灣養生創意美食發展協會余沛菘理事長講授與示範香椿醬、桂圓薑磚製作法，並利用香椿醬讓學員動手製作香椿煎餅，希望學員運用臺灣在地好食材，開發與推廣更多具地方特色產品。



▲本場林學詩場長主持開訓，期勉家政人員努力學習



▲陳孟凱博士講授-「餐飲新趨勢，讓『食材』說話的綠色餐飲」



▲余沛菘理事長示範「桂圓薑磚」製作法



▲學員動手試製「香椿煎餅」

植物保護專欄

# 預防葡萄果實污斑，提升果品賣相

文圖／劉興隆

## 葡萄果實污斑發生情形

葡萄果實轉黑後果實污斑才開始發生，在葡萄果實表面長出白色至黑褐色污斑。葡萄果實污斑是真菌微生物引起，且不只一種微生物造成，不同地區有不同種微生物相；葡萄果實污斑菌屬於附生真菌非病原菌，經擦除後不會再長，只影響外觀不會直接危害果實。

## 葡萄果實污斑之防治

枝葉修剪適宜，使果園保持通風良好，以減少發生。溫室栽培葡萄，白天應捲起四周塑膠布，促進通風。

提早套袋，隔離空中微生物與果實的接觸機會，進而減少葡萄果實污斑發生。

未套袋果園避免使用含糖蜜或胺基酸營養劑或微生物製劑噴施葡萄，降低果實污斑產生。

測試結果顯示5%菲克利水懸劑3,000倍、25.9%得克利水基乳劑2,000倍及50%亞磷酸溶液250倍能減緩果實污斑蔓延，但無法除去已產生之污斑。

## 結語

葡萄果實污斑發生在採收前，若使用農藥防治，易發生殘留問題，所以預防重於治療是管理果實污斑的最佳對策。



▲葡萄果實雜菌附生產生灰白色污斑



▲葡萄果實雜菌附生產生褐色污斑



▲葡萄果實污斑分離之不同微生物相

人物報導專欄

# 樂在農業 青年農民-林佳幟

文圖／陳蓓真

林佳幟出生於農業世家，父親以葡萄、梨、柿栽培為主，從小對農業有著濃厚興趣，對農業的經營有自己的想法，舉凡可提升栽培技術、農產品價值與行銷通路等面向的課程，均積極參訓以提升競爭力，更在101年參加臺中區農業改良場辦理的設施蔬菜初階班後，開始規劃自己的溫室，從規劃、搭設、作物栽培管理、採收、分級到行銷等全程參與，目前種植牛番茄、東方甜瓜及網紋洋香瓜，並建立自品牌以行銷洋香瓜，最大的優勢在於勇於嘗試栽種新的作物品種，並樂於其中。

他總認為從事農業是孤單的，但在加入臺中市農會在地青農組織後就此改觀，發現從農過程開始有了說話、學習與良性競爭的青農夥伴，彼此透過交流與分享提升農產品品質

與競爭力。未來建議農政單位及農民團體辦理更多國際的農業技術交流活動，藉由觀摩與見習國外農場經營模式，提升農業競爭力，建立農場多元與永續的經營模式，更給予想投入農業的青年的建議，一定要參加農業訓練或農場實習，讓自己快速了解產業發展與辛酸，及提升自我的經營管理能力。



▲協助父親生產葡萄



▲林佳幟學習行銷與包裝自己的農產品



▲林佳幟以直立式棚架栽培網紋洋香瓜，每株留一果，用心呵護與栽培

推廣活動專欄

# 活動預告

編輯室

時間	活動名稱	活動地點	內容
104.10.01~10.03	2015臺北國際發明暨技術交易展-農業館	臺北世貿中心	農委會規劃展出41項農業研發技術，其中臺中場將展出薑黃基原鑑定分析方法與調節四季蘭開花方法等技術
104.10.30~10.31	「青農傳承 欣欣向農」系列活動	臺中區農業改良場	農業達人及神農經驗分享、海報及產品展示、中部地區農產業特色展、比賽、展售及地方特色料理成果展，農村歌唱競賽、DIY等系列活動