



台中區農情月刊

發行所：行政院農業委員會台中區農業改良場／發行人：陳榮五／總編輯：高德錚／主編：陳俊位／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：祥發企業社／統一編號：05995934 工本費／每份5元／農民服務專線：04-8532993／傳真：04-8524784

第五十六期 本期要目

葉稻熱病之發生與防治	新知專欄
中部地區鳳梨釋迦產期調節技術	新知專欄
第一梯次冠軍信義鄉農會	地方料理
冬梨果園栽培苔子綠肥作物覆蓋利用成果觀摩	推廣活動
生物性堆肥製作技術轉移案例成果	產學合作專欄

國內郵資已付
員林大村郵局
許可證
中台免字第3923號
雜誌

若無法投遞，請勿退回 局版台省誌字第1048號，中華郵政台字第1412號執照登記為雜誌交寄



新知專欄

葉稻熱病之發生與防治



文／圖 陳啟吉

稻米是國人之主要糧食，稻熱病過去是第一期稻作主要流行的病害，稻熱病係由病原真菌所引起，會感染水稻各生育期，侵害各個部位，依發生部位之不同，稻熱病可區分為苗稻熱病、葉稻熱病、節稻熱病、穗稻熱病、穀粒稻熱病、枝梗稻熱病、護穎稻熱病及葉舌稻熱病等，其中以葉稻熱病發生最為嚴重。中部地區葉稻熱病通常在四月中旬至五月間發生，發病初期於葉片上散生暗綠色或白色小斑點，隨後斑點漸次擴大，呈圓形或紡錘形，灰色或褐色，末期病徵中心部呈灰白色，最外圍有黃色暈圈，嚴重時全株葉片呈赤褐色，使整塊田成火燒狀而致無法收成。

病原菌之生活史

稻熱病之初次感染源自前期作田間之罹病稻囊，病原菌在罹病之稻叢上越冬，當第一期稻生長環境適宜病原菌生長時，即產生分生孢子，然後靠風傳播到葉片上，經發芽、侵入潛伏、而後出現病斑、再由病斑產生大量分生孢子。重複感染水稻，如此短期間多次的重複侵入感染，完成多次的病害環，最後造成大量流行。

病原菌之發生生態

稻熱病菌分生孢子發芽時，需要水膜及近飽和的相對濕度。溫度20~32℃及高濕度環境下，分生孢子掉落在稻體後3小時，孢子發芽率高達80%以上。分生孢子產生發芽管，發芽管先端形成附著器，形成附著器之溫度範圍為12~36℃之間，而以16~24℃最適合。附著器會緊密附著表皮，再產生侵入釘穿入組織中，溫度20~

28℃範圍，最適宜稻熱病菌的侵入。稱稻熱病菌侵入組織後，以菌絲體在組織中生長蔓延，菌絲吸取稻組織的養分繁殖。經2~3日的時間，菌絲體開始形成分生孢子梗，並由稻表皮組織伸出，分生孢子梗生長4小時後，開始產生分生孢子，經50~90分鐘成熟，成熟孢子脫離孢子梗成為田間第二次感染源，稻熱病菌感染水稻的週期短，病斑上的孢子多，病菌的散佈快，所以很容易成為流行病。

發病誘因

★**溫度、相對濕度**：稻熱病之分生孢子發芽、侵入寄主及形成孢子，繁殖適溫為25~28℃，相對濕度須維持在90%以上。因此下雨、露水時間之長短與發病均有直接關係，另外水溫較氣溫高時，稻株亦會較感病。

★**乾旱**：土壤過於乾燥，易引起肥料蓄積於葉片中，一遇水分肥料迅速分解，而致發生肥料過多現象，降低稻株抵抗力。

★**土質**：土壤質地為黏質土或砂質土時，稻田較易罹病。

★**肥料**：多施氮肥，會降低稻株對稻熱病的抵抗力，而使病情加劇，因此維持三要素適當之比率，或加施矽酸爐渣能增加稻株之抗病能力，會減輕葉稻熱病之發生。

★**品種**：水稻品種對稻熱病之罹病性差異頗大，由於稻熱病病原菌容易產生之生理小種，而使原本抗病之品種，經栽植數年後即變成感病品種。



▲葉稻熱病受害嚴重之火燒狀

建議防治方法

1. 栽培抗病品種：台農189號、台稉13號、台稉15號、台稉16號、台稉17號、台稉8號等品種。
2. 稻田肥培管理應注意三要素配合，或酌施矽酸爐渣以增加稻株抗病能力。
3. 提早插秧，於葉稻熱病發生期間，植株莖桿較為強硬，可減輕葉稻熱病發生程度。
4. 葉稻熱病發生期間，稻田不可過度曬田，以免使病情加劇。
5. 適時選用正確藥劑實施防治工作，藥劑防治，預防重於治療，更應要注意病勢進展，當發現稻熱病且大多是灰綠色感病型新病斑時，就應趕快防治。其防治藥劑種類及使用如下：

(1) **育苗箱秧苗處理**：插秧前一天，可用6%撲殺熱粒劑40克／箱或4%加普胺粒劑30克／箱、等藥劑中之一種均勻撒佈於育苗箱，並以掃把輕掃秧苗，使藥劑掉落，再以澆水器澆水，每箱500公撮。

(2) **本田施粒劑**：於3月下旬施用6%撲殺熱粒劑30公斤／公頃，田間保持3~5公分水位，連續4~5天，對葉稻熱病有很好的預防效果。

(3) **本田施水和劑**：於葉稻熱病病斑出現時選用15%加普胺水懸劑2000倍、21.4%保米賜圃乳劑1000倍，或50%護粒松乳劑1000倍等藥劑中之一種施用一次，10天後再施藥一次。以上處理方法可任選一種，除上列推薦藥劑外，尚可選用植物保護手冊內之藥劑防治之。



▲葉稻熱病為害病徵



▲葉稻熱病受害嚴重之火燒狀

新知專欄

中部地區鳳梨釋迦產期調節技術

文/圖 張致盛

鳳梨釋迦係人工育成雜交種，親本冷子番荔枝原產於南美祕魯及厄瓜多爾安地列斯山約1,500~2,000m高海拔地區；另一親本番荔枝原產於熱帶美洲。鳳梨釋迦之生長發育、適應性、開花與著果等特性之表現似乎介於其兩親本特性間。鳳梨釋迦為冷子番荔枝與番荔枝之雜交種 (*A. Cherimola* x *A. Squamosa*)，最初1908年佛羅里達育成。

鳳梨釋迦植株生長之平均最低溫為10~20℃，最高溫為22~32℃。果實成熟期之平均低溫為13~17℃，最高溫為22~26℃。根據鳳梨釋迦對氣溫之適應性，在中部地區栽培如果2~3月修剪，夏果可在7~8月成熟，由於此時正值中部高溫期，果實容易自果梗處產生裂果，影響商品價值。有些農民未避免裂果，於是提早採收，但由於未熟之果實並無法後熟，雖不會裂果但亦不能食用，仍影響消費者之購買意願。基於以上之原因，中部地區生產鳳梨釋迦應該要進行產期調節，不要生產夏果而將產期調節為生產秋冬果，果實成熟期在11月氣溫下降之後，一直延伸至翌年2月之間較理想。如果產期再延後，生產清明節果實，因果實發育期正值低溫，果實會較小，如遭遇寒流，果實易發生寒害表皮產生黑色塊狀痕跡，商品價值低，在市場上不容易與較溫暖的東部所生產之果實競爭。以下即說明中部地區鳳梨釋迦產期調節之技術與方法。

冬季修剪

進行的時期視前一年冬果採收之早晚及預定要生產秋果或冬果而定，大約在1~3月之間進行，過早修剪如果果萌芽期遭遇寒流低溫會影響新梢之生長，過晚則容易未修剪即先萌芽。冬季修剪之目的培養良好的樹型，並且可以配合施肥及中耕之進行，如果前一年果園發生介殼蟲或病害嚴重，亦必須利用此時進行清園。由於鳳梨釋迦耐修剪，所以冬季修剪可以採用重剪，過於密集、角度不適當之枝條均應剪除或鋸除，以培養良好之樹型。



▲冬季修剪應該著重培養良好之樹型

春季除梢、摘果及摘心

為了要促進春天萌芽之春梢提早成熟，尤其預計在5~6月立即要進行修剪，更要做適當之除梢，把過密、向上或向下之新梢除去。雖然未授粉，但可能有部份果實必須予以摘除。此外如果新梢生長過於徒長，可以適當的摘心，一般如果能將春梢控制在60~75公分之間比較適當。

夏季修剪

夏季修剪是生產秋冬果之關鍵，可利用修剪之時期調節秋冬果產期。由於中部平地高溫持續到10月左右，所以較理想產期調節於11月以後開始生產及採收，較高海拔或大安溪沿岸可較早修剪，彰化縣平地則需再晚一些。以中部地區果實發育期計算，由修剪至採收需6~8個月。所以如果6月修剪約可在11月採收，7月修剪約在12月採收，8月修剪則延後至1月下旬~2月上旬採收，9月之後修剪萌芽後秋梢長度及葉片數不足，日後果實發育又逢低溫，留果數稍多時果實不易發育達600公克以上，所以中部必須在國曆8月底之前進行修剪。尤其在沿海地區，因1~2月為東北季風及寒流，後期容易果皮變黑或落果，因此產期不宜過晚；而平地避風地區產期則可調節調後至2月採收，可以賣得較好的價格。

夏季修剪之方法為將春天萌發之新梢，視其發育程度留6~8節修剪，並除掉距離切口較近二節之葉片，由於鳳梨釋迦芽體隱藏在葉梗基部內，因此除葉要由枝條基部往末端方向除去葉片，以促進芽體萌發。一般不要將所有的春梢全部修剪，約剪去1/2~1/3即可，並要注意保留一些向上之枝條作為遮蔭避免主枝產生日燒，保留之春梢可以待日後另一批修剪或保留作為進行光合成養分之供源。

鳳梨釋迦必須要授粉，如果花期過於集中，可能無法做完授粉工作，可以在夏季修剪採分批修剪，例如將果園分3~4週修分批剪完，以有效調配授粉工作之人力。



▲萌芽過於密集應適當疏芽促進枝梢成熟



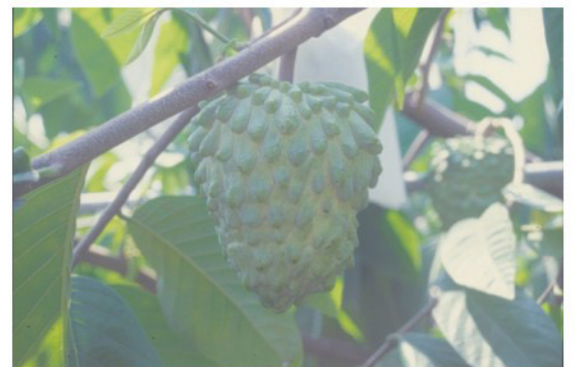
▲中部夏季生產之果實容易發生裂果

人工授粉

鳳梨釋迦雖然雌雄蕊同花，但其開花習性為雌雄蕊熟，自花授粉率極低，因此必須採用人工授粉。其方法可以參考台東區農業改良場楊正山先生有關鳳梨釋迦授粉之方法。有幾項進行人工授粉注意之步

驟及要領值得注意。例如授粉一般在傍晚至夜間進行，如果6~7月因氣溫高濕度低，通常開花之時間會延得很晚，有噴灌設施果園可以在下午3~4點未開花前進行噴灌，提高果園之相對濕度並降溫，可以提早鳳梨釋迦開花時間。要注意噴灌時噴水量不能過大，而且噴灌後至日落期間葉片花蕾的水滴可以乾燥，否則附著水分會使水滴沖掉花粉，對於授粉及著果並不利。

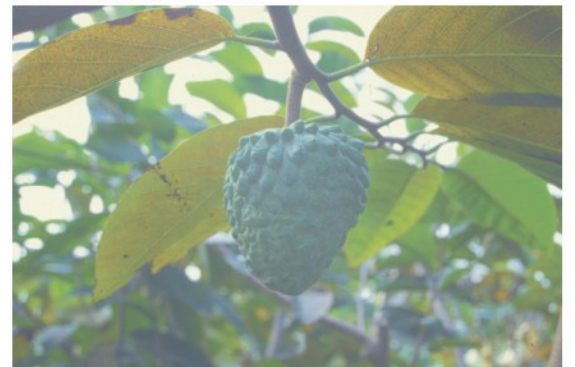
此外鳳梨釋迦授粉一般都是採集雄花花粉後立即使用，但有時因為夜間雄花全開後花藥受甲蟲在花蕾內部鑽動而脫落，以致於後半夜採集不到花粉可供授粉。如有此現象要把握時間上半夜先採集花粉，然後下半夜再授粉，可能提高授粉工作之效率及授粉果實數量。



▲利用人工授粉之果實較大果型優美

疏果

授粉後一週可觀察已著果之果實開始發育肥大，3~4週後可以視著果量將果形不良之果實疏去，以保留位置不易被枝條葉片擦傷而且果形較完整之果實。如果成功率太低或果形不良，可將保留之春梢再進行修剪，仍需再授粉以彌補產量。由於鳳梨釋迦果形大較具商品價值，為促進果實發育不宜留太多果實。通常夏季修剪後萌發之新梢每一新梢留一個果實。以樹齡計算，正常生長發育之植株3年生留20~30個果實，4年生留30~40個果實，5年生留40~50個果實，6年生50~60個果實。如果留果量太多，不但果實較小，日後冬季遇到寒流低溫容易由果梗處脫離落果，反而得不償失。



▲適當留果量每一枝梢留一個果實

套袋

為防止病蟲害及維持果皮良好之顏色必須要進行套袋，幼果期要注意避免薊馬及蟻類為害果實表皮，否則果實表面容易產生銹斑，套袋前更要徹底進行噴藥，以避免日後袋內有粉介殼蟲等為害。套袋可以調整果皮之顏色，如利用黑色多層牛皮紙套袋，果皮顏色較白晰，而採用單層白

色紙袋套袋，則果皮顏色較深綠。台東產地利用一側為不織布一側透明PE塑膠布之不織布袋，套袋時要將不織布一側向上，以免日後果實產生日燒。

疏枝

由於夏季修剪時保留未修剪之春梢在秋季葉片已老化，而且夏季修剪萌發之新梢並在逐漸增長，造成植株樹冠枝條擁擠，易造成果實擦傷及病蟲害防治不易徹底施行，有必要套袋前後約10~11日期間將老枝及過密之枝條剪除，此時因氣溫下降，通常不易再萌芽生長新梢。



▲粉介殼蟲之危害必須在套袋前做徹底的防治

採收

鳳梨釋迦採收適期之判斷除參考生育日數外，果實表面之果稜基部由綠色轉為

乳白色為採收之適期。由於鳳梨釋迦採收後呼吸熱極高，如果在11月採收時因氣溫仍高，務必儘速降低田間熱並減少呼吸熱之累積，以免產生裂果，其方法為採收後立即將果實於通風陰涼處，並且不要將果實堆置成一堆，這樣容易因果實呼吸作用產生的二氧化碳及熱累積使果實軟化或裂果，影響商品價值。

結語

鳳梨釋迦在中部地區適當的產期為11月至翌年2月，產期調節技術主要利用夏季修剪之時期調控，並且配合人工授粉及適當管理技術，可以得到高品質之果實。

地方料理—經典美饌烹藝競賽

第一梯次冠軍信義鄉農會

本場於九十二年十月初分成二梯次辦理「台中區發展地方料理—經典美饌烹藝競賽」，競賽規則以使用國產農特產品為食材，強調少油、少糖、少鹽、高纖為烹調原則，內容以衛生、適量、均衡為首要，食譜要色、香、味、型俱全，並富創意及易於推廣性，研發出符合健康、精緻、多樣化的之經典美饌，以提升國人飲食生活品質，促進健康。經由初審共有三十二隊獲選參加競賽活動，競賽結果每梯次選出冠、亞軍各一名、季軍二名及四道創意獎作品，其中第一梯次冠軍為信義鄉農會田媽媽梅花前梅食餐廳，亞軍是台中市農會大坑田媽媽清水園美食館，季軍為同德家商及潭子鄉農會田媽媽第一班，創意獎有竹塘鄉農會家政班、員林鎮海山珍海產店、清水鎮農會家政班、員林鎮農會牛車莊休閒餐廳提供之佳餚獲獎。第二梯次是埔里鎮金都餐廳獲得冠軍，亞軍為霧峰鄉農會田媽媽議蘆餐廳，季軍是鹿谷鄉農會田媽媽田園料理館、弘光科技大學，入選的創意獎有水里鄉農會家政班、龍井鄉農會家政班、大城鄉農會家政班、大村鄉農會家政班獲獎。本刊在今年將陸續刊登得獎作品，希望讓更多的消費者朋友共同分享健康、精緻、且多樣化的地方料理經典美饌。



梅味山蕨

材 料：山蕨(過貓)600公克

調味料：香菜2棵、蔥1支切末、辣椒1條切末、蒜末3大匙、醬油膏3小匙、梅汁半杯、香油2大匙

- 作 法：1. 山蕨洗淨切段。
2. 水煮開用大火將山蕨燙熟，撈起後泡冷開水，再濾乾切段裝盤。
3. 所有調味料拌均勻，淋上2.料上。
4. 放幾顆脆梅感覺更加爽口。



番茄脆梅沙拉

材 料：全紅番茄6個、馬鈴薯2個、紅蘿蔔1條、小黃瓜 2 條、脆梅10粒(去籽切碎)

調味料：沙拉醬150公克

- 作 法：1. 將番茄去頭部，挖空內部果肉備用。
2. 馬鈴薯和紅蘿蔔蒸熟切丁。
3. 小黃瓜切丁用鹽醃漬去苦水後將切丁的材料與沙拉醬拌勻。
4. 鑲進番茄裡即可上桌。



梅醬培根豆腐

材 料：雞蛋豆腐1盒、培根150公克、排骨300公克、太白粉半杯

調味料：(1)糖1小匙、醬油1小匙 (2)梅醬 8 大匙、醬油膏 2 大匙

- 作 法：1. 雞蛋豆腐去水分切12小塊。
2. 排骨加入調味料(1)醃片刻沾太白粉入炸備用。
3. 培根每片切2段後，再將豆腐捲成筒狀，沾上太白粉油炸成金黃色撈起放置盤中。
4. 調味料(2)拌均淋在排骨及豆腐上即可上桌。



山中傳奇

材 料：南瓜半粒、鱈魚一尾、香菜、蔥、辣椒各 1 條

調味料：鹽 1 小匙、糖 1 小匙

- 作 法：1. 將南瓜去籽去皮加調味料及 2 杯水蒸熟，用果汁機打成泥。
2. 鱈魚洗淨片魚肉，用鹽輕抹後捲起以大火蒸熟。
3. 盤中倒入南瓜泥，蒸熟的魚排放在盤中即可。



梅飯吃

材 料：紫蘇Q梅10粒、腰果6大匙、紫山藥丁6大匙、青豆6大匙、白飯600公克

調味料：冰糖、梅醋、檸檬汁、鹽(視個人喜歡而加)

- 作 法：1. 白米煮熟後將調味料倒入拌勻。
2. 將腰果炸熟、紫山藥丁、青豆分別燙熟備用。
3. 紫蘇梅切丁和所有材料拌鬆。
4. 將調拌好的飯做成喜歡的飯糰形狀即可食用。



勇士的湯

材 料：土雞半隻

調味料：山胡椒1兩、水6碗

- 作 法：將雞洗淨切小塊，用水川燙後加水及山胡椒，放入電鍋燉2小時。

推廣活動

冬梨果園栽培苕子綠肥作物覆蓋利用成果觀摩

文／圖 賴文龍

中部地區果園栽培區域以山坡地為主，平地部分農田因稻田轉作或休耕之土地，農民逐漸改種植高經濟果樹，栽培於平地農田之果樹種類繁多，且栽培面積逐漸增加。但由於農村從事農業經營者，年齡層趨於老化，因在勞力不足情形下，果園栽培管理經營者，皆普遍使用殺草劑及僱工割草清除果園雜草徒增生產成本，如使用不當同時會造成對土壤環境污染與生態破壞。因此，本場利用豆科綠肥作物「苕子」覆蓋果園地被，減少或抑制雜草生長，增加土壤肥力及行固氮作用可減少肥料量，減輕果園栽培管理經營者對雜草滋生壓力下與降低生產成本，積極推廣果園草生栽培，因將此成果推展至區內農民認知與採用。

本場於三月二十六日上午十時假彰化縣溪州鄉三圳村冬梨產銷班第一班鄭明志



▲農友現場觀摩梨園苕子生長覆蓋情形

班員梨園舉辦「冬梨果園綠肥作物栽培覆蓋利用」成果觀摩會，各地農民相當踴躍來參加。當天的成果示範觀摩活動，在筆者冒著天空飄著細雨，引導農民參觀田間現場時揭開序幕，並由本場場長陳榮五博士親臨主持，江昭儀立委特助陳衍志先生、農委會農試所王鐘和博士、農委會種苗場業務主辦鄭梨櫻小姐、農委會苗栗場吳添益先生及溪州鄉農會黃總幹事等來賓蒞臨現場。首先由土壤肥料研究室主辦筆者介紹果園種植苕子栽培及果園土壤管理等相關技術，接著由陳場長表示：「過去本省果園雜草處理以清耕方式，讓土壤裸露易遭雨水沖蝕，肥沃土壤流失，使果園土壤逐漸貧瘠。並介紹苕子綠肥作物利用於果園草生栽培，它可減少或抑制雜草生長，且能保護肥沃表土不致被沖蝕流失。苕子老化後可增加土壤有機質，土層變為疏鬆，俾利果樹根群伸展。能吸收空氣中游離氮氣提供氮肥供作物吸收，增加土壤有機物質，改善土壤物理性、化學性及生物性，促使土壤有益微生物活性增加，分解釋出土壤中有效養分，供果樹營養所需，並減少肥料用量，降低生產成本，苕子的好處多多。因此，希望冬梨果園種植苕子綠肥作物覆蓋之後，改善土壤理化性、養分吸收均勻，讓今年梨的果實品質比往年更好。」

由於天空飄著細雨，無法於田間進行更詳細說明，因而，請農民及來賓轉移到

冬梨產銷班場所進行觀摩檢討及補充說明。由陳場長主持會中並邀請來賓致詞，接著由農民提出栽培綠肥作物之相關疑題，由陳場長及筆者，一一解答相關問題，並做會議紀錄函覆相關單位知悉，其中農民詢問有關苕子綠肥種子售價及面積申請與實際核發面積不符差異很大，無法全面提供果農需求，及果園綠肥用之播種需求較多，請求依實際栽培需求核發等等問題，因非本場權責範圍，場長當場允諾與會農友，將上述問題之會議紀錄函送農糧署。經農糧署來函答覆如下：依果樹產銷班面積需求供應綠肥作物苕子種子一節，納入彰化縣政府93年度綠肥作物栽培推廣計畫中辦理，另建議每公頃播種量提高為50公斤一節，已錄案供計畫通盤檢討時參考。



▲苕子覆蓋果園成果觀摩檢討會由陳場長主持

產學合作專欄

生物性堆肥製作技術轉移成功案例

文／圖 蔡宜峰 陳俊位 張正英

新型生物性稻殼堆肥

研發利用稻殼為主要原料，配合米糠、油粕類等次要材料，將以上堆肥材料依用量比率混合均勻，再取用適量木黴菌(TCT111)，菌數約 10^{10} spore/g，先加水稀釋200倍成菌懸液，再以堆肥材料1立方公尺與菌懸液20公升之比率，將菌稀釋液混入堆肥材料中，最後將堆肥材料水份含量調整至60%，而後進行堆積製作成腐熟堆肥。由生物性稻殼堆肥之養分含量分析結果

顯示，利用木黴菌(TCT111)接種之稻殼堆肥氮含量約1.63%、磷含量約0.44%、鉀含量約1.16%、鈣含量約1.89%、鎂含量約0.88%、鋅含量約55 ppm、銅含量約17 ppm。

本場於九十二年十月與油車合作農場農牧廢棄物處理中心完成新型生物性稻殼堆肥技術轉移非專屬授權簽約，正式將利用木黴菌(TCT111)接種之稻殼堆肥製作技術轉移於油車合作農場農牧廢棄物處理中心，該公司目前已順利生產出新型生物性殼堆肥，並完成正式的規定成份檢驗與肥料登記，商品名為「藻菌」有機質肥料。該公司聯絡地址為雲林縣莿桐鄉六合村新興路10-16號，聯絡電話為05-5519988。

新型生物性蔗渣木屑堆肥

研發利用蔗渣及太空包廢木屑為主要原料，配合豬糞、油粕類等次要材料，將以上堆肥材料依用量比率混合均勻，再取用適量木黴菌(TCT103)，菌數約 10^{10} spore/ml，先加水稀釋200倍成菌懸液，再以堆肥材料1立方尺與菌懸液20公升之比率，將菌稀釋液混入堆肥材料中，最後將堆肥材料水份含量調整至60%，而後進行堆積製作成腐熟堆肥。由新型生物性蔗渣木屑堆肥

之養分含量分析結果顯示，利用木黴菌(TCT103)接種之蔗渣木屑堆肥氮含量約2.13%、磷含量約0.98%、鉀含量約1.81%、鈣含量1.03%、鎂含量0.78%、鋅含量約98 ppm、銅含量約27 ppm。本場於九十二年十二月與福壽實業股份有限公司完成新型生物性蔗渣木屑堆肥技術轉移專屬授權簽約，正式將利用木黴菌(TCT103)接種之蔗渣木屑堆肥製作技術轉移於福壽實業股份有限公司，該公司目前已順利生產出新型生物性蔗渣木屑堆肥，並完成正式的規定成份檢驗與肥料登記，商品名為「大自然基肥」有機質肥料。該公司聯絡地址為台中縣沙鹿鎮沙田路45號，聯絡電話為04-26350539



▲油車合作農場農牧廢棄物處理中心之新型生物性堆肥產品包裝



▲福壽實業股份有限公司之新型生物性堆肥產品包裝