



桃園區農情月刊

1

第 313 期

中華民國 114 年 8 月號

行政院新聞局登記證局版臺省字第 1069 號 中華郵政桃園雜字第 000078 號登記證登記為雜誌交寄

發行人 / 王毓華

總編輯 / 姜金龍

主 編 / 賴信忠

發行所 / 農業部桃園區農業改良場

地址 / 327005 桃園市新屋區東福路二段 139 號

電話 / (03) 4768216 傳真 / (03) 4768477

設計印刷 / 社團法人中華民國領航弱勢族群創業暨就業發展協會

電話 / (02) 23093138

工本費 / NT\$20 元 1500 份

本期封面：白鶴蘭 圖 / 李淑真



中華民國一十四年八月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

水稻韌性調適栽培暨 水稻新品種「桃園7號」田間觀摩會

作物改良科 簡禎佑 分機 251
楊志維 分機 200
鄭智允 分機 213

本場為因應高溫氣候提升糧食生產的韌性及推廣新品種「桃園7號」的栽培，7月2日於桃園市大園區示範田區召開水稻韌性調適栽培暨水稻新品種「桃園7號」田間觀摩會。當日雖然頂著35°C的高溫，與會農友依舊興致盎然地熱烈參與。

由於全球暖化影響，平均溫度逐年升高，極端氣候頻繁發生，過去可預期的季節性降雨變得更難預測，高溫熱浪、久旱不雨或短延時強降雨之極端氣候型態，近年在全世界各地隨處發生，臺灣亦面臨如此嚴峻情勢。水稻為國內種植面積最大的糧食作物，由於近年極端氣候現象，使水稻生育期間面臨高溫及缺水問題越顯窘迫。稻株在開花期間遭逢高溫，將導致授粉不良、稔實率下降；若在穀粒充實期間（尤其是乳、糊熟期階段）遭遇高溫，將使穀粒中的澱粉顆粒堆疊不整齊，米粒外觀呈現不透明、乳白色的白垩質現象（俗稱白度或白粒），不僅影響外觀，也降低糧食加工業者的碾米率，無形中抬高生產成本。因此，本場研擬透過提早插秧與種植水稻耐熱品種「桃園5號」的方式，降低米粒白垩質發生，減緩高溫逆境對稻米品質的影響。

此外，由於氣候異常，也導致作物的病蟲害隨之改變，復加上近年農作物用藥頻繁衍生出抗藥性問題，經年累月造成藥效不足或用藥濃度加重等現象。本場於112年新育成的抗稻熱病水稻品種「桃園7號」，透過分子標誌技術於水稻雜交的後代族群中選拔具有抗稻熱病基因的個體，後續經多年抗病性檢定測試，確實大大改善其輪迴親本「桃園3號」對葉稻熱病與穗稻熱病抵抗能力不足的問題。今年本場研究人員巡訪桃園市、新竹縣及宜蘭縣等多個「桃園7號」試種田區的生育情形，均呈現健康、無稻熱病斑的狀態，而更難得的是，上述多

個試種田區均無噴施稻熱病相關防治藥劑，而稻穗卻可不被稻熱病原菌侵染而減損產量，穀粒呈現結實飽滿的姿態。

觀摩會當中也請協助試驗管理示範田的陳士賢青農，說明3個品種在2個不同插秧期處理下的糙米外觀差異，並讚許本場針對耐高溫與抗稻熱病新品種所做的努力。會議當日雖然高溫炎熱，但農友依舊熱烈提問，期待可購得新品種秧苗嘗試種植。本場與農糧署北區分



▲圖 1. 王毓華場長主持水稻田間觀摩會說明透過育種及栽培技術提升作物的韌性生產。



▲圖 2. 本場簡禎佑副研究員說明水稻韌性調適計畫與水稻新品種「桃園7號」的生育特性。



▲圖 3. 大園水稻產銷班陳士賢青農說明示範田區栽培管理模式及不同品種的差異。



▲圖 4. 水稻「桃園7號」穀粒充實期生育情形。



▲圖 5. 與會農友針對本場新育成品種熱烈提問。



▲圖 6. 與會農友紛紛讚許本場針對高溫與抗稻熱病新品種所做的努力成果。

署及大園區農會等相關承辦同仁也針對其他在稻米產業所遭遇的問題，提出相關資訊及答覆。王毓華場長在觀摩會最後更期待本場同仁，能在育種及栽培技術方面提

升各項作物的韌性，確保轄區內各項農產業穩定生產經營，也大力推廣轄區農友種植本場新育成的水稻「桃園7號」品種。

林下花精靈 桃園迎夏賞花趣

作物改良科 李淑真 分機 234

高溫炎熱的夏季，清晨或傍晚到林蔭下漫步，喜迎臺灣原生根節蘭悄悄綻放，為大自然愛好者與賞花人帶來一場精彩的花精靈展演。

根節蘭為蘭科根節蘭屬植物，為臺灣原生蘭花之一，屬地生蘭，分布於全臺海拔 50 - 3,000 m 的山區，約有 17 種，花色從白、綠、黃、粉紅及紫紅等，色彩豐富。本場篩選適合平地栽培的物種，白鶴蘭、長距根節蘭及長距白鶴蘭（白鶴蘭與長距根節蘭雜交後代），其花形像是戴著花帽的小人兒，花朵林立在森林間，像是一群穿梭在山森林中的花精靈，並將白鶴蘭自交，從後代選育優良單株，命名為「桃園1號白玉精靈」，為國內第1個取得根節蘭品種權的新品種。夏季 6 - 8 月正是花期，不僅適合林下環境景觀栽培，也能做為切花及盆花。

本場自 2012 年起，與桃園市政府風景區管理處攜手於小烏來天空步道、角板山行館園區及虎頭山公園等地之林下環境復育根節蘭，舉辦北橫根節蘭花季，辦理彩繪根節蘭、插花及組合盆花等展示活動，成為遊客清涼避暑的亮點賞花處，兼具經濟價值與生態教育意義。

原生根節蘭不僅承載著臺灣蘭花的自然之美，更蘊含生態復育、文化推廣及地方產業發展的多重價值。走一趟林下花徑，親眼感受原生根節蘭花開的美好；分享讓更多人知道臺灣擁有多樣豐富的蘭花資源；讓根節蘭不只是森林中的秘密，更是臺灣花卉之美的驕傲。如果你想進一步瞭解更多品種特性、復育方法或賞花地點，歡迎洽詢本場或桃園市風景管理處。



▲圖 1. 角板山行館園區白鶴蘭開花情形。



▲圖 2. 角板山行館園區長距白鶴蘭開花情形。



▲圖 3. 虎頭山公園白鶴蘭開花情形。



▲圖 4. 本場長距白鶴蘭開花情形。

田媽媽傳承新食代選拔競賽- 第2屆田媽媽「記憶中的那一味」

農業推廣科 傅智麟 430

太棒了，恭喜臺北市士林區梅居休閒農場及新北市石碇區三才心靈芝旅養森食堂田媽媽入圍第 2 屆田媽媽傳承新食代選拔競賽 - 田媽媽「記憶中的那一味」並獲獎，恭喜！恭喜！

為了鼓勵更多在地好食材與好味道被大家看見，農村發展及水土保持署特別舉辦田媽媽傳承新食代選拔，今年已邁入第 2 屆，本屆競賽農業部於 2024 年 10 月就徵選出 12 道融合地方文化與田媽媽創意的懷舊料理，勾起無數人心中的「記憶中的那一味」。我們轄區的「梅

居休閒農場」及「三才心靈芝旅養森食堂」獲得眾多評審肯定，榮獲入選！緊接著長達半年的銷售實績與消費者青睞與肯定，農村發展及水土保持署於 7 月 1 日成果公布囉！！當天農業部陳駿季部長特別蒞臨勉力，並期許大家能透過田媽媽及體驗餐桌品嚐「記憶中的那一味」，走進農村開啟味蕾，感受來自鄉土的溫暖記憶，品味各地 12 味招牌菜。

本次競賽，恭喜臺北市士林區梅居休閒農場以「福園苦瓜」這道佳餚榮獲「食藝匠心獎」和銅牌獎，用有

機苦瓜搭配紫蘇梅，調出陽明山獨有的甘甜韻味，當然，梅居休閒農場絕對不是只有這道菜，梅居休閒農場，一個令人身心安頓、放鬆愜意的蔬食餐廳及友善農場，位於臺北市士林區陽明山平等里，緊鄰陽明山國際衛星電台，平菁街42巷櫻花巷，陽明山國家公園等，可遠眺臺北101、松山機場、臺北盆地的美景，距離臺北市區僅30分鐘內車程，咫尺可達。農場主楊安心特別注重「身心環保呷蔬食」，取用當地無農藥的蔬果，葷食者品嚐過後也會愛上的蔬食料理，更是洗滌心靈的好所在。

同時也祝賀新北市石碇區三才心靈芝旅養森食堂以「靈芝御皇膳食一品鍋」美味湯品榮獲「食藝匠心獎」和優等獎，本道湯品用數十種中藥材草藥為主體，其中靈芝是採用自家培育的幼茸靈芝，靈芝與草本慢燉的養生御膳，可佐以烏骨雞或高麗菜等，葷素皆宜。三才心



▲圖1.陳駿季部長(中)、李鎮洋署長(左3)、臺北市郭淑敏總幹事(右5)、推廣科張朝翔主任(左1)及本場李阿嬌秘書(右3)和梅居休閒農場及三才心靈芝旅養森食堂田媽媽一起共同合影。



▲圖2.臺北市士林區梅居休閒農場以「福園苦瓜」這道佳餚榮獲「食藝匠心獎」和銅牌獎。



▲圖3.新北市石碇區三才心靈芝旅養森食堂以「靈芝御皇膳食一品鍋」美味湯品榮獲「食藝匠心獎」和優等獎。

季食開始

季食開始-八月-苦瓜

農業推廣科 傅智麟 分機 430

嗨！季食開始的好朋友們，炎炎夏日，常會不知該吃甚麼，推薦您，苦瓜是炎夏的餐桌消暑食材極佳選擇。每年五月到九月，是苦瓜的盛產季節，臺灣主要產地包括屏東縣、高雄市、雲林縣與臺中市，你知道嗎，桃園市新屋區等沿海地區也曾經是北部地區的苦瓜大產區喔。

苦瓜屬葫蘆科，臺灣常見有白玉苦瓜與大青苦瓜、翠綠苦瓜等。白玉苦瓜口感細緻、外觀潔白，苦味較淡，適合涼拌與生食；綠苦瓜則苦味較濃郁，其中大青苦瓜苦中帶甘，可打果汁，翠綠苦瓜則更適合燉煮或炒菜。苦瓜富含維生素C與苦瓜鹼，不僅能調節生理機能，具抗氧化作用，還能幫助降火氣，是夏天調理身體好幫手。

傳說清朝時，福建進貢苦瓜至皇宮，皇帝初嘗苦味後大驚，卻在廚師巧手之下轉化為清爽佳餚，讚不絕口。從此苦瓜在宮廷中備受青睞，被尊為「清熱解毒」的食療珍品。甚至在臺灣早期農村社會裡，苦瓜常被拿來與豆豉、鹹蛋一起炒，成為平民家庭的“消暑三寶”。

其實料理苦瓜，有幾個小撇步就能大幅提升風味，例如切薄片後加鹽稍加抓醃，或汆燙15秒左右（因為加熱會影響苦瓜鹼的結構和含量），可減少苦味但保留脆

靈芝旅養森食堂田媽媽班李慧鳳班長除了將靈芝入菜外，還有多元的靈芝咖啡、靈芝茶等多項產品，同時以靈芝作成糕點，研發獨家甜點「淡蘭司康」，此甜品更榮獲新北市特色烘焙星獎，無苦味、奶油香，令人一試成主顧。從雞湯到司康，山區田媽媽們用創意與時代共舞，讓傳統煥發新意，也讓記憶的味道延續。

田媽媽品牌自2001年起推動至今已邁入第24年，地方特色的餐飲服務，並結合食農教育、休閒農業與綠色永續理念，建構具在地價值與文化內涵的農村餐飲體系。歡迎大家可以直接到全國各地的田媽媽，不論是餐廳或是烘焙坊，可以親自品嚐，蘊藏傳承與創意的美味與濃濃的農村人情味。同時也感謝所有參賽的田媽媽夥伴們，因為有您們的堅持與創意，讓美食文化的記憶繼續延續。

感。另外搭配酸味（檸檬汁）、鹹味（醬油）、辣味（辣油）也能中和苦味，甚至放點糖，也能添其清甜。

炎炎夏日，來一盤苦瓜涼拌再適合不過。所以本次季食開始推薦大家3種風味苦瓜涼拌，簡單卻充滿層次。

《夏日苦甜交響曲》

食材：

白玉苦瓜1條、紫蘇梅3-4顆、紫蘇梅汁50克、梅汁汽泡飲1瓶、水蜜桃1顆、水蜜桃氣泡酒、嫩薑絲20g、百香果1顆、蜂蜜30cc、無籽檸檬1顆。

作法：

1. 白玉苦瓜洗淨切半去籽後，以湯匙刮除苦瓜內膜，苦味會大幅減少。
2. 苦瓜切薄片可撒少許鹽略抓拌，可去除苦澀味，將苦瓜片於滾水中川燙10-15秒，取出泡冰塊水降溫並可增加脆度，取出瀝乾分三部分備用。
3. 取3個玻璃保鮮盒，將苦瓜片分別放入，再分別放入下列食材，蓋上蓋子後放入冰箱靜置一晚入味。

甲、涼拌紫蘇梅苦瓜：加入紫蘇梅、梅汁及梅汁汽泡飲。

乙、蜜果檸香涼拌苦瓜：加入百香果果肉、檸檬汁及

少許檸檬薄片、蜂蜜。

丙、蜜桃薑香涼拌苦瓜：加入水蜜桃氣泡酒、嫩薑絲。

- 涼拌紫蘇梅及蜜果檸香 2 種風味取出即可擺盤食用，可依喜好撒上薄荷葉或紫蘇絲提香，清涼又開胃！
- 蜜桃薑香風味，可再添加一些水蜜桃果肉增加風味，香氣升級。

小秘訣：

1. 苦瓜切得越薄，口感越脆爽、也越能吸附醬汁。
2. 苦瓜本身的苦味會隨著果實發育而「越老越不苦」。
3. 挑選苦瓜時，以表皮果瘤（鱗目）較大，組織膨鬆為佳，果肉過硬的苦瓜，苦味比較重、咀嚼的口感也比較差。



▲圖 1. 夏日苦甜交響曲食材。



▲圖 2. 夏日苦甜交響曲食材處理。



▲圖 3. 夏日苦甜交響曲料理（左：涼拌紫蘇梅苦瓜、中：蜜果檸香涼拌苦瓜、右：蜜桃薑香涼拌苦瓜）。

青農報報

百大青農交流座談會暨菁英班結訓典禮

農業推廣科 洪巍晉 分機 431
財團法人農業科技研究院 賴師儀 分機 438

農業部 7 月 1 日於部內國際會議廳隆重舉辦「百大青農交流座談會暨菁英班結訓典禮」，來自全國各地的百大青農代表齊聚一堂，透過主題分享與意見交流，凝聚青農力量，為臺灣農業的韌性與永續發展注入全新動能。

結訓典禮由農業部陳駿季部長親自主持，會中特別肯定百大青農們在產業創新、行銷模式與經營轉型上的努力與表現，並強調青農正是推動臺灣農業轉型升級的堅實力量。為具體回應青農於實務操作中的各項需求，農業部邀集農糧署、水產試驗所、畜產試驗所及各區改良場所等相關單位主管列席，共同聆聽青農的經驗分享與問題反映。座談會聚焦青農經營管理核心議題，包括「生產管理優化」、「共同運銷平台」、「國際市場拓展」、「農地租借與農舍管理」及「食農（漁）教育推廣」等面向，現場氣氛熱烈，青農踴躍發言並提出實際案例與具體建議。陳駿季部長也表示，農業部將持續強化政策與資源整合，打造穩定的生產環境與多元行銷通路，

協助青年農民突破經營瓶頸，發揮最大潛力。

本場轄區第七屆百大青農吳承燁與曾皓真亦分別就「花卉集貨場建置」與「農場人力調度」等實務挑戰提出問題與建言，盼能透過政策支持與制度調整，提升農場整體營運效能，邁向永續經營的發展目標。

活動尾聲，本場王毓華場長與轄區青農進行面對面交流，肯定青農勇於創新、持續學習的精神，並勉勵大家在農業道路上穩健前行，成為推動產業發展的堅實力量。此次座談會成功促進青年農民與政府部門的雙向溝通，展現政府重視基層聲音、支持青農永續發展的行動力。未來農業部將持續與青農攜手同行，期待在今日交流成果的基礎上，持續精進、攜手創新，共創更具韌性與價值的臺灣農業新面貌。



▲圖 1. 陳駿季部長（中）與農糧、水產、畜產及各試驗改良場代表合影。



▲圖 2. 陳駿季部長（中）親自主持並傾聽青農心聲。



▲圖 3. 本場王毓華場長（中）與轄區第七屆百大青農：新北市洪柏榕（左 1）、新竹縣曾皓真（左 2）、桃園市吳承燁（右 3）、吳彥德（右 2）合影。



▲圖 4. 百大青農交流座談會與百大菁英班結訓典禮。

政策宣導

擴大推動 住院整合照護服務

住院鬥跤手、民眾負擔減一半

照顧不離職
照護有喘息

- ⊕ 採護佐人員與護理師分工組合模式
- ⊕ 家屬不用全時陪病或額外聘請看護
- ⊕ 每日付 0~1,050 元，負擔減低六成
- ⊕ 提升住院照護品質，強化醫院感染控制
- ⊕ 現行有 109 家醫院參與推動

