

健康 效率 永續經營

102年高品質聖誕紅盆花評鑑結果出爐



台北分場 楊雅淨 02-26801841
農業推廣課 吳麗蓉 03-4768216 分機411

本場為將聖誕紅新品種及新產品介紹給民衆，獎勵業者持續生產優質盆花，並鼓勵從事花藝者多元應用聖誕紅，以創作新穎傑出的組合盆栽作品，自民國95年開始舉辦全國性高品質聖誕紅盆花評鑑，今年已屆第8年。這些年來，本場不僅訂定高品質聖誕紅盆花之標準，協助生產業者改進生產技術，提升整體盆花品質，有效提高農民收益10-15%。也鼓勵育種者及種苗代理業者推出新品種，迄今，每屆之優良新品種獎均不負衆望地引領後續數年的流行，提供消費者多元且優質的選擇。除此之外，本場也藉由評鑑活動的舉辦，不斷鼓舞生產業者精進栽培技術以開發新型產品，例如單層/雙層樹型產品、多色混植產品及2寸迷你盆栽等特色產品都已量產推出，且深受消費者肯定。

102年「高品質聖誕紅盆花評鑑」已於11月26日在本場台北分場舉辦，比賽分成三

類共9個組別，邀請17位產官學研相關領域的專家擔任評審，遴選出各組優勝、優良新品種獎、聖誕紅達人獎及組合盆栽達人獎共36個獎項，獲獎名單如下表。得獎盆花已於本場台北分場配合「都會樂活園藝暨試驗農場開放參觀日」活動展出，以及於12月3日起提供財團法人台灣區花卉發展協會在台北花博公園未來館展出。



↑組合盆栽中型組冠軍-聖誕大餐(作者魏玉娟)。



↑創意栽培組冠軍-紅色三層樹聖誕(栽培者林文雄)。



↑組合盆栽小型組冠軍-甜蜜聖誕(作者魏玉娟)。



↑本場廖場長乾華與組合盆栽組評審合影。



↑本場廖場長乾華與盆花組評審合影。

類別	組別	冠軍	亞軍	季軍	佳作
紅色類	9公分盆徑組	大同花卉農園 吳俊宏	尚群園藝 吳亦炳	茂林園藝 林鴻志	黃建平
	15公分盆徑組	永松園藝 林永山	尚群園藝 吳亦炳	坤昌盆花 吳錦坤	三民花園 莊瀛正
	18公分以上盆徑組	東陽盆花 洪東陽	尚群園藝 吳亦炳	保冠花卉 林文雄	豐田園藝 吳政澤
其它花色類	9公分盆徑組	海棠園藝苗圃 林淑卿	三民花園 莊瀛正	永松園藝 林永山	
	10公分以上盆徑組	海棠園藝苗圃 林淑卿	鄉村園藝 劉肇園	保冠花卉 林文雄	
創意類	創意栽培組	保冠花卉 林文雄	保冠花卉 林文雄	保冠花卉 林文雄	
	組合盆栽小型組	都市園藝 魏玉娟	花易購 簡英哲	陳英惠	花易購 陳靜茹
	組合盆栽中型組	都市園藝 魏玉娟	劉永美	陳英惠	花易購 陳靜茹
	組合盆栽大型組	都市園藝 魏玉娟	花易購 簡英哲	湯慧芳	花易購 楊孟熹
優良新品種獎	安得利 (莊瀛正)				
聖誕紅達人獎	林文雄				
組合盆栽達人獎	魏玉娟				

桃園區農情月刊

第173期
中華民國102年12月號

行政院新聞局登記證局版臺省字第1069號 中華郵政北台第6025號執照登記雜誌交寄

發行人/廖乾華
總編輯/黃金輝
主編/李宗博 賴信忠
發行所/行政院農業委員會桃園區農業改良場
地址/32745 桃園縣新屋鄉後庄村7鄰東福路2段139號
電話/(03)4768216 傳真/(03)4768477
台北分場/(02)26801841 傳真/(02)26803964
五峰工作站/(03)5851487 傳真/(03)5852178
新埔工作站/(03)5894949 傳真/(03)5897615
E-mail:tydares@tydais.gov.tw
印刷所/鑫盛企業股份有限公司
電話/(07)3130212
工本費/NT\$20元 3000份

中華民國一〇二年十二月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

健康 效率 永續經營

推廣產銷履歷在地食材，溯源餐廳守護消費者健康



隨著食品安全意識抬頭，外食族群對於餐廳食材的「來源」與「安全性」越來越重視。體認這樣的需求，行政院農委會與台灣農業跨領域發展協會合作，輔導 W 飯店、彭園、王品、沃田等四大餐飲業者，11月22日特別在W飯店舉辦參與溯源餐廳的體驗活動，並由業者簽署合作聲明，將優先採用產銷履歷食材，還將逐步導入產銷履歷溯源餐廳服務系統，並展示藉助雲端科技，讓餐廳顧客在點餐時，就能知道那些餐點使用產銷履歷食材，並利用智慧型手機、平板電腦等設備即時查詢履歷紀錄，從「餐桌」回溯「產地」，讓消費者吃出美味、吃出健康。

農委會自96年起推動產銷履歷驗證制度，強調安全、永續、公開、可追溯等核心價值，並且有嚴謹的國際第三者認證體系把關。至今年10月底止，通過驗證家數有1,067家，品項有132種。為提升市場誘因，100年起加強廣宣，促使消費者認明標章購買產銷履歷農產品，102年至10月底每月平均產銷履歷標籤列印數達162萬張，較101年每月平均113萬張大幅

依據行政院農業委員會11月22日第6871號新聞稿刊登成長43%、較100年每月平均77萬張成長111%。今年開始，更針對不自己買菜的外食族群，推出產銷履歷溯源餐廳服務。

溯源餐廳服務，就是要讓使用產銷履歷食材的餐飲業者，向顧客展現哪些餐點使用產銷履歷食材，並運用雲端技術，即時提供產地影像與履歷查詢功能，讓顧客具體瞭解食材從何而來、種者何人、如何生產、有何特色。如此一來，外食族就能方便選擇履歷食材餐點，保障自己的健康，並以具體行動支持產銷履歷農產品的經營業者，藉以影響生產行為，樂當餐桌上的農夫。

從五星級飯店到連鎖餐廳，關心消費者食的安全，率先加入溯源一族
台灣農業跨領域發展協會表示，農委會發起溯源餐廳的理念，今年獲得四大知名企業響應支持，包含榮獲台灣2013年五星級飯店卓越獎的時尚W TAIPEI飯店、經營逾60年的彭園餐廳、知名連鎖餐飲王品集團所屬的Hot-7 鐵板燒，以及全省農漁會共同投資成立的沃田旅店，代表不同餐飲領域，成為推動溯源餐廳的先驅者。由這些餐飲業者發自內心的關懷，一起關心消費者的健康，打造安心的飲食環境。

102年12月 主要作物病蟲害預測

作物別	病蟲害種類	時期	作物別	病蟲害種類	時期
柑橘類	貯藏病害(綠黴病、褐色蒂腐病)	全月	高苣	菌核病	全月
	東方果實蠅	全月		斑潛蠅類	全月
草莓	白粉病	全月	青蔥	甜菜夜蛾	全月
	灰黴病	全月		灰黴病	全月
	斜紋夜蛾	全月	番茄	銀葉粉蝨	全月
	葉蟻	全月		番茄夜蛾/甜菜夜蛾	全月
十字花科蔬菜	菌核病	全月	山藥	番茄斑潛蠅	全月
	露菌病	全月		斜紋夜蛾	全月
	十字花科根瘤病	全月	聖誕紅	灰黴病	全月
	斜紋夜蛾	全月		銀葉粉蝨	全月
	小菜蛾/紋白蝶	全月		路易士始葉蟻	全月
	猿葉蟲/黃條葉蚤	全月			

健康 效率 永續經營
行政院農業委員會桃園區農業改良場

都會樂活園藝暨試驗農場 開放參觀日活動

農業推廣課 李宗樺 分機422

為使鄰近民眾瞭解本場在農業科技研發之成果，以及鼓勵參與都會園藝活動，今(102)年11月30日在台北分場辦理「都會園藝暨試驗農場開放參觀日活動」。本次開放參觀活動規劃有產銷班企業化經營示範、十大經典好米及合理化施肥輔導成果與經驗發表會、高品質聖誕紅評鑑作品展示及草花創意栽培及應用展示。都會園藝推廣課程部份有創意在地料理及米食推廣、冬日風情-草花應用示範及妝點耶誕-聖誕紅居家應用示範，參訪人次計3,650人。活動場區並設有地方特色之農產品展售專區及青年農民專

↑本場廖場長乾華主持開幕典禮。區，除推廣本場轄區內特色農產品外，並讓消費者進一步認識北部地區優質青年農民所生產的高優質農產品，當日青年農民專區計14攤，展示展售區銷售總金額達91萬元。另外，為增加民眾參觀試驗農場的樂趣，場區提供遊園專車供民眾搭乘遊園，透過農業專家導覽與解說，讓民眾認識園藝植物的栽培。



↑遊園車快樂帶領參觀民眾悠遊場區。



↑草花創意栽培展示



↑本場廖場長乾華主持創意特色料理及米食推廣示範。



↑妝點耶誕-聖誕紅居家應用示範由高淑瑛老師現場教學。



↑芎林飛鳳傳情田媽媽班示範在地特色創意料理，並邀請現場民眾一同上台製作。



↑冬日風情-草花應用示範由桃園縣草花協會林柏松先生與卓梅慧小姐主持。



↑農特產品展示展售。



↑青年農民農產品展示展售。



↑合理化施肥輔導成果與經驗發表。



↑十大經典好米輔導成果發表。



↑高品質聖誕紅盆花得獎作品展示。(圖/賴信忠)



↑花壇草花應用展示。(圖/賴信忠)

健康 效率 永續經營

高品質聖誕紅繽紛上市

台北分場 楊雅淨 02-26801841
農業推廣課 賴信忠03-4768216 分機410

您注意到聖誕紅已悄悄繽紛上市了嗎？今夏雖有高溫與颱風的侵襲，所幸聖誕紅的生產並未造成嚴重損害，因此今年可望是豐收的好年冬，加以近兩三年接續引進新穎品種，色彩繽紛度將更勝以往。

包括去年於本場辦理高品質聖誕紅盆花評鑑中勇奪新品種獎的「瑪貝拉」，今年將首度量產登場，花色銳利粉白對比，佐以濃綠葉片，再搭配羚羊角般的葉尖，十分俏麗。其他非紅色系品種還有花色似黃寶石落在紅毯上的「紅寶石」、花色有如冰融於火的「冰火」及具桃粉色秀氣苞片的「桃莉」等，今年依舊人氣暢旺，欲購從速。

至於紅色品種的箇中奧妙，得要眼力好的您才看得出端倪！圓潤大氣的「聖誕節」、張牙舞爪的「天鵝絨」、娟秀耐放的「旺得福」以及花色如彩霞夕照的「彼得之星」，各自都有忠實粉絲。

您懂得聖誕紅的美嗎？除了個人喜好的花色及品種外，消費者可根據下列要點挑選聖誕紅，以確保您的聖誕紅健康、美麗又耐久：一、成功的聖誕紅商品盆花由任何角度觀賞都應具和諧、圓融及豐滿的特性，且具備枝條挺直、花序滿盆且分佈勻稱圓滿、花形圓整無缺片、葉片生長繁茂、葉片無嚴重萎凋或掉落情形，以及小花（苞葉中心黃綠色的構造）無掉落等特徵。二、具有完全展開的苞葉且需完全著色，成熟度不足的聖誕紅，易因環境改變而影響後續開花著色。三、檢視全株是否受到病蟲害侵襲，注意莖部是否有不正常傷痕或潰爛，葉片或苞片是否有局部黃綠色或紫灰色的壞疽病斑，稍微揮動葉片檢查是否有細小白色的粉蠶飛舞。



↑今年量產上市的優良新品種「瑪貝拉」。

健康 效率 永續經營

發展農村地方料理活動報導

農業推廣課 傅智麟 分機412

本場為配合行政院農業委員會「新農業運動」及「推動在地消費」政策，於本(102)年10月25、28及30日辦理「田媽媽養成培育訓練」3場次，在不同的課程目標下，輔導轄內田媽媽班、休閒農場及未來有意願成立新田媽媽班之家政班，能深入了解田媽媽班或在地休閒旅遊業者之產品加工或經營行銷等知能。

參訓學員從課程中學習到餡料類及醃漬類兩種常用加工模式之農產品加工原理及技巧，以增加農產品之再利用，並豐富產品風味或延長農產品賞味等增加商機。另為加強田媽媽班成員對農產加工產品等食品標示概念，特別邀請衛生單位專業講師帶領學員從農產加工品食品標示及衛生管理反觀食品安全之議題，讓大家更了解食品安全之重要性。

最後則邀請行政院農業委員會田媽媽輔導評鑑團隊委員及資深經營管理顧問，以在地餐旅整合行銷觀點啟發學員料理與休閒結合的概念，並講授產品行銷管道、店頭行銷及網路行銷技巧等，提升參訓學員在田媽媽班或休閒產業相關之經營知能。

另11月30日假本場台北分場辦理「北區農村在

地特色料理周邊休閒資源盤點發表會」，邀請坪林區農會田媽媽班-快樂農家米食點心坊及芎林鄉農會田媽媽班-飛鳳傳情，以在地創意料理茶餐組合及在地傳統米食-五行中式米點心進行教學示範與推廣品嚐，並廣邀轄內農會及休閒農場進行產品展示與展售，讓民眾透過發表會獲得更多的農村地方料理發展與田媽媽班及休閒農場資訊。



↑本場廖場長乾華與田媽媽養成培育訓練(一)全體學員合影。(圖/葉翠櫻)