

健康 效率 永續經營

花現幸福-新香米禮袋

作物改良課 林佩瑩 分機213



↑花現幸福-新香米禮袋。

為促進本場轄區特色農產品行銷推廣及產業升級，本場於101年度補助新屋鄉農會辦理精緻農特產品提袋及促銷活動計畫，推廣農友種植本場育成之優良水稻品

種桃園3號，並加強米伴手禮提袋包裝設計，期擴大桃園3號種植面積及產業價值，以增加農民收益。

新屋鄉為桃園縣農漁業生產重鎮，具肥沃的綠野平曠，農漁產豐富，除著名的新屋鵝肉及北部地區最大觀光蓮園，每年蓮花季期間吸引數十萬人潮外，該

鄉所種植的稻米品質佳，亦成為北部著名的米鄉，農友種植之桃園3號新香米屢次入圍前二十大優質好米，99年更榮獲十大經典好米殊榮，新屋鄉農會設計之桃園3號-新香米禮盒獲選 2012年桃園十大伴手禮，為年節送禮之最佳選擇。

為促進在地生產之桃園3號小包裝米銷售數量，以及因應國人送禮習俗之伴手禮，該會將優質好米融入伴手禮形式，開發出誌慶時節所需之精緻米伴手禮，將不同型態米食融入日常生活，提高農產品附加價值，帶動稻米產品銷售量之成長；並於相關農特產品促銷活動中，辦理品嚐試吃活動，宣導食用在地生產優質米及國產米食加工品，以提昇在地稻米生產銷售，用巧思與行動支持國產稻米產業。

精緻的米禮袋內裝有1.5公斤雙包裝的新香米，具喜氣洋洋、花團錦簇的外觀與方便攜帶的特性，經濟實惠又大方，送禮自用兩相宜。

102年3月主要作物病蟲害預測

作物環境課 吳信郁 莊國鴻 分機310、311

作物別	病蟲害種類	時期	作物別	病蟲害種類	時期
水稻	苗立枯病	一期作低溫	草莓	薊馬	3月中旬開始
	水象鼻蟲	全月	萵苣	露菌病	全月
	福壽螺	全月		番茄斑潛蠅	全月
柑橘類	瘡痂病	全月	青蔥	銹病	全月
	薊馬類	全月	菠菜	甜菜夜蛾	全月
	柑橘木蝨	全月		露菌病	全月
梨	赤星病	全月	十字花科 葉菜類	露菌病	全月
	黑星病	全月		黃條葉蚤	全月
	梨瘤蚜	全月		十字花科猿葉蟲	全月
	中國梨木蝨	3月上旬開始	瓜類	苗立枯病	全月

農業技術諮詢服務暨傾聽人民心聲座談會

農業推廣課 李寶煌 分機432

本場辦理「傾聽人民心聲實施計畫」4月份農業技術諮詢服務暨傾聽人民心聲座談會規劃表如下，歡迎參加，若有問題請來電本場農業推廣課034768216，分機432李寶煌先生。

辦理日期	主題作物及內容	地點	地址	農會聯絡人	電話
102.04.3 (星期三)	綠竹栽培管理 及病蟲害防治	桃園縣復興鄉農會 2樓會議室	桃園縣復興鄉澤仁村 中正路256號	黃朝煌	03-3822318 手機: 0921974145
102.04.16 (星期二)	蔬菜、茶葉、綠竹及 果樹栽培管理與病蟲害防治	台北市南港區 區民活動中心2樓會議室	台北市南港區南港路 1段173號	吳修仲	02-27836121分機13
102.04.18 (星期四)	綠竹及文旦栽培 管理與病蟲害防治	新北市汐止區農會 10樓會議室	新北市汐止區 新台五路一段207號	孫立旭	02-26416666分機251
102.04.19 (星期五)	蔬菜栽培管理 及病蟲害防治	新北市土城區農會 3樓會議室	新北市土城區 中正路5號	李盈誼	02-82615214
102.04.23 (星期二)	草花及蔬菜栽培 管理與病蟲害防治	桃園縣蘆竹鄉農會 6樓會議室	桃園縣蘆竹鄉 南崁路175巷10號	黃鍵威	03-35241666分機223
102.04.26 (星期五)	瓜果類蔬菜及水稻 栽培技術與病蟲害防治	桃園縣楊梅市農會 3樓會議室	桃園縣楊梅市 大模路9號	范姜峰義	03-4786135分機231
102.04.30 (星期二)	文旦及高接梨栽培 管理與病蟲害防治	新北市淡水區農會 6樓會議室	新北市淡水區 中正路42-1號	杜金仲	02-26202290分機147

第164期
中華民國102年3月號

桃園區農情月刊

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/廖朝華
總編輯/安亞麗
主編/李淑輝 賴世忠
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117號(郵局對面) 139號
電話: (03)4768216 (傳真): (03)4768477
台北分場: (02)26801841 傳真: (02)26803964
五股工作站: (03)5851487 傳真: (03)5852178
新屋工作站: (03)5894949 傳真: (03)5897615
E-mail: tydars@tydars.gov.tw
印刷所/鑫隆企業股份有限公司
電話: (07)8130212
工本費/NT\$20元 3000份

中華民國一〇二年三月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

健康 效率 永續經營

臺灣農業邁向創新與整合 共同努力推動 「新價值鏈農業」

依據行政院農業委員會
2月21日第6696號新聞稿刊登

價值鏈概念建立農業產業聚落專區。同時，也要推動傳統產業優化，開創精緻產業的高端市場、創意加值的文創市場；推動興業合作，以餐飲、食品加工、旅遊休憩等二級製造業或三級服務業與初級農業結合的創新模式，開拓新商機，結合產業發展推動農村再生，活化農村經濟。

針對近日中央研究院院士等多位專家學者發布「農業政策與科技研究建議書」，農委會表示，對院士與學界關心農業發展，提出涵蓋法令、制度、人才、科研等面向之卓見深表敬佩！並說明大部分之建議事項與當前農業施政方向一致，且已納入「黃金十年一樂活農業」施政主軸落實推動中，包括設置農業科技研究院、培育青年農業經營者與農業技術人才、積極活化農地利用進行人力與產業結構調整，以及制定農業基本法草案等，未來將加強跨領域整合及創新加值，建構新價值鏈農業。有關院士專家的寶貴建言，農委會將繼續詳細研議虛心檢討。

政府重視農業發展，農委會已擊劃農業發展藍圖

農委會於101年1月受邀於中研院報告臺灣農業發展策略，再於同年10月會議中報告農業科技研究院籌設及規劃情形，與院士學者專家交換意見。農委會感謝大家對臺灣農業發展的重視與用心，並表示農業面對艱鉅挑戰，確實需要各界先進及全民以實際行動支持，共同推動農業加值發展，為農業的永續經營、農民福祉與尊嚴共盡心力，使臺灣農業不僅是地化的生活產業，更是全球化的綠金產業。

調整農業人、地、產業結構，從「生產型農業」擴大為「新價值鏈農業」

面對自由化、氣候變遷與糧食安全課題，農業不能自我侷限於生產型產業，必須進一步跨域整合，建構新價值鏈農業，串接人土水資源與服務升級，發展「大而優、小而美」農產業，結合雲端、環控科技的跨域合作，開發高效節能與友善環境之新經營模式，輔導建立品牌與強化國際行銷，並以

為加速調整農業結構，推動小地主大佃農、休耕地活化、黃金廊道農業新方案，讓農業資源運用更有效率，帶動農產業經濟動能。同時，加強培育農業青年人力，並參考德國師徒制之訓練模式，提供農業經營實務訓練，並將與農學校院建立合作平臺，鼓勵農科學生投入農業職場，協助農科學生瞭解未來農業產業價值鏈應具備之能力，藉以縮短學訓落差。

設立農科院為產業化專責機構，重視農業科技人才培育

農委會說明，該會現正積極籌設財團法人農業科技研究院(農科院)，將深入提供農民、農企業及農民團體有關農業技術、商品化及產業化服務，加速發展農業新創事業及國際化。農科院並將整合現有農業相關研究機關(構)研發成果，並共同使用該會所屬試驗研究機關場地，發揮產業化專責機構之加值效益。

農委會為強化農業科技人才培育，透過各項培育及培訓計畫，持續派員赴農業先進國家研習農業制度及先進技術，提升研發創新能力。亦重視能夠整合技術、法律與商品化經營能力的跨領域人才培育，以提升科技農企業經營能量，串起農業科技產業價值鏈。

重視基改科技研發，兼顧消費者意願及整體產業發展

由於國際間對基改食用產品仍存在歧見，並涉及複雜之農業貿易課題，該會依行政院於98年揭示「以積極研發，並以確保國民健康及不影響環境生態安全為前提，對基因改造科技進行有效管理。」之政策立場，積極推動基改科技研發與完備管理法規，加強基改科技教育溝通，且以非食用用途之基改產品為優先發展之項目。

老農津貼落日須有完備配套措施，現行請領資格條件有必要適度修正

目前申請老農津貼者除年滿65歲外，其農保加保

年資僅需6個月，實無法達到老農津貼申領者長期從事農業工作之意旨，農委會將徵詢各界意見及參考各項社會保險領取老年年金的加保年資，儘速提出老年農民福利津貼暫行條例修正草案，對於老農津貼申領者的農保加保年資條件予以適當加長，以真正照顧到長期從農的老年農民。

此外，現行農保僅有生育給付、身心障礙給付及喪葬津貼3種，並無類似其他社會保險老年年金給付項目。發放老農津貼是補足農保未有老年給付項目之權宜措施，以保障老農經濟生活。在老農經濟安全維護制度尚未建構完成前，老農津貼仍將繼續發放，不會貿然落日。惟未來農民老年經濟安全保障仍宜整合納入社會保險體系，將研究改以年金給付方式辦理。

調整農地利用與農舍管理，保育農地資源並因應農業多元發展需求

農委會表示，農地是珍貴的國家資源，依據內政部非都市土地使用地編定面積統計資料，近10年編定為「農牧用地」之土地維持在81萬公頃左右(法定耕地約76萬公頃)，近5年每年變更使用「農牧用地」面積約在800至1,200公頃；依農業統計年報顯示，近10年實際作為農作物生產之土地面積(包含都市地區農地、邊際土地及編定為住宅等使用之非農地)減少約3.9萬公頃，其可能因素包括變更使用、廢耕或轉為保育、造林等使用。

據調查，農地變更主要係供新訂或擴大都市計

畫、道路興闢、產業園區開闢等使用，農委會特別指出，將持續加強維護生產環境優良之農地，以務實、彈性思維，配合農業多元發展，合理調整農地之利用與管理，兼顧資源投入及產業經濟效益。

另就農舍所衍生課題，在顧及農民生活與經營需求前提下，農委會已與內政部會同提出農業用地興建農舍辦法修正草案，明定特定農業區禁止興建農村農舍；針對5年內曾取得農舍建造執照者，地方政府得不予許可興建農舍；已申請建造農舍之農地限制分割等，以減少環境敏感之農業用地過度開發。該會亦已研擬之農業基本法草案特別揭櫫農業之多元功能與貢獻，並打造高度競爭力之優質農業，已於101年2月送請立法院審議。

推動地產地消、妥適研擬經貿自由化因應對策

為建立臺灣農業之健康、安全、優質形象，推動友善環境之農業經營，並擴大推廣農產品安全驗證及標準管理制度；亦鼓勵地產地消，呼籲國人用實際行動支持臺灣農業。自由化為必須面對之國際趨勢，農委會將依國家整體參與雙邊或區域整合政策，審慎評估對農業之影響並妥擬談判策略及因應對策，建構我國洽簽自由貿易協定之有利條件，妥適規劃農業所得支持制度及研修相關法令，並爭取預算支應農業產業結構調整及進口損害救助等，讓簽署FTA或加入TPP後，臺灣農業受到的衝擊減到最低，並可以積極作為透過國際貿易達到出口擴張、布局全球的目標。

健康 效率 永續經營

陸穀人家芋香米 喜米禮盒上市

作物改良課 楊志維 分機255
本場輔導陸穀人家推出芋香米喜米禮盒，參加「2010優質台灣米禮盒商品設計活動」，獲選為「十大婚嫁喜米」禮盒商品。其外盒以完美的圓為設計概念，並融入古早年代炊煙裊裊的蒸籠造型，讓喜米盛滿了濃濃的復古情感，由三層圓形組合而成的喜米禮盒，象徵兩人結合圓滿的深厚意義。

三層圓形組合內容物，下層為心型包裝的芋香米，象徵兩人一心一意的邁向人生新階段，中層放置與當地異業合作的中式大餅，上層則置放芋香米粒果，以分享結婚新人的甜蜜幸福。該禮盒喜氣大方，可客製化設計內容商品，相當受到新人的喜愛，已成為熱銷商品。

陸穀人家-新屋鄉稻米產銷班第八班班長蘇麻基帶領了五十幾位班員共同為打造台灣優質好米而努力，經由本場的輔導，於2007年成立稻米產銷專業區，由一群質樸而實在的農民，嚴格、堅持且力求完美的耕作精神，生產出品質優良的桃園3號香米，其商品名為新屋芋香米。

為了呈現芋香米的香味及完美的口感，在耕作及產製過程中都必須層層把關。新屋芋香米亦參與農委會推動之產銷履歷制度，耕作過程全部透明化，消費者可透過網路、手機及賣場的查詢系統，得知完整而詳細的芋香米製作過程。欲訂購芋香米喜米禮盒之消費者除可上網搜尋陸穀人家網頁瀏覽網購外，也可直接到新屋鄉稻米產銷班第八班採購，現場備有專人為您解說服務喔！



↑三層圓形組合而成的喜米禮盒，象徵兩人結合圓滿的深厚意義。



↑陸穀人家精選芋香米喜米禮盒。

當令優質蔬食健康美味

蔬菜中的百搭王-高麗菜

行政院農委會農糧署表示，國內秋冬季適合蔬菜生長，春節過後天氣回暖，蔬菜生長迅速，量多物美，價格合理，正是享受優質蔬菜的好時機。今年高麗菜因1月份批發價格高導致農民搶種，3月下旬採收將達高鋒，且冬涼春暖時又是高麗菜最美味、好消化的當令蔬菜-高麗菜，特別推薦幾道簡單且百搭的高麗菜料理與大家分享。高麗菜原產歐洲西部沿岸及地中海沿岸，正式名稱為甘藍，當今現代人飲食中不可缺少的纖維質、維生素及礦物質，每100g高麗菜的維生素C含量高達33mg，維生素B6含量也有0.066mg。高麗菜是非常實用的蔬菜，不論生食、醃漬、炒、燙或做湯底都很方便、美味，不搶其他食材的風采，而且讓整道料理有加分效果，堪稱是蔬菜中的百搭王。根據衛生署印製的「常見食品營養圖鑑」，四分之一顆高麗菜(約105g)熱量僅23卡，就算吃下一整顆高麗菜，也不滿100卡的熱量，而且可同時攝取蛋白質、脂肪、醃類、膳食纖維及維他命C等營養，增強免疫力又消除疲勞。



玉米粒及毛豆仁，最後擺上一條蟹腳肉捲起來，用玉米粉水封口，擺置鐵盤(導熱快可縮短時間)中再放入傳統電鍋中，外鍋加1.5杯水，蒸熟即可取出排盤。

6. 如用蒸籠則需待水滾後再置放蒸籠並上蓋，蒸20分鐘熟透即可取出排盤上桌。

高麗菜捲宴客美味又大方，吃不完還可以帶便當，裹上米漿粉以約180°C油溫略炸，外酥內嫩，又是另一種風味呈現。

高麗菜起酥餅

以高麗菜、絞肉及木耳混合當內餡包水餃，外皮可用酥皮替換水餃皮，烤成一口大小的高麗菜起酥餅，當早餐或下午茶點心都是不錯的選擇。



1. 高麗菜切細粒，加些許鹽略揉搓後擠出水份，與絞肉及木耳細丁混合並調味。(高麗菜:絞肉=2:1)
2. 起酥皮分四等份，抹上一層高麗菜肉泥(不要太厚)，酥皮邊用蛋黃液略刷過，對摺用叉子壓邊扣緊，上面再刷些許蛋黃液。
3. 烤箱160°C預熱，將酥皮排入烤盤烤約15-20分鐘即可。

高麗菜沙拉

高麗菜除可熟食外，也可生食，即生菜沙拉的基本食材，高麗菜絲要切越細越好，如果刀工不太好的朋友，教你一個小技巧，將高麗菜切1/4，用刨刀在切角處輕輕刨下即成細絲，越用力下刀會越深，高麗菜絲會越粗要小心。



另外富含多醣類的高麗菜，經醃漬、發酵產生有益的乳酸菌，且保存豐富的維生素C，乳酸菌成長代謝過程也會產生多量的維生素B，與新鮮的高麗菜有不同的營養成分。所以當冬季高麗菜盛產時，不妨做些台式泡菜或酸高麗菜。

消費者如欲品嚐清脆美味的高麗菜，挑選時應選整顆沉重而質地堅實，葉片光滑，外葉粗厚，切開後葉片重疊緊者，品質不佳的高麗菜質輕，切開後組織鬆散、葉肉乾薄，甚至摻雜黑褐色腐菜。雖然高麗菜是非常好的蔬菜，不過因纖維含量豐富，如消化功能不佳、脾胃虛寒或腹瀉者建議少吃。再者因高麗菜的某些成分會抑制甲狀腺機能，甲狀腺功能失調者切忌大量食用。



熱炒高麗菜

1. 高麗菜洗淨後將硬梗(主葉脈)切下並切成細絲(與葉片分開煮可讓高麗菜料理熟成一致)。
2. 取100cc水及1茶匙油倒入鍋中再開中火，放入蒜頭、高麗菜硬梗絲及胡蘿蔔絲翻炒至微軟，再放入高麗菜葉絲炒勻，蓋鍋蓋中小火燜煮約1分鐘調味起鍋。
3. 盛盤後淋一點香油就是一道最基本款的炒高麗菜囉，簡單又方便。

當然在配料上是可以再做變化的。可將熟雞肉撕成絲狀，在高麗菜葉絲放入拌炒時將雞肉絲放入，調味時加一點辣豆腐乳汁，又是另一種風味。另外雞肉絲也可改成培根、臘肉，甚至是貢丸片，菜色因搭配食材不同而富變化，兼具營養與健康。



五行蔬菜湯

過年期間吃太多大魚大肉，如果不想吃熱炒的，則可煮一鍋五行蔬菜湯，食材包括高麗菜、黑木耳、胡蘿蔔、金針菇(或杏鮑菇)及玉米筍等，富含纖維且湯頭因有高麗菜會更加清甜，單食或當火鍋湯底都很適合，如果喜歡吃微酸口感者可將胡蘿蔔改為番茄。五行蔬菜湯好吃、健康、經濟又實惠。

高麗菜捲

1. 取外圍大片的高麗菜葉去硬梗(留下熬湯)燙軟，待涼鋪平。
2. 荸薺洗淨去皮切碎末。
3. 蝦肉剁成泥與絞肉成份拌勻(蝦肉：



熱量(Kcal)	粗蛋白(g)	粗脂肪(g)	粗纖維(g)	膳食纖維(g)	碳水化合物(g)	鉀(mg)	鈣(mg)
23	1.2	0.34	0.54	1.3	4.36	150	52
磷(mg)	鐵(mg)	維生素A(I.U.)	菸鹼酸(mg)	β-胡蘿蔔素(ug)	維生素B6(mg)	維生素C(mg)	水份(g)
28	0.34	56.6644	0.3	34	0.066	33	93.5

營養成分：(以100克為單位)摘自行政院衛生署食品藥物管理局-食品營養成分資料庫。