



桃園區農情月刊

1

第 305 期

中華民國 113 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 / 晏金龍
 主 編 / 李余輝 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 189 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 2500 份
 本期封面：仙草桃園 2 號 - 香華花海



中華民國一十三年十二月十五日 (中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

本場113年試驗農場開放參觀日活動 ~智慧耕永續 幸福樂食農~活動圓滿成功

作物環境科 林勇偉 分機 335

本場一年一度的開放參觀日活動於今 (113) 年 11 月 30 日在本場樹林分場熱鬧舉辦，本次活動以「智慧耕永續 幸福樂食農」為主軸，藉由活動展示的精彩內容，讓大家瞭解改良場的研究成果，並認識智慧農耕、環境永續與食農教育等重要議題。活動開始由新北市板橋區海山國小小朋友、三鶯社區學苑舞蹈社及八里區農會綠色照顧站，為我們帶來精采熱鬧的開幕表演。開幕典禮首先由本場王毓華場長致歡迎詞，接著由農業部資訊司郭坤峯司長及農業部科技司陳瑞榮副司長上台致詞勉勵，為今年活動揭開序幕。

今年度精心規劃 6 大活動區，舞台區有甘藷圓、客家米粿及草莓盆栽等 DIY 活動。另外，還有食農教育創新技術暨推廣成果、展示綠療育成果的療育庭園及具備多項研發技術的成果展示區，內容涵蓋食品加工技術、農業機械開發及新品種與推廣成果等 30 多項技術成果。其中，由農業部資訊司規劃的食農教育資訊整合平臺，藉由親子互動遊戲宣導食農教育的重要性。食農活動體驗區則邀請台灣兒童食育協會共同打造國產仙草食農教育闖關活動，讓參加者藉由「國產仙草」，認識食農教

育的六大方針。此外，還有 60 個展售攤位，展售在地青農好物、原鄉部落特產、友善環境產品等農特產品，現場不只知識滿滿，而且好玩、好吃又好拍！

希望藉由本年度精彩的開放日相關展示及活動，讓民眾瞭解農業研究人員用心研發的農業科技成果，也更能認識農業的豐富多元功能，並享受農業為您帶來的幸福美好生活。謝謝大家今年熱情參與，我們明年見。



▲為農業世代傳承永續發展打拼的青年農民夥伴們



▲新北市八里區農會綠色照顧站為我們帶來精采的開幕表演



▲與會長官貴賓於開幕儀式合照



▲本場研發成果介紹及展覽

第34屆全國十大神農及模範農民

農業推廣科 傅智麟 分機 430

太開心了，農業界奧斯卡獎揭曉囉！本場輔導轄區－桃園市八德區邱冠鈞先生榮獲第34屆全國十大神農殊榮，新竹縣竹北市許豐立先生及新北市汐止區蔡旭志先生等2位榮獲第34屆全國模範農民殊榮，可喜可賀，本場以您們為榮。

邱冠鈞先生傳承父親邱清寬，全心投入農業，創新農業經營管理，組織成立有限責任桃園市桃城蒔菜農業生產合作社，堅持生產高品質產銷履歷蔬菜，建立自有品牌「桃城蒔菜」、豐蒔光（飲食文化）、七桃蒔（食農教育）等，以智慧化高科技葉菜農場，贏得鼎泰豐、王品等連鎖餐廳信任與青睞；並以現代化、機械化、規模化，創建全國知名智慧農場示範場域，帶動產業轉型與發展數位化之智慧農業。

冠鈞和優佳夫妻二人同心，為落實永續農業，堅持病蟲害綜合性管理（IPM）環境保全型農業，以友善安全管理防治方式，達到生態自然平衡。設置TUV環境保護材質認證的太陽能板，提供高達80%的穩定電力供應，能源使用更加友善環境。另外，更導入ISO22000、HACCP等驗證，提升食品安全管理和產品品質管理，為國人食品安全把關，也同時提升產業競爭力。

邱冠鈞秉持「共生、共榮、共好」理念，為農3代的傳承與革命不遺餘力；他的創新經營模式，堅持以優質農產品，整合產區青農、合作社等力量，一起鏈結餐桌，增加農民收益，創造就業機會，造福桑梓回饋鄉里，此次榮獲第34屆全國十大神農殊榮，實至名歸。

許豐立先生為新竹縣竹北市水產養殖產銷班班長，綜理竹北市水產養殖產銷班之各項業務，曾於111年榮獲全國十大績優產銷班，其以益生菌及無抗生素添加等訴求養殖烏魚及白蝦，並導入人工智慧科技養殖，顯著提升養殖效率。

許豐立先生致力開發之各項水產品如產銷履歷烏魚子、一口吃炙燒烏魚子、產銷履歷益生菌養殖白蝦、烏金雙醬、烏金拌麵、烏魚香腸、烏魚天婦羅等；並建立多元行銷通路，推動漁產品項高附加價值轉型，2022年獲選【新竹良品、縣上好禮】，近期獲選「2024友善銀髮食品」、農業部第9屆「農村好物」及「2023水產精品獎」等榮譽獎項，提升北部地區整體烏魚、白蝦產業經濟價值，實為農民表率。

同樣榮獲本屆全國模範農民之蔡旭志先生為茶農第4代，本著復興汐止茶產業之初心，從初級生產階段，茶園及製茶廠皆為有機驗證，取得四星優質製茶廠，並在茶園導入物聯網環境感測設備，建立逆境警示；提升產量外，更優化茶品質，曾獲雙北製茶競賽特等、全國有機袋茶分類分級精選級、近4年皆獲汐止區包種茶競賽特等，去年更受邀至菲律賓參加亞洲有機大會，分享智慧農業系統應用方式及成果。

旭志於生產行銷亦有其獨特作為，除研發各式茶加工品，如各類花果茶、茶糖、茶爆米花，更結合臺灣國產有機黃豆做成豆漿紅茶，2024年榮獲英國 Great Taste Awards 一星獎。為了讓茶產業多元推廣，旭志積極進修考取中餐乙級證照，和妻子慧慧一同研發



▲本場王毓華場長（右4）率本場團隊仰人副場長（左2）、姜金龍科長（右3）、李汪盛科長（右2）、龔財立科長（左1）及賴信忠副研究員（右1）前往祝賀及貼朱榜，並與十大神農邱冠鈞先生（左4）、父親邱清寬（左3）及妻子尤優佳（右5）共同合影



▲本場施錫彬秘書（右4）率本場團隊前往祝賀及貼朱榜，並與模範農民許豐立先生（左3）及竹北市崇義里曾華里里長（左1）、全國漁會林啟滄總幹事（左2）、新竹縣議會王炳漢副議長（左4）、新竹縣農會陳耀雄理事長（右3）、新竹市農會郭瑞誠理事長（右2）、新竹區漁會童錦杰總幹事（右1）共同合影



▲本場王毓華場長（右5）率本場團隊姜金龍科長（右1）前往祝賀及貼朱榜，並與模範農民蔡旭志先生（右4）、妻子周慧慧（右3）及農糧署北區分署林傳琦分署長（左5）及其團隊康恬慎科長（左2）、林蓮菁科長（左1）、新北市政府農業局陳品憲專門委員（左3）、汐止區農會呂山松理事長（左4）、李俊伸總幹事（右2）共同合影

茶粿、東坡肉茶香刈包等一系列茶葉料理。同時配合政府政策，除獲選亮點茶莊、溯源餐廳認證及建立田媽媽品牌外，更積極從事食農教育，提供學校及民眾體驗茶園文化；近年更獲得特色農業旅遊場域認證，把農業一步步從生產、加工到推廣、回饋地方，以有機種植永續經營，落實社會責任，實為農業楷模。

季食開始

季食開始-12月-甘藍

農業推廣科 傅智麟 分機 430

各位季食開始的好朋友，相信最近你應該開始感受到菜王「甘藍」的魅力吧！甘藍俗稱高麗菜，有萬能菜王之美稱，因為它煎煮炒燉皆可，生食、料理或加工也行，重點是營養還超級豐富，超厲害的蔬菜呦。

甘藍是國內生產量最大宗的蔬菜，甘藍依葉片特徵分為普通甘藍、紫甘藍及皺葉甘藍，臺灣則以普通甘藍為主，其中鮮食品種以「初秋」市占率最高，外型略扁圓，不過偷偷告訴你，如果今年生長的氣溫較低，「初秋」也會長的有點尖喔。另外，近年還有外型較尖的品種「雪翠」，含水量高，質地更細緻，適合切高麗菜絲生食。

冬季平地高麗菜最主要產區為雲林縣、彰化縣，而最佳賞味期會是在每年11月至隔年4-5月；挑選時，可以觀察其葉片，如果是完整包覆，顏色相對較深綠，顯示較新鮮，另外，也可以微微輕壓高麗菜，較緊實者，表示生長較好，口感也較脆甜。

當季的高麗菜便宜又清脆好吃，大家可以趁便宜的時候，多買一些，煮火鍋、包餃子，做泡菜都很適合。不過今天想教大家一道清冰箱的高麗菜料理，高纖低脂又營養的舒服（蔬腐）高麗捲，而且還很有飽足感呦！一起來玩玩吧！

<舒服（蔬腐）高麗捲>

材料 高麗菜1顆、板豆腐1塊、雞胸肉300克、毛豆50克、胡蘿蔔50克、玉米筍5根、黑木耳50克、雞蛋2顆

調味料 鹽1茶匙、白胡椒粉1小匙、香油1茶匙

作法

1. 將高麗菜外層洗淨，中間的芯用小刀劃四刀取出。
2. 煮一鍋熱水，將高麗菜整顆泡入熱水，這時候菜葉會

軟化，較容易整片取下，不易破裂。

3. 取下的高麗菜葉將前面硬梗部分切下，剩下的葉片再放入熱水中燙1-2分鐘，取出用冷開水沖涼備用。
4. 取下來的硬梗切碎，灑一點鹽，軟化出水後，把水擰乾備用。
5. 將雞胸肉切碎成泥、木耳、胡蘿蔔切碎，玉米筍切成細條狀備用。
6. 板豆腐壓碎，鍋中倒一點油，將豆腐、胡蘿蔔炒香炒乾，再加入毛豆、玉米筍、黑木耳，調味炒香即可出鍋放涼。
7. 將雞胸肉泥加入雞蛋、放涼的蔬菜豆腐，攪拌均勻即為餡料。
8. 將高麗菜葉平放，餡料放在菜葉前方，先往內捲，再將兩側折進來，再捲即成為一個舒服高麗菜捲。
9. 所有都捲好後，放到深盤中排好，再放入電鍋蒸，外鍋1杯水，蒸熟即可食用。

貼心小叮嚀

1. 冰箱中有任何的食材，都可依自己的喜好切碎拌入，雞胸肉及雞蛋為內餡之黏著劑。
2. 豆腐會增加豆香味，但又會生水，所以需先將它炒乾。
3. 捲好的菜捲，可以用燙軟的水蓮或韭菜將菜捲綁起來，再一起蒸煮避免散開。



▲舒服（蔬腐）食材



▲舒服（蔬腐）高麗捲

青農報報

神農親傳弟子曾皓真榮獲 第7屆百大青農殊榮：打造湖口有機鄉

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

曾皓真自105年起向新竹縣湖口鄉吳文岳神農拜師，潛心學習有機蔬菜栽培管理技術。學習的3年間，不斷重複翻土整地、播種育苗及移植肥培等基本工作，為未來建立農場打下深厚的基礎。109年皓真建置5分地的「立安有機農場」，開始生產高品質的有機蔬菜。次年，導入省工農業機械，如育苗機、曳引機及直播機，農場可節省工時超過80%。同年立安有機農場加入新竹縣政府國中小學營養午餐有機蔬菜供應計畫，農場業績迅速步上正軌，蔬菜品質得到了市場的廣泛認可。

為了進一步提高農場的生產效率，皓真自112年在



▲本場姜金龍科長（左）至立安有機農場貼紅榜，祝賀曾皓真（右）榮獲第7屆百大青農



▲立安有機農場有機蔬菜深受湖口地區消費者的喜愛

本場的輔導下，導入智慧灌溉設施。這些設施能自動感應降溫，有效改善植株心部燒焦的情況。根據不同種植品項，自訂灌溉排程，降低氣候突變的影響，並搭配試算表運行，實現農場全自動灌溉。這一舉措大幅降低農場的人力成本，顯著提升生產效率和獲利能力。目前，農場的獲利可觀，5分地每年營業額可達400萬元以上。

皓真深耕有機蔬菜事業，於113年獲得湖口鄉青農們的肯定，當選新竹縣青農聯誼會湖口分會會長。在擔任會長期間，皓真建立有機蔬菜經理人制度，一方面協助青農轉種有機農作物，另一方面由培訓後的經理人協助接洽各大實體通路及電商，帶動地區青農發展有機農

業。未來，皓真希望能持續導入農機代耕服務，活化湖口鄉農地，並持續創造工作機會，吸引青年回鄉發展有機農業。我們期待皓真未來能持續為湖口有機農業帶來更多亮眼成就。



▲本場113年辦理設施葉菜智慧灌溉觀摩會活動，曾皓真導覽解說農場智慧灌溉設備操作方法



▲立安有機農場智慧灌溉設備（曾皓真提供照片）

樂農專欄

從農田到課堂：桃園市永福國小的智慧農業之旅

樹林分場 戴介三、蔡詠竹 02-26801841 分機 109、210
永福國小附設幼兒園 黃于軒主任 03-3875709#100

桃園市大溪區的永福國小及其附設幼兒園位於風景宜人的鄉間，周圍被森林環繞，生態環境相當豐富。近年學校積極推動科技化農業，並在本場的協助下，與復興區青農王姿怡團隊合作，共同建置了智慧菜園，讓學生們能夠結合科技與自然，學習種植蔬菜的知識。

在引入本場的資源前，老師們選擇作物的種類有限，作物多為不結球萵苣與半結球萵苣進行輪流種植，其他種類蔬果則因不清楚是否適合栽種而不敢嘗試。自引入本場「適栽作物檢索表」後，老師們可以根據季節變化與教學需求，選擇更適合栽種的作物，不僅讓菜園的作物種類變得更加多樣化，也使得老師能夠更有效地規劃作物的栽培時間。

此外，隨著智慧灌溉系統的導入，解決了老師們過去澆水時面臨的困難，也避免在長假期間因無人照料而造成作物受損。以往老師們澆水時無法精確掌握土壤的濕度，容易出現澆水不均、過乾或過濕的情況，造成作物生長不良，照顧起來相當辛苦；且在寒暑假期間，因無人在校園照顧，常導致作物因乾旱而枯萎，雜草生長茂盛，讓老師和學生們感到挫折。隨著智慧灌溉系統的建置，澆水變得更加精準和自動化；無論是平日或是假日，系統都能保持適宜的土壤濕度，確保作物能夠在水分充足的環境下生長。

這樣的科技化管理，減輕了老師們的工作負擔，即便在放假期間，作物也能夠持續獲得適當的照料，避免因為水分不足而枯萎，作物較以往長得更健康，



▲永福國小附設幼兒園小朋友們開心採收白蘿蔔



▲在智慧灌溉的協助下，作物生長健康良好



▲永福國小學生體驗採收萵苣的樂趣

產量亦明顯提高。學生們因此更有信心，對菜園的管理產生了更大的興趣，不僅提升學生對農業的瞭解，也讓他們體會科技與自然結合的潛力。在教學方面，智慧灌溉的導入，帶來了顯著的改善；老師們表示，以前他們需要花費大量的時間和精力去除草、澆水，甚至需要在教學時間以外，額外投入精力來維護菜園，這樣的農務工作耗費了大量的時間，成效卻不佳，教學品質因此受到影響。附設幼兒園的黃于軒主任亦表示透過手機、網路操控可以開關水源，灑水過程中可以讓小朋友們看彩虹，他們也十分開心，另外，在幼兒園期末展覽時，藉由分享智慧澆灌運作概念，可讓教職員、家長、國小生及幼兒園學童有更深入認識和瞭解。

現在，智慧灌溉系統的運作大大減輕了老師們的工作負擔，讓他們可以將更多精力放在教學本身，尤其是讓學生們能夠專心觀察菜園裡的植物與動物，學習如何辨識植物病蟲害，並進行除草和病蟲害防治。此外，學生們也能夠花時間記錄和討論他們在菜園中的發現，這些活動不僅讓他們學到農業知識，還促進了團隊合作與思考能力的發展。