新品種研發

適合有機及友善栽培之沙稻新品種桃園 6號

作物改良課 楊志維 分機 255

為因應有機及友善栽培需求增加,以及減少病蟲害防 治資材施用,本場水稻研究團隊自99年率先以生育強健 及米質優良之水稻品種為親本進行雜交,再將雜交後代持 續以有機栽培方式進行選育,歷經11年努力,終於成功 育成產量穩定、可適應有機栽培、對稻熱病具中等抗性以 上之新品種「桃園6號」。本品種米質優良,米粒心腹背 白均優於對照品種「臺種 9 號」,並帶有淡淡芋頭香味, 食味品質佳,可成為農友種植新選擇。

桃園6號之母本為臺種4號,父本為臺種14號, 雜交後以混合法進行分離世代選拔;103年選拔優良單 株,經觀察試驗、產量比較試驗篩選,108年推薦桃園育 10310605 號參加區域試驗及各項特性檢定,其區域試驗 第 1 期作平均產量每公頃 5,746 公斤;第 2 期作平均產量 每公頃 5,449 公斤。綜整各項試驗結果,其表現均極為優 異,於110年7月23日經命名審查會審議通過,核定正 式名稱為水稻品種桃園 6號。

桃園 6 號為自有機栽培田選育出之中晚熟品種,具有 產量穩定、適合有機及友善栽培、稻熱病具中等抗性、米 飯有芋頭香味及米質佳等特點,且自111年第1期作開始, 於桃園場設立原原種田,加速優良種子繁殖。此外,本年 度將於轄區內挑選數個有機或友善栽培田試種,並於收穫 期前辦理示範觀摩會,供一般農民、稻米產銷班、稻米產 銷契作集團產區或大專業農栽培之參考。

期望新品種推出,除了提供農民多元選擇之外,並可 減少化學資材投入及碳排放,以減輕農業生產對環境之衝 擊;亦較慣行栽培減少肥料用量20%,具穩定產量、提升 稻米品質及增加農民收入等效益,符合當前農糧政策,增 加有機及友善栽培面積,以及減少化學農藥用量之目標。



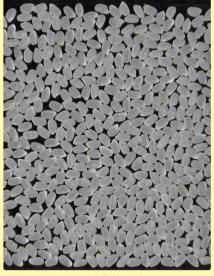
▲水稻新品種桃園 6 號單株。



▲水稻新品種桃園 6 號糙米



▲水稻新品種桃園 6 號田間生育情形。



▲水稻新品種桃園 6 號白米

本場要聞

新埔工作站 羅國偉 03-5894949 分機 12

草苺屬高經濟價值作物,透過結合農遊觀光休閒產 業,已逐步成為國內農業六級產業的指標作物,極具發展 潛力。本場近年來配合草苺產業轉型發展,積極投入高架 栽培相關技術研發,包括選育適合高架栽培的新品種,以

(接下頁)

(承上頁)

及開發適合草莓高架栽培的介質、養液管理技術與優質 安全生產方式,除可提高單位面積產量,擴大經營規模, 且兼具容易保持田區清潔衛生及減少病蟲害發生等優點, 對於生產者及消費者都是雙贏局面,現已逐步成為草莓 產業轉型發展新趨勢。

草苺具有連續結果及根系淺之生理特性,因此,對於介質選擇、養分控制及水分管理皆為重要栽培成功與否之關鍵因素;目前本場已建立設施草莓高架栽培重要關鍵技術,計有栽培介質種類篩選、施肥量、施肥時期及養液配方等技術研發成果,分別建立草莓高架栽培和肥料施用頻度。建議以泥炭土為主成分介質,並與適當比例之珍珠石及發泡煉石搭配使用,具有產量及品質提升之效果;又高架栽培具有增加單位面積種植株數優勢,選用最適介質及養液處理下,可有效提升單位面積產量,對照土耕栽培約可增產 1.5 倍。

傳統草莓栽培模式,以露天土耕栽培為主,栽培過程之整地、作畦、鋪塑膠布、定植、除葉、摘匍匐蔓、施肥及採收等各項作業均需彎腰曲背,長期農事工作容易有職業傷害之虞,許多農民已逐漸面臨體力無法負荷;加上草莓農場經營型態多以小農經營為主,近年來許多農友紛紛轉型為高架栽培,另有青年農民返鄉務農,選



▲明亮且乾淨的草莓高架栽培。

擇投入草苺產業經營,亦均採用智慧化高架栽培模式。 草苺高架栽培技術在日本、荷蘭、美國等國家都已開發 成功及並應用,其栽培特色包括(1)省工栽培:運用省 工管理模式,減少勞力雇用,降低傳統高勞力栽培模式 之人工成本。(2)改善作業姿勢:提高栽培床高度,減 與體負擔,有效提升作業效率 30% ~ 50%以上。(3)縮短 田間作業時間:不需進行整地、作畦及鋪塑膠布等間 操作,可大幅縮短整地到定植準備之田間作業時間。(4) 有效率控制水分及肥料供給:利用自動化設備適時進行 水分及養分調控,使植株生長快速,提早採收,增加早 救收益。(5)延長產期並提高產量,減少果實腐爛:高架 栽培果實懸掛空中,通風良好,果實未與塑膠布接觸, 與傳統栽培相較,可降低果實腐爛率,並增加果實硬度, 提高果實品質。

高架栽培法其實更適合都會型農業生產及觀光草莓園經營,除可增加土地利用效率外,又方便各年齡層遊客採果。但由於高架栽培屬無土精緻栽培方式,除初期投入成本較大外,且必須透過精準栽培技術,以確保產量穩定及品質提升,本場將積極輔導產業加速發展草莓高架栽培生產模式,增加農民收益,促進草苺產業永續發展。



▲高架草苺栽培採無土栽培模式。

歡慶農民節。各産業農民您最棒!則

農業推廣課 傅智麟 分機 430

依山春分前好布田(插秧),春分後好種豆,在此春分之際,萬物蓬勃生長,桃竹地區多家農會選於3月中下旬春分時節辦理一連串農民節慶祝大會,除了和農業各界夥伴們慶祝這一年來的努力與豐收,並表揚過去一年中在農業生產、農業教育、農產運銷、農業金融、農村服務等各方面作出貢獻的傑出農友,肯定其對農業的貢獻,現場並廣邀各界農業單位長官蒞臨同慶,還有轄區內之家政、四健成員的表演,熱鬧非凡。

在多次活動,本場郭坤 場長及傅仰人副場長、施錫 彬秘書等多位主管亦分別與會表達致賀之意,各場活動在 歡愉與熱鬧氣氛中圓滿結束。 大家知道「農民節」其實是有核定的固定日期嗎? 民國30年3月12日,當時農林部舉行第一次全國農林 行政會議時,因我國以農立國,農民占總人口百分之

75應日紀同各領勵以規讓念時種獎農上定農慶舉競,業



勵農業改 ▲111年3月26日楊梅區農會農民節-參與貴賓合影

(接下頁)

(承上頁)

進,經當決議,定每年立春日(國曆2月4日前後)為農 民節。因此依循下來,各界農會也多就依其產業與農民作 息,在立春與春分之間擇期辦理農民節慶祝大會及表彰活 動。



▲ 111 年 3 月 26 日楊梅區農會農民節 -郭坤峯場長 (左 4) 與優良農民頒獎 合影。



▲111年3月26日新竹縣寶山鄉農會 農民節慶祝大會-施錫彬秘書(左3) 與優秀農業產銷班幹部頒獎。



▲111年3月25日新屋區農會農民節 慶祝大會-傅仰人副場長(左4)與 良質米得獎主合影。



▲111年3月26日芎林鄉農會農民節 慶祝大會-龔財立站長(左6)頒獎 及團體合影。



▲111年3月30日觀音區農會慶祝活動-家政班舞龍舞獅。

別上年肥料平穩價格措施宣導

作物環境課 湯雪溶 分機 330

由於全球新冠肺炎疫情影響,致使國際間進出口受阻,原物料價格上漲,部分肥料原料從去(110)年7月開始調漲,自去年7月至今年1月間已數次調整肥料價格,上漲幅度約20%-30%不等。

為了避免農民購肥成本增加,影響民生經濟,行政院農業委員會(以下簡稱農委會)提出「平穩肥料供需措施」,藉由穩定肥料末端價格,減少農民負擔,避免因預期漲價所產生之肥料囤積或搶購所造成肥料短缺問題。有關平穩肥料供需措施包括:

- 一、肥料業者領有肥料登記證者,若自行向國外採購肥料原料,必須優先滿足肥料生產所需,若有餘裕才得以販賣至其他產業,農委會加強稽核,避免肥料原料移作他用。另外自去年12月起,已禁止我國化學肥料出口,例如過去每個月出口約1萬公噸硫酸銨已暫時停止。
- 二、增加肥料供應量:今年第1期作台灣肥料公司及民營 肥料廠在單質肥料供應可達16.6萬公噸,複合肥料 供應可達33.8萬公噸,加上台灣肥料公司日產能複 合肥料達2千公噸,並至少維持成品庫存1.5萬公噸,

符合農民春耕肥料用量 需求,農民可視需求再 購買,無須囤積肥料。

三、自今年1月10日起,農 民透過實名制到肥料登 錄平臺購買肥料,政府 協助國內肥料業者吸收



漲幅 5 成,最大供應商台灣肥料公司也自行吸收 5 成,維持肥料價格不變。此項經費由農發基金支應,補貼時間將視狀況作滾動調整。第 1 次使用肥料實名制平臺購肥農友僅需攜帶身分證明文件,提供耕地的地段、地號、面積(免附證明文件,不限地主)、種植作物種類等資訊,向鄉鎮農會、肥料行等經銷點實名制購買肥料,由經銷點協助登打資料至購肥系統,系統會自動建議現階段施肥用量提供農友購買,下次只要到場就可登錄購買,手續簡便。且實名制購肥經由系統檢核,可即時推薦合理化施用肥料數量,避免過量施用化學肥料,降低農業生產成本,有將實耕者對接各種政府補助之效益。

農產加工

桶柑果醬加互原理

作物改良課 任珮君、何昱圻、鄭青真分機 253、224、261

柑橘為北部地區重要果樹之一,桶柑為北部地區種植面積及年產量最高之品種。桶柑成熟期為每年1月至2月,接近農曆過年期間,故又被稱為「年柑」。柑橘類作物的橘諧音同吉利的「吉」字,象徵「大吉大利」之意,常被作為年節期間民眾送禮、敬神供果首選。桶柑的市場價格由年前的巔峰,隨著春節的結束而下滑。果醬為中濕性食

品,其水活性介於 0.60-0.85、水分含量約 20%-40%,未開封狀態可常溫長期儲藏。若能有效運用果醬加工技術,則可將桶相「吉利」的好運氣持續延長,後續亦可應用於飲料調製、冰淇淋及烘焙產品等製作。

桶柑果醬的製作係將桶柑果實破碎後,添加定量的糖和酸進行熬煮、濃縮,使之形成半流體狀之凝膠狀態。談

(接下頁)

(承上頁)

到果醬凝膠,不外乎一定要提到果醬三元素:果膠、有機酸及糖,其分別扮演的角色如下:

果膠:為果醬凝膠主要結構。成熟桶柑之果膠為高甲氧基果膠(High methoxyl pectin,俗稱HM果膠),其甲氧基含量為7%以上。就果膠含量而言,桶柑果皮組織中果膠含量較果肉組織高,藉由回添部分果皮,可增加果醬中果膠含量,提高果醬的凝膠強度。此外,柑橘果皮具有淡淡的清香,也可以增加果醬風味。

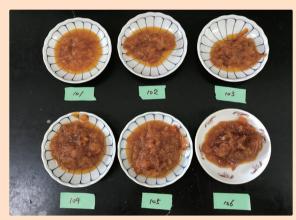
有機酸:酸鹼值約介於 2.8-3.5。於足夠酸度的條件下,

糖度:總糖度需為50%以上。糖分具 有高強度的抓水能力,桶柑鮮 果具有一定的糖分,然而,糖 分並不足以讓果膠形成凝膠, 藉由額外添加糖分,糖分與果膠競爭凝膠結構之結合水,有利用於增加果膠的凝膠強度。

除了以上3個凝膠要件外,熬煮完之果醬應趁熱倒入事先消毒過的玻璃罐中,充填至8分至9分滿,迅速將蓋子轉緊,倒罐放置,利用果醬的高溫殺死蓋子上的微生物,同時利用果醬的重力,將罐中空氣排出,形成真空狀態,才能有效延長果醬保存期限。未開封之果醬呈無菌狀態,可常溫保存6個月以上。開封後,因果醬已與外界環境接觸,恐有微生物污染之風險,建議冷藏保存,並儘快食用完畢。



桶柑果醬加工流程圖。



▲可利用測量果醬溫度判定熬煮濃度。



▲桶柑果醬運用在烘焙產品當中。

||| 年度本場新理農民學院 課程班別及時間

一、報名方式:網路報名,請進入【農民學院】網站進行報名作業。

二、報名網址:https://academy.coa.gov.tw/index.php

三、聯絡專線:農業推廣課 張志展 助理研究員 03-4768216 分機 420

I	序號	上課日 期	訓練班別	報名期間
	1	05/10-05/12	小型農機操作與保養訓練班(一)	03/10-04/17
	2	05/23-05/27	有機及友善環境耕作經營管理班	03/23-04/23
	3	06/14-06/16	香莢蘭栽培技術研習班(一)	04/14-05/14
	4	07/04-07/29	蔬菜栽培管理研習班	05/04-06/04
	5	08/09-08/11	小型農機操作與保養訓練班(二)	06/09-07/09
	6	08/23-08/25	都會農業入門班	06/23-07/23
	7	09/13-09/15	香莢蘭栽培技術研習班(二)	07/13-08/13
	8	09/27-09/29	農業數位電商實體整合行銷入門班	07/27-08/27
	9	10/18-10/20	綠竹栽培技術研習班	08/18-09/18
	10	11/01-11/03	作物病蟲害整合管理進階班	09/01-10/01
Î	11	11/14-11/18	施肥原理及養液節水灌溉技術班	09/14-10/14



▲玉米螟幼蟲取食危害玉米雄花穂。



▲星天牛咬破皮層成丁字形裂縫,產卵。

111 年度本場辦理 農 民 學 院 課 程 班 別 及 時 間 (請 掃 QR Code)



111 年 5 月 主要作物病蟲害預測 (請掃 QR Code)

