



桃園區農情月刊

1

第302期

中華民國113年9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/李余祥 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)23093133

工本費/NT\$20元 2500份

本期封面:長壽花品種桃園3號-紅妃



中華民國一十三年九月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

新任王毓華場長致力農業前瞻科技研發，推動轄區農產業升級

農業推廣科 賴信忠 分機 410

本場於今(113)年8月28日上午舉行卸任及新任場長交接，由農業部胡忠一政務次長主持交接，王毓華博士接任場長。胡政務次長致詞時首先對卸任場長-郭坤峯(接任農業部資訊司司長)表示肯定，以及感謝過去4年半帶領本場同仁積極對外跨域合作、技術擴散，對內專業協力、創新研發，成果豐碩；並期許王場長以既有基礎，繼續帶領本場同仁精進農業科技創新研發，提升產業競爭力，增進農民收益。

胡政務次長表示，王場長係民國86年取得國立中興大學農藝學系碩士學位，並通過高考取得公務人員資格後，即至農業試驗所從事蔬菜研究工作，而後再到國立臺灣大學園藝暨景觀學系進修取得博士，一路由助理、助理研究員、副研究員、研究員、研究員兼組長走來，在農業研究上具有相當豐富的經驗。其任公職迄今26年間，從事蔬菜作物育種，設施栽培技術開發，並將相關技術整合串接，建構創新型技術擴散與產業人才培訓模式，與農試所團隊合作建置設施產業育成基地與示範場域，成功鏈結研發成果與產業應用。近年來擔任過農試所農場管理組組長，管轄超

過100公頃試驗田，負責調度農水路、農機、田間技術人員等；也擔任過作物組組長，負責統籌及推動多項農業部政策額度計畫，擅長協調整合與計畫規劃，以科技解決產業問題，獲長官高度肯定及讚許。

王場長致詞時表示，過去桃園農改場在郭司長及全體同仁努力，成果有目共睹，身為桃園人，很榮幸有機會返鄉服務，未來會與轄區產業團體、地方政府、農會及農民一起努力，遵照AI政府發展方向及農業部「智慧、韌性、永續、安心」政策，並延續郭司長過去制定方向，發展前瞻技術，培養高階技術人力，落實服務產業需求，建構農業科技研發中心，帶領全場同仁一起努力，攜手同行。



▲農業部胡忠一政務次長主持交接儀式(左起:郭坤峯司長、胡忠一政務次長、王毓華場長)



▲新任場長王毓華宣誓就職(左起:胡忠一政務次長、王毓華場長)



▲監交人、新、卸任場長與貴賓合影



▲監交人、新、卸任場長與貴賓合影



▲監交人、新、卸任場長與本場同仁合影

本場郭坤峯場長榮陞歡送茶會

農業推廣科 李宗樺 分機 422

本場於8月27日下午3時舉辦「郭坤峯場長榮陞歡送茶會」。茶會開始，由傅仰人副場長代表本場全體人員感謝郭場長這些年來帶領團隊爭取計畫、推動建設本場育成基地和打樣中心、指導各單位研發目標與方向。郭場長任內對外積極為本場尋找跨域合作的機會與實踐技術擴散，對內則促進本場各領域專家協力合作，促成多項創新研發。同時，郭場長也積極修訂各項作業流程與完善內部制度。在郭場長短短4年7個月的任期內，秉持寧可一思進，莫在一思停的求新求變精神，帶領本場團隊取得豐碩的成果，造福了轄內的農民和產業。

隨後，本場同仁懷著依依不捨的心情，紛紛上台回憶與郭場長共事4年多來的點滴。無論是關鍵時刻的鼓

勵與支持，還是讓人豁然開朗的深刻洞見，亦或是共同達成目標的喜悅瞬間，這些都成為了大家心中難以忘懷的珍貴記憶。儘管郭場長經常在各個會議與部門之間忙碌奔波，無暇停歇，但他總能抽出時間停下腳步，給予同仁指導、肯定與鼓勵，並在關鍵時刻為大家指點迷津。這些寶貴的啟發與支持，成為了4年7個月來無比珍貴的回憶。

最後，全體員工與場長合影留念，並恭賀郭場長榮陞農業部資訊司司長。祝福郭場長未來在新角色中接受新的挑戰，能夠再創巔峰，繼續為全國農民服務，續寫公職生涯新篇章。



▲傅仰人副場長代表全體員工致贈紀念品恭賀郭場長榮陞



▲郭場長致詞感謝本場團隊與同仁的支持



▲本場全體同仁與郭場長合影

參加2024年佛羅里達園藝協會年會心得分享

作物改良科 廖偉翔 分機 233

本次參加2024年第137屆佛羅里達園藝協會年會 (Florida State Horticultural Society Annual Meeting)，活動為期3天(6月17日至19日)，於美國佛羅里達州奧蘭多市的海洋世界希爾頓逸林酒店舉行。該會議自1888年開辦，提供農企業、學術單位(主要為佛羅里達大學)、政府研究單位交流平台。今年主題包括柑橘類作物組(Citrus, 佛羅里達大宗作物)、蔬菜組(Vegetable)、克羅姆紀念組(Krome Memorial, 主要為熱帶及亞熱帶作物主題, 紀念威廉克羅姆對果樹研究貢獻)、農業旅遊組(Agritourism)、觀賞/花園/景觀作物組(Ornamental/Garden/Landscaping)、處理/加工組(Handling/Processing)及農業生態/自然資源組(Agroecology/Natural Resources), 7個討論組別, 本文就處理/加工組的海報展示及聆聽演講心得加以分享。

海報展示為桌上立海報紙板, 桌上空間可展示實驗器材或植物樣品, 本次發表本場近期採後處理研究(改良冷水預冷及優化採後處理可提高亞熱帶地區夏季蔬菜之貯藏壽命, 圖1)。本次處理/加工組演講, 佛羅里達大學印第安河研究與教育中心 Dr. Mark Ritenour 研究

圖1. 海報展示活動



a. 展示設計為會議桌上立海報紙板及展示相關實驗器材或植物樣品

b. 海報發表本場近期採後處理研究(改良冷水預冷及優化採後處理可提高亞熱帶地區夏季蔬菜之貯藏壽命)

室發表普克利(Propiconazole)可用於柑橘新興採後病害-二倍體莖端腐爛(Diplodia stem-end rot (D-SER))控制。佛羅里達大學園藝系 Dr. Jeffrey K. Brecht 研究室發表椰子油塗層可抑制新興水果指橘(Citrus australasica)貯藏期間失水。佛羅里達大學園藝系 Dr. Steven A. Sargent 研究室發表百香果人工分級採收, 相較其成熟自然落果後採收, 果實總滴定酸度較高, 其餘失水率、顏色、可溶性固形物等品質無顯著差異。佛羅里達大學園藝系 Dr. Tie Liu 研究室發表萬苣衰老相關基因(Senescence associated genes (SAGs))表

現影響其貯藏壽命，如茉莉酸 (Jasmonic acid) 訊息傳遞、葉綠素 a-b 鍵結及細胞壁修飾等。喬治亞大學園藝系 Dr. Angelos Deltsidis 研究室發表柑橘採用小於 1 ppm 乙烯處理，並於 21°C，95% 相對溼度下貯藏 4 天，



▲圖 2. 處理 / 加工組演講，圖為喬治亞大學園藝系 Dr. Angelos Deltsidis 研究室學生 Taiwo Owolanke (右) 演講

可使果皮均勻轉色 (圖 2)。此外，該會議有餐敘演講 (Horticultural crops breakfast)，於演講會場內用餐 (演講約 1 小時) 並與同桌專家交流 (圖 3)。經本次活動可瞭解學習美國佛羅里達州近期採後處理技術應用並與專家交流，期經驗可應用於國內採後處理研究。

圖 3. 餐敘演講



a. 購買餐券以進入會場

b. 可於演講會場內用餐並與同桌專家學者交流

參加蔬菜種植創新技術研習心得

作物改良科 陳嘉雯 分機 240

今 (113) 年 6 月 3 日至 7 日奉派參加由農業部及亞洲生產力組織 (APO) 共同舉辦之「蔬菜種植創新技術研習會」，本次為睽違 5 年在臺灣舉行的實體農業研習。主辦單位邀請包含臺灣在內共 14 個 APO 會員國，包含孟加拉、柬埔寨、斐濟、印度、印尼、馬來西亞、蒙古、菲律賓、韓國、斯里蘭卡、泰國、土耳其及越南之公私部門代表參與，研習主軸在於相互探討蔬菜種植領域的創新理念並結合智慧科技與農業技術之具體落實與應用，為各國農業生產力與競爭力提升奠定基礎。本次研習，針對我國蔬菜產業現況，分享運用資通訊及機械設備於設施葉菜種植，以克服極端氣候及缺工所帶來挑戰之經驗分享。

研習中特別邀請日本及印尼專家介紹蔬菜種植之創新技術及案例，討論包括蔬菜種植創新技術、提高生產力及品質之栽培模式、智慧農業、臺灣重要經濟蔬菜採後處理方法、農業循環經濟及低碳農業等議題。除了研習會場中相互交流的腦力激盪外，主辦單位亦安排實地參訪，以期讓與會者實際瞭解臺灣在蔬菜領域的創新技術。

實地參訪為期兩天，首先前往桃園市八德區桃城蒔菜農業生產合作社及新屋區力青有機農場，瞭解創新技

術在生產端實際使用及其擴散效益；隨後至本場育成基地瞭解有關設施葉菜種植之創新研究，本場展示設施短期葉菜種植創新技術包含機械一貫化、病蟲害管理、雜草管理及智慧灌溉等技術套組，實地展示設施葉菜「從種到收」各階段對應的機械及技術，包含了鎮壓輪、直播機、電動移植機、散裝收穫機及青梗白菜收穫機。經本次活動與其他國家代表交換意見，皆表示對於機械及技術套組有相當大的興趣，並期望未來有機會可以於其國家應用。

透過本次研習，除瞭解各國創新蔬菜種植技術經驗外，最大的收穫在於透過與其他國家蔬菜產業代表交流瞭解最真實的國際現況，而非只是在象牙塔中以管窺象，透過相互提問及分享，激盪出未來合作火花。



▲各國代表至本場育成基地瞭解研究現況



▲各國代表聆聽技術解說



▲各國代表親自操作葉菜移植機械



▲研習過程相互交流討論

蔬果素材衍生應用是美學的展現 也是商機

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機 253、261

有鑒於民眾反應農產品初級加工場 40 小時教育訓練課程多以理論為主，希望可以增設實作課程提高實戰經驗，本場於本 (113) 年 8 月 13 日至 8 月 15 日辦理「農民學院 - 初級加工實務進階班」。課程第 1 天由本場何昱圻助理研究員及任珮君助理研究員利用果乾及果醬加工實作講述初級加工素材製作所需注意事項。第 2 天及第 3 天邀請明新科技大學旅館管理與廚藝創意系團隊利用初級加工素材製作衍生性產品，蔡柏旻助理教授利用

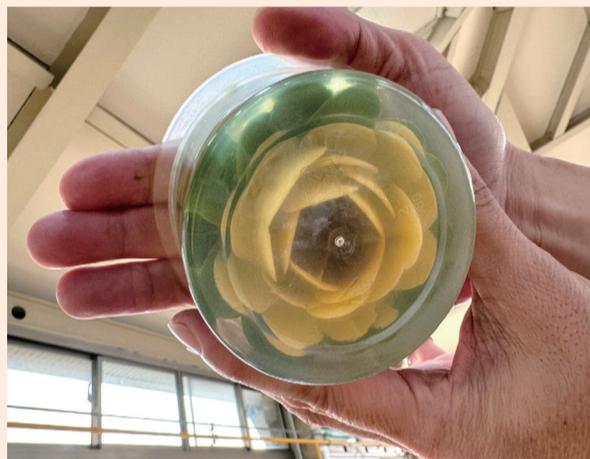
日常容易取得之飲品為基底，搭配黑豆粉、仙草粉、柑橘醬、金盞花等素材製作花式調飲，賴奕瑄助理教授利用蔬果粉天然色素製作嬌艷欲滴之果凍花，王申長助理教授利用紫甘藷粉及乾燥金盞花搭配大量蔬果，製作色香味俱全之義大利麵餃。接著，國立臺灣大學園藝暨景觀學系吳思節副教授分享蔬果素材在高齡化產品設計之經驗。學員們表示從課程瞭解初級加工技術之重要性，衍生性應用是美學的展現，背後更有無限的商機。



▲明新科技大學蔡柏旻助理教授 (左 1) 利用蔬果素材製作花式調飲



▲明新科技大學賴奕瑄助理教授 (左 2) 講述蔬果粉製作果凍花之技巧



▲學員第 1 次製作果凍花即上手



▲義大利麵餃色香味俱全，手機「視吃」完，下一秒就一掃而空



▲學員覺得課程很有趣，豎起大拇指比讚



▲明新科技大學王申長助理教授說明蔬果素材於西餐製作之技巧



▲國立臺灣大學園藝暨景觀學系吳思節副教授分享蔬果素材在高齡化產品設計之經驗



▲學員與明新科技大學賴奕瑄助理教授 (第 1 排左 4) 合照