



桃園區農情月刊

1

第 323 期
中華民國 115 年 6 月號

發行人 / 王毓華
總編輯 / 姜金龍
主 編 / 賴信忠、朱百川
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

本期封面：香菸蘭花 圖 / 林宜樺
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
中華民國一五年六月十五日 (中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

沒有青農，就沒有未來！林家榮主秘與青農有約

農業推廣科 洪巍晉 分機 431
農業科技研究院派駐專員 邱珮詒 分機 403

為深入瞭解桃園市青農的需求並強化交流，農業部林家榮主任秘書 4 月 24 日上午蒞臨本場與桃園市青農座談 (圖 1)。本場王毓華場長主持座談會 (圖 2)，與會長官包括輔導司郭愷瑋簡任技正、陳曉瑩專員、農業科技研究院代表、桃園市農會周宗維總幹事 (圖 3)，以及桃園市青農聯誼會 17 位青農幹部共同參與，現場交流熱絡，氣氛融洽。

會中由本場洪巍晉助理研究員報告青農輔導的情形，說明近年透過農業研究與推廣、歷屆百大青農追蹤輔導、青農聯誼會整合、食農教育訓練、產業診斷輔導、青農小型試驗及區域產業對接等方式，持續協助青農解決產銷與技術問題。桃園市青農聯誼會作為全國第一個由青農自發組成的系統性組織，目前已完成桃園市 13 個行政區分會建置，會員人數持續成長已逾 850 人，充分展現桃園市青農緊密串聯、互助合作與共同成長的組織動能。

座談交流過程中，青農踴躍發言，提出多項產業實際問題，主秘及與會長官針對問題均有所回應 (圖 4)。本次議題涵蓋：復興區竹產業加工困境與行銷推廣、茶葉加工設備老化、農漁民分界線企業參考分歧、育苗產業供需失衡、植物品種權審查時程、有機田區雜草管理、農業資訊整合、作物保險理賠、季節性缺工、國產蜂蜜標章推廣、蜂產品加工設備補助及國有地承租等。

現場由桃園市青農展示自己的產品，包括茶、蜂產品、花卉、蔬果、竹筍及漁產加工品，充分呈現青農在產業創新、品牌經營與在地特色增值上的豐富能量。林家榮主任秘書對桃園市青農長期深耕在地、投入農業創新的努力給予高度肯定，並強調『沒有青農，就沒有農業的未來』，青農不僅是世代傳承的重要力量，更是推動智慧農業與食農教育的關鍵角色。為此，農業部將持續透過資金、技術、組織、行銷及數位工具等多元面向提供支持，協助降低經營風險並提升競爭力。王毓華場長表示本場將持續扮演中央政策與地方產業之間的重要橋梁，結合各區青農組織，逐步協助農業生產技術與智慧應用，攜手與青農打造具韌性、創新力與永續價值的農業新典範。



▲圖 1. 農業部林家榮主任秘書 (中) 與桃園青農聯誼會幹部合影。



▲圖 2. 本場王毓華場長主持座談會。



▲圖 3. 桃園市農會周宗維總幹事致詞。

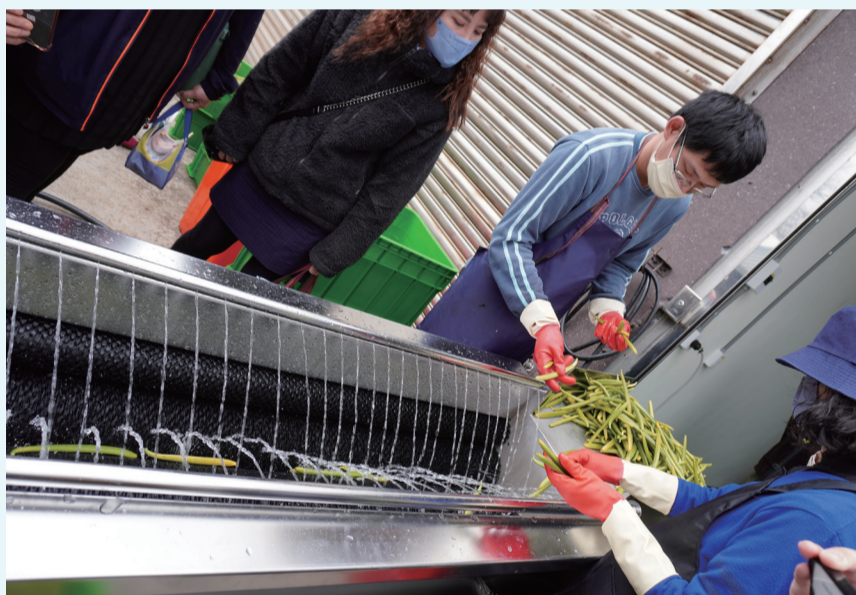


▲圖 4. 青農踴躍發言交流。

『香草莢一貫化加工技術』 提升國產香草品質與產業競爭力

作物改良科 林宜樺、葉志新 分機 236、221

香草莢是香莢蘭 (*Vanilla planifolia*) 成熟果莢經加工調製而成之天然香料，具有溫潤且層次豐富之香氣，廣泛應用於食品加工與香氛產業，為高經濟價值作物之一。然而，青果莢幾乎不具香氣，需透過後續加工過程經酵素反應生成香草醛 (Vanillin) 等香氣成分，因此，加工技術為影響香草莢品質之關鍵因素。傳統香草莢加工流程包括殺菁、發酵、乾燥及熟成等階段，多仰賴人工操作與自然環境條件，易受氣候變動影響，且各製程間缺乏標準化控制，導致品質不穩定。此外，前處理作業如人工清洗效率低且一致性不足；殺菁過程若溫度控制不當，易造成果莢表皮燙傷或殺菁不完全，進而影響後續發酵與最終香氣表現，限制產業規模化發展。



▲圖 1. 香草莢清洗設備。

為提升加工效率與品質穩定性，本場針對香草莢採後處理關鍵環節進行技術研發，建立一貫化加工系統。於前處理階段，開發香草莢清洗裝置 (圖 1)，採滾輪翻動結合柔性毛刷及多點水柱沖洗設計，可於降低機械損傷情形下有效去除附著雜質，清洗效率較人工提升約 5 倍，並顯著改善清潔一致性。殺菁製程方面，導入複段式的溫控設計，利用 3 段式水槽使果莢溫度由約 40°C 逐步升至 65°C，避免瞬間高溫造成表皮損傷，同時提升熱傳均勻性，有助於維持果莢組織完整並促進後續酵素反應進行 (圖 2)。此外，結合環境控制系統進行發酵與乾燥處理，可精準調控溫濕度條件，降低外在氣候變動影響，使加工流程具高度穩定性與可重現性 (圖 3、圖 4)。試驗結果顯示，導入一貫化加工技術後，香草莢之香草醛含量可達約 2.0% 至 3.5%，較傳統加工方式提升約 30%；同時果莢損耗率可控制於 1% 以下，顯示其在品質提升與減損控制上具顯著效益。此外，加工後產品在外觀完整性與香氣表現上亦較為一致，有助於提升商品化價值。

綜上所述，本技術透過關鍵設備開發與製程標準化，成功建立「香草莢一貫化加工技術」，使傳統仰賴經驗之作業轉型為可量化與可控制之生產系統。未來透過技術擴散與產業導入，將有助於提升國產香草莢品質的穩定性與市場的競爭力，並促進臺灣香料作物產業之發展與高值化之應用。



▲圖 2. 香草莢複段式殺菁設備。



▲圖 3. 發酵製程的環控設備。



▲圖 4. 香草莢在環控設備下進行乾燥製程。

115年『聖誕紅產銷檢討座談會』紀實

樹林分場 楊雅淨 02-26801841 分機 105

4月29日本場與社團法人中華盆花發展協會於樹林分場共同舉辦「聖誕紅產銷檢討座談會」，由本場施錫彬副場長主持（圖1），中華盆花發展協會張滋佳理事長與黃國棟秘書長、農糧署花卉產業科賴筱茹技正、農糧署北區分署凌啟泰技士、花卉創新園區研究發展中心陳玉蓮秘書、臺北花卉產銷股份有限公司盆花課蔡辛言組長、農業藥物試驗所林映秀助理研究員及多位產官學研專家與農友共襄盛舉（圖2）。

中華盆花發展協會及花市回顧114年受夏季高溫、颱風與強降雨等氣候變遷影響，導致產量下滑的挑戰（圖3），本場則針對農友常遇到的苞片轉色不良等生理障礙，提出精準之日夜溫控、光照及肥培管理對策。農業藥物試驗所林映秀助理研究員強調落實藥劑輪用之銀葉粉蝨抗藥性管理與正確混用順序的實務做法，在綜合座談時間，與會來賓交流熱烈（圖4），不僅解答田間用藥實務的疑難問題，產業界也期盼能將輔導量能擴及至長壽花產業。

期盼透過此次產銷座談與技術交流，產官學研能進一步深化合作，共同推動聖誕紅產業邁向高品質、高氣候韌性的永續願景。



▲圖1.施錫彬副場長主持座談會。



▲圖2.與會來賓合影。



▲圖3.中華盆花發展協會產量分析報告。



▲圖4.農友踴躍發言交流。

你吃的藍莓究竟來自何方？

新埔分場 李岱耘 03-5894949 分機 16

藍莓 (Blueberry) 屬於杜鵑花科的高經濟價值果樹，因富含花青素 (Anthocyanins) 及多種抗氧化物質，被譽為「超級食物」 (Superfood)。但在臺灣擁有在地新鮮藍莓之前，你有沒有想過，那些超市透明塑膠盒裡的藍莓，究竟是從哪裡來的呢？

藍莓通常在春天開花、夏季結果，為了維持全年供應，國際市場形成了一套精密的產季接力：4月至9月主要由北半球的美國與加拿大供應，以北高叢藍莓 (Northern Highbush) 與矮叢藍莓 (Lowbush) 為主；

10月至翌年3月則轉由南半球的智利、秘魯 (圖1) 及澳洲供應南高叢藍莓 (Southern Highbush) 為主。這就是為什麼賣場貨架上，一年四季都能見到藍莓的身影。

然而，進口藍莓需經歷2週到1.5個月的長途海運，其特有的香氣與酸味，難免會因為呼吸作用而逐漸流失。因此，進口果實與國產鮮採藍莓在香氣、風味及口感上，往往存在明顯的落差。下次選購時，不妨嘗試看看新鮮的國產藍莓，感受那新鮮的濃郁滋味吧！



▲圖1.秋冬季臺灣超市的藍莓從秘魯進口。

政策宣導

暖心服務，獨居安老不孤單

擴大推動 獨居老人服務

服務面向

- 擴大訪查**
預計115-116年完成70萬人的實地訪查
- 擴大緊急救援裝置補助對象**
由1.8萬名擴大到7萬名「不限經濟弱勢」之獨居老人
- 新增送餐服務**
透過親自交付與現場確認，瞭解獨居老人身心狀態與安全
- 新增依需求分級服務**
分級提供關懷訪視、電話問安、生活協助、就醫陪伴等服務

行政院 Executive Yuan 政策廣告 歡迎轉貼 資料來源：衛生福利部

求職詐騙 要小心!!!

找到工作前，先成為懂法的求職者，別讓詐騙把你的未來當提款機！

我們應徵就錄取！

需要先繳保證金和訓練費喔~

注意

勞動部已公告「職業介紹服務定型化契約範本」，合法的職業介紹業者會依照規範提供契約內容，看清楚契約條款，有疑慮的契約不要簽！



代辦出國打工，月入10萬包吃住！

申請約定帳戶，我們會把薪資轉進去~

先買產品認識公司，才能打進客戶！

行政院消費者保護處

廣告



本場官網



FB粉絲專頁



LINE病蟲害諮詢



農情月刊