



健康、效率、永續經營

坪林第一家「田媽媽」班誕生

農業推廣課 傅智麟 分機412

所謂的田媽媽，不是姓田的媽媽，也不是連鎖店，它是由行政院農業委員會所輔導之農家婦女經營的餐飲業或農產品加工販售的代號，新北市坪林區農會為了輔導轄內農村婦女開創副業並提振坪林區的觀光旅遊，遂於98年開始大力培訓家政班員，多方面的運用坪林特產-茶的特性，以在地生產之茶葉加入米、麵食研發符合客層要求低脂低糖的健康茶點及茶餐料理，在99年特別選定坪林區農會家政一班成員翁玉蘭、黃美麗、陳碧玉、翁嫦娥、陳梅香及何初枝等6位向農委會申請成立田媽媽班並獲審查通過，坪林區第一家田媽媽班於100年5月30日良辰吉日開張囉！

坪林區農會家政一班的媽媽們為了命名討論好久，後來想到她們當時創班的宗旨就是要讓來訪的旅人們能享用到好吃的在地風味料理，營養又衛生，有媽媽味道的美食餐點，讓他們享受到農家的親切與熱情，所以命名為「田媽媽快樂農家米食餐飲坊」。她們秉持著現代人非常注重健康的理念，再加上坪林區是產茶區，以特殊的在地茶餐，有包種茶粽、茶糰、茶油麵線、茶葉蛋、茶香貢丸等，其中包種茶粽最為有名，不但名字有「包中」之意，又精選獨家滷汁燉煮的瘦肉、自家泡製的蘿蔔乾、香菇、土豆等，再加上當地茶農自產自銷的包種茶末，保留茶葉中珍貴

的維生素，並且讓茶粽吃起來多了茶的清香，不油膩，健康又美味；另外再介紹一味古早味-茶油麵線，一樣也是以當地茶農自產自銷的茶油將麵線與茶油結合，苦茶油能開胃、促進食慾、養顏美容，營養價值高，與麵線一起微煎，吃了口齒留著茶油香，讓人久久無法忘懷，是一道傳統養生料理。坪林區農會田媽媽班員們就是期望這些在地的味道能贏得消費者喜愛，讓前往旅遊的人們能帶著滿滿的快樂飽足的心情和坪林田媽媽們滿滿祝福的伴手禮歸返。



●坪林區田媽媽快樂農家米食餐飲坊開幕剪綵人氣強滾

活動預告

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」8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，請來電本場農業推廣課034768216，分機432李先生。

辦理日期	主題作物及說明	地點	地址	農會聯絡人	電話
100.08.11 (星期四)	柑桔、柿栽培管理及病蟲害防治	新竹縣北埔鄉農會	新竹縣北埔鄉北埔街94號	彭俊偉	03-5802207
100.08.12 (星期五)	果樹栽培管理及病蟲害防治	台北市內湖區農會	台北市內湖區內湖路二段334號	林榮順	02-27907263
100.08.19 (星期五)	蔬菜、果樹栽培管理及病蟲害防治	新北市樹林區農會柑園辦事處	新北市樹林區柑園街1段18號	陳木坤	02-26862288



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

第144期



國內郵資已付

中壢郵局許可證 中壢字第337號

贈閱雜誌 無法投遞時請退回

發行人/李宏明
 總編輯/姜金龍
 主編/李宗樺 吳麗春
 發行所/行政院農業委員會桃園區農業改良場
 地址/32745 桃園縣新屋鄉後庄村 16 號
 電話/(03)4768216 傳真/(03)4768477
 台北分場/(02)26801841 傳真/(02)26803964
 五峰工作站/(03)5851487 傳真/(03)5852176
 新埔工作站/(03)5894949 傳真/(03)5897615
 E-mail:tydais01@ms4.hinet.net
 印刷所/鑫鐘企業股份有限公司
 電話/(07)3130212
 工本費/NT\$20元 2500份

中華民國一〇〇年七月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

健康、效率、永續經營

胡副主任委員興華與民有約產銷班座談會

農業推廣課 洪蕙晉 分機431

本場6月1日(三)假桃園縣大溪鎮農會與楊梅市良質米產銷班第7班班場所辦理-副主委與民有約產銷班座談會，由行政院農業委員會胡副主任委員興華主持，農糧署糧食儲運組潘組長芝、農糧署北區分署蘇副分署長德明與本場李場長宏明隨同，邀請各農政單位、農會人員與產銷班農友，包括桃園縣大溪鎮良質米產銷班第1班王連華班長及班員、良質米產銷班第2班吳添生班長及班員、良質米產銷班第3班廖宏益班長及班員與楊梅市良質米產銷班第7班許新松班長及班員出席，傾聽人民心聲與意見交流，與會農友踴躍提問，互動熱絡。

胡副主任委員表示，本會最近與民有約之首要對象為稻米農友，基於國家穩定糧價與糧食安全因素，對稻農相對虧欠許多，並針對稻作生產肥料與其他原物料成本價格不斷增加情況下，政府體恤農友生產稻米辛勞，並鼓勵稻農繼續種植，宣佈調高稻穀保價收購價格每公斤3元，本次調整確實讓農民有所受益，非為媒體所述調高價格無助於農友。再者與會農友不斷提出休耕政策檢討，確實存在許多未盡合理之處，農委會已經了解農友心聲，並尋求其因應對策。政

策修正影響層面廣大，除將農友寶貴意見納入審酌外，還要聽取更多的意見以制定一個更符合農民期待的政策。另「小地主大佃農」政策受限農保條件地主須保留土地，讓大佃農面積無法擴大且影響地主出租意願，此影響層面係為全國性，現場並指示相關單位應研議如何突破。並提及大型農機具需龐大補助金額、農忙時不足而農忙後機具閒置使用等問題，造成政府的兩難局面，未



●胡副主任委員興華與楊梅市良質米產銷班第七班許班長新松及班員合影留念



來針對稻農耕作制度上，如何有效將代耕資源與產銷班資源做一整合，幫助農民等諸多議題進行答覆與交流。

最後胡副主委並表示，或許政府表達方式不盡理想，但面臨我國農業精緻化與諸多農業政策尚需修正以提高我國農業競爭力等面向，政府會努力達成與尋求突破。農委會與農友在同一陣線，希望農友能感受到政府的用心，繼續給予支持，攜手並進，共同實現農業改革理想。



●胡副主委興華於大溪鎮農會主持與民有約座談會

健康、效率、永續經營

日日春新品種 全球第一!

作物改良課 陳錦木 分機240/ 農業推廣課 余東隆 分機422

本場於100年6月8日農委會記者會上發表全世界第一個重瓣日日春系列新品種「桃園1、2、3、4及5號」，具有和目前所有品種完全不一樣的特色，不但花型特殊、花色純正，且非常適合熱帶及亞熱帶氣候條件栽培。此系列品種推出後，挾其新穎多樣且高度觀賞性的優點，將能為夏季花卉增添更多色彩。

台灣日日春年產量約230萬盆，是夏季開花類花壇植物中消費量最多的種類；再者因應全球氣候變遷，觀賞花卉育種方向朝耐熱及耐旱特性發展，其中原生於馬達加斯加島及斯里蘭卡地區的日日春，是極具發展潛力的花卉種類；加上日日春現今流通的商業品種花型均為單瓣，和非洲鳳仙、矮牽牛及四季秋海棠比較，明顯缺乏花型變化，故本場選定日日春進行育種改良工作。經本場10年努力，終於育成全世界第一個重瓣系列的日日春品種，領先國內外花卉育種公司，且率先推出的五個重瓣日日春新品種，並已申請植物品種權保護。

新品種桃園1號「玫瑰女孩」花色為玫瑰紅；桃園2號「桃花女」花色為桃紅帶紅心；桃園3號「紅蝴蝶」花色紫紅；桃園4號「夏雪」花色純白帶紅心；桃園5號「紅娘」花色為酒紅色。重瓣日日春花型似迷你玫瑰，耐

熱、耐旱、分枝性良好、生長勢又旺盛，本場正積極與種苗商洽談品種授權相關事宜，相信不久的將來，民衆就能與此美麗新品種相見。



●李場長窓明親率本場團隊於記者會發表重瓣日日春育種成果



●日日春新品種桃園1號「玫瑰女孩」



●日日春新品種桃園2號「桃花女」

參訪交流

行政院農業委員會水產試驗所參訪紀實

台北分場 吳安娜 0226801841 /新埔工作站 施伯明 035894949



●廖研究員芳心代表本場參訪團隊致贈新香米禮盒 (左為蘇副所長茂森博士)

為加強本場研究人員企業經營理念、引進企業服務與管理新觀念，於5月31日由本場廖研究員芳心帶領吳副研究員安娜、林助理研究員勇偉、莊助理研究員國鴻、施助理研究員伯明及洪技佐魏晉等5位同仁，前往位於基隆市之「行政院農業委員會水產試驗所」參訪學習。由蘇所長偉成博士、蘇副所長茂森博士及吳組長純衡博士導覽解說。

行政院農業委員會水產試驗所為台灣水產科技的核心研發機構，研究單位包括海洋漁業、水產養殖、水產加工與企劃資訊等4組及淡水繁養殖、海水繁養殖、沿近海資源、東港生技、東部海洋生物與澎湖海洋生物等7個研究中心，以結合產官學界推動國內水產繁養殖產業，加強開發研究各式前瞻性技術及應用推廣，確保國內水產資源的永續發展，並

提供國人健康安全的水產品。

本次參訪行程在觀賞水產試驗所影音簡介後進行座談交流，瞭解了國內目前民間非法養殖鱒龍魚、遠洋箱網養殖黃鰱鮪技術、養殖魚貝抗生素殘留管控、民間魚類肉品保鮮劑使用等現況。另外在座談會中亦促成水產試驗所淡水魚養殖技術與本場有機水稻、茭白田與休閒蓮園生產與休閒應用合作試驗與發展的可能性。座談結束後由水產加工組吳組長純衡博士帶領本場參訪同仁參觀水產加工實驗室與陳列館，瞭解該所水產加工研究設備與管理、已開發之各式海洋漁產相關之美容保健產品、各種漁類發展相關資材、設備模型以及新開發相關技術等，均值得本場同仁學習。在本次參訪過程中，參訪同仁見識到同樣隸屬於行政院農業委員會的研究團隊在國內漁業發展幕後的努力，也瞭解到漁業技術的現行瓶頸與發展願景，相信本場同仁在此次參訪過程中獲益匪淺。



●參訪團隊與水產試驗所人員合影(左一吳組長純衡博士，左四蘇所長偉成博士)

健康、效率、永續經營

蓮小黃薊馬及斜紋夜蛾危害防治

作物環境課 莊國鴻、施錫彬 分機311、310

北部地區正值蓮花盛開季節，由於氣溫高及降雨少，蓮易出現小黃薊馬及斜紋夜蛾危害，請農友注意田間管理，加強防治工作，以避免危害擴大，進而影響蓮子及蓮藕產量與品質。

小黃薊馬屬雜食性害蟲，蓮種植初期可見薊馬聚集於新葉葉背挫吸危害，嚴重時新葉乾枯無法伸展。隨著氣溫上升且乾燥少雨，蟲口密度快速上升，尤以成熟但尚未乾枯之老葉密度最高，薊馬持續挫吸蓮葉片及葉柄養液，可見許多褐色小斑點或疤痕，密度高時植株佈滿黑褐色排泄物，造成蓮葉乾枯；蓮開花期薊馬也會移往花部危害，影響授粉。斜紋夜蛾產卵於葉背或葉面，初孵化幼蟲群聚啃食嫩葉，2~3齡後逐漸分散取食，且食量大增，啃食蓮植株心梢及嫩葉，受害嚴重之蓮葉僅存葉脈。

小黃薊馬之防治可於葉背發現薊馬蟲體或嫩葉產生皺縮時(此時蟲口密度尚低)，任選20%亞滅培水溶性粉劑稀釋3,000倍或9.6%益達胺溶液稀釋1,500倍或2.9%貝他-賽扶寧乳劑稀釋1,500倍等一種藥劑進行防治，噴施藥劑最佳時間為蓮葉露水乾後至午後謝花前，噴施時應由下而上噴灑葉背及葉柄等害蟲棲息處，可得較佳防治效果，每隔7天噴施一次，連續2~3次，且應輪用不同藥劑，

以避免薊馬產生抗藥性。若蓮園有採收蓮子或蓮藕，應注意安全採收期。上述藥劑安全採收期分別為20%亞滅培水溶性粉劑6天、9.6%益達胺溶液6天及2.9%貝他-賽扶寧乳劑10天。上述藥劑亦同時對斜紋夜蛾有防治效果。

斜紋夜蛾防治除可使用上述藥劑外，亦可施用48.1%蘇力菌水分散性粒劑稀釋4,000倍，於傍晚噴施進行防治。此外，斜紋夜蛾亦可懸掛性費洛蒙誘蟲盒進行誘殺防治，每公頃蓮園設置5~10個誘蟲盒誘殺雄蛾，以降低雄蛾密度及與雌蛾交尾機會。誘蟲盒型式為『中改式斜紋夜蛾誘蟲盒』，亦可利用1.6公升回收寶特瓶自製誘蟲盒，製作方法為將寶特瓶四周以美工刀劃切1.5公分十字切口數個，再以手指將切口向內壓，形成雄蛾易入難出之孔道，寶特瓶底部應鑽1小孔洞以防下雨瓶中積水。誘蟲盒須放置於作物頂上30~60公分處，其內放置之性費洛蒙每月更新一次。中改式誘蟲盒購買可洽金煌塑膠公司(04-23373867)，性費洛蒙則洽農業藥物毒物試驗所(04-23302101#829)。如農友對蓮小黃薊馬、斜紋夜蛾或其他植物病蟲害之診斷及安全用藥有疑慮時，可透過植物病蟲害診斷免費服務專線0800-069-880，向本場專家諮詢。



●斜紋夜蛾幼齡蟲群聚啃食蓮葉



●小黃薊馬危害蓮葉造成褐化乾枯



●日日春新品種桃園3號「紅蝴蝶」



●日日春新品種桃園4號「夏雪」



●日日春新品種桃園5號「紅娘」

栽培管理技術

作物合理化施肥田間示範成果觀摩會-解熱甜品「洋香瓜」

作物改良課 張簡秀容 分機222 / 農業推廣課 余東隆 分機422

本場於6月7日在桃園縣新屋鄉蔬菜產銷班第五班吳勝鑾農友的洋香瓜園，舉行作物合理化施肥田間示範成果觀摩會。由本場廖副場長乾華主持觀摩會，並由張簡助理研究員秀容於瓜園中說明示範與對照區的肥料施用量比較，以及植株生育、產量與品質差異。

依洋香瓜合理施肥示範區與對照區的土壤肥力分析，吳勝鑾農友的洋香瓜田區為強酸性土壤，於進行基肥施用作業前，先施用苦土石灰125公斤/0.1公頃，示範區與對照區在基肥施用之後的土壤酸鹼度分別為5.6與5.2。洋香瓜田示範區的總施肥量氮素、磷酐與氧化鉀分別比對照區少104、82與84公斤/公頃，第一次收穫的產量反而比對照區多360公斤/分地，果實的單果重量也較重約0.13公斤，可溶性固物則較高約1.3°

Brix。

本場宣導農友，依據作物施肥手冊推薦量與土壤肥力分析結果，進行合理化施肥，此次舉辦洋香瓜合理化施肥成果觀摩，期降低農友肥料施用量及施肥成本，而能增加農民收益。

示範區與對照區施肥比較(公斤/分地)

田區	基 肥		一 追	二 追
	雞糞堆肥	39號複肥	5號複肥	5號複肥
示範區	270	60	15	15
對照區	270	80	40	30

註：每公頃施肥量(N-P205-K20)示範區：204-210-143
對照區：308-292-227



●合理化施肥示範田中吳勝鑾農友與生育良好的洋香瓜



●左起本場廖副場長乾華、吳勝鑾農友、張簡助理研究員秀容

健康、效率、永續經營

100年北部地區優質安全綠竹筍評鑑結果出爐

台北分場 顏勝雄 0226801841

本場為了為鼓勵農友對綠竹筍產業付出心力，及因應品質導向之趨勢，替消費者找出台灣北部地區優良的綠竹筍，於6月30日舉辦100年北部地區優質安全綠竹筍評鑑，以加速綠竹筍品質的提昇，為未來外銷奠定基礎，並提高產業收益。

本次評鑑由北部地區綠竹筍產地之各鄉鎮區農會推薦代表角逐，競爭十分激烈，代表參加綠竹筍評鑑的農友皆是精銳盡出，此次參加評鑑的農友有81名，也較往年增加。為精確評鑑出綠竹筍的品質良莠，評審委員由本場遴聘大學、農產公司、試驗改良場及各地方政府等單位之產官學界專家及大廚共23位組成評審委員會，分兩組進行外觀品質及官能品評。外觀色澤以目測與縱切鼻嗅；柔軟度以硬度計測量；糖度取綠竹筍5公克榨汁，以糖度計測量；官能品評則以綠竹筍帶殼蒸熟後切丁品評。每個項目均為25分，要入選的綠竹筍必須在各評分項目皆是上上之選才有機會。

本場李場長窓明表示，綠竹筍為北部地區最

大宗之蔬菜產業，本場為提昇綠竹筍品質及產業競爭力，每年都會舉辦「北部地區優質安全綠竹筍評鑑」，今年已是第七年辦理。最後依照評審分數，選出冠軍1名、亞軍3名、季軍6名、甜筍王1名以及優良獎28名。

100年北部地區優質安全綠竹筍評鑑得獎名單

獎項	姓名／地區農會
冠軍	張慶隆／新店地區農會
亞軍	王子添／八里區農會
亞軍	呂瑞哲／三峽區農會
亞軍	盧樹木／三峽區農會
季軍	黃金城／深坑區農會
季軍	唐俊煌／泰山區農會
季軍	賴國福／三峽區農會
季軍	詹阿連／大溪鎮農會
季軍	吳梁和／龜山鄉農會
季軍	周良銓／木柵區農會
甜筍王	呂瑞哲／三峽區農會



●外觀品質評鑑與柔軟度測量



●主審豐年社林社長學正公布得獎名單

產銷輔導

100年度農村社區發展地方料理計畫料理相關研習

農業推廣課 傅智麟 分機412

為配合行政院農業委員會「推動在地消費，提振國產米食」措施，並輔導家政推廣人員、班員及田媽媽班員從食材均衡營養設計、熱量計算導入，並將「地方農特產品」融入米食料理中，增加料理的創意，本場特於6月間辦理家政推廣人員田媽媽養成與培育研習及國產農特產料理研習，從針對食材營養的認知與利用及熱量的攝取等概念引導，及米食與其他在地食材如南瓜、甜椒、番茄等如何搭配運用，期望能由家政推廣人員及班員家政推廣活動中，能落實每個家庭中食用國產米食的概念，並且使田媽媽班在料理供餐設計上也能加入米食的元素，讓創意技巧更提昇。

本場於6月13日聘請馬偕紀念醫院營養課趙強營養師從營養均衡的概念、營養元素及熱量如何均衡搭配到菜單設計、菜單熱量計算與實務演練分析一系列課程，學員除了能更了解食材的特性及營養成分外，並進而學習到均衡攝取的重要，另外透過熱量計算的實務演練分析，未來學員不論在料理菜單設計或是在地農產料理推廣設計上，甚至是居家生活中家人的飲食照料，均能更符合三低一高(低油、低鹽、低糖、高纖維)的營養概念，使家政推廣人員及田媽媽班員能更落實

在地特色食材營養的認知與利用，進而協助推廣使國人能夠吃得更均衡、更健康。

此外於6月20-21日及23-24日分兩梯次，聘請由大華技術學院推廣教育中心朱秋樺兼任講師領軍，及其工作團隊桃園縣複合餐飲交流協會黃監事中銘、甘理事欣洵等優質技能講師，從在地食材如南瓜、甜椒、番茄等蔬果如何與米食、蛋豆魚肉類搭配運用，於課程設計及操作流程等帶領學員充分演練，帶給學員創意米食概念，並利用在地當令食材對米食主食及點心研發，改變學員對米食的刻板印象，本次也安排刀工及排盤的實務經驗分享及實際操作演練，使學員除了能更了解食材的特性及調理備置技巧外，並進而學習到如何在時間內設計營養均衡的料理、食材備置、烹調、排盤等技巧。

本次的系列研習，除了激發學員未來在米食料理上有更多創意，更期望參訓學員能將所學帶回農會、產銷班、田媽媽班及家政班，未來學員不論在地農產料理推廣設計上或是居家料理，甚至是田媽媽班營業時出菜流程，均能更有創意及營養均衡與美學的概念，讓吃飯成為另一種享受與趣味。



●李場長窓明於課程前勉勵參訓學員



●專業名廚傳授撇步，學員們把握學習機會