



# 桃園區農情月刊

1

第312期

中華民國114年7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/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)23093138  
 工本費/NT\$20元 1500份  
 本期封面:繡球花「桃園1號-舞蝶」圖/許雅婷



中華民國一十四年七月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

## 本場要聞

# 114年全國優質安全驗證綠竹筍評鑑結果揭曉 優質筍王風光出線 展現綠竹筍品質與產業競爭力

樹林分場 陳怡如 02-26801841 分機115

為提升國產綠竹筍品質與市場競爭力，本場與農糧署北區分署於114年6月17日舉辦「全國優質安全驗證綠竹筍評鑑」，並由農業藥物試驗所與桃園市農會協辦。本年評鑑活動設「有機組」與「產銷履歷組」兩組，鼓勵農友導入耕作驗證制度，並藉由專業評比強化栽培技術與品質意識，提升產業附加價值與消費者信任。

本屆吸引90位來自基隆市、臺北市、新北市、桃園市、新竹縣、雲林縣及屏東縣等地的筍農參加，參賽樣品須通過農業藥物試驗所的農藥殘留檢測，合格者才有資格進入評比階段。評比項目包含「外觀色澤與肉色」、「柔嫩度」、「糖度」及「感官品評」四大項目，由產學研等單位組成五人評審小組，依據科學儀器與感官評鑑雙軌進行，兼具客觀性與專業性。

兩組分別選出冠、亞、季軍及多名優良獎得主共22名。透過全國性的專業評鑑機制，期盼建立綠竹筍產業的品質標準與品牌信賴，更肯定農民推動優質農業的努力與貢獻。

綠竹筍的特性不只鮮嫩甜，而且纖維細。盛產期在6至9月，也是品嚐綠竹筍的最佳時機。得獎名單如表1及表2，民眾可向得獎農友或所屬農會洽詢購買。

表 1.114 年全國優質安全驗證綠竹筍評鑑[有機組]得獎名單

獎項	姓名	推薦單位
冠軍	賴阿龍	三峽區農會
亞軍	黃鈞鈞	林口區農會
季軍	張維容	三峽區農會
優良獎1	李祥溪	八里區農會
優良獎2	朱柏榮	三峽區農會
優良獎3	游文揚	鶯歌區農會
優良獎4	葉日華	大溪區農會
優良獎5	呂瑞哲	三峽區農會
優良獎6	高樹生	八里區農會

表 2.114 年全國優質安全驗證綠竹筍評鑑[產銷履歷組]得獎名單

獎項	姓名	推薦單位
冠軍	陳能恭	新店地區農會
亞軍	游文良	三峽區農會
季軍	黃金城	深坑區農會
優良獎1	吳文貴	龜山區農會
優良獎2	林宜郎	深坑區農會
優良獎3	劉邦溪	三峽區農會
優良獎4	邱謙富	三峽區農會
優良獎5	陳國隆	三峽區農會
優良獎6	黃志昌	三峽區農會
優良獎7	朱柏蒼	三峽區農會
優良獎8	江銘修	三峽區農會
優良獎9	陳寶仁	木柵區農會
優良獎10	周鐸鄉	木柵區農會



▲圖 1.邀請產學研等不同領域專家組成評審團，對外觀進行評審。



▲圖 2.綠竹筍抽樣蒸熟、切丁後由評審團進行感官品評。



▲圖 3.本屆有機組冠軍為三峽區農會推薦的賴阿龍農友。



▲圖 4.評鑑活動同時，場內並辦理綠竹產業相關議題座談，包含綠竹粉碎機的作業模式及效益分析、農事服務代耕、以及病蟲害整合管理等主題，期待未來綠竹產業經營上省工又能加值。

# 春暖花開、舞蝶翩翩-新品種繡球花介紹

樹林分場 許雅婷 02-26801841 分機 112  
農業推廣科 賴信忠 分機 410

現在也有平地可開花的繡球花品種囉！本場歷時9年育成繡球花新品種‘桃園1號-舞蝶’，具有不需低溫處理，平地3-4月開花的特性，開花時的不稔花就像蝴蝶翩翩飛舞於枝條上，因此命名為舞蝶。‘桃園1號-舞蝶’是利用臺灣原生種華八仙與商業品種進行雜交育種選出，有別於一般市售品種，植株為常綠型，植株為直立型，生長特性強健，是幫助農民降低生產成本及適合一般消費者的繡球花品種新選擇。

本場表示，繡球花屬溫帶花卉，花朵碩大美麗，受到消費者喜愛。不過，生產上，繡球花面臨氣候的挑

戰，夏季高溫不利於其生長，而冬季低溫需求在平地往往無法滿足。為改善其適應性，增加適合亞熱帶地區栽培的品種選擇，該場自2014年投入研究，以原生種華八仙做為親本進行育種。

本場表示：繡球花新品種‘桃園1號-舞蝶’具有3大特性，(1)植株強健好養 (2)四季常綠，冬季不落葉 (3)觀賞性



▲圖1.繡球花‘桃園1號-舞蝶’盆花。



▲圖2.繡球花‘桃園1號-舞蝶’花朵。

佳，花序蕾絲型，不稔花重瓣。平地栽培不需低溫處理，自然狀態下花期為3-4月。在半遮陰處露地種植之觀賞品質佳，亦可作為盆花使用。

繡球花‘桃園1號-舞蝶’於2024年提出植物品種權申請。取得植物品種權後，將授權給有興趣的種苗或花卉生產業者，新品種可提供消費者買花新選擇，讓臺灣繡球花品種更多樣，產業更蓬勃發展。

## 桃園場開發蔬菜食農實作栽培套組 協助教師推行食農教育

樹林分場 戴介三 02-26801841 分機 109  
農業推廣科 賴信忠 分機 410

食農教育法於111年5月4日經總統公布施行，本場積極配合政策推動食農教育，以落實飲食、環境與農業之連結，讓國人能認識從產地到餐桌、從生產端到消費端等相關知識。「蔬菜食農實作栽培套組」符合食農教育法第四條推動方針中「深化飲食連結農業」，鼓勵國人參與農業生產至飲食消費過程之各種食農教育活動，有助於進一步瞭解農業生產方法、農業科技與研發、農業知識等。

本場為協助食農教育課程推



▲圖1.系統性教學流程分成五大步驟清楚明瞭。

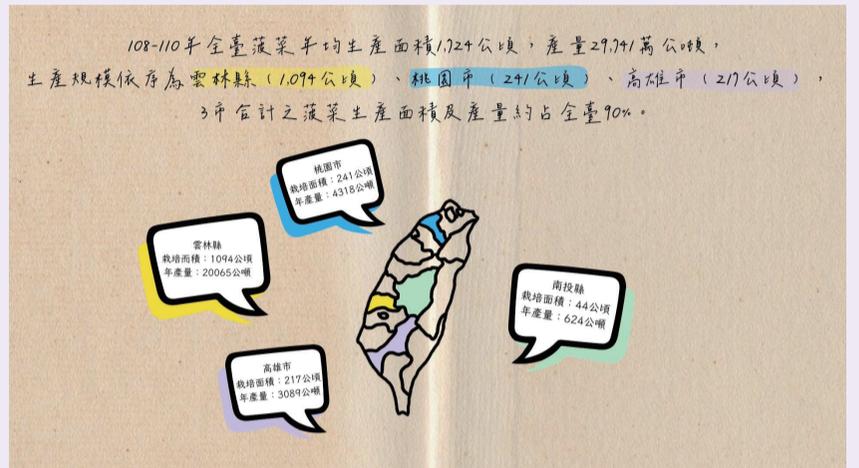
行，積極開發客製化栽培套組，經由測試菠菜、莧菜、青梗白菜、萵苣及羅勒等短期蔬菜，評估土壤肥料、病蟲害、生理障礙、植栽規格化以及採收料理方式，將試驗結果設計成整合性教材，內容包括系統性教學流程（如播種、疏苗與澆水、施肥、病蟲害防治及採收等步驟）與教具套件（如種植箱、作物種子、噴頭、花牌及經試驗測試之介質等）組合。此外，編製教學使用手冊（教師版）、小摺頁（學生版）、教學簡報及教學影片等，讓教師在授課時可依照個人所規劃的教學單元進行應用，此具備 ALL-IN-ONE 整套之便利教材資源，可體驗從種子到餐桌的學習歷程。

本場表示，該栽培套組未來在國中小學、社區大學推廣應用機會極高，根據教育部統計資料，113 學年全國國小共 2,163 所、國中 735 所，學生人數總計有 1,771,562 人；另外，經 112 年全國統計共有 88 所社區大學，每年逾 400,000 名學員參與，極具市場發展潛力，適宜國小、國中學生在校園場域或社區大學成員在居家裡進行農業體驗操作，施教者亦可設計合宜的學習活動，藉由選擇適合季節作物，並搭配不同課程的主題進行操作，時間可安排在 8 週內體驗及採收，期以改善

人與食物的關係，重建人際的情感，並喚起對土地的關懷。



▲圖 2. 栽培技術食農實作教學使用手冊（教師版）。



▲圖 3. 蔬菜食農實作栽培套組（菠菜篇）影片，介紹臺灣菠菜產業生產概況。

## 產品開發從打樣開始： 打造理想產品藍圖的加互課程

作物改良科 任珮君 分機 253

前陣子本場接獲民眾致電詢問「農產加互打樣中心」的「打樣」是什麼意思？

「打樣」的「樣」為樣品的意思（英文為 sample，日語為サンプル）。簡單來說，「打樣」是指產品在正式大量生產前，會先依照「產品設計」的輪廓製作一個小量樣品，檢視加工製程之可行性。想像一下，房子在建造前，建築師都會先製作一個迷你版的「建築模型」，確認所有建造細節。如果打樣過程發現生產困難，就得重新調整配方或設計方向，避免問題如滾雪球般被放大，而造成不必要的浪費。反之，如果打樣成功，樣品便能作為後續大量生產的重要參考依據。許多企業也會將打樣品拿來做市場測試，蒐集目標客群的反應，作為商品上市前的關鍵依據。

為了讓農民朋友們深入瞭解產品開發的每個環節，我們特別於 6 月 24 日至 26 日，假農民學院辦理「農產品加工實務班」。課程結合實作與理論，帶領學員們透過果乾、果醬、愛玉與甘藷圓體驗課程，進一步瞭解果膠及澱粉在凝膠應用上的原理及技術。此外，我們亦安排豐富的實務知識分享，例如食品是否可以宣稱醫療效果？如何製作包裝食品標示？如何計算產品營養標示？如何建立保存期限？如何建議品質控管指標？等新手必須知道的加工小知識，讓參與者對「產品上市前準備」有了全方位的認識。

期望未來農民朋友能更有信心地將優質農產品推向市場，讓更多人品嚐到來自土地的美味及用心！



▲圖 1. 高品質果乾加工從挑鳳梨鮮果開始。



▲圖 2. 不同處理方式對果乾乾燥時間及質地有顯著差異。



▲圖 3. 學員掌握果醬凝膠關鍵技術後，可以為明年界柑橘果醬大賽開始備戰了。



▲圖 4. 同為果膠產品，愛玉凝膠原理與果醬不同，要注意的加工技巧也完全不同。

## 季食開始

## 季食開始-綠竹筍

農業推廣科 傅智麟 分機 430

嗨！季食開始的好朋友們，又到了吃筍的季節囉！每年的6到9月是綠竹筍的主要產季，直到立秋前都還是綠竹筍最佳賞味期，所以「筍友」們大家一起來找好吃的筍吧！

竹筍，尤其是綠竹筍，適合做成涼筍料理，但要注意挑選和處理，避免苦味。你知道嗎，綠竹筍界也流行「白富美」，挑對綠竹筍，筍體要彎（像牛角），底部要白、嫩、寬，筍尖不可出青分叉。挑對富含水分與甜度的綠竹筍，後面蒸煮就簡單囉！

將竹筍煮熟後，放涼再冰鎮，可以保持脆度和鮮甜。另外，竹筍不宜久放，最好在三天內煮熟，並在五天內食用完畢。新鮮的綠竹筍直接做涼筍當然很美味，但是如果增加一些蛋白質的攝取，竹筍很適合搭配肉類一起料理，因為竹筍的清爽可以中和肉類的油膩感，而肉類的油脂也能讓竹筍更加入味，兩者結合能產生美味的層次感。

如果買到非常鮮嫩的綠竹筍，可以直接去殼切絲，與肉絲一起拌炒至熟透，美味「竹筍炒肉絲」非常下飯。不過，今天想和大家分享一道用電鍋就可以做的「綠竹筍雞腿排凍」，冷涼或配飯吃都很美味呦！

## 《綠竹筍雞腿排凍》

◆ **食材：**綠竹筍 2 枝、雞腿 3 支、薑片 30g、蔥少許、

米酒 50cc、鹽 10g、枸杞 50g。

◆ **做法：**

1. 先將雞腿去骨，雞腿排較厚的地方用刀略劃一下斷筋。
2. 將綠竹筍去殼，切成長條狀（寬1公分以內），剩餘邊角可切成丁狀備用。
3. 雞腿排抹上米酒及鹽醃半小時，取出後，鋪平，放入綠竹筍條，捲成卷，放入保鮮盒中，緊密排放，撒上枸杞、筍丁，最上面放上蔥段及薑片，電鍋外鍋放兩杯水即可開始蒸煮，待電鍋開關跳起來後燜十分鐘。
4. 待涼後，連保鮮盒整個放入冰箱冰至少1小時（冰一個晚上更入味）。
5. 取出後將上面的薑片、蔥段及雞油刮除（不要丟，可炒菜），再將綠竹筍雞腿排凍切片狀盛盤，灑一點蔥花即可上桌囉。

◆ **小秘訣：**

- 綠竹筍大部份會苦的部位是在筍尖，所以別怕浪費，如果切開發現有白膜狀，一定要削掉。
- 綠竹筍雞腿排凍卷放入玻璃或不銹鋼製保鮮盒中後，不需要加水，直接蒸就可以。
- 綠竹筍雞腿排凍冷涼食用很爽口，如果放在熱飯上，雞腿凍會融化，一起拌飯吃也很美味呦。



▲圖 1. 綠竹筍雞腿排凍食材。



▲圖 2. 綠竹筍雞腿排凍食材處理。



▲圖 3. 綠竹筍雞腿排凍料理。

## 新團隊夥伴



## 劉奕恆

學歷：桃園創新技術學院企業管理科副學士  
 經歷：農業部茶及飲料作物改良場主計室科員  
 現職：主計室科員  
 到職日：114年6月3日  
 電話：03-4768216 分機 153

## 政策宣導

## 長照3.0

115年  
啟動實現「健康老化、在地老化、  
安寧善終」願景

8大目標



打造  
「活得老又活得好」  
的共好社會



提升機構量能



積極復能



導入智慧照顧



健康促進



落實安寧善終



醫療照顧整合



強化家庭支持



人力專業發展



行政院

Executive Yuan

政策廣告 | 歡迎轉貼

CC BY-NC

資料來源：衛生福利部

