



桃園區農情月刊

1

第 311 期

中華民國 114 年 6 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 / 李宗祥 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 189 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 / NTS20 元 1500 份
 本期封面：西洋南瓜 圖 / 張蘭秀容



中華民國一十四年六月十五日 (中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

圓球型芥菜新品種「桃園3號-圓頭仔」隆重登場

五峰分場 紀銘坤 03-5851487 分機 15
農業推廣科 賴信忠 分機 410

本場為因應產業需求，歷經多年育成具有瘤莖圓球型及側芽數少等優良性狀的芥菜新品種「桃園3號-圓頭仔」，期盼新品種的育成為榨菜產業帶來嶄新發展的契機。

莖瘤芥（俗稱四川芥菜）是莖用芥菜的一種，農民冬季裡作採收其瘤莖，加工醃製成榨菜販售，主要產地在彰化縣和雲林縣等地區。主要品種為五峰種四川芥菜，該品種雖具晚抽苔、病害少和風土適應性佳等優點，但缺點為其瘤莖對溫度敏感，栽培時溫度上升，瘤莖會伸長；遇到暖冬時瘤莖呈寶塔形，形狀變化更為顯著。因加工品以整顆出售者單價最高，所以原料以圓球瘤莖者為優等品，本場於 2013 年以五峰種四川芥菜為母本，與商業品種「種都」進行雜交，經歷 6 個世代的選拔及純化，並於 2021 至 2022 年進行 2 年品系試驗及雲林縣麥寮鄉的產地試作，最終選出具有瘤莖圓球型及側芽數少等優良性狀的 TYSM130602 品系，命名為芥菜「桃園3號-圓頭仔」。

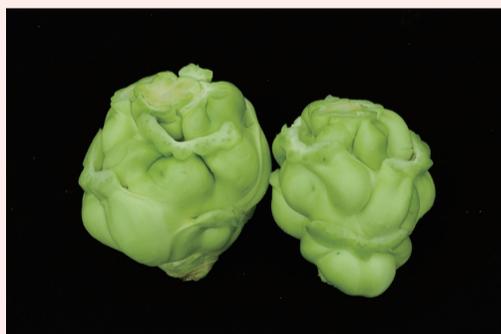
頭仔」。

芥菜「桃園3號-圓頭仔」瘤莖長寬比在 1.2 ~ 1.5 之間，瘤莖較母本五峰種四川芥菜的瘤莖形狀圓；此外，若芥菜側枝少可減少人工採收時間，並有利於機械化採收，芥菜「桃園3號-圓頭仔」瘤莖平均側芽數低於 1.7 支/個，對栽培環境溫度及育苗方法較不敏感，適合以穴盤育苗，以提高育苗效率，並減少育苗期間農藥的施用。

芥菜「桃園3號-圓頭仔」繁殖及採種技術已於 2024 年 8 月由農業部農業智慧財產權審議會第 10 次會議通過非專屬授權案，並於同年 11 月公告接受業者申請非專屬技術轉移，同時亦向農糧署遞件申請芥菜「桃園3號-圓頭仔」的植物品種權。如育苗業者對於該品種繁殖及採種技術有興趣，歡迎洽詢本場五峰分場紀銘坤助理研究員 03-5851487 分機 15。



▲圖 1. 桃園 3 號 - 圓頭仔植株外觀。



▲圖 2. 桃園 3 號 - 圓頭仔瘤莖外觀。



▲圖 3. 桃園 3 號圓頭仔 (左) 與五峰種比較。

水稻葉稻熱病預報 稻農請注意！

作物環境科 姚瑞禎 分機 327

依據本場研究人員巡迴調查水稻疫情結果，轄區內部分地區（新竹縣橫山鄉及峨眉鄉）已發生葉稻熱病，且近期氣候符合發病條件，為避免病害迅速蔓延，請農友適時防治。

水稻葉稻熱病為第 1 期稻作之重要病害，發病初期

於葉面上形成褐色或暗綠色小斑點；如環境適合，則擴大成紡錘形，而病斑周圍呈黃色，中間赤褐色，內部灰白色；嚴重時葉片枯萎甚至全株枯死。此病害好發於高溫多濕、早晚溫差大之氣候，種植非抗病品種水稻、過度施用氮肥及通風不良稻田尤應注意。因此，本場籲請

農友加強水稻葉稻熱病防治工作。

一、預警區域：桃園市及新竹縣市各鄉鎮市區水稻栽培區。

二、防治注意事項：

- (1) 不可過度施用氮肥，以免稻熱病迅速蔓延。
- (2) 發現稻熱病病斑，應即施藥，如病勢持續蔓延，應再噴施藥劑防治。



▲圖 1. 稻熱病紡錘形病斑邊緣黃暈。
 ▲圖 2. 田間水稻葉稻熱病嚴重危害狀。
 ▲圖 3. 稻熱病田間嚴重發病。

三、防治藥劑及防治時期：

如右表或參考植物保護資訊系統任選 1 種藥劑防治。

藥劑名稱	稀釋倍數	施藥方法	注意事項	作用機制* (FRAC)	系統性	保護性	治療性
40% 甲基多保淨水懸劑	1,000	葉稻熱病發生時開始施藥，10 天後再施藥 1 次。	收割前 21 天停止施藥。	1	V	V	V
20% 芬諾尼水懸劑	1,500	葉稻熱病發生時開始施藥，10 天後再施藥 1 次。	收割前 21 天停止施藥。	16.2	V	V	
33% 克熱賜圓可濕性粉劑	1,500	葉稻熱病發生時開始施藥，10 天後再施藥 1 次。	收割前 21 天停止施藥。	M7+6	V	V	V
20% 嘉賜三賽唑可濕性粉劑	1,500	葉稻熱病初發時施藥 1 次，隔 10 天再施藥 1 次。	收割前 21 天停止施藥。	24+16.1	V	V	V
50% 富米熱斯可濕性粉劑	1,000	葉稻熱病發病初期施藥 1 次，7-10 天後再施藥 1 次。	收割前 7 天停止施藥。	U14+16.1	V	V	V
54% 保米熱斯可濕性粉劑	1,500	葉稻熱病發病初期施藥 1 次，7-10 天後再施藥 1 次。	收割前 7 天停止施藥。	23		V	V
50% 護粒三賽唑可濕性粉劑	1,500	插秧後 35-50 天，田間如有葉稻熱病發生應即施藥 1 次，若經 7 天繼續蔓延時再施藥 1 次。	收割前 15 天停止施藥。	6+16.1	V	V	V
17% 丙基喜樂松粒劑	60 公斤 / 公頃	在插秧後 35-40 天及抽穗前 1 星期各施藥 1 次，計 2 次。	撒佈藥劑時，稻田內應保持有 3-5 公分水深。	6	V	V	V
40% 亞賜圓可濕性粉劑	1,000-1,500	插秧後 35-50 天施藥 1 次，再於抽穗前 7 天左右及齊穗期各施藥 1 次。	1. 本藥劑試驗時加展著劑新利農 3000 倍。 2. 收割前 14 天停止施藥。	6	V	V	V
10% 撲殺培丹粒劑	30 公斤 / 公頃	葉稻熱病發生前(約插秧後 30 天)施藥 1 次，抽穗前 20 天左右施藥 1 次。	1. 收割前 20 天停止施藥。 2. 施藥時稻田保持水深 3-7 公分，維持 4-5 天。	P2+14			誘發水稻抗病
4% 撲殺熱粒劑	30 公斤 / 公頃	葉稻熱病發生前 7-10 天(約插秧後 30 天)施藥 1 次。	藥時稻田內應保持水深 3-7 公分，維持 4-5 天。	P2			誘發水稻抗病

*同一田區應避免長期施用同樣作用機制藥劑，應適度輪用不同作用機制代碼藥劑，以減緩病原菌抗藥性發生。代號含“+”號者表示合劑，包含 2 種不同作用機制之藥劑。

為什麼檸檬明明嚐起來是酸的，但卻是鹼性食品？

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機 253、261

英文有句諺語叫「When life gives you lemons, make lemonade. (當生活給了你檸檬，就把它做成檸檬汁吧!)」用於形容當生活遇到像檸檬一樣酸澀的逆境，就盡力而為吧~為什麼檸檬明明嚐起來是酸的，但為什麼卻是鹼性食品？



▲圖 1. 桑椹果泥色澤深，以水稀釋後比較容易判定酸鹼試紙色澤。

問題 1：如何量測食品的酸鹼值 (pH 值)？

以下將針對兩種 pH 值常見量測方法進行比較：

品項	酸鹼試紙 / 廣用試紙	pH 值檢測儀
檢測原理	將試紙直接浸泡於溶液中，利用試紙色澤變化，與參考色卡比對判定。	將電極浸泡於溶液中，偵測氫離子濃度變化產生之電位差，以數值呈現 pH 值。
操作難易度	較簡單 • 試紙直接浸泡即可分析。	有些困難 • 電極需先以標準溶液校正才可使用。
準確度	低 • 肉眼判斷結果主觀。 • 樣品色澤可能會影響判斷。 • 參考色卡區間大，僅能作為初步判定。	高 • 電極偵測、顯示器顯示數值，數值較客觀。
價格	低	高 • 購入設備成本高。 • 後續須定期維護 (例如更換校正液、電極保養等。)

問題 2：都市傳說「多吃鹼性食物使體質偏鹼性，有益身體健康」是真的嗎？

1. 鹼性食品通常是以 500°C 以上高溫將食品燒成灰燼，將灰燼溶於水中進行分析。通常蔬菜類、水果類等食品礦物質含量高，灰燼水溶液量測數值大於 pH 7，偏鹼性。全穀雜糧類、豆魚蛋肉類食品礦物質含量低，灰燼水溶液量測數值小於 pH 7，偏酸性。

2. 人體具有一定緩衝能力，能將血液 pH 值維持在 7.35-7.45 間，一般食品中營養及機能性成分低，正常飲食並不會改變人體 pH 值。除非是身體因疾病發生調節功能問題，才會產生「酸中毒」或「鹼中毒」之狀況。故對於「多吃鹼性食物使體質偏鹼性，有益身體健康」之都市傳說，只能說蔬菜水果中營養成分、膳食纖維及植化素等有益身體健康~



▲圖 2. 檸檬因礦物質含量高灰燼水溶液量測數值大於 pH 7。

用行動做好事，以數據說故事-食農體驗社會影響力評估工作坊活動報導

農業推廣科 李宗樺 戰家芋 分機 422、412

我國於 2022 年 5 月 4 日公布施行《食農教育法》，明定推動全民食農教育，以強化飲食、環境與農業之連結，增進國民健康、傳承飲食與農業文化，並促進農漁

村、農業及環境之永續發展。在因應氣候變遷、永續發展成為全民共識的今天，許多企業紛紛轉向更具體可衡量的「ESG」(環境 Environmental、社會 Social、治理

Governance) 行動框架。在此趨勢下，農方若能將自身具備永續價值的場域或活動，以專案的方式邀約有意合作的企業，將有機會與企業建立策略合作關係。其中，辦理食農體驗活動，從社會面切入，將其環境永續的經營理念面對面傳遞給消費者，亦是許多都會地區農場擅長的實踐方式之一。

為回應此趨勢，本場於5月8日辦理「食農體驗的價值衡量—社會投資報酬率評估工作坊」，邀請社會影響力評估專家柯勇全博士，以社會投資報酬率(Social Return on Investment, SROI) 框架為思考工具，協助有志辦理食農體驗活動之農場經營者，學習運用SROI工具系統性量化農場辦理食農體驗活動之社會影響力，讓參與者的情感體驗轉化成具備數據支持與邏輯演繹的社會影響評估，強化其在企業溝通與專案提案上的說服力。

SROI 評估框架主要透過「利害關係人視角」、「改變理論」與「影響力管理」三大要素，來描繪一項計畫從投入、產出、成果到最終影響的邏輯鏈。本次課程中除介紹理論基礎，亦透過分組引導學員進行案例分析，

練習利害關係人盤點、成果事件鏈描繪、成果指標設計與量化推估等活動。例如，透過計算活動參與人數、知識改變程度、改變持續時間及活動貢獻比例等數據，協助農民瞭解如何估計食農體驗活動對於利害關係人造成的具體影響。

農場經營者掌握這些概念，有助強化農場內部的策略思維，也有助於呈現農場在食農教育與環境永續上的貢獻與價值。最後，希望此次工作坊能讓傳達「有衡量，才能被管理」的理念，鼓勵經營者應用SROI等思考框架工具，論述農場的永續策略與溝通力，讓更多人看見食農體驗活動的影響與價值。



▲圖1. 講師柯勇全博士解釋何謂影響力。



季食開始

季食開始-茭白筍

各位季食開始的好朋友，夏天到了，美人腿也開始上架囉！「茭白筍」素有蔬果界的美人腿之稱，外型白淨光滑、細長就像美人的小腿般。自清明過後，茭白筍就開始陸續上市，一直到中秋烤肉時，茭白筍都是饕餮們哀情的選擇，因為它清甜甘美又富含纖維，是夏天去油解膩很好的蔬菜首選。

茭白筍不是竹筍，其實茭白是禾本科多年生宿根性水生植物，植株高1.2~2公尺，古稱「菰」、「菰米」，你知道嗎？食用的茭白「筍」，實際上是一種由菰黑穗菌寄生於茭白後，刺激莖內細胞膨脹產生的筍狀嫩莖，如果沒有菌絲寄生的茭白則會抽穗開花，不會有茭白筍喔！有些時候切開茭白筍會看到許多黑色小點，還是可以食用的，對人體無害，不過黑點如果太多，口感會變粗糙。

茭白在臺灣主要有綠殼種與赤殼種，本場選育茭白為赤殼種，其中桃園1號，較傳統赤殼種早熟，葉鞘淡綠色，鞘上帶有紅斑，嫩筍長橢圓形，甜度高，纖維少，黑心率低。桃園2號口感與桃園1號接近，不過葉鞘上帶有較多且明顯之紅斑。而且北部地區從新北市三芝區、金山區及淡水區，還有龍潭區、新屋區也有種植，所以有很多選擇喔。

茭白筍富含礦物質磷、維生素A與C，味道清甜，且口感柔嫩，單吃或和其他食材一起組合都非常適合，各有不同風味，今天教大家來變化一下，做一道〈茭白鮮肉捲〉，老人小孩都可以享用，而且營養豐富呦。

< 茭白鮮肉捲 >

◆材料：茭白筍4支、栗南瓜1/4顆、豬肉薄片10片、蝦漿300克，水蓮6條

◆調味料：胡椒鹽

◆做法：

1. 將茭白筍洗淨去除筍殼，略去除底部較老的部分，縱切成1/4長條狀，
2. 將栗南瓜洗淨，去籽切成薄片備用。
3. 將豬肉薄片攤開，鋪上蝦漿，南瓜片，再將茭白筍放置中間，露出部分茭白筍，捲起後用水蓮當繩子綁起來，可幫助成形。
4. 平底鍋放入少許水、油，茭白鮮肉捲入鍋，以文火水煎方式煎熟即可。
5. 出鍋擺盤後，可以灑一點胡椒鹽增加風味。

◆貼心小叮嚀

1. 茭白筍去殼後如果較細，其實就可以直接捲，不用縱切，口感會更扎實。
2. 因為蝦漿本身就很甜，所以可以不用再調味，這樣茭白筍清甜的味道可以更突出。

農業推廣科 傅智麟 分機 430



▲圖1. 茭白鮮肉捲食材。



▲圖2. 茭白鮮肉捲食材。



▲圖3. 茭白鮮肉捲料理。

「羅馬廊道文化季」展現復興區的原民文化與新興咖啡產業

農業推廣科 洪巍晉 分機 431
財團法人農業科技研究院 徐振家 分機 433

來自南部布農族的陳崑好，姻緣下來到桃園市復興區的泰雅族聚落，在先生黃宗淵一家的支持跟信任下，全力投入咖啡的種植推廣及共好信念的推動，目前是桃園市復興區咖啡產銷班第3班班長，復興區咖啡種植面積自110年起突破10公頃，是臺灣北部最大咖啡產地，各咖啡莊園在羅馬公路（復興區羅浮至關西鎮馬武督的公路而稱之）形成咖啡廊道，崑好便構思將咖啡推廣結合原民文化、在地景色與自然環境等元素，獲得桃園市政府的「桃園地方創生永續計畫」支持，於5月3至4日串聯公路上業者辦理「羅馬廊道文化季」活動。

5月3日為羅馬廊道文化季開幕儀式，地點位於羅馬公路中段的白吉莎咖啡莊園，本場由農業推廣科姜金

龍科長代表參與盛會，另有農糧署北區分署雜糧特作科林蓮菁科長，桃園市政府青年事務局侯佳齡局長、原住民行政局產業發展科高文傑科長，復興區農會高理忠總幹事，大家共同為崑好結合復興區及馬武督咖啡青農，以咖啡為主軸帶動在地觀光產業給予高度肯定。崑好分享：當微風輕拂，咖啡香氣四溢，部落傳說在耳邊輕語，這就是「羅馬廊道文化季」的魅力！透過細心的融合規劃，2天1夜深度遊程，包括探索咖啡的五感體驗（手烘咖啡豆），泰雅文化感受（服飾穿著及狩獵射箭），在地職人手作與農產市集，部落餐食與螢火蟲共舞，夜幕營火故事與原民舞蹈，清溪森呼吸的療癒時光（溪流、林木以及桂竹林採筍等身心感受）。



▲圖 1. 青農陳崑好（舞台上）身著布農族服飾主持羅馬廊道文化季開幕。

▲圖 2. 姜金龍科長（左 2）與徐振家專員（左 1）參與手烘咖啡豆的五感體驗。

▲圖 3. 營火晚會體驗原民傳統舞蹈與歌唱。



▲圖 4. 青農鄭家梅（左）解說部落餐食在土地、食材與文化層面的意義。

政策宣導



以交友戀愛為名，行銷售商品、服務之實
當心交友戀愛目的未達外

將面臨以下風險

- 1 高額違約金
- 2 解約困難
- 3 誤簽本票
- 4 不斷被推銷
- 5 為支付費用，另與貸款機構(例如融資公司)簽訂借貸契約等

提醒

- 1 注意業者評價
- 2 不貿然簽定任何契約
- 3 如要簽約，務必先仔細閱讀契約條款、了解各項費用計收方式、解約條件等契約內容