



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) 4763216 傳真 / (03) 4763477

本期封面：杜鵑花 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) 23093138

中華民國一〇五年三月十五日 (中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

卓榮泰院長下鄉訪視 「龍潭高原社區綠色照顧站」活動花絮

農業推廣科 傅智麟、吳婉苓 分機 430、436

2月10日行政院卓榮泰院長、農業部陳駿季部長及農村發展及水土保持署陳俊言署長及本場王毓華場長與各級長官、貴賓一同走進「全國十大綠色照顧社區典範」之一的「龍潭高原社區綠照站」，真心感受到什麼叫做「農村的生命力，會自己發光」！

活動從充滿節奏感的「艾草棒槌舞」揭開序幕，長輩們精神奕奕的模樣讓現場氣氛瞬間熱起來。接著大家陪同院長進行綠場域導覽，這片共享菜園種菜、種艾草，有友善的高架菜畦、也有平面的蘿蔔園圃，每一項設計都讓長輩能「動得安全、吃得健康、活得開心」，其中也蘊含本場長期輔導的用心成果。導覽過程中，志工與長者熱情分享經營心得，卓院長也親切與大家互動，現場並一起拔蘿蔔，冬天的蘿蔔又白又脆，當院長拔起來那一刻，長輩還笑著說：「厲害，今年一定好彩頭！」全程笑聲不斷，完全展現綠色照顧的魅力。

當然，最具特色的「艾草園」也吸引大家駐足。長輩分享客家庄清明做艾草版的習俗，還介紹葉面青綠、背面白絨毛的艾草特徵。社區更已開發多款艾草產品，把文化變成亮點產業。

活動後續移至市民活動中心，由社區黃玉琴總幹事簡報高原社區的綠照成果：從綠飲食的健康客家料理、綠療癒的農事活動，到綠陪伴的照護員制度，本場配合農村發展及水土保持署，一起協助場域規劃、作物栽培、食農教育與課程設計，陪著社區到成為全國典範，每一項都讓我們引以為傲。

隨後由農村發展及水土保持署陳俊言署長分享高齡農民支持政策與農村再生計畫，陳駿季部長與卓榮泰院長也先後致詞，肯定高原社區的努力，更強調綠色照顧是農村永續的重要基石。

最溫馨的莫過於共餐時光，院長與長輩們圍坐一起，享用在地食材料理：蘿蔔糕、艾草麵線、改良版客家小



▲圖1.卓榮泰院長(右4)與李慧芝發言人(左5)、陳駿季部長(左6)、陳俊言署長(左4)、本場王毓華場長(左3)及高原社區張善進理事長(左2)、黃玉琴總幹事(右5)、黃月賢綠照員(右3)與長者們一起開心拔蘿蔔。

炒...每一道都是土地的味道，也是社區的心意。長輩們邊吃邊分享生活故事，氣氛溫馨又熱鬧。高原社區用行動證明：農村不只是生產糧食的地方，更能成為長輩健康老化、青年安心返鄉、文化持續發芽的幸福基地。

我們看到高原社區在綠照四大面向的成果，真的替他們感到驕傲。綠飲食：在專業廚師指導下，把傳統高鹽、高油的客家菜，變成長輩吃得健康又開心的料理。綠場域及綠療癒：從拔草、種菜到植物手作，讓長輩動手、動腦、動心。綠陪伴：退休教官成為綠照員，導入健康資訊數位化，訪視與關懷，是長輩最佳守護天使。在龍潭高原社區我們看到長者角色轉變：從「被照顧者」變成「志工、老師、帶領者」，重新找回自信與價值。

本場會持續陪伴、持續協助，讓綠色照顧在更多農村生根、茁壯，讓臺灣的農村越來越美、越來越有力量。



▲圖2.黃月賢綠照員與班員向院長及所有參與貴賓分享綠場域的超艾菜園的照顧心得：「因為愛，從一片黃土到滿滿艾意」。

小包裝有機青江菜的「碳足跡」盤查結果

場長室 李宗樺 分機 108

本場輔導轄內設施短期葉菜業者依循國家標準進行產品「碳足跡」盤查，近期與桃園市龍潭區「鮮一有機農場」合作，針對其生產的 250 公克小包裝有機青江菜完成生命週期「碳足跡」盤查。經第三方單位查證確認，每包青江菜的碳排放量約為 0.3485 公斤二氧化碳當量 (kgCO₂e)。

儘管消費者端的冷藏與烹煮（使用階段）占了整體生命週期最大的碳排比例（圖 1），但本文特別聚焦於農場可控的生產端熱點進行探討。盤查結果顯示製造階段為生產端最大碳排來源，約占總量 30%。除冷藏庫用電外，冷媒逸散造成的溫室氣體排放亦不容忽視；傳統冷藏庫常使用高暖化潛勢 (GWP) 冷媒，一旦管線發生微量洩漏，對環境影響甚鉅。

另一方面，原料取得階段（約占總量 15%），碳排熱點主要集中於肥料與栽培介質的使用。肥料施入土壤後，經由微生物作用容易釋放氧化亞氮 (N₂O) 等溫室氣體；此外，如泥炭土等進口農業資材，其開採與長途運輸過程也會大幅墊高碳排放。

碳排放熱點往往同為資源消耗的所在。透過盤查精準鎖定後，就有機會以較低成本的措施對症下藥，同步降低碳排與營運支出，創造減碳與獲利的雙贏。以本案為例，針對生產端熱點農友可針對以下建議改善，讓減碳更有感：

1. 冷藏設備管理：建議集貨包裝場應建立冷藏設備定期巡檢機制，防堵冷媒洩漏；未來汰換設備時，優先考量採用低 GWP（低全球暖化潛勢）冷媒（如新一代替代冷媒等），並配合設備安全規範評估導入節能冷藏

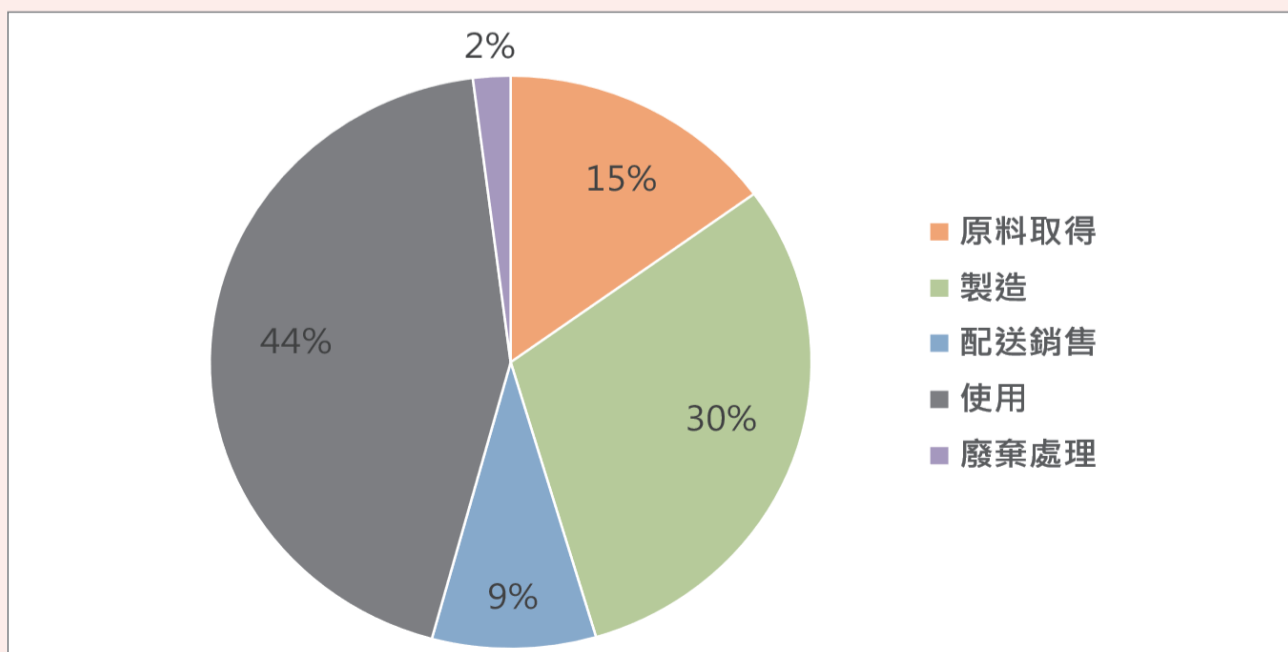
設備，此舉可望降低製造階段碳排。

2. 田間管理：持續加強合理化施肥，依土壤檢測結果精準施用肥料，避免過量施肥造成多餘氮素轉化為溫室氣體。同時，建議評估以在地農業資材替代部分進口介質，降低運輸產生的「碳足跡」。

產品「碳足跡」盤查不僅是為產品貼上標籤，更重要的是協助農民「看見」生產流程中的改善機會。透過優化冷鏈設備與田間肥培管理，不僅能降低生產成本，還能向市場提供碳排資訊透明的優質蔬菜，讓消費者在餐桌上也能輕鬆為環境永續盡一份心力。



▲圖 2. 目標產品 -250 克小包裝青江菜。



▲圖 1. 250 公克小包裝有機青江菜生命週期各階段碳排放占比。

《2026探索臺灣120h—你農我農》 樹林分場國際交流紀實

樹林分場 戴介三 02-26801841 分機 109

中鼎教育基金會1月27日蒞臨本場樹林分場，辦理「第十二屆2026探索臺灣120h—你農我農」活動，今年以《食農教育》作為活動主題。本次活動集結來自10所學校、19個國家，共13支隊伍、52位學生參與，每隊由1位本國籍學生與3位不同國籍的學研究生組成，同學須自主探索至少6處與17項永續發展目標（SDGs）相關的自選點，透過跨文化合作，一同探索臺灣農業的多元面貌。

參訪活動為6個指定參訪點之一，由本場施錫彬副場長開場，熱情歡迎貴賓與同學們蒞臨，現場貴賓包含中鼎教育基金會周家蓓秘書長、陳永仁委員，以及臺灣永續能源研究基金會顧洋執行長，一起共同參與國際青年進行食農教育與永續議題的交流時刻。接著由吳安娜分場長率領研究團隊，向同學們介紹「智慧植栽照護管理系統」相關技術，包含都市農耕適栽作物檢索表、遠距澆水管理系統、友善農耕病蟲害防治轉盤、「種菜芳城市」植栽養護資訊平台，以及株距參考尺、樹枝落葉堆肥循環利用技術與蔬菜食農實作栽培模組，讓同學們

深入了解智慧農業與永續農耕的實務應用。

活動最後安排採收萵苣的食農教育體驗實作，從田間到餐桌，讓國內外學生親身感受農業的價值與樂趣。期待這次交流能在年輕世代心中種下永續與友善農業的種子，持續發芽茁壯！



▲圖1.本場施錫彬副場長開場，熱情歡迎貴賓與同學們蒞臨。



▲圖2.中鼎教育基金會周家蓓秘書長（右）致贈感謝狀給本場。



▲圖3.本場樹林分場吳安娜分場長解說「智慧植栽照護管理系統」相關技術。



▲圖4.食農教育體驗時刻，同學們對於碩大的萵苣感到十分驚訝。



▲圖5.從田間到餐桌，讓國內外學生親身感受農業的價值與樂趣。



▲圖6.期待這次交流能在年輕世代心中種下永續與友善農業的種子。

為什麼「三寶柑」被稱為《柑橘界的小清新》？ 解析加工技術開發之緣起

作物改良科 任珮君 分機 253

隨著韓流飲食文化盛行，柚子茶已成為國內大眾熟悉的飲品之一，然而該市場仍以韓國進口產品為大宗。這讓我們仍不禁思考：「臺灣身為柑橘大國，同樣有生產柚子，為何國產柚子茶難以普及？」經深入分析發現：國產柚子雖具鮮食優勢，但應用於加工時卻面臨兩大瓶頸：一是果皮白囊厚實、去皮不易，果肉種籽多，加工前處理極度繁瑣且耗時；二是經高溫熬煮後易產生苦澀感，導致風味不佳，因而限縮其加工應用性。為了突破上述限制，本場於112年推動柑橘加工加值計畫，歷時1年時間自數10種國產柑橘品種進行系統性篩選，最終篩選出「三寶柑」作為柚子茶加工潛力原料。

許多人好奇「三寶柑」究竟是哪三寶？其實，它是一種來自日本的柑橘品種「サンボウカン」(Sanb kan)，中文翻譯為「三寶柑」。金黃嬌小的身軀酷似迷你柚子，果皮厚實易撥，撥開後散發出淡雅檸檬清香，果肉細緻多汁，採收期為每年12月底至翌年2月，採收時間常為聖誕節之後，可謂上天贈與之聖誕禮物。最令人驚艷的是，「三寶柑」經加熱殺菌後，不僅

不苦澀，反而能創造清新迷人的層次感，因而被我們譽為《柑橘界的小清新》。

順應消費者追求天然、健康及減少食品添加物使用之趨勢，本場利用「去苦技術」及「低溫萃取技術」，將「三寶柑」果膠充分萃取出來，開發「三寶柑」果皮糖及果茶醬加工技術，在完全不用添加粘稠劑條件下，即有良好的凝膠效果，並忠實還原果實既有清爽香氣。目前該技術已經以非專屬技術移轉方式授權業界使用，若將產品開發、試量產至穩定量產階段一併計算，整體研發歷程歷時3年，方使這款國產柚子加工素材及其衍生性應用產品正式問世。

無論應用於夏日清涼飲品，或冬日暖心烘焙，都可以讓「三寶柑」的美味展開一場跨越四季的「延長賽」！目前有計畫性規模種植「三寶柑」地區為新竹縣寶山鄉，栽培面積仍持續擴大中。想品嚐這份來自《柑橘界小清新》的獨特滋味，歡迎逕洽寶香柑桔集貨場（電話：03-5585833）。



▲圖 1. 隨著近年持續推廣，「三寶柑」在市場上逐漸嶄露頭角，並受到消費者關注及肯定。



▲圖 2. 「三寶柑」加工後風味依舊清新，為適合加工之柑橘品種。



▲圖 3. 「三寶柑」果皮糖及果茶醬的加工技術可以讓「三寶柑」的美味~延長賽，延續一整年。（圖片來源：寶香柑桔集貨場）

政策宣導

延長線不是萬能線 用對才安全!

買延長線，要注意什麼？

- 有認證才安心：**選擇有「商品安全標章」的延長線，品質有保證!
- 挑對規格很重要：**檢視外包裝標示的型號與規格（如：電壓、電流及功率）。

安全守則

- 不插太多：**延長線也有極限，別把它當插座派對!
- 要常檢查：**線破了、插頭鬆了、發熱，立刻淘汰它!
- 定期更換：**延長線 ≠ 永久插座!
- 高功率電器不共用：**電鍋、烤箱、電暖器、吹風機等，應避免使用同一條延長線。

選對延長線、用對方式，讓你電力滿滿、安全百分百!

更多資訊請上 行政院消費者保護會 網站查詢

行政院消費者保護處

小心怪盜潛伏在 你最愛的線上遊戲裡!

虛擬遊戲打怪有攻略，防詐也有五招!

線上遊戲防詐5不

- 不點可疑連結
- 不把帳號密碼給陌生人
- 不聽信來路不明的客服
- 不幫陌生人預付點數
- 不隨便使用代儲服務

根據數位發展部公告的「網路連線遊戲服務定型化契約應記載及不得記載事項」與「線上遊戲點數卡」定型化契約應記載及不得記載事項，線上遊戲業者應遵守下列規定：

- 清楚說明：**
 - 發行人與遊戲內須額外付費的點數等消費資訊。
 - 帳號、密碼遭非法使用之通知與處理。
 - 遊戲管理規則，以及違反遊戲管理規則之處理。
- 不得約定廣告僅供參考、付費購買點數之使用期限。**

遇到可疑交易或詐騙行為，請馬上通報165反詐騙諮詢專線或洽詢1950全國消費服務專線。

更多資訊

行政院消費者保護處



本場官網



FB粉絲專頁



LINE 病蟲害諮詢



農情月刊