



桃園區農情月刊

1

第315期

中華民國114年10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、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
 設計印刷/社團法人中華民國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:草莓健康種苗 圖/羅國偉



中華民國一十四年十月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

桃園區農業改良場攜手產學研 一推動電動農機邁向淨零農業

作物環境科 吳有恒 分機 343

為呼應國家「2050淨零排放」政策，本場於9月16日舉辦「電動農機研發成果聯合發表會」，並於9月17日舉辦「2025臺灣電動農機發展論壇」。兩天活動聚集農業部各司署代表、產學研單位及農機產業界，共同展現臺灣電動農機研發與應用的豐碩成果，彰顯政府推動低碳永續農業的決心與行動力。

9月16日的「電動農機研發成果聯合發表會」中，展示了19項電動農機具，包括電動中耕機、電動曳引機、茶園多行式電動施肥機、電動噴霧機、電動農膜回收機、電動菜苗移植機與電動搬運車等，涵蓋田間耕作、植保施肥、收穫處理到資材回收的完整鏈結，並同步推廣「農機綠能充電示範站」。這些成果皆由各改良場、農試所及大專院校團隊共同研發完成，充分顯示政府積極引導研發資源，推動農機電動化的具體成果。

緊接在9月17日舉行的「2025臺灣電動農機發展論壇」，規劃了政策發展、產業分享、技術分析三大主題。論壇邀請農業部政策單位說明未來推動方向，強調政府

將持續在補助政策、共通電池標準與綠能充電設施；同時邀請國內產業代表，分享電動農機商品化與拓展國際市場的經驗；以及多所大學與研究機構專家，從電池技術、馬達控制到智慧農業整合，提出專業分析與未來展望。論壇內容完整呈現從政策、產業到技術的三方合力，為臺灣農業機械電動化建構更堅實的推動基礎。

本場表示，政府對電動農機的推動絕非單點突破，而是透過政策引導、技術研發、示範推廣與產業合作的全面布局，逐步建構完整的電動農機生態系。未來，除了持續強化研發能量，也將透過跨部門協作，結合能源、環保與交通政策，推動電動農機檢測認證制度、電池回收再利用體系，以及國際交流合作，讓臺灣電動農機不僅服務在地農村，更邁向國際舞台。

透過這兩天的發表會與論壇，政府展現了對電動農機的高度重視與長期承諾，期盼藉由產官學研的共同努力，推動臺灣農業邁向低碳永續的新時代。



▲圖1.本場王毓華場長致詞。



▲圖2.農業部永續司莊老達司長(中)與本場王毓華場長、主管及來賓合影。



▲圖3.本場李汪盛科長向農業部永續司莊老達司長介紹各場所及各大學院校電動農機研發成果。



▲圖4.本場吳有恒副研究員介紹電動農機研發成果。



▲圖5.電動農機綠能充電示範站。



▲圖6.農機中心邱銀珍研究員(右1)、農業部永續司莊老達司長(中)、科技司黃明雅科長(左2)、農糧署陳麗玉科長(左1)共同探討電動農機政策發展。

草莓穩定生產從育苗開始

桃園農改場揭示五大關鍵管理重點

新埔分場 羅國偉 03-5894949 分機 12

健康種苗是草莓產業發展的根本，因為種苗健康與否直接影響田間栽培管理、產量、生產成本與農民收益。夏季為草莓育苗之關鍵時期，為確保苗株健壯、生育整齊並促進後續產期穩定，本場特別提醒農友，應同步重視苗期管理與定植前栽培介質消毒準備兩大面向，以提升整體栽培效率、強化植株健壯與降低病害風險。

本場表示，為協助草莓產業永續發展，持續推動與輔導草莓育苗栽培管理技術，本場提出五項關鍵建議供農友參考。

1. 選用健康種苗親株，避免病原傳播：建議選擇健康種苗作為育苗母株，應避免自行留苗，降低病原菌由母株帶入苗期的風險。
2. 調節育苗場域微氣候，降低高溫逆境：雖然設施可有效避免雨淋，但在夏季高溫條件下，設施內部常出現溫度過高的情形，對苗株造成熱逆境壓力，建議適時搭配遮陰網、通風設備及微霧系統，穩定育苗環境濕度，有助於苗株健壯發育。
3. 選用適宜介質，促進根系健康：應根據育苗場域選擇通氣性佳、保水、保肥性良好的介質，以利根系健全生長。
4. 病害預防與巡查管理：育苗期為病害侵襲之高風險階段，應加強水分管理與設施內溫濕度監控，並定期巡視苗株是否有萎凋、病斑或枯萎情形，及早移除病株並施用推薦藥劑防治。

5. 高架栽培介質與設施清園：定植前應澈底完成清園作業與介質消毒，可採熱水淋洗或太陽熱覆膜方式進行介質消毒處理，以預防土壤性病原菌殘留。

本場強調，草莓健康種苗與潔淨的栽培介質，是穩定草莓生產的根本，若能提前落實種苗、介質與設施衛生管理，不僅能有效降低病害發生風險，更有助於提升後續田間作業的整體效益與品質。



▲圖 1. 選用健康種苗做為親株，避免病原菌傳播風險。



▲圖 2. 選擇適宜乾淨介質，促進根系健康。



▲圖 3. 調節育苗場域微氣候，降低高溫逆境，並做好病害預防與巡查管理。



▲圖 4. 定植前澈底完成清園作業與介質消毒。

114年度優化蝴蝶蘭底部灌溉系統觀摩會

作物改良科 李淑真 分機 234

本場 8 月 20 日假臺南市後壁區蘭花生技園區之冠辰蘭業有限公司與臺南區農業改良共同舉辦「114 年度優化蝴蝶蘭底部灌溉系統觀摩會」。活動由本場施錫彬副場長及臺南區農業改良場張錦興科長共同主持，與會貴賓有鮮明農業有限公司李蒼裕董事長以及蝴蝶蘭栽培業者等嘉賓到場參加。



▲圖 1. 114 年度優化蝴蝶蘭底部灌溉系統觀摩會大合照。

隨著近年來科技進步，農業栽培管理導入物聯網科技朝向自動化栽培已是趨勢。應用底部灌溉方式，於溫室內利用栽培床鋪設底部導水盤及吸水布，串接灌溉管路、電磁閥及穩壓滴頭，結合物聯網土壤濕度計及控制器等設備，搭配本場的智慧農業開發系統精準灌溉。當水苔栽培介質的含水量低於設定灌溉閥值時，系統自動啟動灌溉，使養液由盆底均勻滲入，並使灌溉均勻，保持地面乾燥與溫室內相對濕度穩定，並即時將資料與通知傳送至手機與電腦，方便管理人員掌握蝴蝶蘭灌溉情況與進行灌溉決策。此項技術可取代人工澆水，改善人力不足，降低 50% 以上的人工澆水與澆肥的人力支出。觀摩會首先由臺南區農業改良場胡唯昭助理研究員介紹蝴蝶蘭產業現況，其次由臺南場楊颺助理研究員說明蝴蝶蘭數位育種平台建構，接著由本場李淑真副研究員介

紹應用物聯網設備於蝴蝶蘭底部灌溉技術，現場由鮮明農業有限公司李蒼裕董事長說明導入優化灌溉系統技術栽培經驗分享，慶奇科技股份有限公司及智食良果股份

有限公司介紹物聯網設備。活動現場有 70 餘人參加，氣氛熱烈，最終畫下圓滿句點。



▲圖 2.本場施錫彬副場長致詞。



▲圖 3.栽培床上設置灌溉管路物聯網土壤濕度計。



▲圖 4.蝴蝶蘭底部灌溉栽培示範。

花生產品：聰明選購與保存這樣做～

作物改良科 任珮君 分機 253

近期新聞報導知名品牌花生醬被檢驗出黃麴毒素超標之狀況，引發消費者對食品安全高度關注。黃麴毒素為強烈致癌物質，對健康的危害不容小覷。以下將介紹幾個避免產生及攝取黃麴毒素方法，讓您可以安心享用花生製品的美味。

Q1：黃麴毒素從哪裡來？

A1：

1. 黴菌為好氧菌，喜歡溫暖潮濕的環境，最適合生長溫度為 25-37°C，相對濕度為 80% 以上。然而，黴菌於生長繁殖過程，會產生許多種類的毒素。
2. 黃麴毒素主要來自黃麴黴菌 (*Aspergillus flavus*) 和寄生麴黴 (*Aspergillus parasiticus*) 所產生，常存在於穀類食物 (例如米、玉米、黃豆及麥類等)、堅果種子類食物 (例如花生、核桃、開心果及杏仁等) 及乾燥香辛料植物 (例如辣椒、胡椒、肉豆蔻、薑及薑黃等) 當中 (衛生福利部，2024)。

Q2：黃麴毒素對健康的影響？

A2：

1. 不少研究指出，黃麴毒素 (Aflatoxin) 具肝臟毒性、免疫抑制性、致突變性及致癌性，長期攝入受污染食物會增加罹患癌症之風險。目前國內監測之「總黃麴毒素」為黃麴毒素 B1、B2、G1 及 G2 等 4 種毒性較高、對人體危害較大之種類。
2. 黃麴毒素 B1 毒性最強，被世界衛生組織 (World Health Organization, WHO) 國際癌症研究機構 (International Agency for Research on Cancer, IARC) 列為一級致癌物。因此除了「總黃麴毒素」外，還會額外監測「黃麴毒素 B1」含量。
3. 黃麴毒素會透過飲食進入食物鏈當中，牛乳因含豐富的蛋白質、鈣質及營養元素，為許多嬰幼兒主要飲食

來源。牛隻攝食受黃麴毒素 B1 及 B2 污染之飼料，會將毒素轉化成黃麴毒素 M1 及 M2，殘留於牛乳當中。由於黃麴毒素 M1 毒性較高，嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品會針對「黃麴毒素 M1」進行監測，確保嬰幼兒食用之安全性。

Q3：要怎麼避免黃麴毒素產生？

A3：

黃麴毒素非常耐高溫，通常需要 260°C 以上高溫加熱一段時間才能破壞，無法透過一般的蒸、煮、炒、炸等烹調方式去除，建議要從源頭管理，使黴菌不產生毒素，才是治本之道。

列出幾個方法供大家參考：

1. 選擇信譽良好廠商：購買前先確認食品包裝是否完整、有無破損，觀察食品外觀是否出現變色或發霉的跡象，如有此現象，就不要購買。
2. 真空包裝：是將食品充填於阻氣性良好之包裝或容器中，透過外力減少袋內或容器中空氣含量，使黴菌處於缺氧狀態，進而抑制其生長繁殖能力。
3. 低溫保存：透過冷藏或冷凍的方式降低環境溫度，就像把黴菌丟到北極一樣，黴菌冷得不想動，活動力會下降，延緩生長繁殖速率。
4. 保持乾燥：水活性為食品中微生物可利用之自由水含量，其範圍介於 0.0-1.0。黴菌生長如同人類一樣，需要一定的水活性。當食品之水活性低於 0.7，黴菌因沒有足夠的水分可使用，「缺水」便無法繼續生長。確實保持產品之乾燥程度，亦可減少毒素之產生。

參考資料：衛生福利部。2024。食品中污染物質及毒素衛生標準。

桃園農改場於金門縣開設實體農業訓練課程 備受肯定

農業推廣科 洪巍晉 分機 431
農業科技研究院派駐專員 徐振家 分機 433

本場依照8月15日農業部「全國青農、漁青分區交流座談會－高雄市、屏東縣、金門縣」場次之部長指示事項，前往金門縣開設「農作栽培與經營準備基礎訓練班」課程，學員報名踴躍，除了金門縣青農聯誼會會員外，尚有蔬菜產銷班、果樹產銷班、雜糧產銷班及特作產銷班等農友參與。訓練課程在本場施錫彬副場長致詞後拉開序幕，再由本場農業推廣科姜金龍科長，針對每堂課進行引言及課後問答，兩天的課程雖然辛苦，但豐收的喜悅呈現在每位學員的臉上，為此次訓練畫上圓滿的句點。

課程的設計，邀請本場研究人員針對微生物肥料種類與施用、高粱栽培管理、草莓生產五大關鍵管理重點、智慧農業科技應用實例以及農業經營準備金等主題進行解說；此外，為了貼近金門縣農友的發展目標，更邀請位於桃園市復興區「樺音山莊」徐仕豪與王姿怡（第5屆百大青農）農場主，分享了綠竹栽培機械化以及食農團隊的發展歷程，在姿怡的熱絡傳授經驗下，樺音山莊的分享引起廣大迴響的討論問答，尤其在綠竹課堂後，金門縣農業試驗所農業推廣課林佳芸課長，邀請樺音山

莊2位青農老師，前往所內綠竹園進行栽培技術分享，實地指導該所的農場管理技術員們，每個人皆非常認真的向仕豪與姿怡討教，本場也期盼日後金門農業試驗所內的綠竹能夠蓬勃生長，收穫到甜美的鮮筍，作為金門島上技術推廣示範園；尚有新竹縣竹北市「親親果農場」林峻華與范嘉淇（第3屆百大青農）農場主，分享草莓育苗的實務作法，介紹農忙期農場人員的工作分配，以及草莓農場的加值化作法，並帶上日本品系草莓苗株進行解說示範，亦得到學員們熱烈迴響。

結訓典禮中，金門縣青農與相關學員期望能繼續辦理相關訓練課程，例如牧草類或畜牧類管理，本場施錫彬副場長給予正面回應。



▲圖 1.本場施錫彬副場長（左 1）開訓及姜金龍科長（中）引言。



▲圖 2.樺音山莊王姿怡（左 1）與金門縣青農聯誼會會長何紀震（舉手者）的問答情形。



▲圖 3.親親果農場林峻華與范嘉淇青農以草莓苗株解說苗的生產技術。



▲圖 4.本場鄭智允副研究員（左 1）與金門縣雜糧產銷班討論高粱品種相關問題。



▲圖 5.徐仕豪青農（左 2）指導金門縣農業試驗所綠竹的去老竹與水/肥分管理（王姿怡提供）。

新團隊夥伴



朱百川

學歷：國立臺灣大學園藝暨景觀學系碩士
經歷：雲林縣北港鎮公所技士
現職：農業推廣科推廣教育與資訊研究室助理研究員
到職日：114年9月30日
電話：03-4768216 分機 412

政策宣導

晶片驅動創新 打造生醫與農業升級

在「晶創臺灣方案」布局下，應用我國晶片成熟製程能量，推動成為全球生醫及農業晶片創新與製造基地



跟不當行銷說「NO」

在捷運附近，被攔下以協助填問卷或試做保養為由，卻被帶到店內推銷購買美容保養品時，怎麼辦？

這是不當行銷 解套方法			
屬於訪問交易 未經消費者同意，且消費者在毫無預期及心理準備下，被攔下問卷或試做保養的交際。	7天無條件退貨約權 收到商品後的7日內，消費者無須任何理由，或支付任何費用，以原價商品或等價換取原款。	簽約前，享有契約審閱權 於簽約前，業者應給予合理時間，讓消費者可以事先審閱契約的定型化契約條款。	有消費爭議 可撥打1950諮詢，或上行政院消費者保護專線 https://cpc.ey.gov.tw/ 進行線上申訴。



本場官網



FB粉絲專頁



LINE 病蟲害諮詢



農情月刊

※115年起本場農業專訊及農情月刊採電子化發行，不再印刷紙本。