



桃園區農情月刊

第221期

中華民國106年12月號

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

發行人／廖乾華

總編輯／姜金龍

主編／戴介三 賴信忠

發行所／行政院農業委員會桃園區農業改良場

地址／32745桃園市新屋區後庄村7鄰東福路2段139號

電話／(03) 4768216 傳真／(03) 4768477

E-mail: tydares@tydais.gov.tw

印刷所／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 2500份

本期封面：聖誕紅品種—四季桃喜



中壢郵局許可證
中壢字第337號
贈閱雜誌
法投遞時請退回

中華民國一〇六年十二月十五日（中華民國八十八年九月創刊）

農業要聞新知

行政院農業委員會盛大舉辦「106年全國十大績優農業產銷班頒獎及表揚活動」

依據行政院農業委員會106年11月21日第7843號新聞稿刊登

行政院賴清德院長11月21日親自蒞臨「106年全國十大績優農業產銷班頒獎及表揚活動」，並頒獎表彰得獎農業產銷班的卓越成就。本次獲選之全國十大績優農業產銷班，除組織運作相當健全外，在企業化經營、共同採購、創新行銷模式、農產品安全、友善耕作環境、資源共享、吸收青農及女性班員等領域均表現相當亮眼，對我國農業發展有顯著貢獻，獲此殊榮實至名歸。

農委會林主委推崇106年全國十大績優農業產銷班，並感謝賴院長蒞臨嘉勉

農委會林主委表示，本次獲獎的農業產銷班有兩班由原住民朋友組成，有一班班員皆是客家人。其中阿里山鄉雜糧產銷班第2班，以有機及友善環境耕作方式復育香糯米及小米，自創「茶山良食」品牌。金峰鄉正興番荔枝產銷班訂定共同的生產計畫，嚴格控管番荔枝品質，共同使用大型農機具，在共享經濟表現優異。新埔鎮果樹產銷班第21班，配合新農業政策參加梨農業保險，並善用共同採購資材及互相換工，降低生產成本並解決農忙缺工問題，並特別感謝賴院長百忙中蒞臨嘉勉得獎的農業產銷班。

賴院長表彰全國十大績優農業產銷班的貢獻，並肯定農業各項施政成果

賴院長致詞時指出，今天接受頒獎的全國十大績優農業產銷班，能在全國不同產業類別的6,300多個農業產銷班脫

穎而出，實屬不易。要讓每位班員在不同的經營規模、生產方式下，凝聚彼此間共識及認同感，逐步克服困難，開創組織新機，實在相當難得，足為全國農業產銷班的典範。

院長強調，政府推動5+2產業創新計畫，新農業是重要的一環，著重在保障農民、農產品安全、產品行銷等3大面向。農委會透過專業技術、因地制宜生產與農村再生條例推動等策略來保障農民；農產品安全方面，政府擴大於本島各直轄市、縣（市）及澎湖縣試辦有機、產銷履歷、CAS臺灣優良農產品、吉園圃安全蔬果標章或具有臺灣農產品生產追溯QR Code等四章一Q之在地食材供應學校午餐，提升學校午餐品質及衛生安全；此外成立台灣農業開發股份有限公司加強具外銷潛力農產品的行銷。另已規劃「新農業創新推動方案」來達成蔡總統「創新、就業、分配及永續」的施政目標，逐步引領我國農業發展成為專業、高競爭力及所得穩定的產業。

頒獎過程溫馨隆重，與會人員與有榮焉

最後，院長恭賀得獎的全國十大績優農業產銷班，並期勉與會的班員們個個事業有成，在全國各地發揮示範效果，共同開創農業新里程。頒獎典禮在106年全國十大績優農業產銷班員與各界來賓約300餘人的共同祝賀下，穿插得獎農業產銷班的優良事蹟簡介及表演節目，氣氛溫馨而隆重。



行政院賴清德院長(左8)及農委會林聰賢主委(左7)頒發「產銷典範」匾額給桃園市大溪區蔬菜產銷班第10班楊司閔班長(左9)及班員。(拍攝：戴介三)



本場廖乾華場長(左10)、農糧署北區分署蘇宗振分署長(左9)及桃園市政府農業局郭承泉局長(左8)也一同為此榮耀祝福。(拍攝：戴介三)



新竹縣新埔鎮果樹產銷班第21班彭文華班長(左9)及班員在行政院賴清德院長(左8)及農委會林聰賢主委(右7)手中接下「產銷典範」的匾額。(拍攝：戴介三)



本場廖乾華場長(左8)、農糧署北區分署蘇宗振分署長(左6)也一同為此榮耀祝福。(拍攝：戴介三)

農業要聞新知

第4屆百大青農輔導名單出爐

依據行政院農業委員會106年11月14日第7836號新聞稿刊登

為鼓勵青年從農，活絡臺灣農業，行政院農業委員會推動青年農民專案，提供2年之陪伴輔導，使其穩健經營，持續擴大規模或創新加值發展。第4屆青年農民專案輔導經過學者專家嚴格初審、複審作業，11月14日正式出爐，計有個人組93位青年及團隊組12組(58名)青年獲選。

第4屆百大青農申請踴躍，競爭激烈

農委會表示，第4屆百大青農輔導，本年度採線上申請，參與人數相當踴躍，共有個人組403位及團隊組39組(158位)，合計561位青農參與本次遴選。該會於10月起邀請專家、學者等分區辦理初審，並將初審結果送該會辦理複審，名單已公告於該會網站/最新消息。

農委會指出，獲選之百大青農平均年齡34歲，以產業類別來分，農糧類共有134名，其中以栽種蔬菜36位為最多、果樹32位次之、雜糧水稻11位、茶葉12位、菇菌4位、雜糧15位、其他及加工品24位；水產養殖類13位；畜牧類4位。農糧類中有高達32%青農從事有機栽培，顯示年輕世代積極投入友善環境及具未來發展性的產業。

農委會說明，即日將函文獲選輔導青年，並檢附百大青農輔導同意書，獲選青農應依照申請時所提出之經營企劃書與輔導小組共同完成預設經營目標，並鼓勵其加入在地青農聯誼會，未來將透過2年家教式的陪伴輔導，協助其穩健經營，朝跨域與創新

經營發展，輔導其成功踏出一級生產範疇，進而發展二、三級產業，逐步成為農業加值產業的明日之星。該會表示，本次未獲選百大青農的青年農民，未來在技術輔導上可洽詢各農業試驗改良場所，或加入在地青農聯誼會，申請創新加值計畫或海外研習交流的機會，以逐漸在農業經營上穩定成長。

輔導青年農民，成為農業的明日之星

農委會強調，百大青農自102年第1屆啟動輔導至今，已完成2屆次的輔導，第3屆目前正在輔導中，預計107年6月結束。第1、2屆經2年之陪伴輔導，第1屆百大青農輔導期累計投入5,660專家輔導人次、設施設備補助2,480萬元、協助申請專案農貸1億3,900萬元，輔導後青農擴大規模510公頃，整體產值平均提升61%等；第2屆百大青農輔導期自104年1月起至105年12月底為止，累計投入3,095專家輔導人次、設施設備補助2,814萬元、協助申請專案農貸2.29億元，輔導後青農擴大規模土地約81公頃、加工物流場所面積增加約16,698平方公尺、產品通過驗證104項等，整體營業額提升102%，均顯示在專案輔導下，百大青農經營呈現穩健的成長。

桃園區農業改良場第4屆百大青農輔導名單

個人組：葉家豪、涂旭帆、羅仕仔、張政煌、游紀儒、王御庭
團隊組：陳士賢(曾能崇、林奕賢、洪靜芳)

本場要聞

農委會林主委聰賢蒞臨本場視察 期許本場做為新農業的示範基地

農業推廣課 戴介三、徐振家 分機412

農委會林主委聰賢率領相關處室主管，於今(106)年11月27日蒞臨視察本場各項業務執行情形，由本場廖場長乾華、傅副場長仰人、施秘書錫彬及一級首長全程陪同，主委視察試驗業務現場重點分述如后：

- 1.農業機械研發試驗部分，現場展示多功能植物殘枝粉碎機、電動葉菜類收穫機、種子殺菌裝置、結合雲端服務平台之溫室多參數無線通訊感測系統開發、皇帝豆去莢機及驅猴預警裝置等研究成果。
- 2.西洋南瓜(栗子南瓜)育種試驗，選出2個耐白粉病新品系，栽培時期的研究結果，以秋季播種，冬春季收穫的果實品質最佳，口感香、甜、粉，秋種冬收是最佳的栽培適期，可作為年節禮品提高產值。
- 3.香莢蘭栽培試驗，本場研發以扦插方式繁殖種苗成功率達95%以上，並開發樹下依附樹幹生長，或搭設70%遮蔭網配合立支柱之栽培技術，每公頃約可栽種2,000株。果莢發育成熟需7至8個月，每公頃可生產2,000-3,000公斤的新鮮香草莢，目前該繁殖技術已技轉國內業者21家。

參觀完試驗現場情形後，林主委聰賢聽取廖場長乾華針對本場研究成果及未來發展方向簡報，主委期許本場當作新農業的示範基地，鑑於本場服務北部地區6縣市，是臺灣人口近半數的生活場域，更是重要的消費市場，應思考如何發揮擁有這廣大消費者的優勢。例如水稻桃園3號屢獲獲獎，很多冠軍米得主都是在桃園市，葉菜類也有很多不錯的研究成果，還有相關省工的機械模組等研發成果，應針對北部地區約10萬公頃的耕地面積，思考如何以高品質的農產品，結合消費者的需求，將過去以生產為導向的主軸，改變為「市場導向」，協助解決農民及產業發展之間的需求；再者，如何將研究人員所做的研究計畫，完成最後一里路，將其發展成「事業化」或「產業化」，以提高附加價值，更需與



由本場廖場長乾華(左2)及李副研究員淑真(左1)向林主委聰賢報告香莢蘭的栽培管理及經濟效益。



本場廖場長乾華(左2)陪同林主委聰賢(右1)聽取張簡助理研究員秀容報告西洋南瓜的育種情形。



林主委聰賢(右3)專心聆聽邱副研究員銀珍(右2)解釋電動葉菜類收穫機的功能。

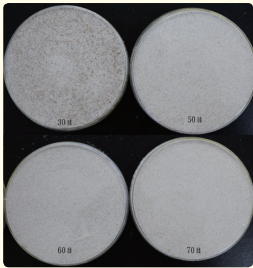
相關單位進行橫向合作，如農糧署北區分署、農科院等，藉此提升每個農戶生產所得。

此外，林主委希望本場明年能與桃園市政府所舉辦的「農業博覽會」共同合作，以充分展現本場的研究成果及特色。林主委十分關心我國整體農業的發展，更希望能將各試驗單位的能量與優勢進行整合，以發揮綜合效果，加強落實達成新農業政策的目標。



農委會林主委聰賢(左3)會後與本場一級主管於農技大樓前合影。

本場要聞



不同細度的全麥麵粉。

近年來國人營養意識抬頭，逐漸重視全穀類之食用，因此，以全麥麵粉製作的各式產品漸漸受到青睞。本場配合推動休耕地活化政策，於轄區內輔導小麥種植，為使收成後的應用更加多元化，首先要將其製成麵粉。現行小麥的磨粉方式以大型滾軸式磨粉機為主，其製粉方式可將原料依特性分為數個部分，並能將麩皮獨立出來，再依需求混合得到白麵粉或全粒粉。這種方式雖然效果良好，但投資設備的金額令一般小農望之卻步，而請人代工製粉，除了需額外的成本，其小麥產量也要夠多才可行。

國產小麥一輕鬆產銷一條龍

作物改良課 黃勝新 分機253



小型全麥磨粉機。

為使農民能以較低的投資金額，進入小麥的生產及進行製粉加工，本場嘗試以小型石磨磨粉機配合粉碎機，製作國產全麥麵粉。依產量及需求不同，最低僅需10萬元以下的投入，即可自行將生產的小麥磨成細度適合製作產品的麵粉。此外，本場也利用不同的前處理方式，來了解水分含量對於磨製全麥麵粉的影響，並初步測試不同麵粉細度製成全麥饅頭的狀況，希望藉由開拓後端應用需求，讓本場轄區更多農民加入種植小麥的行列，提升國產小麥消費量。

本場要聞



不同熟成溫度製成之生蔭油顏色比較。

中式料理的製作著重調味，而其中「醬」扮演著舉足輕重的角色。醬油即為醬的一種，目前市售常見的醬油可分為黑豆蔭油和豆麥醬油。蔭油與豆麥醬油差異之處，除了所使用的原料、製作方法外，蔭油另有越煮越香的特點，尤其適合滷、煮與沾的烹調方式。

在臺灣早期農業社會，蔭油多由農家手工釀造生產，以供自家烹調、醃漬等各式食材使用。傳統蔭油製作過程需經多道程序，歷經120-180天發酵熟成後才能製成。蔭油特有的風味，即在發酵熟成階段生成。蔭油麵中酵素將黑豆含有之蛋白質、多醣及脂肪，慢慢水解成各種小分子物質，再透過蔭油醪中各種耐鹽性細菌及酵母菌分解發酵，進而產生蔭油獨特香氣、風味及色澤。

過往農友經驗相傳，黑豆蔭油的製作要在端午至立秋這段

調味醬醬好-淺談蔭油製作

作物改良課 何昱圻 分機224

時間開始，過了立秋再下缸發酵，則會因氣候逐漸轉涼而容易失敗。因此，本場嘗試以不同熟成溫度處理試釀蔭油，比較熟成溫度對於所製得蔭油感官品質的影響。初步結果發現，25°C低溫處理的生蔭油較35及45°C處理組顏色淺，蔭油香氣與風味也較清淡。隨著熟成溫度上升，顏色加深，同時風味更濃厚，推測係因熟成溫度，影響了醬油醪中酵素活性及微生物的生長情況，進而對蔭油品質產生影響。未來期能透過進一步試驗分析，建立蔭油色香味之生成機制，以提升蔭油品質，並推動北部地區黑豆產業建立，增加國產黑豆的消費量。

表.蔭油和醬油差異比較表

項目	蔭油	醬油
1. 原料	黑豆	脫脂黃豆+小麥
2. 洗麴	需要	不需要
3. 保溫	需要	不需要
4. 發酵形式	嫌氣	好氣→嫌氣
5. 發酵時間	120天	180天

黑豆 → 洗豆 → 泡豆 → 蒸煮 → 冷卻 → 接種 → 製麴 → 洗麴 → 保溫 → 拌鹽下缸 → 發酵熟成

蔭油製作流程。

本場要聞



百大青農邱冠鈞獲選成為農委會2016年的產銷履歷達人。

邱冠鈞生長在務農世家，爺爺種水稻、爸爸種蔬菜，夏天產期忙、農場利潤薄又請不起人。剛出社會的冠鈞在環境工程顧問公司擔任環境稽查員，領著當時的基本薪資，生活雖然穩定，但下了班還得幫忙田事，一個人就像兼兩份差，身心俱疲，後來在妻子尤優佳的支持下，於民國96年辭去穩定的工作，回家專心務農，並開始思索如何將這份傳統家業轉型。

在冠鈞的接班下，不但加入了科學的經營管理方式，並制定一系列的作業程序，更引進獨特的蕃茄品種，致力栽種各式高品質蕃茄及瓜果，建立了「哈蕃果。農樂園」，讓每個消費者都能開心品嚐到特優級的水果。

冠鈞的父親邱清寬是八德蔬菜產銷班第6班班長，在94年產銷班成立之初，就盡全力輔導班員取得吉園圃安全蔬果標章，並在102年因應量販通路販售產銷履歷蔬菜的要求，父子倆排除萬難，率先通過產銷履歷驗證，期望能為班員們提供相關的經驗，



哈蕃果 (Hot fun fruit) 品牌結合產銷履歷和社群網站進行推廣行銷。

從購買種子端開始就有管控與記錄，以及資材採購單據的保存，整個作物栽種過程都能清楚溯源，讓民眾能買得安心、吃得放心。

103年冠鈞順利入選農委會「青年農民專案輔導」計畫，在本場輔導小組審慎考量後，委請前臺東區農業改良場郭

第2屆百大青年農民-邱冠鈞建立「哈蕃果。農樂園」

農業推廣課 呂朝元、謝佩君 分機411、438

能成先生擔任陪伴師，並與本場賴副研究員信忠組成輔導小組。從104年1月開始進行診斷輔導及提供建議，在生產技術面，進行溫室設施建置、設置水分管理系統、檢測土壤肥力，並加強作物栽培管理及病蟲害防治技術，以提升農產品的品質，在輔導期間也通過「環球國際」有機農糧產品的驗證。在市場行銷方面，經由中國生產力中心委託中華工商流通發展研究協會李華隆先生，協助建立多元化市場通路，提高銷售價格，也讓冠鈞瞭解如何使農場轉變為農企業，並利用臉書架設粉絲團「哈蕃果。農樂園」，透過網路行銷推廣，讓更多人知道農場的經營方式及栽培情況。



由郭能成陪伴師(左1)及本場賴副研究員信忠(左2)組成診斷小組協助農場升級。

在105年12月結束了為期2年的百大青農輔導計畫，冠鈞近2年提高了生產技術、增進農產品品質、調整通路結構及產品銷售結構，藉此，提升農場的獲利能力與競爭力。成立農場這麼多年來，冠鈞與妻子優佳在農田裡認真過著務農的生活，隨著四季變化，輪作不同的作物，每1年每1期的栽種與收穫都加深了對於土地的情感，也加深了彼此的感情，現在他們夫妻倆是員工眼中的蔬菜一哥一姐，可作為台灣新時代農夫的好榜樣，也為台灣農業盡一份微薄的心力。

政令宣導

勞動基準法修法

保障勞工權益

四個不變

1. 正常工時不變
2. 週休二日的原則不變
3. 加班總工時不變
4. 加班費的計算費率不變

賦予企業經營和勞工工作彈性

四個彈性

1. 加班彈性
2. 排班彈性
3. 輪班間隔彈性
4. 特休假運用彈性

行政院
Executive Yuan

政策廣告 | 歡迎轉貼

資料來源：勞動部

健康、效率、永續經營

107年1月主要作物病蟲害預測

作物環境課 吳信郁 莊國鴻 分機310、311

詳細防治資訊
(以手機下載QR Code掃描器APP即可連結網址)

作物別	病蟲害種類	時期
柑橘類	貯藏病害(綠黴病)	全月(有雨)
梨	梨瘤蚜	全月
草莓	灰黴病	全月
	果腐病	全月
十字花科蔬菜	菌核病	全月
	白銹病	全月
	根瘤病	全月
	小菜蛾/紋白蝶	全月
	猿葉蟲/黃條葉蚤	全月
菠菜	蚜蟲類	全月
	露菌病	全月
萵苣	露菌病	全月
	斑潛蠅	全月

青蔥	甜菜夜蛾	全月
	銹病	全月
番茄	灰黴病	全月
	晚疫病	全月

梨的蚜蟲類危害。

番茄灰黴病，葉面上有白點狀。

萵苣的露菌病危害，形成角斑狀病斑，上有粉狀孢子。

本場廣告訊息

一、本場提供『土壤肥力與作物營養診斷服務』，請農友將需要送驗土壤樣品，可以郵遞包裹方式寄送至本場，無須親送，樣品分析時間約3-4週，分析結果農友們可利用查詢系統上網瞭解。

二、本場建置『好菜在我家-社群支持網』，整合多種社群功能，以農友為中心，串聯會員，雙方可在網站互動，建立生產者與消費者之間的情感；加上產地直購、網站推播功能，藉此可行銷農友自主品牌，無限擴增農場的曝光率，歡迎農友們多加利用。

三、本場創新開發『有機蔬菜生產資訊E化平台』，欲知詳情請趕快拿起手機掃描註冊加入成為E化農場，做個科技農夫吧！
步驟一：手機掃描QR Code【A：有機蔬菜生產管理平台】。
步驟二：註冊加入【B:成為農場管理員】，可便利使用行動裝置(如手機、平板電腦等) 於【C:現場田間紀錄作業】。
步驟三：相關生產情報後續可於【D:好菜在我家網站】呈現。

四、本場所提供的上述服務相關網址如下：

土壤肥力與作物營養診斷服務查詢系統。

好菜在我家社群支持網。

帳號：
密碼：
登入

註冊成為農場管理員→[填寫資料]
重新提出註冊資訊→[重新填寫]

有機蔬菜生產管理

農友現場工作平台

i-farm好菜在我家

有機蔬菜生產管理平台

1. 土壤肥力與作物營養診斷服務查詢系統<http://cook.tydares.gov.tw/soillab/>
2. 好菜在我家社群支持網<https://www.i-farm.tw/CSA/>
3. 有機蔬菜生產管理平台<http://www.i-farm.tw/tydaresAdmin/login.php>
4. 農友現場工作平台<https://www.i-farm.tw/mbForm/login.php>
5. i-farm好菜在我家<http://www.i-farm.tw/>
歡迎有興趣的農友多加利用！