



桃園區農情月刊

1

第316期

中華民國114年11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/社團法人中華民國領航弱勢族群創業暨就業發展協會
 電話/(02)23093133
 工本費/NT\$20元 1500份
 本期封面:黃花石斛 圖/林宜輝

中華民國一十四年十一月十五日(中華民國八十八年九月創刊)



本場要聞

桃園區農業改良場開放參觀日活動 『智慧農耕秀 食農魔法GO』

農業推廣科 傅智麟 分機 430

本場一年一度的開放日活動在10月18日於本場的樹林分場舉辦，展示本場歷年農業研究及推廣成果，今年以「智慧農耕秀 食農魔法GO」為活動主軸，並精心規劃適合親子同遊系列活動，分別為『舞台區』、『研究成果展示區』、『食農教育創新技術暨推廣成果區』、『食農教育闖關活動區』、『創意花壇區』、『綠色照顧成果展示區』及『農產品展售區』等七大活動區。今年的活動內容包含了本年度轄區內獲得全國農業活動殊榮的產銷班及農民頒獎典禮；以科技為後盾，產業為導向的農業新技術研發成果；食農教育作物栽培模組、蔬菜親子對戰遊戲及草莓闖關體驗活動；開放民眾報名參加我的小花園進行創意草花種植；以及優質在地農產品展售等精彩內容。讓大家走進農業改良場，親身體會農作物研究環境，除了感受研究人員用心的農業科技研發成果，也提升大家對農業生產及食農教育的認知。

本次活動『舞台區』除了邀請復興區農會綠照站高齡者進行原住民舞蹈精彩開幕表演外，表揚轄區內臺灣稻米達人選拔賽、全國十大績優農業產銷班、特色家政班及十大綠照優良典範得獎單位及農民。還有甘藷圓製作教學、手機繩編織手作及草莓盆栽DIY等推廣活動。另外，包括綠色照顧成果展示及新品種、智慧科技與省工電動農機的研發成果展示區，展示智慧農業、物理防治、食品加工技術及電動農機等30多項研發成果。食農教育創新技術暨推廣成果及闖關活動區特地打造草莓食農教育闖關活動，讓大家從草莓認識食農教育的六大方針；以及60多攤包含在地青農好物、原鄉部落特產、友善環境產品的農特產品展售區。現場不只知識滿滿，而且好玩、好吃又好拍！



▲圖1. 本場開放日開幕儀式貴賓大合照。



▲圖2. 本場王毓華場長致贈賀匾予八德區蔬菜產銷班第7班恭賀榮獲114年全國十大績優農業產銷班。



▲圖3. 本場王毓華場長致贈賀匾予峨眉鄉特作(苦茶)產銷班第4班恭賀榮獲114年全國十大績優農業產銷班。



▲圖4. 本場王毓華場長致贈賀匾予賴阿龍先生恭賀榮獲114年全國優質安全驗證綠竹筍評鑑有機組冠軍。



▲圖5. 本場賴信忠副研究員說明智慧灌溉相關技術。



▲圖6. 本場陳嘉雯助理研究員說明設施蔬菜栽培管理相關技術。



▲圖7. 本次特別邀請桃園市大園區、觀音區、楊梅區、新竹縣寶山鄉、北埔鄉農會胖卡車，期待能讓消費者更認識優質農產品。(圖為北埔鄉農會胖卡車)



▲圖8. 本次開放日活動大家齊心努力活動圓滿完成。

香草莢複段式殺菁設備榮獲銀牌獎 推動臺灣香莢蘭邁向智慧加工

作物改良科 林宜樺 分機 234
葉志新 分機 221

10月16日至18日所舉辦的「臺灣創新技術博覽會」中，本場以「香草莢複段式殺菁設備」〔發明專利(I866569)：香草莢殺菁設備及複段式製程〕參展，榮獲發明競賽銀牌獎，展現在智慧農業加工領域的創新成果。

香莢蘭 (*Vanilla planifolia*) 是一種高經濟價值的香料作物，其香氣來自果莢中的香草醛。不過，香莢的加工過程相當繁瑣，尤其「殺菁」這一步驟至關重要，主要透過加熱破壞果皮外層蠟質與細胞膜，讓酵素得以釋出並與受質結合，進而促進香氣的生成。傳統多使用熱水直接高溫處理，常導致果莢外熟內生、香氣不均或品質下降。為解決這些問題，本場開發具備自動控溫、節能與智慧化的複段式殺菁設備。採三段式水浴設計，讓果莢從低溫逐漸升溫至約65°C，有效減少果皮損傷並促進香氣前驅物質轉化。試驗結果顯示，應用此技術製成的香莢，其香草醛含量顯著提升，外觀與香氣表現更為一致。此外，本設備搭載的全自動控溫系統，能精準掌握加工條件，降低人力投入與操作誤差，提升生產效率與品質一致性。這項創新技術成功翻轉過往仰賴經驗的手工製程，朝向標準化、智慧化與高值化發展邁進。

目前全台香莢蘭種植面積已超過30公頃，預估未來

年產量可突破60公噸。本場將持續投入加工技術開發，強化製程控制與設備升級，協助國內香莢蘭產業穩健成長，帶動地方農業創新與天然香料市場發展。



▲圖 1. 臺灣創新博覽會參展。



▲圖 3. 香莢莢複段式殺菁設備。



▲圖 2. 香莢蘭複段式殺菁設備展示。



▲圖 4. 香莢莢殺菁設備及複段式製程 - 榮獲發明競賽銀牌獎。

114年香莢蘭、黃花石斛及萆薢林下經濟栽培示範觀摩會

作物改良科 林宜樺 分機 234
葉志新 分機 221

為推動林下經濟的永續發展，本場於9月23日上午10時，假林業及自然保育署嘉義分署觸口工作站舉辦「香莢蘭、黃花石斛及萆薢林下經濟栽培示範觀摩會」。活動由本場王毓華場長與嘉義分署觸口工作站陳志彰主任共同主持，吸引超過50位農友與產業代表參與，現場交流熱絡。

本場王毓華場長表示，林下經濟兼具生態保育與產

業價值，是當前農業發展的重要課題，希望透過本場的研究成果，能讓林下經濟作物的栽培模式推廣至更多地區，形塑兼顧農業與環境的永續典範。陳主任則指出，觸口工作站長期協助推動多樣化林下經濟品項，並持續提供林農輔導與資源，唯有增加農業產值，方能建立完整產業鏈，進一步帶動地方經濟發展。

專題分享活動中，本場葉志新副研究員率先介紹香



▲圖 1. 王毓華場長主持觀摩會。



▲圖 2. 自然保育署嘉義分署觸口工作站陳志彰主任致詞。



▲圖 3. 葉志新副研究員介紹香莢蘭栽培技術。



▲圖 4. 林宜樺助理研究員介紹黃花石斛栽培技術。

莢蘭林下栽培技術與生長特性，說明其適合在森林環境下發展的優勢；隨後林宜樺助理研究員分享黃花石斛於林下環境的栽培模式與應用價值，展現其藥用與觀賞的潛力；最後由莊子平計畫助理解說姜蕤在林下栽培的環境需求與管理要點，讓與會者對多樣化的栽培策略有更深入的瞭解。

活動最後安排至嘉義縣中埔鄉試驗場區進行實地參訪，由葉副研究員親自導覽，帶領與會者觀摩香莢蘭栽培示範場地，並針對實際管理技術進行現場解說，讓與會者對林下經濟作物的栽培模式有更深入的認識。

此次觀摩會不僅展現香莢蘭、黃花石斛及姜蕤等多

元林下經濟作物的栽培成果，更提供農友與研究單位交流的寶貴機會。透過理論與實務並行的分享，活動成功彰顯林下經濟在推動永續農業與林業共生上的潛力，為未來持續推廣奠定良好基礎。



▲圖 5. 林下經濟栽培示範觀摩會現場。



▲圖 6. 葉志新副研究員介紹香莢蘭是適合在林下發展的經濟作物。

冬天也是有竹筍： 淺談「孟宗哭竹生筍」之奇蹟～

作物改良科 任珮君 分機 253
樹林分場 陳怡如 02-26801841 分機 115

說到竹筍，許多人都會聯想到夏季的「涼筍沙拉」，但你知道冬天也有竹筍嗎？相傳三國時代一個老婦人非常喜愛吃竹筍，某一年冬天，突然很想吃竹筍羹。孝順的兒子孟宗為了滿足母親的心願，便跑到竹林裡去尋找，但找了很久都沒有找到，心急如焚的孟宗便抱著竹林大哭，沒想到地上冒出幾支竹筍。先人認為是孟宗的孝行感動天地，所以老天爺才會讓竹筍於寒冷的冬天出土，這個孝行收錄於《二十四孝》中「孟宗哭竹生筍」，作為後人孝道之表率。後人更以「孟宗」之名命名該筍。

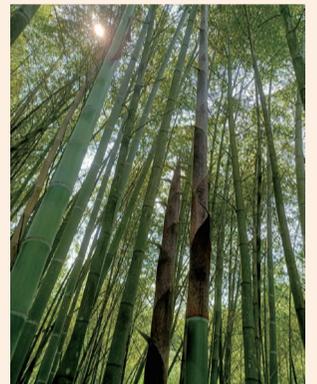


▲圖 1. 涼筍沙拉是夏季熱門涼菜。



▲圖 2. 孟宗就是在孟宗竹下哭，才找得到竹筍的。

分析臺灣常見竹筍產季，例如桂竹筍（3-5月）、轎篙筍（4-5月）、甜龍筍（5-10月）、麻竹筍（4-10月）、綠竹筍（5-10月），主要集中於夏季，只有孟宗竹會於冬季產筍（11-隔年2月）。假設孟宗今天要哭筍，要在正確的時間及地點哭，才会有竹筍，例如夏季要在夏季會產筍之竹林，冬季要在冬季會產筍之竹林，如果哭的時間和地點不對，就算哭到脫水，也不會長出竹筍。由以上結論可知，所有奇蹟皆來自天時地利人和，我們只能心存善念、盡力而為～



▲圖 3. 這個是典型的孟宗竹林，要哭對時間和地點才有竹筍喔。



▲圖 4. 冬天吃筍就要找孟宗竹。

季食開始

季食開始-文旦

農業推廣科 傅智麟 分機 430

中秋團圓後，你有發現嗎？市場上文旦還在架上等待著，沒問題，讓我們來發揮創意，讓文旦變成餐桌上的花旦，把這在地當令的季節水果，變成一道家常菜吧。

你知道嗎？為什麼中秋節除了月餅之外還吃柚子，其實是取其「柚」與「佑」諧音，而且中秋前後又是柚子盛產期。另外，再來個冷知識，柚子是文旦嗎？其實文旦是柚子的一種，屬於芸香科柑橘屬，柑桔屬就包括各式各樣的柚類，如白柚、葡萄柚等，而文旦是柚子一種。所以，文旦是柚子，但是柚子不一定是文旦呦。

柚子含有豐富的維他命C與膳食纖維，不僅解膩還可以幫助消化，搭配蛋白質與綠色蔬菜，是一道平衡又活力的家庭餐。而且可以讓小朋友負責剝柚子，從田間到餐桌的概念透過趣味互動，更能延伸。今天就來介紹

這道「柚香田園雞柳」，料理簡單，適合親子一起動手，色彩豐富、口感清爽，微甜的柚子果肉，能把雞柳和青花菜的鮮味推上另一個層次，整道菜低油、低負擔。

「柚香田園雞柳」

食材：雞柳 300g、柚子 1 顆（取果肉與少許果汁）、高麗菜 200g、青花菜 200g、胡蘿蔔絲少許、葡萄少許（當點綴，帶果香）、洋蔥絲 100g（用冷水浸泡去辛辣）

作法：

1. 柚子去皮，去膜，柚子果肉輕剝成小瓣，取一部分果肉與少許蜂蜜或醬油混合成柚子醬。
2. 高麗菜、青花菜汆燙 1-2 分鐘撈出過冷水維持翠綠，洋蔥、胡蘿蔔切絲備用。

- 3. 雞柳用製作的柚子醬、黑胡椒略醃備用。
- 4. 熱鍋倒橄欖油，放入洋蔥絲炒軟，再下雞柳，中火煎到表面微熟。
- 5. 高麗菜、青花菜、胡蘿蔔絲、1/2 柚子果肉放入，雞柳回鍋一起再快炒 30 - 60 秒，放入最後再淋上柚子醬及剩下的柚子果肉與葡萄快速拌勻讓香氣包覆，盛盤即可上桌囉。

小技巧

- 想要味道更柔和，可把柚子汁用少量熱水稀釋再混蜂

蜜。

- 若偏好微酸口感，保留一點柚子汁淋在完成品上作提味。



▲圖 1. 食材。



▲圖 2. 柚香田園雞柳。

青農報報

從田間到雲端 5G全息影像開啟作物病蟲害防治先河

農業推廣科 洪巍晉 分機 431
農業科技研究院派駐專員 邱珮詒 分機 403

5G 時代來臨，作物病蟲害診斷再升級！本場 10 月 2 日於桃園市大溪區美林植物保護公司舉辦「作物全息影像病蟲害遠距診斷與用藥系統服務」觀摩會，吸引百餘位農友與業者熱烈參與。活動由本場施錫彬副場長開場致詞，指出此系統結合 5G 高速傳輸與全息影像技術，能即時呈現作物病徵的立體影像，專家不必親自到場，也能精準判讀病害狀況，顯著縮短診斷時間，並提供快速又正確的防治建議。

洪巍晉助理研究員說明，這套「作物全息影像病蟲害遠距診斷與用藥系統服務」透過 360° 環景攝影建構 3D 模型，讓原本平面的病徵畫面變成立體影像，就像從不同角度觀察作物病變的「立體照片」。農友只要上傳影像，系統便能提供 AI 診斷結果，遠端專家亦可據以做出診斷，並提供用藥建議。系統同時串接智慧農藥資料庫，會依據診斷結果，提供最合適的用藥建議，落實「少量、精準、有效」的防治目標。初步應用成果顯示，透過即時影像與遠距會診，不僅能減少專家往返田區與等待時間，作物病蟲害診斷更快速、判讀更準確，整體服務效率大幅提升。

目前此系統已於新北市北投區農會建置示範據點，

並新增金門縣遠距診斷服務站，讓離島農友也享有即時支援。觀摩會現場實作展示與金門縣農友演練「通報→全息建模→遠距會診→防治與用藥建議」的完整流程。同時該植物保護公司導入農藥管理 ERP 系統，串聯「線上診斷+用藥建議+庫存追蹤+資材供應」一站式服務，讓防治流程更完善，此系統不僅提升診斷準確度，也突破時間與地點限制，為病蟲害防治帶來革命性轉變。讓農友無論在家中或田間，都能獲得專業診斷與用藥指導，透過科技守護作物、以數據提升產值，讓智慧農業真正從「田間走向雲端」，共同開創作物病蟲害防治的新時代。



▲圖 2. 施錫彬副場長(右2)、姜金龍科長(右1)與美林公司負責人曾祥義(右3)董事長於 5G 投影問診櫃前合影。



▲圖 3. 洪巍晉助理研究員講解作物全息影像病蟲害遠距診斷服務。



▲圖 1. 與會來賓大合照。

政策宣導

好孕3方案 共築育兒友善環境

1 擴大生育補助
115年1月1日起

每胎生育
給付加補助至10萬元

2 不孕症試管嬰兒補助3.0
114年11月1日起

年齡	未滿39歲	39歲至未滿45歲
各胎每次申請	10萬元~15萬元	10萬元~13萬元
各胎限2-3次申請	6萬元~10萬元	6萬元~8萬元
各胎限4-6次申請	6萬元(未滿40歲)	6萬元

胚胎植入數 1個 2個

低收入及中低收入戶，不分年齡、胎次，最高補助15萬元

3 醫療性生育保存補助

取卵最高補助7萬元/次
取精最高補助8千元/次

祝您好「孕」連連!

電信帳單看仔細 費用藏在細節裡

電信帳單可以代收代付APP費用，萬一發生「錯帳APP產生消費」或「消費額超出預期」時該如何呢？
行政院消費者保護處與國家通訊傳播委員會已編製電信帳單使用說明書

可洽電信業者
提供關心諮詢、無人受理，但不使用電信帳單代收代付服務消費者，也不應告知他人帳單。
提供有使用要求，又擔心不能處理帳單的消費者。

請注意：
1. 選擇代收代付服務，帳戶與帳簿，請仔細確認。
2. 隨時留意手機帳單與電子郵件，也不要告知他人帳單。

※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。

本場官網

FB 粉絲專頁

LINE 病蟲害諮詢

農情月刊