



桃園區農情月刊

1

第301期

中華民國113年8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/郭坤學
 總編輯/晏金龍
 主編/李余祥 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/NT\$20元 2500份
 本期封面:繡球花



中華民國一十三年八月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

水蜜桃產季至果園點亮旋轉式避蛾燈防範吸果夜蛾

作物環境科 陳巧燕 分機 315
農業推廣科 賴信忠 分機 410

6-8月為北部水蜜桃收穫期，因近年桃園市復興區及新竹縣尖石鄉溫帶水蜜桃產區發生吸果夜蛾危害，嚴重者會造成近3成的果實受損害；為因應該蟲害影響，架設本場研發之旋轉式避蛾燈，於果園中可達到驅避吸果夜蛾效果，使果實之危害率降至5%左右，減少果農損失。

吸果夜蛾會在夜間從森林飛入果園，刺吸危害成熟水蜜桃果實，以一般果實套袋及化學藥劑皆無法有效防治。本場利用吸果夜蛾對黃光光源驅避的反應，開發旋轉式避蛾燈，在4株成熟果樹中央的地上架設1盞避蛾燈，或沿吸果夜蛾夜間入侵動線，採帶狀光柵設置；此外，為避開高莖雜草，燈具的架設高度需離地表約40公分，且採為全電壓(110-240V)設計，利用所附電線在田間快速串接佈建，達到驅避吸果夜蛾效果。經田間驗證結果，果實的危害率由25.1%降至5.2%，可有效防止其入侵果園危害果實。

嚴重危害桃園及新竹地區水蜜桃的吸果夜蛾種類為綠斑枯葉裳蛾，其幼蟲食草為果園外雜木林內的木通科植物，農友可加強清除果園周遭之幼蟲食草，並建議農友採收果實前可架設旋轉式避蛾燈，在夜間開燈驅避吸果夜蛾進入，另可再配合果

園外吊掛次級果品誘殺，增加防治效果。旋轉式避蛾燈導入果樹吸果夜蛾整合性管理(IPM)應用技術已擴散至其他地區，亦可應用在番石榴、柑橘類及獼猴桃等作物，詳情可參考本場刊物-桃園區農業專訊125期及『旋轉式避蛾燈防治水蜜桃吸果夜蛾』影片(連結請掃描以下QR code)。

水蜜桃進入收穫期時，籲請農友在採收前進行旋轉式避蛾燈防治措施，以降低果實損害。旋轉式避蛾燈製造技術已完成非專屬授權技術移轉，有需求之農友可洽購詢問(03-5346388)，另外，對於吸果夜蛾防治相關問題，歡迎與本場作物環境科陳巧燕副研究員聯繫(03-4768216#315)。



「桃園區農業專訊125期」刊物連結QR code



「旋轉式避蛾燈防治水蜜桃吸果夜蛾」影片連結QR code



▲吸果夜蛾-綠斑枯葉裳蛾夜間進入果園，穿刺套袋危害水蜜桃成熟果實



▲吸果夜蛾刺吸危害造成果實果肉組織呈海綿狀失水



▲於果園中吸果夜蛾入侵動線採帶狀光柵佈建旋轉式避蛾燈

水資源競用區春作高粱田間採收示範觀摩會

作物改良科 鄭智允、楊采文 分機 213、254

本場於今(113)年8月6日在新竹縣新豐鄉舉辦「水資源競用區春作高粱田間採收示範觀摩會」，由傅仰人副場長主持，與會者包括立委徐欣瑩的秘書蘇鈺鈞、農糧署北區分署、農糧署北區分署新竹辦事處、新竹縣政

府、新豐鄉農會、觀音區農會等單位代表及契作高粱產銷班農友，共約40餘人。傅仰人副場長表示，氣候變遷導致水資源供應不穩定之狀況下，北部地區以種植水稻為主要作物的農友面臨轉作旱作的挑戰。農業部積極

媒合金門酒廠與臺灣農民團體進行釀酒用耐旱作物高粱之契作栽培，價格提高至每公斤25元。本場則配合開發北部地區高粱（蜀黍）之生產技術，以推廣農民應用。本次觀摩會首先展示以水稻聯合收穫機進行高粱收穫，沿用既有設備可減少轉作時額外購置之機具成本。續由本場鄭智允助理研究員介紹高粱栽培注意要點及田間管理，最後由本場吳信郁副研究員及蔡譯文儲備植物醫師講解高粱病蟲害整合管理與安全用藥防治技術。新豐鄉雜糧產銷班第1班班長劉政雨分享今年春作高粱的栽培管理經驗，並表示在水源取得困難的田區種植水稻，其

產量往往不佳，而在轉作高粱後，除可維持收益外，還可節省看水及其他管理成本，未來願意成為新竹的領頭羊，並繼續擴大契作面積。本場將持續攜手農糧署北區分署、縣市政府及在地農會，強化農友對高粱栽培技術的輔導，促使收穫的產品能符合金門酒廠的契作標準，提升農民收益。



▲與會貴賓合影



▲本場傳仰人副場長主持水資源競用區春作高粱田間採收示範觀摩會



▲以水稻聯合收穫機進行高粱收穫



▲新豐鄉雜糧產銷班第1班班長劉政雨進行春作高粱栽培經驗分享

季食開始

八月-秋葵

農業推廣科 傅智麟 分機 430

已過立秋了，季食開始的好朋友們，猜猜看，哪一種食材也有「秋」呢？答對了，就是「秋葵」！雖然有「秋」字，但北部地區5-9月是主要盛產季呦！

秋葵又有「美人指」(lady finger)之稱，喜高溫，耐濕也耐旱，不易發生病蟲害，很適合臺灣種植，不過秋葵有連作障礙，所以在中南部有些秋葵田會和水稻輪作。另外，你知道嗎？秋葵和綠竹筍一樣，採收時最好不要曬到太陽，所以必須天未亮時採收，以免表皮顏色變深，纖維增加，影響口感。

秋葵最大特色就是有濃稠黏液，秋葵黏液是由水溶性纖維果膠等水溶性膳食纖維所組成，會在腸胃中形成保護膜並幫助消化，而且秋葵富含維生素A、B群、E、β胡蘿蔔素、鈣、鎂、鉀，營養豐富。

好吃的秋葵怎麼挑呢？像手指一樣，5-10公分為佳，越小越嫩、表面有毛，顏色翠綠，果莢飽滿具有萼片為佳。

季節冷熱交替之際，來做一道滑口又營養豐富的《秋葵玉米筍蛋捲》，喜歡吃秋葵的朋友一起來試看看吧。

《秋葵玉米筍蛋捲》

食材

秋葵 200 克、玉米筍 100 克、小番茄 6 顆、蛋 4-6 顆、香油或沙拉油少許、鹽少許

作法

1. 先將秋葵洗淨、去蒂頭，橫切成小片狀（星星狀）備用。

2. 玉米筍及小番茄洗淨，均橫切成片狀備用。

3. 雞蛋加入少許油、鹽等打勻備用。

4. 鍋中抹些許油後，先將玉米筍及秋葵炒至八分熟，起鍋放碗中備用。

5. 平底鍋抹少許油，倒入適量蛋液並擺上炒好的秋葵、玉米筍及番茄片，轉文火慢慢煎。

6. 待底部之蛋液略凝固即捲起，並將捲好的蛋捲移到邊邊，再倒入適量蛋液再繼續捲，重複1-2次（似玉子燒作法）即可盛盤。



▲秋葵玉米筍蛋捲食材



▲材料切成片狀備用



▲秋葵玉米筍蛋捲

小秘訣

- 煎蛋捲要用文火慢慢煎，以免蛋皮變柴影響口感呦！
- 秋葵買回家後，趁新鮮，洗淨後橫切成片狀攤薄後冷凍，使用前不用退冰直接料理，不影響口感又方便喔！

桃園市青農與臺中市青農之觀摩交流紀實

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

進入夏季時節，由青農輔導單位新屋區農會、楊梅區農會及桃園市青農聯誼會新屋區與楊梅區分會共同辦理區外觀摩交流活動，前往臺中市新社區百菇莊進行食農體驗活動設計學習，並至霧峰區呼密藍莓農場進行新興產業交流之觀摩。

新社區青農莊子彧介紹新社區菇產業的發展，並邀請參觀者進行互動和體驗。活動開始，莊子彧表示臺灣每年使用約 1.5 億包太空菇包，顯示了解決農業廢棄物問題的重要性。接著現場展示了由太空包栽培的各式菇類，包括香菇、赤芝、鹿角靈芝、玫瑰菇、杏鮑菇、鮑魚菇等。其中，香菇的栽培最為困難。在參觀採菇區時，導覽員詳細解說了香菇採收的三個步驟：首先是目視挑選大朵香菇，接著用手指觸摸菌傘內部確認有無皺褶，最後捏住菇柄基部前後左右搖動後摘下。參觀者還能實際體

驗採摘一朵鮮菇，這一步驟不僅增進了大家對菇類栽培的瞭解，也提高了他們對這一產業的興趣。

緊接著來到霧峰區呼密藍莓農場，青農林煌仁自 7 年前開始成為假日農民，發現國產藍莓的潛力無窮，於是投入百萬資金建立網室和自動化栽培系統，突破技術瓶頸，並以友善方式栽培藍莓。與其他規模化生產不同，林煌仁不僅供應生鮮藍莓，還發展了加工與觀光採果業務。目前園區內共有約 4 千株盆栽 / 袋植藍莓，涵蓋約 100 個品種。此外，他還開拓了罕見的黑莓與覆盆莓，打造出一個豐富的莓果樂園。



▲參與青農們於百菇莊前合影



▲參與青農們於藍莓農場內合影

樂農專欄

臺北市華江高中：讓落葉堆肥技術融入食農教育

樹林分場 呂朝元 02-26801841 分機 119
華江高中 楊美娟組長

臺北市華江高中小田園是全校師生認識植物、栽種植物、體驗植物和應用植物美妙的園地。這片園地的開拓始於 9 年前，經由楊美娟老師、校園師生及一屆又一屆的學生，逐漸把校園內閒置的花台及空地，打造成花園和菜園。

小田園的種植區域慢慢從田園延伸到教室內外，種植了各種蔬菜包括：秋葵、小黃瓜、地瓜葉、蕹菜、茄子、甜椒、辣椒等。果樹類有香蕉、芒果、蓮霧及鳳梨等。香草花卉有紫蘇、羅勒及非洲菊等植物。

華江高中小田園的設立，旨在讓學生與土地產生連結，在這裡可以盡情學習耕種，體驗田園採收樂趣與享受成就感，進而培養出對花菜蔬果栽種的興趣。此外，小田園也是學校推動食農教育的重要場所。老師安排各年級班級學生為單位去照顧校園的植物，在這裡學習植物的生長過程，認識食物的來源，並體驗自給自足的樂趣。

最近一年，華江高中與本場合作，引進落葉堆肥箱，希望可以將校園內堆積需要清運的落葉，利用堆肥箱及堆肥技術，將落葉在 3 個月內轉化成植物可用的堆肥，再導入校園菜園施肥使用。

華江高中小田園不僅獲得了師生們的一致好評，也受到外界的高度肯定。2022-2023 年，學校連續榮獲臺北市 111 和 112 年度田園城市小田園組特優獎！



▲高一各班級認養的空心菜和地瓜葉盆栽



▲華江高中張鳴鳳校長（右 3）、洪明賢主任（右 2）及楊美娟組長（右 1）與樹林分場同仁和建置完成堆肥箱合影



▲落葉在堆肥箱發酵情況



▲校園走道旁生長旺盛的地瓜葉



▲學生認養的香蕉

加工技術

為生活創造點儀式感-洛神漸層飲料

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機：253、261

隨著近幾年生活美學意識興起，人們開始學著適度放慢腳步，並將美學帶入生活，為一成不變的日常製造不同的記憶與小確幸。儀式感就是最簡單且直接的方式之一，以下介紹洛神漸層飲料製作流程，不需花大錢，使用手邊簡易的素材，即可在家享受網美拍照的粉紅泡泡感。

一、所需材料

材 料	數 量
透明玻璃罐	1 個 (透明杯子比較容易拍出漸層感)
裝飾品	依個人喜好準備，例如木頭杯墊
洛神飲*	1 碗
冰塊	1 碗
檸檬蘇打水	1 瓶

*洛神飲製備

1. 乾燥洛神花與水熬煮比例為 1:100，新鮮洛神花與水熬煮比例為 1:10。
2. 以 5 g 乾燥洛神花為例：將 500 g 飲用水煮沸後，加入 5 g 乾燥洛神，繼續悶煮約 3-5 分鐘即可熄火備用。

3. 洛神鮮紅色來自花青素，然而花青素不耐熱，長時間加熱會使花青素發生裂解，使得色澤開始變淡，故建議水沸後再加乾燥洛神花較佳。



▲圖 1. 洛神漸層飲料製作所需材料 ▲圖 2. 悶煮時間原則上以花青素完全萃出為主

二、操作步驟



▲圖 3. 準備漂亮透明玻璃罐和裝飾品 ▲圖 4. 倒入冰塊約 5 分滿



▲圖 5. 倒入檸檬蘇打水約 8 分滿 ▲圖 6. 洛神飲補滿剩下 2 分空間



▲圖 7. 放上 1 朵洛神花進行裝飾 ▲圖 8. 即可細細品嚐生活中小確幸

三、漸層原理

漸層飲料的原理是利用不同液體之間密度及比重差異，產生自然層次現象。檸檬蘇打水因本身含糖，密度及比重大，容易沉落於杯底。尚未調味的洛神飲因密度及比重較小，浮在杯子的上層。冰塊的添加是為了減緩兩種液體間的對流速率，使得不同密度及比重的液體可以暫時分層。隨著放置時間的增加，液體逐漸擴散、混合，漸層也逐漸消失，所以拍完網美照之後，就盡快把它喝完吧～

農業推廣

外國在臺實習青年農民參訪學習活動

農業推廣科 李宗樺 分機 422

農業部為促進我國與國際間農業人才培育與交流，透過雙邊協議推動外國人來臺農業技術實習，藉由寄宿我國實習農場實習，提升農業技術及經營相關知能。為促進來臺實習外國青農能更廣泛接觸我國農業樣態，今(113)年7月17日本場與新竹縣農會共同辦理產業參訪學習活動，活動安排外國青農參加食農教育體驗活動，認識新竹縣的綠寶石-寶山橄欖並親手製作橄欖酒、橄欖油醋；隨後前往第1屆百大青農嚴國維所經營的福祥仙人掌植物園，認識多肉植物產業與經營管理實務，透過安排實習農場以外的農場參訪，提升外國青農來臺實習之廣度與深度。



▲外國青農體驗製作橄欖酒



▲百大青農嚴國維英語簡報介紹福祥仙人掌植物園

新團隊夥伴



黃惟揚

性別：男
 學歷：國立清華大學碩士
 原職：農業部茶及飲料作物改良場助理研究員
 現職：本場作物環境科副研究員
 專長：農業機械
 到職：113年7月1日
 電話：03-4768216 分機 340