



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) 23093138
 工本費 / NTS20 元 1500 份
 本期封面：甘藷新品種「桃園4號-紫晶」加工產品 圖 / 任珮君 中華民國一十四年十二月十五日（中華民國八十八年九月創刊）

國內郵資已付
 桃園郵局許可證
 桃園字第1082號
 贈閱雜誌
 無法投遞時請退回

本場要聞

甘藷新品種『桃園4號-紫晶』田間栽培示範觀摩會

作物改良科 楊采文 分機 254
 任珮君 分機 253

全球暖化造成氣候變遷及降雨型態改變，影響全球糧食生產。北部地區甘藷主要為春夏作，種植期介於4至6月間，收穫期落在8至10月，因此，4月遭逢乾旱將影響甘藷種植作業，5至6月間若遇乾旱則影響甘藷初期莖葉生長及塊根發育形成鉛筆根現象，上述兩種乾旱情境皆會影響最終收穫產量。

本場為因應氣候變遷所造成乾旱風險影響甘藷產業，101年開始以台農10號等11個品種(系)做為親本，使其逢機天然授粉雜交，將獲選甘藷品系以不灌溉及肥料1次施用等低投入方式栽培，種植於本場試驗圃，進行選拔耐旱性佳且產量穩定之品系，其中「桃園4號-紫晶」耐旱性佳且富含花青素可做加工多元化利用，於112年完成命名。為使更多農友了解甘藷新品種「桃園4號-紫晶」的特性及利用，特於10月16日於桃園市中壢區聖德路段甘藷田區舉辦『甘藷新品種「桃園4號-紫晶」田間栽培示範觀摩會』，會議由本場李阿嬌秘書主持，邀請農糧署北區分署林蓮菁科長、中華民國農會中壢辦事處課長、大園區農會推廣主任以及轄區內農友等嘉賓到場參加。

觀摩會首先由本場楊采文助理研究員介紹甘藷新品種「桃園4號-紫晶」特性，示範田於6月17日定植甘藷桃園4號種苗，依農友慣行栽培進行管理，7月下旬過後進入塊根形成期至成熟期逾2個月漸無降雨，每日均溫在25°C以上，最高溫超過30°C，在高溫及缺水的情境下皆影響延後塊根發育膨大時程，是日於示範田直接挖掘收穫，仍有穩定塊根產量，現場直接切開塊根剖面，展示甘藷新品種「桃園4號-紫晶」具有豐富的花青素含量更勝台農73號。

為了更好的提升「桃園4號-紫晶」甘藷的經濟價值，本場開發了紫甘藷花青素安定化技術，強化紫甘藷花青素結構之穩定性，製備穩定的紫色甘藷粉，應用於各式烘焙及炊蒸類產品之製作，活動現場氣氛熱烈，最終畫下圓滿句點。



▲圖2. 甘藷新品種「桃園4號-紫晶」加工產品。



▲圖1. 本場李阿嬌秘書致詞。



▲圖3. 與會來賓展示甘藷新品種「桃園4號-紫晶」塊根。

114年原鄉作物栽培及加工利用觀摩會

作物改良科 任珮君 分機 253

本場於11月18日辦理「原鄉作物栽培及加工利用觀摩會」，由本場五峰分場吳信郁分場長開場致詞，先關心部落居民在鳳凰颱風後情況，並表達對地方安全及復原之關懷。吳信郁分場長表示農改場長期致力於原鄉作物栽培育種及加工技術輔導，希望透過研究與技術分享，協助地方農業穩定發展，本次觀摩會針對金盞花加工及原鄉豆科栽培研究成果進行介紹。

本場任珮君助理研究員說明，採後處理是金盞花色澤及機能性成分保留之關鍵，建議鮮花採摘後，常溫保存2天、冷藏保存2週內完成加工處理，搭配低溫保存，才能有效保留機能性成分。今年開發之「超音波輔助萃

取」技術能保留更多的機能性成分，並縮短萃取時間為一般萃取方式1/6。

本場紀銘坤助理研究員介紹北部原鄉常見豆科作物，例如樹豆、長豇豆、米豆及肉豆等作物，其生長特性、種原採集、保種及友善栽培之注意事項，藉由分享豆科保種圃建立之經驗，讓與會者更瞭解如何維護地方作物多樣性及生態永續。

本次觀摩會內容不僅實用豐富，更因為那份互相支持的真摯情感，為部落農業發展注入更多創新能量及希望。



▲圖 1. 觀摩會由本場五峰分場吳信郁分場長主持。



▲圖 2. 任珮君助理研究員說明採後處理是金盞花色澤及機能性成分保留之關鍵。



▲圖 3. 今年開發之「超音波輔助萃取」技術能保留更多的機能性成分，並縮短萃取時間為一般萃取方式1/6。



▲圖 4. 部落朋友體驗金盞花浸漬油泡芙及大福 DIY 遊程。



▲圖 5. 紀銘坤助理研究員介紹北部原鄉豆科作物種原採集、保種、友善栽培注意事項。



▲圖 6. 本次觀摩會內容實用豐富，與會者表示收穫良多。

北部地區高粱宿根栽培示範場域田間觀摩會

作物改良科 鄭智允 分機 213

楊采文 分機 254

本場10月29日於農友服務中心辦理「北部地區高粱宿根栽培示範場域田間觀摩會」，由本場王毓華場長主持，與會來賓包含農糧署北區分署、桃園市政府、各

區公所、農會代表以及契作高粱的產銷班農友共40餘人出席。首先本場王毓華場長致詞表示，近年氣候變遷造成的極端天氣讓高粱生產面臨更大挑戰，透過本場技術

導入，利用宿根栽培管理技術，具有縮短生育期、降低氣候風險、降低生產成本，使田間工作更順暢，並輔導大面積集團生產，減少栽培上產生的問題。

本場鄭智允副研究員分享高粱宿根栽培管理技術及田間表現，高粱宿根栽培方式具有縮短生育期、降低氣候風險並節省成本，但目前仍屬於試驗階段，



▲圖 1. 王毓華場長主持北部地區高粱宿根栽培示範場域田間觀摩會。



▲圖 2. 鄭智允副研究員介紹高粱宿根栽培管理技術及田間表現。

栽培上仍需要注意配合割樁時機與高度、合理化施肥與中耕培土除草，並確保排水順暢，同時加強病蟲害防治。

本場將持續與農糧署、縣市政府、公所及在地農會

攜手合作，提供農友栽培技術輔導，協助穩定產量與品質，並使產品符合金門酒廠契作標準，進一步提升農民收益。



▲圖 3.與會來賓及農友提問並進行經驗分享。



▲圖 4.與會來賓及農友田間合影。

【行政院人事行政總處智慧農業標竿學習參訪】花絮

人事室 王薇凱 分機 132

非常歡迎行政院人事行政總處於 114 年 10 月 22 日及 11 月 18 日分別由蘇俊榮人事長及張秋元副人事長率領同仁蒞臨本場，本場王毓華場長率研究同仁展示最新研發成果，帶領參訪長官與我們一同踏入智慧農業的第一線，看見科技如何翻轉農業、讓務農變得更聰明、更省工、更好玩！

1. 智慧農業專題分享

由桃城蒔菜農業生產合作社負責人暨 113 年十大神農獎獲獎人邱冠鈞介紹設施蔬菜智慧管理經驗，包含機械化省工農園、特色小葉菜供應鏈調整與品質提升。

2. 從農地到餐桌的美味體驗—餐廳食農教育

本場提供「桃園 7 號米、2 號小白菜、桃園 4 號紫地瓜、2 號地瓜葉試驗品、綠竹筍真空包」，再配合餐廳的高超廚藝和說菜技巧以作為體驗教材兼驗證試驗品，讓長官們真正感受到，看得見農田、聞得到香氣、吃得到研究成果！

3. 深度參訪本場智慧農業育成基地

- (1) 農機一貫化實體操作展示：從整地到採收一條龍，是不是比健身房有效率。
- (2) 香莢蘭智慧灌溉：智慧水分監測，讓香莢蘭每天都在最佳狀態。
- (3) 草莓智慧管理技術：溫溼度、灌溉 AI 自動判斷，一鍵讓草莓舒適成長。

4. 智慧農業成果主題研發展示

- (1) 智慧農業系統
- (2) 5G 全息影像病蟲害辨識系統及桃園場 AI 小助手
- (3) 食農教育智慧管理技術
- (4) 聖誕紅影像辨識系統



▲圖 5.葉志新副研究員解說香莢蘭栽培技術。



▲圖 6.洪巍晉助理研究員解說 5G 全息影像病蟲害辨識系統。



▲圖 7.羅國偉副研究員解說草莓智慧管理技術。



▲圖 8.參訪人員體驗電動設施蔬菜移植機之操作。

以上精選智慧農業系統展示，每一項都是研究人員多年心血，也是本場推動智慧農業的重要里程碑。

感謝行政院人事行政總處，各位長官們在百忙之中蒞臨，關心研究人員現況與未來規劃，有您們的支持與肯定，提昇研究士氣，讓本場智慧農業能走得更穩、更遠！



▲圖 1.王毓華場長致歡迎詞。



▲圖 2.王毓華場長向蘇俊榮人事長解說病蟲害醫轉盤。



▲圖 3.10 月 22 日王毓華場長（左 3）與人事行政總處蘇俊榮人事長（右 4）暨參訪人員在本場農友中心與研究人員合照。



▲圖 4.11 月 18 日王毓華場長（左 4）與人事行政總處張秋元副人事長（中）暨參訪人員在育成基地合照。

季食開始

季食開始-12月-蓮藕

農業推廣科 傅智麟 分機 430

嗨！季食開始的好朋友們，秋冬的餐桌有非常多樣的根莖類食材，但怎麼能少了蓮藕呢！蓮藕不僅是養生食材，還能化身為餐桌上的主角。它口感清脆、營養豐富，既能入湯，也能入菜，更能變身為香酥小點心。今天就來帶大家認識一道特別的蓮藕料理——「藕香藥泥」，外酥內嫩，搭配山藥泥沾醬，絕對讓你一口接一口停不下來。

蓮藕在臺灣各地都有栽種，像北部地區觀音區、新屋區、南部的臺南市白河區、官田區都是知名產地。蓮藕切開後呈現漂亮的孔洞狀，象徵「連連有餘」，在傳統文化裡也常被視為吉祥食材。除了象徵意義，它更富含膳食纖維與維生素C，既能幫助消化，也能增強抵抗力。

今天就來懷舊一下，教大家一道阿嬤的家常菜-蓮藕餅，不僅有傳統的家常味，還融合了日式天婦羅的元素。外層金黃酥脆，內餡鮮嫩多汁，做法其實不難，只要掌握幾個小秘訣，就能在家輕鬆完成呦！朋友聚會、家庭餐桌，甚至是節慶宴客，這道「藕香藥泥」都能成為亮點。蓮藕的清香與山藥的綿密，交織出一種樸實卻令人難忘的滋味，接下來就讓我們一起用蓮藕來暖心暖胃吧！

《藕香藥泥》(本道料理由吳文智老師設計教授)

食材：蓮藕 300 克、山藥 300 克、魚漿 150 克、豬絞肉 100 克、芹菜 2 根、紅蘿蔔 1/3 根、柴魚粉 1 小匙、醬油 25cc、味霖 25cc、脆酥粉 100 克、太白粉

適量、沙拉油適量。

作法：

1. 蓮藕切成 0.5 公分片狀泡水，部分山藥切丁，部分磨成泥；芹菜、紅蘿蔔切碎，脆酥粉加水與沙拉油調成麵糊。
2. 蓮藕先煮約 10 分鐘取出備用。
3. 魚漿、豬絞肉與芹菜、紅蘿蔔、山藥丁拌勻。
4. 以水、柴魚粉、醬油、味霖煮成天婦羅醬油。
5. 蓮藕片一面沾太白粉，放上肉餡，再蓋另一片蓮藕，成為蓮藕餅。
6. 蓮藕餅沾上脆酥漿麵糊，入油鍋炸至金黃。
7. 天婦羅醬油加入山藥泥，成為特製沾醬。
8. 將炸好的蓮藕餅沾上山藥泥醬油，香氣四溢！

小秘訣：

- 蓮藕先煮過再炸，能保持外酥內嫩的口感。
- 山藥泥加入沾醬，不僅增添滑順感，也讓整體風味更清爽。
- 想要更有層次，可以在餡料裡加點香菇或蝦仁，風味更升級。



▲圖 1. 藕香藥泥食材。



▲圖 2. 藕香藥泥料理。

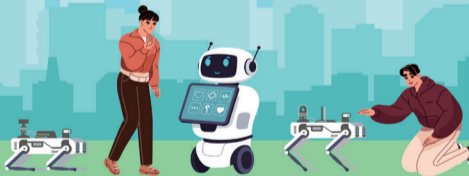
政策宣導

迎接智慧機器人，進入實體AI的時代！

智慧機器人產業推動方案 ▶ 打造臺灣成為人工智慧之島

4大策略

- 關鍵技術布局
- 資安、標準及法規制定
- 產業生態系建立
- 人才培育及應用推廣



行政院 政策廣告 歡迎轉貼 資料來源：國家科學及技術委員會

減量回收及資源循環推動計畫

邁向2050淨零碳排及零廢棄永續願景

最大化循環 最小化廢棄

目標

源頭減量

強化一次用產品減量及分類回收措施，推行循環採購

廢棄物多元循環

推動資源化及建立媒合管道，使再利用產品適材適所

循環經濟轉型與產業國際化

引導產業朝循環經濟發展，打造「綠色臺灣品牌」

行政院 政策廣告 歡迎轉貼 資料來源：環境部

避免誤入詐騙網站、APP小常識

An infographic featuring a cartoon owl character and a person running away from a computer screen. It lists three key points: 1. 認清網址的真實性 (Check the authenticity of the website address), 2. 於有認證之平台下載APP (Download apps on certified platforms), and 3. 瞭解網站蒐集個資的目的 (Understand the purpose of website data collection). It also includes a note: 英文與數字不一樣喔 (English and numbers are not the same).

行政院消費者保護處 廣告



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。