



桃園區農情月刊

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

第 298 期
中華民國 113 年 5 月號

1

發行人 / 郭坤榮
總編輯 / 姜金龍
主 編 / 李余樺 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：香莢蘭

內 國
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

中華民國一十三年五月十五日（中華民國八十八年九月創刊）

本場要聞

臺灣香草崛起，種出世界級的香甜

作物改良科 葉志新 分機 221
農業推廣科 賴信忠 分機 410

香草一直是甜點中最經典的口味之一，其迷人的香氣擄獲了全球消費者的味蕾。然而，您是否曾嘗試過臺灣香草莢的獨特風味呢？本場致力於建立優質的香莢蘭栽培及加工技術，讓臺灣不僅能夠生產香草莢鮮莢原料，亦能加工出高品質香草莢商品，其飽滿度與香氣均可媲美國外頂級品，並於國際專業風味評比獲得三星殊榮。本場攜手輔仁大學共同開發「香草莢風味輪」，幫助消費者更深入瞭解香草莢的風味輪廓。更結合農業科技研究院及圓山大飯店，選用獲得三顆星的臺灣香草莢製作出國宴級甜點，大大彰顯國產香草莢的卓越品質。

香草的獨特甜美風味難以被人工香料所取代，臺灣過去香草莢仰賴進口，經過本場十多年的技術研發及推廣輔導，目前國內種植面積已增加至 30 餘公頃，鮮莢總產量約 50-60 公噸，預計 2 年後可達到 80-100 公噸。而生鮮香草莢採收後需經過加工調製，方能品嚐到其多層次香氣。本場持續投入加工技術研發，輔導桃園市新屋區三合院香草園、屏東縣林邊鄉陳錦超醫師，他們所生產的臺灣香草莢獲得國際風味評鑑所 (International Taste Institute，原名 iTQi) 評選的三星風味絕佳獎章，證明臺灣香草莢品質獲得國際專家一致認可。



▲香莢蘭從種植到量產香草莢需要 4 年時間



▲新鮮的香草莢採收時並沒有香草香味



▲香草莢加工後選別及整理



▲加工完成之香草莢



▲屏東縣林邊鄉陳錦超之香草莢榮獲國際風味評鑑所 (International Taste Institute) 評選的三星風味絕佳獎章



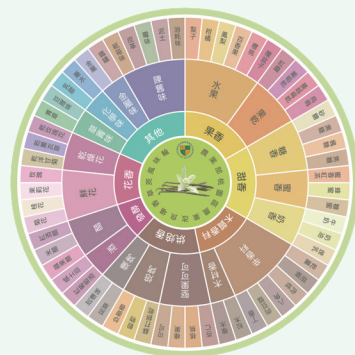
▲桃園市三合院香草園之香草莢榮獲國際風味評鑑所 (International Taste Institute) 評選的三星風味絕佳獎章

為快速深入瞭解香草香氣特性的表現方法，本場與輔仁大學餐旅系李青松教授進行合作，邀請涵蓋可可、咖啡、紅酒、烘焙及餐飲等領域具有國際認證的專業評審級杯測師及品鑑師與香草進口貿易商等，進行專業的感官品評後，首度製作出臺灣「香草英風味輪」，以幫助大眾瞭解香草的香氣特性。國產香草英在專家感官品評測試中展現出甜香、果香及花香的主調性，並在製成冰淇淋後，其香草濃郁度、整體香氣及喜愛度均超越進口原料做出之成品。

本場從育種、栽培及加工技術等進行系統性研究，結合農科院的通路拓展經驗，串接圓山大飯店的食材選用及御手國廚的妙手生花，成功建立一套由研發到銷售，整合拓展飯店食材加值運用的模式，緊密地將研發人員、農民朋友、銷售通路、餐飲運用，一條龍產業鏈串起來，將獲得國際風味評比三顆星的臺灣香草英製作

成國宴級甜點，成功的把國產香草英的卓越品質彰顯得淋漓盡致。

隨著消費者對於食品安全的要求標準提高，人們追求更天然的食物，大型食品企業也紛紛推出無添加人工香料的產品，對天然香草的需求量也日益增加。目前臺灣的香草英產業正崛起中，在產量和風味品質逐漸滿足國內市場的需求，本場與輔仁大學合作推出「香草英風味輪」，幫助消費者深入瞭解香草英的風味輪廓。更與農科院及圓山飯店攜手合作，促進消費者更加認識獨特的「臺灣香草英」，且隨著品質逐步獲國際認可，期待它未來成為全球市場上一顆閃亮的新星。



▲臺灣香草英風味輪

2024第十八屆臺灣國際農業機械暨資材展

作物環境科 周浩源、吳有恒、李汪盛 分機 345、343、300

「2024 第十八屆臺灣國際農業機械暨資材展」展示了農業科技的最新發展，為農業界帶來新的希望與前景。今年的展會於嘉義縣太保市舉行，吸引來自世界各地的參展商和觀眾，展區包括大型農業機械、中型農業機械、智能設備、農機附掛機械、園藝手工具、農機周邊零件及農業資材等。本場也帶著近年研發的成果來參與這場農機界的盛宴。

近年全球暖化及碳排放議題日益受到重視，本場為減少臺灣碳排放量，致力於研發電動農機項目，本次參展成果包含電動式移植機、電動槽耕鬆土機、青梗白菜收穫機、誘蟲燈及旋轉式避蛾燈等農機具及物理防治資材，皆以電力作為驅動能源，其中青梗白菜收穫機更是受到眾多農友喜愛，現場參觀農友都不禁駐足詢問青梗白菜收穫機的功能，並詢問本場同仁是否已將此好用之省工機具技術移轉給廠商進行生產販售。除了現場展示的機種，本場另以影片方式播送本場研發之附掛移植機、電動移植機、驅猴器、植物殘枝粉碎機等成果，讓參觀本次臺灣國際農業機械暨資材展的貴賓更加瞭解本

場各式研發成果，同時促進了國際間的交流與合作。

此次 2024 第十八屆臺灣國際農業機械暨資材展，不僅向農友介紹了本場相關研發成果，在同仁專業親切的講解下，更拉近了與農友間的距離，在因應農友提出各式農業問題時，本場適時提供專業意見，並利用本場研發成果提升農友農事效益，為臺灣農業的未來描繪一片科技與永續的藍圖。



▲本場同仁與農友親切互動解說

場區安全無小事，消防演練有意思

秘書室 徐顯哲 分機 110

「如何讓例行性的自衛消防編組課程變得不一樣？」因為這段話，秘書室職業安全衛生工作坊成員開始提出想法。

「之前去醫院看到醫師、護理師實際演練，好不真實，也許可以試看看？」工作坊成員提出這樣的方向，

開啟了本場第 1 次的自衛消防編組情境演習。從素材腳本的蒐集，主題的發想到限縮聚焦，工作坊成員全心投入，並分工合作。為了使第 1 次情境演習能夠順利，工作坊成員走訪消防局永安消防分隊請益數次，並請林志祥分隊長率領 3 位教官實際指導。

俗語說，凡事起頭難，至少大家跨出第一步。也因為投入，很多同仁擔心自己表現不好，雖不完美，也是有「完美」二字。在這樣的信念中，由本場施錫彬秘書帶領2大責任區編組，總共演練4次，從第1次的生疏，到後來的漸入佳境，所有人都汗流夾背。

「表現很好，看不出來是第1次演練」這是林分隊長給予這次活動最高的評價。本次演練的目的，除了「錯中學、學中做」，更重要的是培養團隊信念。全心投入，相互成長，當天中午的餐盒，咀嚼起來別有滋味。



▲消防局永安消防分隊林分隊長講評：「表現很好，看不出來是第1次演練」



▲由施錫彬秘書（主席位置）主持「自衛消防情境演習」



▲滅火班成員拉消防栓水帶滅火



▲救護班成員CPR+AED為受傷患者急救

青農報報

第6屆百大青農蕭富嚴 從退伍軍人投身有機 到向下紮根食育農育

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

蕭富嚴 2016 年自軍中退伍後，一直在選擇一種既能陪伴家人，又可讓不惑之年的自己過得充實的工作，經過審慎的評估後選擇回鄉（桃園市觀音區）務農，早期以露天栽培紅龍果與玉米筍為主，依循自然與有機農法一路辛勞探索，在嚴耕慎作與品質要求的理念之下，形成完全自產自銷的經營模式，一手打造出「福田嚴耕有機農場」名號，為退伍後開創事業第二春。從農期間也熱心為青農組織貢獻心力，創立屬於自己的銷售模式，引領青農夥伴的農特產品共同銷售，亦對地方公益不遺餘力，在 2022 年獲選為第 6 屆百大青農。

因其太太任職於幼教，開啟了富嚴投身食農教育機緣，一開始於幼兒園及鄰近的國小指導原型食材的辨認，再進一步耕作與管理，而最令小朋友期待的就是採收後料理直接上餐桌，各個玩的不亦樂乎，直呼下次還要種什麼，這些來自小朋友的好奇與童真，令富嚴決心投身在食農教育這一環。在與青農夥伴們累積多年的經驗之下，於 2023 年底

一起組建「智慧農耕團食農中隊觀音食育小隊」，藉由在地不同產業別的農場如蔬菜類、草花類、食材烹調以及養蜂產業等，可進行多樣化的食農教育課程規劃，青農輪流擔任老師，完成食育小隊任務，如現任桃園市青農聯誼會觀音區分會長鍾雪珍，肩負推行食農教育和經營市民農園的決策者，更是食育小隊在課程規劃中，重要的食材烹飪與加工的食育講師；如今，富嚴帶領的豐富食農教育課程，逐漸於在地學校持續發酵，畢竟食農教育對富嚴來說，是一座對學童和消費者傳遞有機與自然的良好橋樑。



▲富嚴於平鎮區平興國小教導學童季節性蔬菜的種植



▲觀音區富林國小學生至農場體驗採收太空包香菇



▲觀音食育小隊於新坡國小進行手作蔥抓餅的食育課程



▲中壢區山東國小香草植物苗移植盆栽與香草香包DIY

季食開始

五月-牛番茄

農業推廣科 傅智麟 分機 430

嗨！季食開始的夥伴們，「番茄紅了，醫生的臉就綠了」，你聽過嗎？有沒有發現，最近市場上牛番茄開始變便宜了！其實，在臺灣，番茄種類眾多，全年都吃得到，不論是大果或小果，但是從現在起，5月到9月是牛番茄春夏作重要產期，這時候的牛番茄，整顆鮮紅，酸甜可口，炎炎夏日，不管沙拉鮮食或烹調、湯品甚至加工，都非常適合。

番茄含有多種礦物質和豐富維生素，可以透過不同飲食方式，多樣化攝取。以牛番茄而言，如果您主要攝取維生素C，可以用生食方式當水果吃，或是切塊作生菜沙拉，切片夾三明治、漢堡等，增添顏色，且可解膩。但如果您是要多攝取茄紅素，那就改以熟食料理，因為番茄中的茄紅素屬於脂溶性營養素，料理時加一點油，或是和含油脂的肉品一起料理，更可以增加茄紅素的吸收。

不過，番茄到底是蔬菜？還是水果？其實就消費及料理的習慣和營養攝取的觀點，大果番茄如牛番茄、黑柿番茄纖維多，視為蔬菜；而小果番茄如聖女小番茄甜度較高，多為生食，則被視為水果。

你知道嗎？北部地區的新竹縣芎林鄉就盛產番茄喔！而且農會也有很多與番茄相關的加工產品，番茄麵、番茄米粉、原汁含量70%的番茄汁等等，今天我們就用新鮮牛番茄、番茄麵及番茄汁一起來教大家一道低脂又滿滿茄紅素的高纖麵點—「紅纖滿麵」，爽口無負擔，不同於傳統的番茄義大利麵喔！

《紅纖滿麵》

食材

牛番茄 4 顆、黃色胡蘿蔔 100 克、西洋芹 100 克、豆薯 100 克、雞胸絞肉 250 克、番茄麵條 250 克、番茄汁 400 c.c.、蛋 2 顆、蒜頭少許、橄欖油 1 大匙、黑胡椒少許。

作法

1. 取牛番茄、黃色胡蘿蔔、芹菜、豆薯、蒜頭等均切成碎丁備用。

- 2. 鍋中加入少許油，將雞胸絞肉倒入拌炒，炒至略乾且散發出香味，先取出備用。
- 3. 將蒜末、新鮮番茄丁、番茄汁、1 大匙油加入拌炒均勻，蓋上鍋蓋開始中小火燉煮約 20 分鐘。
- 4. 加入雞胸絞肉，少許鹽調味，美味低脂義式番茄肉醬就完成了！
- 5. 將蛋炒碎，依序再加入黃色胡蘿蔔、牛番茄、芹菜、豆薯等炒熟。
- 6. 將番茄麵煮 9 分熟，撈出，過涼開水瀝乾，置盤中，撒上炒好的番茄丁等配料，淋上肉醬，美味番茄纖蔬低脂肉醬麵誕生囉，開吃！

小秘訣

- 煮麵時加少許油，煮約 8-9 分熟，即撈出泡冷開水，麵會更 Q 喔。
- 低脂義式番茄肉醬，趁現在牛番茄價格便宜，又新鮮，可以多買一點，平時多做一點，冰在冰箱，拌飯拌麵都很合適喔。
- 芹菜部分，可以換成毛豆，顏色豐富，又增加蛋白質。
- 黃色胡蘿蔔可以換成玉米筍，增加纖維質與甜度。



▲紅纖滿麵食材



▲食材 - 鮮蔬部分先處理成丁狀



▲紅纖滿麵（粗麵）



▲美味番茄纖蔬低脂肉醬麵線

新團隊夥伴



吳伊婷

學歷：國立臺灣大學園藝暨景觀學系碩士
經歷：國立仁愛高級農業職業學校園藝科技士
花蓮區農業改良場作物改良科助理研究員
現職：農業推廣科助理研究員
專長：作物栽培
興趣：羽球、爬山
到職日：113 年 3 月 11 日
電話：03-4768216 分機 436



李立茹

學歷：國立臺灣大學國家發展研究所
經歷：雲林縣政府民政處科員
現職：秘書室專員
專長：文書研考、物品收納
興趣：聽音樂、旅行
到職日：113 年 5 月 1 日
電話：03-4768216 分機 114