中華民國105年6月號

桃園區農情月刊203期

健康、效率、永續經營



本場辦理「傾聽人民心聲實施計畫」7月份農業技術諮詢服務暨傾聽人民心聲座談會規劃表如下,歡迎參加 ,若有問題請來電本場農業推廣課(03)4768216,轉分機432李寶煌先生。預定活動若有異動以本場網站「 最新活動訊息公告」為主。網址: http://www.tydares.gov.tw

辨理日其	1 主題作物及內容	地點	地址	農會聯絡人	電話
105.07.01	水稻、果樹及番茄栽培管 理與病蟲害防治	新竹縣芎林鄉農會 4樓活動中心	新竹縣芎林鄉文昌街120號	劉旻鑫	03-5921173 分機34
105.07.20	茶、綠竹及果樹栽培管理 與病蟲害防治	新北市新店地區農會 3樓會議室	新北市新店區光明街98之1號	陳致宏	02-29106666 分機2012

為提供農友更即時的資訊,本場臉書專 頁正式上線,歡迎農友加入粉絲團。 加入方式:

- 1. 臉書搜尋「行政院農業委員會桃園區農業改良場」
- 2.本場全球資訊網(http://www.tydares.gov.tw)首 頁「桃園場Facebook專頁」
- 3.智慧型手機QR Code





出版刊物連結





本場LINE作物病蟲害即時診 五上午8時至12時,下午1時 至5時,歡迎農友多加利用



本場在行政院農業委員會農業知識入口 網中負責綠竹、根節蘭、花壇植物、聖 誕紅、小白菜、甜柿、日日春及山藥等 良場官網,點擊右側本場農業主題館 歡迎多加利用。

http://www.tydares.gov.tw



·ID搜尋:034768216

### 健康、效率、永續經營

作物別	病蟲害種類	時期	
	黑點病	全月	
】 柑橘類	潰瘍病	全月(颱風季)	
作	星天牛	全月	
	銹蜱	全月	
梨	輪紋病	全月	
术	黑斑病	全月	
柿	角斑病	全月	
山藥	炭疽病	全月	
	葉斑病	全月	
水蜜桃	東方果實蠅	全月	
甘藷	甘藷蟻象	全月	
口站	基腐病	全月	
	豆莢螟	全月	
豆菜類	番茄斑潛蠅	全月	
	斜紋夜蛾	全月	



作物環境課 吳信郁 莊國鴻 310 \ 311

詳細防治資訊(以手機下載QR碼掃描器 app即可連結網址)

作物別	病蟲害種類	時期
果菜類	白絹病	全月
木米恕	斜紋夜蛾	全月
	炭疽病	全月
瓜果類	銀葉粉蝨	全月
	瓜實蠅	全月
十字花科小葉菜類	炭疽病	全月
子化科小耒米規	黃條葉蚤	全月
萵苣	萎凋病	全月
芋	疫病	全月
緑竹	竹盲椿象	全月
I X/示	竹捲葉蛾	全月



### 農業要聞專欄

# 行政院農業委員會新任曹主任委員啟鴻上任一主委的話

### 依據行政院農業委員會5月20日新聞稿刊登農業推廣專欄

強化體質、創新價值 共創台灣全民農業新願景

**啟鴻出身屏東林邊農村,歷任省議員、立法** 委員為農民喉舌,擔任屏東縣長期間,也將農業 作為施政重心。即使縣長卸任,仍親自參與國產 友善耕作紅豆的契作與推廣。對啟鴻來說,農業 永續經營是一生的念茲在茲,友善環境則是身土 不二的堅持。

啟鴻過去見證台灣農業賺取外匯幫助工業發 展,對經濟起飛扮演舉足輕重的角色,也充分體 認面對貿易白由化浪潮下,台灣農業升級的泊 轉機,啟鴻受負重託擔任行政院農業委員會主任

委員,將與所有農業從業人員攜手努力,承先啟後,為台灣農業未來十年、 二十年發展,扎下穩固根基。

然而,農業不僅僅是農民的農業,在穩定糧食供應、維護生態環境、保 障食品安全、維繫社會文化等層面,與全民生活息息相關,提供多功能價 值,因此啟鴻希望打造「全民農業競爭力」,透過建立農業典範、建構農業 安全體系、提升農業行銷能力等三大主軸,強化台灣農業體質,創新台灣農 業的價值。

一、建立農業典範

目標:提高農民收益、確保農民福利、提升糧食自給率、因應貿易自由化 策略:

(一) 推動對地的綠色環境給付

與保價收購制度雙軌並行。農民若選擇綠色給付,符合農地農用與 基期年者,給予補助;鼓勵農地種植進□替代作物,推動減少化學肥 料與農藥使用,推廣友善環境之有機生產方式,配合使用生物碳回歸土 地,活化土壤

針對農漁禽畜產品與設施推動農業保險,以有效因應氣候變遷衝 擊,穩定農民所得。

(三) 推動禽畜產業升級

建立疫情事前預警機制、產地設置快速檢驗中心、落實飼養登記制 與防疫 SOP ,控制口蹄疫、禽流感等重大動物疫病不再傳播,協助禽 農復養符合防疫標準。提高豬隻育成率,推動畜舍綠能及沼氣發電,提 升禽畜產品的生產、屠宰、分切與物流品質,推動產銷履歷,以恢復出 口為努力目標。

(四) 落實漁業資源保育

保育沿近海漁業資源,加強遠洋漁業管理符合國際規範,達成漁業 資源永續利用,改善作業環境,維護漁業勞動者權益。

(五) 林業資源永續利用

推動禁伐天然林政策入法,經濟林利用符合國際森林管理委員會 (Forest Stewardship Council,簡稱FSC) 規範與標準,擴大並深化「里 山倡議」精神,達成環境永續利用。

(六)推動農電共享雙贏

針對不利耕種、污染、鹽化、嚴重地層下陷等農地,設置高架、浮 動透光之非營農型光電設施,並投入試驗研究改良土壤,讓土地恢復農 用為目標;針對優良農地申設營農型光電設施案件,則嚴格要求遵守透 光度、建蔽率與設置收儲雨水設備,落實農業生產,並加強查核。提供 定型化契約範本,保障農民權益。

(七)發展智慧科技農業

建立設施農業新技術,結合資通訊、物聯網、大數據、生物科技與 綠能經濟。

(八) 協助青年從農計畫

全面建立農事教育與實習場所,整合農會、改良場、試驗單位,建

立青年農民技術體系,輔導青農取得農地使用與資金貸款,促進每年投 入農業實習或以農業為職業的人數增長。

(九) 活化在地經濟

獎勵國中小營養午餐採用在地食材,推行食農教育,鼓勵地產地消 活動,設立區域農產加工中心整合產銷,結合農業休閒旅遊。 二、建構農產品安全體系

目標:穩定糧食供應、全面提升農產品品質、確保消費者食品安全

(一)建立糧食安全體系 實施糧食援助計畫,配合國土計畫法盤查農林水土資源與分級,確

保農地不再流失,落實農地農用與山坡地水土保持,減少休耕面積提高

農地利用率,提升農業用水效率。 (二) 大糧倉計畫:規劃非基改雜糧生產區

> 針對休耕地鼓勵種植進□替代作物或非基改大豆、玉米,建構完善 的採後處理與農產品加工體系,鼓勵農民與廠商契作生產,輔導青年農 民投入生產至加工的垂直整合,以增加農村生產活動與農民收入,確保 消費者食品安全。

(三) 推廣有機與友善環境耕作

增加有機農業耕作面積,推廣生物防治,發展碳封存技術,讓農業 廢棄物作為生物碳,回歸土地增加土壤有機質,達到保水、保肥與增加 土壤微生物等效果。改進有機農業相關法令不合時宜之處,以利有機農 民施作。

(四) 從源頭建構農產品安全生產

推動灌排分離與加強查緝污染農地行為,減少化學農藥與化學肥料 濫用,推行農業張老師制度輔導農民合理化施肥,採行作物、病蟲害整

(五) 提高農產品查驗頻率

加強上市前的農漁畜產品農藥或動物用藥殘留檢驗,以及市售肥 料、飼料等農業資材重金屬污染檢驗。

(六)建立消費者信賴的農產品標章制度

擴大建立國內消費者可信任的台灣產銷履歷制度(Taiwan Good Agricultural Practice, TGAP),並與GLOBALG.A.P.(全球良好農業規 範)接軌,讓台灣優質農產品取得國際消費者信任。

三、提升農業行銷能力

目標:行銷通路多元化、加強農產品出口、設立農產品網路平台 策略

(一) 茁壯小農、扶植企業農

推動農民生產組織改革,茁壯小農、扶植企業農,透過合作社、產 銷班、農民團體來整合小農,擴大產能,增加競爭力。規劃生產專業區 或園區,推動從生產、加工、包裝至行銷的垂直整合

(二)成立農漁產品出口公司

選擇具競爭力的熱帶水果、特色糧食作物、設施型花卉、農漁畜產 及加工品,根據市場需求,對內與農民團體合作生產,提升品質,對外 行銷國際高端市場,建立多元化出口管道。

(三)建構農產品網路交易平台

將現有各種網路行銷農產品納入此平台,凡在此平台銷售者,政府 會確保農產品安全性,讓消費者了解農產品生產過程,確保買賣雙方交

**啟鴻出身農家子弟,熱愛農村,非常重視農業的永續發展,充分感受農** 民對改善生產環境的望治心切,也看到台灣農業具有高度潛能與未來性。啟 鴻將把握機會,用好的策略,來打造幸福農民、安全農業、美麗農村的全民 農業新願景。



### 農業推廣專欄

# 母親的禮一有機米囍米禮盒

作物改良課 鄭智允 分機213

以米飯為主食的我們,米造就了我們的文化,也好似母親養育著我們。近年來由於良好之禮盒真空包裝,米的保存期限可以拉長到半年以上,因此,國人在結婚囍餅或是年節送禮,逐漸採用米禮盒來紀念這些重要的時刻。對此,新竹縣竹東地區農會積極協助稻米產銷班農友,加強收穫後調製及行銷包裝,從碾米、乾燥及包裝一貫作業,並積極建立可迎合新世代市場消費者需求的在地農產品行銷,開發「母親的禮」米禮盒,進一步降低食物運輸里程數,以達到節能減碳與環境親和之宗旨。

本場輔導竹東鎮有機米產銷班第1班,以環境親和理念栽培管理優良水稻品種桃園3號,不噴灑農藥,施用有機質肥料



↑母親的禮-有機米囍米禮盒

種植水稻,引用無 污染之水灌溉,生 產出外表粒粒整 產出外表物養香Q 及健康的,並經養香Q 機新香米,並態 養育自然生態 金會(MOA)有機驗 證。香米品種桃園 3號係本場歷經多



↑嚴守品質與健康安全,有機香米提升包裝質 感,適合逢年過節的最佳伴手禮。

大且飽滿,白米外觀晶瑩透亮,打開米袋時即可聞到撲鼻而來的芋頭香味,蒸煮時飯鍋飄來陣陣香氣,還沒開飯就令人口水直流食指大動,不但如此,即使米飯涼了,風味仍毫不遜色,粒粒分明的Q度與美味也使其於經典好米比賽中大放異彩。

欲購買優良品牌「母親的禮」、「竹東有機糙米」及「竹東有機香米」的消費者,除可到竹東地區農會購買外,亦可於線上訂購輕鬆宅配到府或送禮對象家中,省去自己搬運的辛勞。讓我們快點動動手指,好好品嘗健康美味的新香米吧!

### 農業要聞專欄

# 105年第2期作試辦稻作直接給付!!

為鼓勵生產高品質稻穀,或以友善環境方式生產,自行銷售的農民,農委會規劃本(105)年第2期作於全國6鄉(鎮、市、區)試辦直接給付與保價收購雙軌制,提供生產優質稻穀的農民,多一個領取直接給付,不交公糧的選擇。

### 試辦稻作直接給付方案內容

- 一、試辦地區:桃園市楊梅區、新竹縣新埔鎮、臺中市龍井區 、彰化縣福興鄉、嘉義縣朴子市及臺南市柳營區等6鄉( 鎮、市、區)。藉由現行公糧繳交率較高、較低,及加工 用(和、糯)稻米產區等不同樣態的分析,了解各區域農 民之接受度。
- 二、申請資格:
- (一) 農民之戶籍及土地均位於試辦鄉(鎮、市、區)。
- (二) 該筆土地符合公糧稻穀繳售資格,且於102~104年任一年 度第2期作申報種稻有案。
- (三) 105年第2期作確實種稻者。但以宿根或落粒方式栽培(再生稻)者,不得領取給付。
- (四) 土地已簽訂契約出租或耕作協議書者,給付由實際耕作者
- 三、稻作直接給付金額:試辦區內符合資格、於8月31日前完成申報(領取直接給付,不繳公糧)且105年2期作確實種稻之農民,可領取每公頃稻作直接給付1萬元。

### 依據行政院農業委員會農糧署6月7日新聞稿刊登

- ◎計算方式:農民繳交公糧與銷售市場之價差,每公頃約 9,000元。考量稻作蘊含環境多功能價值,額外增加1,000 元。合計每公頃給付10,000元。
- 四、申報期間、地點:
- (一) 申報期: 105年6月16日至8月31日前。
- (二) 受理地點: 試辦之鄉(鎮、市、區)公所或農會。
- (三)給付金發放:由農會審核造冊後,送縣(市)政府審核通 過後,送經所屬分署複審通過,即由分署將給付金送農會 撥款至農民本人帳戶。

### 結語

稻作直接給付與保價收購雙軌制,對農民及糧食業者的衝擊低,而且可引導更多人種種良質米,或以友善環境方式生產提升稻米產業競爭力,因應貿易自由化趨勢。希望透過農民、糧食業者與政府共同努力,提升稻米品質,以擴大消費市場規模,促使產業永續經營。

※試辦區農友對於申報稻作直接給付倘有疑問,請洽詢:

- 1. 農糧署: 02-23937231
- 2. 當地分署
- (1)北區分署: 03-3314043
- (2)中區分署: 04-8321911轉226
- (3)南區分署: 06-2372161轉229或221

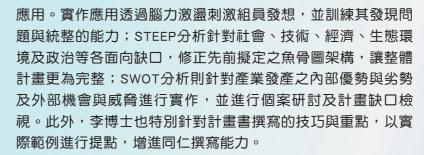
### 健康、效率、永續經營

## 「地區特色創新産業分析實務與實作研習營」圓滿結束以

農業推廣課 溫善淳 分機412

為提升公務人員創新思維及有效提出解決策略方案能力,本場於本(105)年5月 18及25日辦理「地區特色創新產業分析實務 與實作研習營」,特地邀請臺灣農業科技資源運籌管理學會理事長李宜映博士擔任講師 與指導實作。

本課程針對產業問題分析、科技策略工 具應用及確立目標等議題,以分組討論方式 進行實作。個案研討主題包括設施蔬菜省工 栽培技術、都會地區主要觀花盆栽商品養護 技術建立與消費行為、北部地區仙草產業價



經紮實的實作研習營課程,本場同仁皆收穫滿滿,期能有助於未來農業科技計畫的執行,並協助政府農業政策順利推 展。



↑廖場長乾華(右)為地區特色創新產業分析實務與實作研習營間場致詞。



↑邀請臺灣農業科技資源運籌管理學會李博-









↑以分組方式進行實作研習。各組分別針對主題進行STEEP分析討論並分享結果。(1)吳副研究員安娜—都會地區主要觀花盆栽商品養護技術建立及消費行為(左上);(2)莊助理研究員國鴻—設施蔬菜省工栽培技術(右上);(3)林課長孟輝—綠能產業在設施栽培之應用(左下);(4)龔站長財立—北部地區仙草產業價值鏈技術缺口分析(不下)。

### 本場活動報導

## 國產農特產地方特色料理研習

為提升農會家政班婦女及田媽媽運用國產農特產品技能, 以達到推廣在地食材的目標,本場特於本(105)年5月20日 舉辦國產農特產地方特色料理第一梯次研習,各農會家政指導 員及班員共40人參與,十分踴躍。

課程中邀請衛生福利部樂生療養院蘇營養師嘉華講授地方 特色食材營養及料理技巧運用,並進行料理套餐實作課程,藉 實際操作與班員彼此分享經驗,期能更瞭解國產食材的料理技 巧重點,並能產 出推廣性高之美 味佳餚,帶動優 質農產品生產。



↑衛生福利部樂生療養院蘇營養師嘉華擔任本 次研習講師。



↑傅助理研究員智麟(左)向學員講解本次研 ↑料理實作課程示範。 習內容與目的。



↑蘇營養師嘉華(左3)與傳助理研究員智麟 (右2)與班員分享實作成品。