



桃園區農情月刊

1

第 265 期

中華民國 110 年 8 月號

行政院新聞局登記證局版臺省字第 1069 號 中華郵政北台第 6025 號執照登記雜誌交寄

發行人 / 郭坤峯

總編輯 / 姜金龍

主編 / 李宗樺 賴信忠

發行所 / 行政院農業委員會桃園區農業改良場

地址 / 32745 桃園市新屋區後庄村 7 鄰東福路 2 段 139 號

電話 / (03) 4768216 傳真 / (03) 47668477

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：朝鮮薊 / 陳怡如攝影



中華民國一一〇年八月十五日 (中華民國八十八年九月創刊)

農業要聞新知

救災為先 農委會公告 8 月上旬西南氣流豪雨現金救助勘查方式

依據行政院農業委員會 110 年 8 月 11 日新聞稿刊登

8 月上旬西南氣流豪雨造成中南部地區農業災損，總統、行政院蘇貞昌院長及農委會主委陳吉仲均陸續前往各重要產地瞭解農損情形，該會已分別於 8 月 5、6、9、11 日公告彰化以南農產業全部品項；臺中、南投、苗栗、新竹及桃園地區之西瓜等多項農產品為辦理農業天然災害現金救助及低利貸

款的地區與品項，並籲請受災農民儘速至公所申請。為 110 年 8 月上旬西南氣流豪雨造成中南部地區嚴重農業災損，為協助農民迅速恢復生產，農委會綜合受災地區天氣情況與農作物受損情況，於 110 年 8 月 11 日公告嚴重受損農作物地區及品項勘查方式，俾基層公所得依公告簡化勘查事宜。

總統、行政院院長關心豪雨災情，指示災後復建為第一優先

農委會指出，受 8 月上旬西南氣流豪雨影響，造成中南部地區農業災情，統計至 8 月 11 日 17 時止，農業產物及民間設施估計損失計 4 億 7,784 萬元，災情損失嚴重。總統及行政院長在勘災時指示，務必從速、從簡辦理救助作業，俾受災農民能儘速復耕，恢復農業生產。

一定超過 20% 以上，基層公所在現勘時得免確認作物之損失率；另具有種植客觀證明文件者，得免除現勘程序，逕為認定符合現金救助之標準。

過往基層公所辦理農業天然災害救助，確認災害造成之損失方式為實地勘查認定。惟實務上，當大型災害發生時，因勘災面積龐大、人力有限等因素，導致辦理程序冗長，進而造成救助金撥款延遲，喪失政府協助農民迅速恢復生產之美意。農委會為節省人力及縮短作業時間，已於 110 年 6 月 29 日修正發布天然災害救助辦法(下稱救助辦法)，新增相關規定，當發生劇烈之致災天氣，透過以往歷史經驗或科學數據已可得申請救助項目之損失率

農委會依據各縣市降雨量、災損情形、各地區淹水情況及現場勘查結果，110 年 8 月 11 日依據救助辦法公告各地區免勘損失率之作物品項，且當農民具有產銷履歷、投保農業保險、領有同品項農業天然災害現金救助有案、領有對地綠色環境給付計畫或經本會農糧政策資訊管理系統登記有案者，得免現勘。

農委會進一步說明，考量本次災害受災面積廣大，倘受災農民無上開種植客觀證明文件，為使勘查更有效益，並掌握救助時效，基層公所受理申請救助案件之勘查方式，以抽樣 20% 以上之申請案件為之。

農委會提供低利貸款免息措施，啟動技術服務產業輔導機制

農委會進一步說明，多天連續降雨後又天氣放晴，對於農作物將產生遲延性受損。農委會會依據作物受損情形，公告現金救助及低利貸款，以協助農民復耕。同時請地方政府繼續查報災情隨時函報該會，該會亦將召開專家會議，滾動式公告嚴重受損農作物地區及品項勘查方式，使基層公所得依公告簡化勘查事宜。

天災低利貸款免息措施外，放貸機構也會加速審查，以協助受災農共同度過難關。

對於本次受災之農漁民本會除提供現金救助外，有復耕、復建資金需求之農民，本會也提供農業天然災害低利貸款，除提供至 111 年 4 月 14 日之

因應本次災損，農委會也啟動技術服務團，協助災後輔導工作，受災農友可洽請相關試驗改良場所暨相關單位詢問，由專家提供技術輔導，減少災害損失。另本會農糧署也針對受損作物辦理產業輔導措施，提供受災農民恢復生產之協助。

農業技術

「七月筍」享當季(下)——竹筍是從古至今之山珍

農業推廣課 徐振家 分機 436

台北分場 王斐能 02-26801841 分機 104

「竹其萌曰為筍，筍從竹、旬，旬內為筍，旬外為竹」，亦即嫩時為筍，老時為竹，竹的嫩芽成長至竹筍，約經 10 日，十日為旬，「竹筍」一詞便衍生而出，而古人解釋「筍」是形聲會意字，認為竹之新芽出土後 10 天內，鮮嫩宜於食用，過了 10 天後纖維粗硬且味道難嚥而將成為竹，這也說明了竹筍的採收與賞味期極短之特性。《詩經》〈大雅蕩之什韓奕〉載「...其蔌維何、維筍及蒲。...(略)」，以及《周禮》〈天官冢宰〉「...筍蒹、魚醢。...(略)」等紀錄，皆顯示竹筍的食用歷史已有 3 千多年，且中國古人對筍的美味及醃漬利用已有普遍認知。最早於漢代便設置「司竹長」作為管理竹園的職位，唐代官吏正七品下的「司竹監」，職掌養竹園之事，每年將竹筍供應宮廷；南朝劉宋(420-479)戴凱之《竹譜》(約成書於西元 5 世紀中葉)是中國乃至世界第 1 部竹類專著，書中即記載了南方 40 餘種竹類及筍的風味；宋代贊寧《筍譜》(約成書於西元 971-978 年)是世界最早的竹筍專著，描述歷代流傳的採筍及煮筍的經驗，除了筍用竹類的栽培技術大幅提升，並有鹽筍乾加工的方法。因此，竹筍自古被民間乃至宮廷當作「菜中珍品」，享有「寒土山珍」、「味冠素食」及「蔬食第一品」等美譽，還有著「無筍不成席」之說。

傳統上，竹筍在一些亞洲國家被視為常規菜餚，由於世界範圍的食品貿易、中式餐館的普及和多地區文化的融合，竹筍的消費迅速蔓延到各大洲，總結全球主要食用筍約 88 種，主產地約 20 個國家，每年竹筍的消費量已超過 200 萬公噸。臺灣現有竹類共 22 屬 89 種，其中 25 種為原生種，經比對其幼筍可供食用之竹類約 30 種，味美常食或具經濟價值者至少 10 種；而市面上常見食用種類為 8 種，又以綠竹筍、烏腳綠竹筍、麻竹筍、桂竹筍、孟宗筍等 5 種為主，尤以前 3 者為夏秋季之重要筍種；箭竹筍、石竹筍和新興的甜龍筍等 3 種，栽培與產量較少，茲分述如下：

- 一、綠竹(刺竹屬，學名 *Bambusa oldhamii* Munro，熱帶木本竹類)
 1. 別名：荖竹、毛綠竹、烏藥竹、坭竹；梨仔筍、甜竹筍、馬蹄筍、初夏綠寶石。
 2. 原產地：中國浙江南部(溫州市)至福建。
 3. 特性：筍殼平滑無毛，尖端略帶綠色，基部淡黃色，單筍重 0.3-0.7 公斤；筍體短肥，呈牛角彎曲，質地細嫩、風味甘美、纖維少、口感佳，帶有竹香，是消費者喜愛也是外銷的主力筍種。
 4. 分布與產地：多栽培於海拔 500 公尺以下坡地，全臺生產面積約 7,000

(接下頁)

(承上頁)

公頃，北部各縣市合計占約 70%。主要產地在北部為新北市三峽、五股及八里區(觀音山區)，以及桃園市大溪及復興區，而臺北市木柵一帶及新竹縣寶山鄉為次要產地；南部主要產地為臺南市白河、關廟及龍崎區，屏東縣長治鄉(發筍期 3 月為全臺最早)；臺中市潭子區亦為中部重要產地。

5. 產期：4-10 月，盛產期 5-7 月，北部產筍期約晚 1 個月，盛產則在 6-8 月。

二、烏腳綠竹(刺竹屬，學名 *Bambusa edulis* (Odash.) Keng，熱帶木本竹類)

1. 別名：四季竹、鬍腳綠、烏殼綠竹。
2. 原產地：臺灣原生種。
3. 特性：為綠竹之變種，較綠竹早約 1 個月產筍，筍體較為直立稍大，長圓錐形，筍殼黑綠色、有黑絨毛，籐內面帶紫紅色，單筍重 0.8-1.2 公斤，肉質細嫩、纖維少，味甘鮮美，供鮮食及製罐與筍乾；因賣相不佳，鮮食用多以黑色不透光塑膠布等材質覆蓋，讓筍殼在不見光的情形下呈黃白色。1978 年 7 月，此種經濟栽培後開始運銷供應大臺北市場。

4. 分布與產地：海拔 300 公尺以下均有栽培，生產面積約 1,000 公頃，嘉義縣大林鎮為最大宗產地，其次為雲林縣斗南鎮至古坑鄉一帶。

5. 產期：3-10 月，盛產期 5-8 月。

三、麻竹(牡竹屬，學名 *Dendrocalamus latiflorus* Munro，熱帶木本竹類)

1. 別名：甜竹、大葉烏竹、大頭竹。
2. 原產地：中國華南地區。
3. 特性：筍產量高，是食用竹筍中個體最大者，單筍重約 1~3 公斤，筍形圓錐狀，筍殼無毛，略帶淡黃色，味較綠竹筍差，肉質粗纖維稍多，鮮食需在筍尖破土當天需立即採收，而加工者則約於出土後 1 公尺；本島主要供加工筍製品，如熟筍、筍乾、筍絲、筍片、脆筍、桶筍及醬筍等，尤其是筍乾的發酵味吸引日本人，在日治時期便開始被日本拉麵所用，曾在 1970 年代前後，造就臺灣筍外銷之鼎盛時期。麻竹葉大且具竹香氣，是南部常用之粽葉，亦為早期公賣局竹葉青之釀造原料。

4. 分布與產地：是臺灣分布最廣的竹種(約有 9 萬公頃)，多栽培於海拔

1,000 公尺以下，主產於雲林、嘉義、南投縣及臺南市沿山地區(四縣市占全臺麻竹面積 94%)，以雲林古坑鄉最多，嘉義番路與大埔鄉、南投中寮鄉、臺南市南化與新化區等地居次；其餘尚有高雄市六龜與甲仙區，臺中市大坑山區一帶。

5. 產期：端午節過後即進入產季，約 6-10 月，盛產期 7-9 月。



▲短肥且呈牛角彎曲，是品質優良的綠竹筍(產自新北市五股區)。



▲加工用的麻竹筍，與可作粽葉的新鮮麻竹葉(產自雲林縣古坑鄉)。



▲烏腳綠竹筍(圖左無覆蓋者供加工，筍殼黑綠色、有絨毛，筍籐內面帶紫紅色。圖右覆蓋栽培呈美觀黃白色，供鮮食)(攝於嘉義縣大林鎮)



(下期待續)

柑橘夏季栽培管理要點

新埔工作站 施伯明 03-5894949 分機 13

時序進入盛夏，正是柑橘果實快速生長的季節，此時期氣候條件容易造成果實出現生理障礙或損害，影響品質及產量，因此，如何經由適當之管理，度過此時不利的條件而使果實健康生長，對於柑橘生產來說非常重要。

夏季修剪是重要管理工作，主要是為了控制樹勢，剪去大部分的徒長枝與過密枝條，避免上方枝梢茂密而使樹冠內層日照不足，並剪除下垂枝、逆生枝、交錯枝及平行枝等。近年夏季高溫常導致冠頂果實嚴重日燒，造成果實歪斜且汁胞乾縮，因此，應避免以夏秋梢等直立枝作為結果母枝，而徒長枝可稍微延遲修剪，提供果實部分遮蔭。

疏果作業亦是夏季管理的一環，除可增加果實體積及提升果實品質外，更重要的是能減輕隔年結果現象而穩定生產。疏果通常於 7-8 月進行，先疏除生長不佳及樹冠內層幼果，若果實數仍過多再疏除健康果實。而有日燒發生風險之果實亦可提早疏除，減少養分浪費，並有利其他果實生長。

草生栽培有利果園水土保持、調節微氣候並增加土壤有機質含量，而當夏季降雨不足時，使用殺草劑之果園通常植株乾旱情形較為嚴重，顯示草生栽培之重要性。夏季乾旱時應視缺水情形調整割草頻度或高度，於減少雜草水分競爭及適當覆蓋地面間取得平衡。

夏季是營養生長旺盛季節，一般進行 1-2 次追肥，但若施用過多氮肥，可能使夏秋梢大量生長，造成其他養分稀釋及競爭，不利果實蓄積養分而影響品質；而過多枝梢造成通風不良，亦導致病蟲害發生嚴重，此時期施肥應適當增加鉀肥並降低氮肥施用比例。

水分是影響柑橘生產的重要因子，夏秋高溫期枝梢及果實生長旺盛，此時需維持水分供應，缺水容易導致落果及小果比例增加，若土壤水分乾涸劇烈變化則易造成裂果。目前灌溉系統已逐漸成為果園標準配備，其中滴灌或微噴系統是坡地果園常用的灌溉方式，需在夏季頻繁使用前確保灌溉系統可正常運作及預貯足夠水源，避免需灌溉時措手不及，並應定期進行巡檢及維護。而若連續降雨且排水不良，常導致柑橘根部氧氣濃度降低並積累二氧化碳，進而影響根部吸收功能，可能導致柑橘果實發生汁胞粒化(俗稱乾米)，因此，果園排水溝之維護與雜草清除亦不可忽略。

近年極端氣候發生益趨頻繁，柑橘果實因掛樹期長，遭遇到之風險也較大，尤其是在夏季快速生長期。氣候因素的影響雖然無法完全避免，但各項栽培措施仍具緩解之效果，經由各項管理維持樹體健康生長，才能更有效地減輕氣候變化帶來之影響。



▲氮肥施用過多易抽生許多徒長枝，其上生長之果實體積大且果汁率低，並容易發生日燒，應調整施肥量及元素比例以減少徒長枝。



▲結果過多易導致養分競爭及出現隔年結果現象，應進行疏果作業。



▲使用殺草劑易使根部受損，樹體抵抗乾旱能力較低，容易出現葉片捲曲及果實皺縮。



▲使用滴灌系統可節省水源，但進行果園管理時需注意避免損壞。



▲水分供需不平衡容易導致裂果發生。



▲落實應有之管理確保生產品質優良之果品。

防疫期間，加互打樣服務不打烊

作物改良課 何昱圻 分機 224

疫情流行之際，小農面臨許多預期外的挑戰，如因生鮮物流配送卡關而使蔬果供銷受阻。秋葵自 6 月份進入產量高峰期，然其鮮品販售期短，且特有黏滑口感，使接受度受限。桃園區農產加值打樣中心受理轄

區農友秋葵打樣，藉由乾燥技術及簡易調味開發之秋葵乾，用吃零嘴的方式補充每日膳食纖維，亦可品嘗蔬果風味。

秋葵口感軟糯粘滑，富含膳食纖維、礦物質、鈣和維生素，因營養

(接下頁)

(承上頁)

價值高也被稱為「綠色人參」。因應進入產量高峰期，秋葵鮮品販售期短且須低溫保存，轄區農友曾小姐透過電話諮詢秋葵打樣，希望能透過加工方式延長保存，並增加產品口感豐富性。

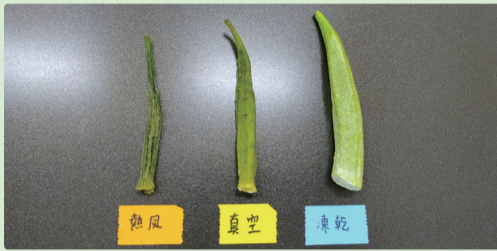
打樣中心透過比較不同切片方式及乾燥設備(熱風、真空及冷凍乾燥)，可製作秋葵脆片及脆條，乾品水活性低，可常溫保存、延長產品販售期，且改變原有黏滑口感，質地硬脆。此外，相較坊間使用以真空油炸脫水方式，

本品無額外添加油脂、熱量低，且保留秋葵總多酚物質，經簡易調味可直接食用。

防疫期間，農產加工打樣服務不打烊，北部地區有加工打樣服務需求的農友歡迎電洽桃園區農產加工打樣中心聯絡窗口，電話 03-4768216 分機 261，或經由農產加工整合服務中心網頁(<https://apisc.atri.org.tw/>)提出申請。



▲秋葵真空乾燥打樣。



▲不同乾燥方式製作秋葵乾。



▲秋葵乾燥產品。

新興花卉白鶴蘭上市與插花作品欣賞

改良課 李淑真 分機 234

白鶴蘭為蘭科根節蘭屬的植物，是臺灣低中海拔最普遍且常見的野生蘭花之一；為中大型地生蘭，多生長於闊葉、針葉、雜木林或竹林內底層，或少數附生於樹幹上，喜林蔭下溫暖潮濕的環境。花梗自假球莖葉腋抽出，長且直立，苞片宿存呈綠色。花為白色或淡黃綠色，密生於頂端，聚集成團，盛開時宛如白鶴羣飛，而名之白鶴蘭或鶴蘭。唇瓣三深裂，側裂片略上彎，呈倒三角形；中裂片再深二裂成「人」狀，兩側的側裂片與中裂片形成四個裂片，寬度相當且兩兩分向兩側，故別名雙叉根節蘭，基處中央有紅色、朱紅色或橙黃色之肉瘤。總狀花序，在花

序上著生許多特殊的小花，小花的唇瓣具有相當的特色，近看如同許多小精靈述說著夏季的秘密，花期為每年的 6 至 8 月。

本場透過臺灣原生白鶴蘭的收集、篩選、組織培養繁殖及溫室栽培，開發成為新興的花卉。其花梗直立，適合做為切花，切花花期 2-3 週。產業推廣部分已透過技術移轉輔導農民大量種植，從 2020 年起，台北花市已有商品上市，今年台中花市也可買到。

最後，我們透過插花老師的巧手，欣賞白鶴蘭的插花作品，瞭解臺灣原生蘭的美。



▲白鶴蘭切花栽培。



▲採收後的切花等待運往市場拍賣。



▲採收後的切花包裝。



▲白鶴蘭插花作品 1。



▲白鶴蘭插花作品 2。



▲白鶴蘭插花作品 3。

認識西洋蔬菜之皇 - 朝鮮薊 (Artichoke)

五峰工作站 陳怡如 03-5851487 分機 13

不論是在東方或西方，跟食物有關的「人如其食」，或是「you are what you eat」這些諺語，都一直提醒著大家所吃食物的重要性。尤其現在大家越來越重視健康，我們吃進去的蔬菜水果含有哪些營養成分，也常常受到矚目。

朝鮮薊原生在地中海地區，是種營養價值很高的蔬菜，從歐洲中古世紀開始，地中海地區的人們就將朝鮮薊作為保健用食品。朝鮮薊含有許多生物活性化合物，例如高含量的多酚類物質，不論在體內或體外試驗，都顯示具有抗菌、保護肝臟、抗癌和降低膽固醇的功能。也因為具有高抗氧化等特性，朝鮮薊現今在全世界都很風行，栽培面積也持續增加。目前世界上生產量最大的國家是義大利，其次是西班牙及埃及。

對於常看美食節目或是西洋食譜的大眾而言，雖然對朝鮮薊這個名字耳熟能詳，卻不容易見到新鮮的本尊，或許偶而在超市中可遇到朝鮮薊罐頭，則是不同的風味。在地中海料理的家常菜中，可見到整個花蕾完整煮食的模樣，除了薊心，還可將煮熟的苞片剝取下來並沾上奶油或醬汁，吸食底部軟嫩部位；另外，利用清蒸、水煮、香煎、微波或烘烤都可以！有點兒苦味，卻會回甘的特殊風味，是別的蔬菜比不上的滋味。朝鮮薊的食用部位僅為花蕾基底的肉質花托，以及苞片的些許柔嫩基部，可食用部分的比例相對較低，不過植株其餘的部位，可以成為萃取有效成分的原料。

朝鮮薊是菊科植物，喜歡全日照、冷涼的生長環境，在日溫 24°C、夜溫 13°C 下生長最好，在臺灣山區有少量栽培，例如台中市、南投縣等山區。一般以播種法進行繁殖，可以在夏末時育苗，約 1 個月後定植，冬季是營養生長期，經過低溫春化作用後，春天抽梗開花；如果栽培於平地，夏季幾乎無法生長，因此若想要有商業規模的生產，還是在氣候冷涼的地區，大約春季到初夏是主要生產季節；在適當環境下可當成多年生植物栽培，在國外的經濟生產紀錄可達 5 年。

成熟植株株高可達 1.5 公尺以上，株寬甚至可達 1.8 公尺，因此定植時須留足夠的空間。因為朝鮮薊栽培時需要大量生長空間、栽培期長、而且可食比例低，許多人都認為朝鮮薊是種奢侈的蔬菜！目前偶而在一些小農市集，或是網路平台可見到販售。想要嘗鮮的朋友，可以留意看看！



▲花蕾型態變化大，顏色豐富漂亮，但有些個體苞片尖端有刺，採收及後續處理時需特別小心。



▲朝鮮薊的食用部位是未成熟的花蕾，購買時以苞片未開放者為佳。



▲以檸檬汁浸潤後進行清蒸，可以吃到甘甜的原味。食用的薊心，是花蕾基部的肉質花托。



▲開花時綻放著鮮豔藍紫色的長花絲，不僅是蜜源植物，也是花園裡吸睛的亮點。

植物病蟲害小學堂

芒果炭疽病

台北分場 李婷婷 02-2680-1841 分機 111

今年夏天大家吃芒果了嗎？

各位有沒有觀察到，芒果若不放在冰箱，或者存放的時間較久，表面容易出現黑點或黑斑。這主要是由於黑斑病菌或炭疽病菌感染所造成的病徵，而這類的植物病原細菌或真菌，只會危害植物體本身，是不會感染人體的喔！

大眾普遍喜愛的愛文芒果，最容易受到炭疽病菌 (*Colletotrichum gloeosporioides*) 的感染而產生典型的病徵 (最感病)，而一般消費者所看到的黑斑，為炭疽病菌潛伏感染的病徵。常於果實採收數天後，果皮上陸續出現黑色、圓形、稍凹陷的病斑，前期的感染往往僅會造成表層果肉變軟，而後病斑才漸漸擴大，甚至相連成一大片。

潛伏感染的炭疽病，在採收、包裝集貨時，外觀良好，但採收後無低溫儲藏或者是銷往國外市場，經過長時間的儲運後，便會開始出現病斑。因此，農民必須落實田間管理如清園、藥劑保護、提早套袋等，以及採收後處理如溫湯浸泡，盡可能地預防貯運期炭疽病的發生。

對芒果炭疽病有更深一層的認識後，下次看到芒果上有黑斑，只要沒有明顯腐敗、變色或變味，切除受感染部位後，還是很好吃的喔！

病蟲害預測

110 年 9 月主要作物病蟲害預測

作物環境課 吳信郁 莊國鴻 310、311

作物別	病蟲害種類	時期
水稻	紋枯病	全月
	白葉枯病	颱風時期
	螟蛾類	全月
柑橘類	潰瘍病	全月
	炭疽病	全月
	東方果實蠅	全月
	介殼蟲類	全月
梨	輪紋病	全月
	黑斑病	全月
水蜜桃	銹病	全月
	細菌性穿孔病	全月
柿	角斑病	全月
	炭疽病	全月
	粉介殼蟲	全月
	東方果實蠅	全月
山藥	斜紋夜蛾	全月
	葉蟬	全月
	黑盲椿象	全月
綠竹	銹病	中旬以後
	竹捲葉蟲	全月
草莓	炭疽病	全月
萵菜、空心菜	白銹病	全月
高苣	萎凋病	全月
青椒	茶細蟻	全月
番茄	銀葉粉蝨	全月

防治資訊



▲繪圖 / 李婷婷

新屋區 資源整合樞紐站

您累了嗎？照顧家中長者找不到資源嗎？「資源整合樞紐站」提供您一條龍的服務，依長者的需求提供資源轉介服務，落實「在地老化」、「安全老化」、「健康老化」與「活躍老化」，讓高齡友善服務再升級。

聯絡方式

單位：桃園市新屋區衛生所
 服務時間：週一至週五 上午08:00~12:00
 下午13:00~17:00
 聯絡人：鍾小姐
 電話：03-4772018 分機37
 地址：桃園市新屋區中山路239號

經費由國民健康署補助長照基金支撥 廣告

資料來源：

1. 行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所《植物保護手冊》
<http://www.tactri.gov.tw/wSite/ct?xItem=3691&ctNode=333&mp=11#cat1>
2. 行政院農業委員會農業試驗所《作物病蟲害與肥培管理技術資料》
<https://goo.gl/KOWSvF>
3. 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局
<http://www.baphiq.gov.tw/>