



桃園區農情月刊

1

第 272 期

中華民國 111 年 3 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/郭坤孝

總編輯/姜金龍

主編/李宗祥 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 桃園市新屋區後庄里 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) 23093133

工本費/NT\$ 20 元 2500 份

本期封面:蝴蝶蘭新品種桃園 2 號-馨香/陳昱菱攝影



中華民國一一一年三月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

新品種研發

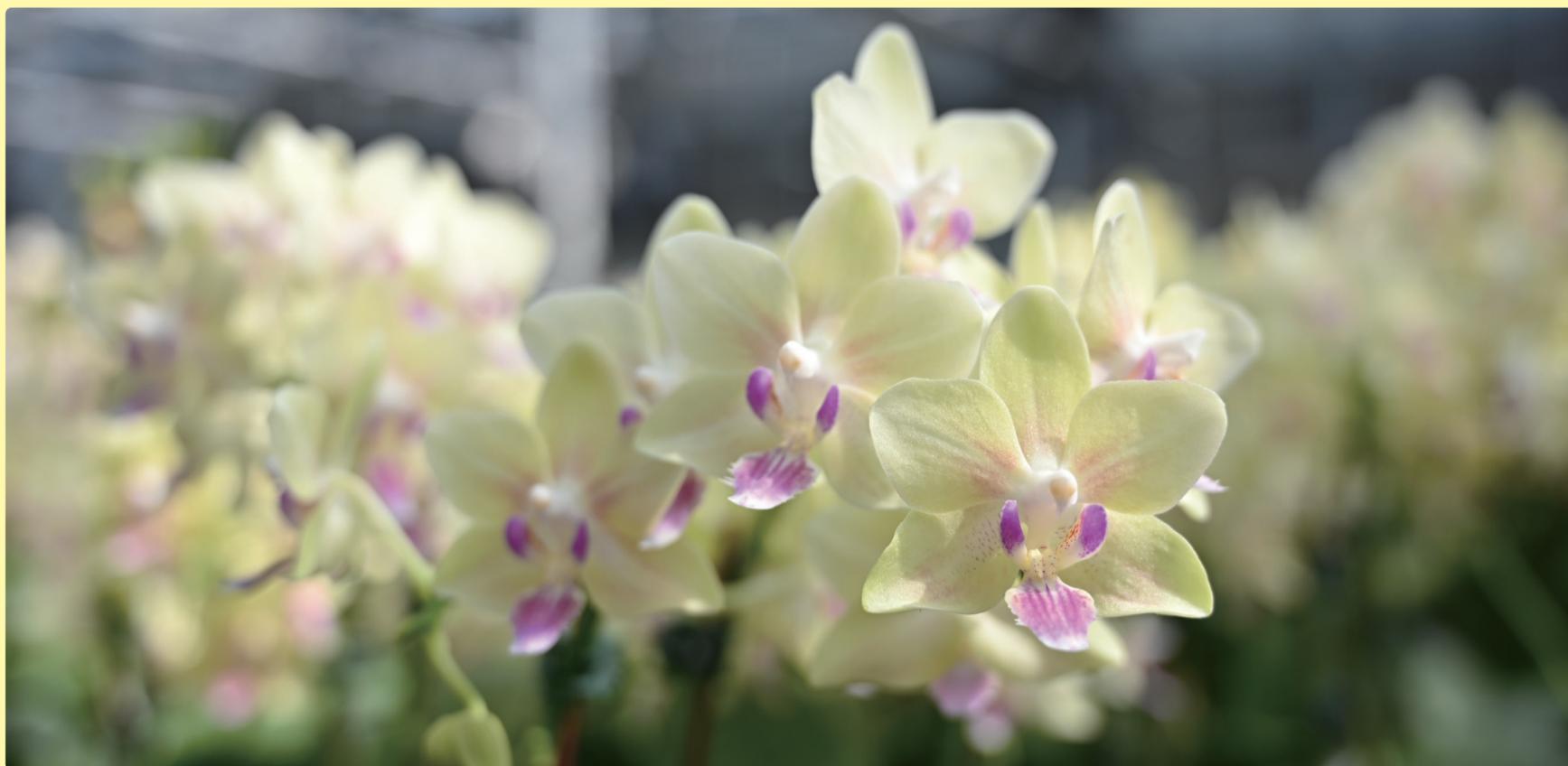
花色素雅，散發玫瑰花香及檸檬果香 適合居家及辦公環境布置擺飾 蝴蝶蘭新品種‘桃園 2 號-馨香’誕生

作物改良課 李淑真 分機 234

蝴蝶蘭新品種‘桃園 2 號-馨香’是目前臺灣少見具香味的淡黃綠色系小花蝴蝶蘭，有別於市售紅、粉紅及白色系小花蝴蝶蘭；具玫瑰花香及檸檬果香，經香味感官品評之接受度最高。此品種為本場針對株型小，花朵數適中，具有香氣適合擺設於居家及室內辦公環境為目標，歷經 13 年所選育出，極具市場潛力。除可提供國內室內盆栽擺設應用，促進花卉產業發展外，期望也可以開拓歐洲市場。

國內蝴蝶蘭以大花品種組合盆栽送禮為主，中、小花品種較少，約占 1-2 成。因應年節喜慶花卉需求，花色常

見以紅色或粉色系為主。都會地區，居住生活及辦公空間狹小，上班壓力大或下班回家想要紓壓，辦公或居家環境擺放一至數盆小花又有香味的蝴蝶蘭，既可放鬆心情，又可提昇辦公及生活品質。新品種‘桃園 2 號-馨香’為小花，花徑約 4 公分，花梗數 1 至 2 梗，單梗有 1 至 3 分支，每株可開 20-30 朵花，株高約 30-40 公分，花色為比較少見的黃綠色系；作為室內擺飾有助於營造平靜氣氛，且清香素雅，唇瓣帶線條淺紫紅色，與淡綠黃色花瓣有清晰的對比，小巧可愛且香氣芬芳，適合室內空間擺設，營造溫馨的環境。



▲蝴蝶蘭新品種‘桃園 2 號-馨香’。

原生種蝴蝶蘭大部分不具香味，少數有特殊的香味表現，香味調性有些具有甜蜜的香氣，也有聞起來有類似樟

榔的臭味，有類似葡萄或葡萄酒的香氣，也有類似洗衣粉般非常特別的香味。國內市售流通優良性狀的小花品種，

(接下頁)

(承上頁)

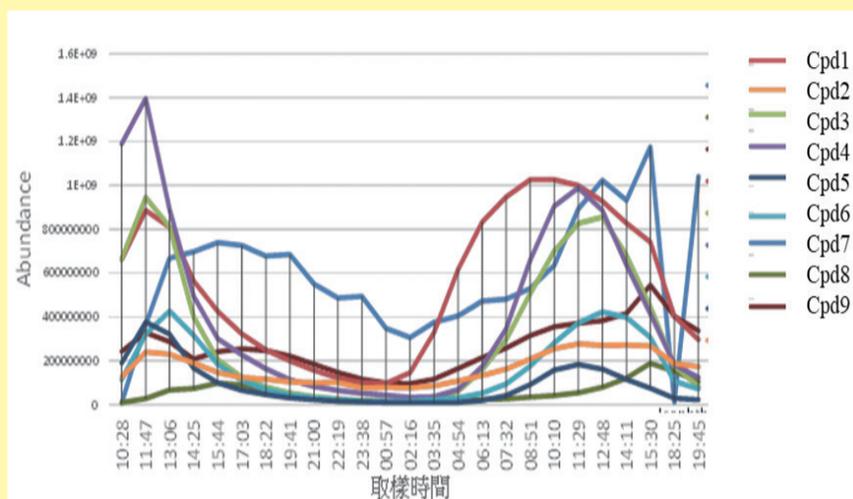
少數具有香味，但一般人無法直接透過嗅聞得知其香氣成分，亦無法瞭解及分析其香味成分。本場雜交選育具香氣成分的小花蝴蝶蘭新品種‘桃園 2 號-馨香’，是經票選接受度最高的香氣蝴蝶蘭品系；並利用氣相層析儀分析成分，其香氣是由多種香氣成分組成，包括 Geraniol (香葉醇)、Citronellol (香茅醇)、Linalool (芳樟醇)、(E)-4,8-Dimethylnona-1,3,7-triene、2,6-Octen-1-ol,3,7-dimethyl、Isophthalic acid,3,5-dichlorophenyl propyl ester、Lavandulyl acetate、(Z)- β -ocimene (羅勒烯) 及 Acetic acid, 2-ethylhexyl ester 等 9 種成分。其中 Geraniol (香葉醇) 占 26.8% 最高；其次為 (E)-4,8-Dimethylnona-1,3,7-triene，占 19.7%；再其次為 Citronellol (香茅醇)，占 18.2%；而 Linalool (芳樟醇) 亦占有 10.5%；其他較低的 5 種成分占比均在 10% 以下。各氣味成分最高釋放時間主要為上午 11:47 及下午 3:30，釋放高峰主要在中午時段，具有上揚的及清新的花香 Linalool (芳樟醇) 釋放高峰則在下午 3:30。關於蝴蝶蘭香氣成分，香葉醇具溫和及甜的玫瑰花香，芳樟醇具有上揚的及清新的花香，香茅醇及乙酸香茅醇具檸檬氣味的鮮果香氣，羅勒烯具有甜香及花香。新品種‘桃園 2 號-馨香’主要由 Geraniol (香葉醇)、Citronellol (香茅醇) 及 Linalool (芳樟醇) 組成，具有玫瑰花及檸檬的花果香氣，氣味宜人。

蝴蝶蘭是臺灣主要外銷農產品之一，每年創造新台幣 40 億元以上的外銷產值，行銷世界 40 餘個國家。外銷以貨櫃海運為主要運輸方式，黃葉病是蝴蝶蘭貯運產生耗損的主要原因之一，運輸中黑暗的貯運空間容易使帶有黃葉病病原菌的蝴蝶蘭發病；新品種‘桃園 2 號-馨香’具有耐黃葉病特性，是適合開發出口外銷的品種。此新品種現正申請我國植物品種權中，預計取得植物品種權後即可技轉推廣。期望透過具香氣且耐黃葉病等特色，推廣適合都會區室內花卉桌上擺設應用，以提昇生活品質，促進花卉

產業發展，也期望開拓外銷市場。

《蝴蝶蘭新品種‘桃園 2 號-馨香’具有以下特點》

1. 花朵大小約 4 公分，株高 25-30 公分，花梗數為 1 或 2 梗，適合居家及辦公桌上擺放。
2. 花瓣是淡黃綠色，唇瓣帶一抹紫紅色，花瓣與唇瓣呈現鮮明對比，氣質素雅且非常可愛。
3. 具有玫瑰花及檸檬的花果香氣，其成分主要為 Geraniol (香葉醇) 占 26.8% 最高、Citronellol (香茅醇) 占 18.2% 及 Linalool (芳樟醇) 占 10.5%。香氣釋放高峰主要在中午及下午 3:30 左右。
4. 經測試具耐黃葉病，適合開拓國外市場，可防止外銷過程黃葉病害的發生，減少運輸損耗。



▲蝴蝶蘭新品種‘桃園 2 號-馨香’香氣分布圖

- Cpd1: (E)-4,8-Dimethylnona-1,3,7-triene (E)-4,8-二甲基氨基-1,37-三烯 08:51
 Cpd2: Isophthalic acid,3,5-dichlorophenyl propyl ester 11:29
 Cpd3: Citronellol 香茅醇 11:47
 Cpd4: Geraniol 香葉醇 11:47
 Cpd5: Lavandulyl acetate 乙酸薰衣草酯 11:47
 Cpd6: 2,6-Octen-1-ol,3,7-dimethyl 12:48
 Cpd7: Linalool 芳樟醇 15:30
 Cpd8: Acetic acid,2-ethylhexyl ester 15:30
 Cpd9: (Z)- β -ocimene 羅勒烯 15:30

本場要聞

釀酒用高粱品種及栽培技術講習會

作物改良課 鄭智允 分機 213

本場於今 (111) 年 2 月 17 日在農友服務中心辦理「釀酒用高粱品種及栽培技術講習會」，由本場傅仰人副場長主持，感謝臺南區農業改良場朴子分場游添榮分場長親自授課，以及來自桃園市新屋區、觀音區，新竹縣新豐鄉以及苗栗縣苑裡鎮、通霄鎮等農友共襄盛舉，參加講習會的農友約 70 餘位。

講習會首先由游分場長介紹釀酒高粱的品種特性，從過往面積較大的台中 5 號，國外品種兩糯 1 號，到目前金門酒廠契作栽培的臺南 7、8 號等品種特性；栽培管理則從整地、播種、施肥、灌溉、病蟲害防治以及收穫調製等各項流程，深入淺出的解說，帮助大家瞭解高粱栽培管理等的相關技術。接著由新屋區雜糧產銷班徐同權班長，分

享去年度栽種之經驗與成果；他指出若種植期過晚，將嚴重影響產量與容重量，另外高粱對除草劑敏感，應避免使用非推薦用藥。最後綜合座談的部分，各區農友也開始針對相關的議題進行意見交流與分享；傅副場長也期盼藉由講習會的機會，除了學習高粱的種植管理技術外，也能讓高粱契作的農友保持聯繫並互相切磋，增進栽培技巧。北部地區過往因為氣候原因，春作溫度較低、日照不足且播種期容易降雨，早作雜糧種植不易，適合契作收購之品項也較缺乏；本次透過農委會媒合與金門酒廠契作高粱的方式，將增加北部農友轉作早作之意願，期盼高粱之種植未來能夠順利成功，增加農民收益。

(接下頁)

(承上頁)



▲本場傅仰人副場長主持釀酒用高粱品種及栽培技術講習會。



▲綜合座談農友提問與交換意見。



▲游添榮分場長介紹高粱品種及栽培技術。



▲徐同權班長進行北部高粱種植經驗分享。

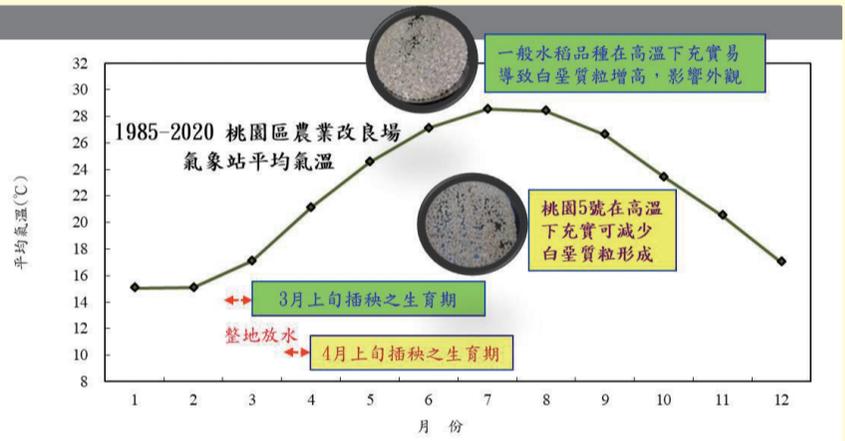
北部地區一期作桃園5號延後插秧新選擇

作物改良課 楊志維 分機 255

氣候變遷導致北部地區一期稻作時常面臨供水不穩定風險，為緩解春季水情吃緊及穩定農民收益，應用本場育成之水稻品種桃園5號的早熟性，以及白米外觀心腹背白比例不受充實期高溫而增加之特性，比其他水稻推廣品種更具優勢，於推薦農民一期稻作延後至4月上旬插秧，以調節水資源利用。

北部地區一期稻作抽穗期溫度均高於稈米穀粒發育安全環境，容易產生白垩質粒。而本場育成之水稻品種桃園5號因具早熟性，且米粒心腹背白少，於高溫環境下白垩質率較低之特性，109-110年於水資源競用區進行延後插秧試作，結果顯示，由3月上旬延後至4月上旬插秧之桃園5號品種，其收穫時間均可於7月30日前完成，每公頃產量平均約5,600公斤，白垩質率平均為9.96%，較同期栽培面積最大的水稻品種臺南11號白垩質率(平均17.19%)低42%，符合CNS一等米標準。經調查，67%農民有意願種植水稻桃園5號，推廣迄今面積逾30公頃。

今(111)年與農水署石門管理處合作，規劃於新竹縣湖口鄉建立水稻桃園5號10公頃驗證場域，以活化調節灌溉用水技術及示範推廣。期望透過本場試驗、農家場域驗證及延後插秧影片推播，逐步於水資源競用區擴增水稻品種桃園5號栽培面積，以達落實水資源永續利用並兼顧農民收益之雙贏目標。



▲水稻新品種桃園5號搭配延後插秧策略以因應一期稻作前期缺水趨勢。

青農典範

「芭寶玉釀」獲十大嚴選穀得(GOOD)獎肯定—青農胡真萍的稻米多元化利用之路

農業推廣課 徐振家 分機 436



▲第5屆百大青農胡真萍與芭寶米生態農園。胡真萍 / 提供

胡真萍經營位於桃園市中壢區芝芭里”芭寶米生態農園”，自幼就跟在長輩身邊學習農事，畢業後先在科技業和化工廠任採購業務，過了10年的上班族生活。因不捨父母務農的辛苦，於2011年3月正式回鄉務農，與長輩商量後決定以桃園3號香米品種作為主打；初期由捲秧、載稻穀及搬運白米送貨等工作做起，曾經一天需要送米300-1,000公斤！工作量大到腰部受傷至今仍未完全康復。隔年與哥哥聯手拓展場區並更新設備，添購稻穀烘乾機、冷藏庫，新設備採低溫烘乾，冷藏溫度維持在13°C以下，以確保桃園3號香米的品質全年均能維

(接下頁)

(承上頁)

持在最佳狀況；隨後，胡爸爸與胡大哥開始著手組織成立產銷班，以提升稻米產量及品質。

有感於食品安全觀念的建立需向下紮根，藉由食農教育體驗，胡家引領當地芭里國小學童，親手栽種稻米的農育，學校師生為紀念自種自食的稻米，於收穫前進行票選命名活動，最後以「芭寶米」一詞勝出；因為「芭寶米」具有強烈的在地意象與產品形象，若以此為自有品牌之名更具意義，胡家遂沿用芭寶米作為他們的品類。真萍憶起表示，先以小型真空機包裝，起初生意不佳，畢竟白米太普遍，連香米也很難賣完，只好在逢年過節時當禮品送人，漸漸的打開知名度後才開始接到訂單。正如同金氏世界紀錄中房地產銷售天王，湯姆·霍金斯所說：「沒有賣不出去的商品，只有不會賣的人」，真萍可謂費盡心思地曝光及銷售自家產品而奔走，2016年芭寶米新包裝上市，有了品牌形象，更多了附加價值，她更努力參加各地的農產品展售活動，逐漸打開芭寶米知名度。

“甘酒”是日文漢字，名稱雖有酒，卻不含酒精，是一種日本特有的傳統甜味飲料，臺灣常稱為甜米釀，是由米及米麴發酵製成，且無需添加砂糖，富含氨基酸及超過 350 種的營養物質，有「喝的點滴」之稱，早在奈良時代（西元 710-794 年）就有製作的記載。真萍多元化利用稻米製作甜米釀，並創造附加價值的新產品，取名為「芭寶玉釀」，在 2020 年 5 月成功研製推出，並在農糧署北區分署的支持下，芭寶玉釀列入臺北醫學大學合作研究項目，並於同年 12 月舉辦「甘酒營養成分對



▲芭寶玉釀在桃園在地的推廣展售。胡真萍 / 提供

人體機能影響」成果發表會。經由中華民國農會中壢辦事處的提名參賽，『芭寶玉釀』榮獲第七屆「十大嚴選穀得 (GOOD) 產品競賽」，該獎具有穀物界奧斯卡之稱，於 2021 年 12 月 4 日在臺北希望廣場頒獎，本場農業推廣課姜金龍課長到場為真萍恭賀獲獎，為稻米多元化加值利用增添新氣息。



▲本場姜金龍課長到場祝賀真萍榮獲十大嚴選穀得 (GOOD) 獎。陳昱菱 / 攝



▲用自產的白米（桃園 3 號）製作芭寶玉釀產品。胡真萍 / 提供



▲使用自產黑米製作的芭寶玉釀產品。胡真萍 / 提供

芭寶玉釀獨特風味，滋味微酸帶點甘甜，若是不太能接受的人，除了冷藏後飲用更為順口外，亦可參考將之與牛奶以 4:6 的比例混合，有著最高的評價並易於飲用，更是一種營養均衡的飲料；除了富含營養外，因不含酒精，更適合各齡層的人飲用。

111 年 4 月
主要作物病蟲害預測
(請掃 QR Code)

