



桃園區農情月刊

1

第 308 期

中華民國 114 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/李宗樺 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 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/NT\$20 元 1500 份
 本期封面:櫻花桃園3號-春緋

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

中華民國一十四年三月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

本場要聞

「桃改4號」育苗介質善用農業剩餘資源調配 減碳環保又高效

作物環境科 湯雪溶 分機 330
 農業推廣科 賴信忠 分機 410

本場利用在地的牛糞及稻殼等農業剩餘資源，調配成「桃改4號」葉菜用育苗介質，可使葉菜用穴盤苗葉片數及苗株乾重顯著高於本場轄區育苗場原使用之栽培介質，且介質成本與市售泥炭土介質相比，可降低55%-65%，有助育苗業者生產健康短期葉菜用苗。

以本場112-113年輔導轄區民間育苗場為例，育苗場每年需生產1,000-1,500萬株短期葉菜用穴盤苗，供應轄區400-600公頃農地栽培葉菜使用，約需700噸左右的栽培介質。育苗場常使用的葉菜育苗栽培介質多採用泥炭土及椰纖調製而成，此種料源均仰賴國外進口，尤其是泥炭土與陸地碳匯有關，導致很多國家逐漸禁止開採，未來取得不僅更加困難，取得成本也越來越昂貴。因此，本場特別研發利用在地的稻殼及牛糞等農業剩餘資源取代椰纖及泥炭土，調配成「桃改4號」葉菜用育苗介質，藉此降低生產成本並穩定葉菜穴盤苗品質。

「桃改4號」葉菜用育苗介質主要成分多為國內可循環利用的農業剩餘物質，減少國外長途運輸費用，且為畜牧業及水稻產業生產後產生的剩餘資源，不會像泥炭土會有產量枯竭問題，也不像椰纖需要大量水源清洗，

有浪費水資源之環保相關問題。一般商業用育苗栽培介質成本每公斤約10-13元左右，桃改4號葉菜用育苗介質配方每公斤成本約4.5元，經育苗試驗調查後，短期葉菜穴盤苗的株高、葉片數、根長及鮮乾種均較對照的育苗場原使用進口介質培育出之穴盤苗高，壯苗指數可由0.66提升至2.71，有助於葉菜穴盤苗移植至田間之成功率。

「桃改4號」葉菜用育苗介質配方及調製技術已公告進行非專屬技術授權，後續將持續進行配方及調製技術之擴散應用，如對於該介質配方與調製技術有興趣的育苗業者，歡迎洽詢本場湯雪溶助理研究員03-4768216分機330。



▲圖1.桃改4號葉菜用育苗介質外觀。



▲圖2.使用桃改4號葉菜用育苗介質培育之穴盤苗生長情形。

114年香草菸採後調製一貫化機械推動觀摩會

作物改良科 林宜樺 分機 236
 作物改良科 葉志新 分機 221

臺灣香菸蘭種植面積約30公頃，因應香菸蘭加工需求，近年來本場研發香草菸採後調製技術，以提升香草菸產業的競爭力與效益。本場於今(114)年2月18日假本場農友服務中心辦理香草菸採後調製一貫化機械推動觀摩會，本活動旨在介紹與展示香草菸加工調製使用的

機械。此次觀摩會由王毓華場長主持，與會來賓有農糧署農業資源組饒美菊副組長、農糧署北區分署林蓮菁科長、石東儒科長以及香草菸的農友、加工業者、相關部門研究人員等80餘位共同參與，現場熱鬧滾滾，為香草菸產業帶來嶄新的視野與技術交流。

王場長提出香草莢是臺灣農業的重要新興經濟作物之一，其採後處理與加工技術的提升，對整體農業發展具有重大意義，期望能藉此推動技術交流與合作，提升香草莢產業的競爭力與效益。本次觀摩會開場主軸為香草莢採後調製一貫化機械建置及推廣。第1節活動由葉志新副研究員報告香草莢採後調製技術成果，第2節邀請在地香草莢農-三合院香草園曾鈺誠場長介紹有機香草莢栽培及加工，並分享與本場合作的加工技術及一貫化機械使用經驗，接著由葉志新副研究員於香莢蘭加工場域展示專利設備-香草莢清洗裝置及香草莢殺菁設備，此設備提高香草莢的加工效率，並穩定產品的品質，為香草莢產業的持續發展打下堅實基礎。

本場將繼續致力於推動香草莢產業的技術創新與發展，並與各界攜手合作，共同推動香草莢產業的升級與進步。期望未來能有更多的農友和業者參與進來，共同分享技術成果，攜手共創香草莢產業的美好未來。



▲圖 1. 本場王毓華場長主持觀摩會。



▲圖 2. 農糧署農業資源組饒美菊副組長致詞。



▲圖 3. 三合院香草園曾鈺誠場長經驗分享。



▲圖 4. 香草莢清洗裝置。



▲圖 5. 葉志新副研究員（持麥克風者）介紹香草莢殺菁設備。

原住民族農業行動學堂系列活動一 五峰鄉甜柿及水梨栽培管理講習

五峰分場 李岱耘 電話 03-5851487 分機 15
五峰分場分場長 馮永富 電話 03-5851487 分機 12

因去(113)年北部地區甜柿受病蟲害影響，落果嚴重，以及新竹縣五峰鄉栽培水梨面積逐漸增加，本場於2月20日假五峰國中辦理五峰鄉甜柿及水梨栽培管理講習會，提升農民產業競爭力。

由本場吳信郁副研究員講授「預防甜柿落果之病蟲害管理技術」，甜柿落果可分為生理性落果及病蟲害落果2種。降低生理性落果可用增加授粉源、環刻(斷水)、控制結果量等方法；常見病蟲害落果有蒂枯病、灰黴病、

炭疽病、粉介殼、東方果實蠅等，並介紹使用以預防為主，治療為輔的IPM之管理策略。前明道大學退休陳中教授介紹「水梨之栽培管理技術」，從梨種類及果實生長發育期著手，介紹如何運用肥培管理降低梨蜜症發生。農友皆反應熱烈，課後紛紛自主留下來繼續發問及交流。

本次活動共計50多位農友熱情參與，期望能透過行動學堂進入原鄉部落，實地解決農友問題，並增加農友產業競爭力。



▲圖 1. 本場吳信郁副研究員（站立者）介紹預防甜柿落果之病蟲害管理技術。



▲圖 2. 前明道大學退休陳中教授（站立者）介紹水梨開花結果特性。



▲圖 3. 農友熱情參與。

吃過葉黃素，沒看過金盞花？ 來「金盞花季」賞花吧~

作物改良科 任珮君 分機 253

說到葉黃素視力保健產品，很多人都會聯想到金盞花。每年3-5月金盞花盛開時節，新竹縣尖石鄉那羅部落皆會辦理採花、手作DIY及原住民風味餐體驗活動~想知道金盞花的廬山真面目，就來「金盞花季」吧~

考量葉黃素為脂溶性成分，相較於沖泡茶飲，油脂浸漬更能有效萃取葉黃素。本場於113年開發金盞花浸漬油萃取技術，輔導原鄉族人將浸漬油應用於冰淇淋產品，因此，在享受甜蜜滋味的同時，也能輕鬆補充葉黃素，讓你「睛」神飽滿~歡迎有興趣民眾逕洽那羅灣休閒農業發展協會（電話：03-584-1673）。



▲圖 1. 金盞花含豐富的葉黃素，常被作為視力保健產品萃取素材。



▲圖 2. 部落族人常將金盞花應用於花草茶或餐點裝飾。



▲圖 3. 本場任珮君助理研究員輔導那羅部落將金盞花浸漬油應用於冰淇淋產品製作。



▲圖 4. 金盞花冰淇淋可作為葉黃素補充新選擇。

「三寶柑」魅力席捲網路！ 臺灣在地風味更勝韓國柚子茶

作物改良科 任珮君 分機 253

近期臺北農產運銷公司於其臉書粉絲專頁分享一款名為「三寶柑」的柑橘類水果，其外型酷似橘子又像小型柚子，果皮帶檸檬香氣，果肉細緻多汁，引發廣大網友熱烈討論。三寶柑與韓國及日本柚子茶製作原料品種相似，看準國人喜愛進口柚子茶之市場，本場開發「三寶柑果茶醬及果皮糖加工技術」，充分萃取三寶柑果皮中果膠成分，研發之「三寶柑柚子茶醬」風味清爽、成分更天然，不使用粘稠劑即有良好的凝膠效果，應用於飲品及烘焙產品風味清新，充分展現臺灣在地柑橘的

獨特魅力。若想深入瞭解三寶柑的獨特魅力，可前往新竹縣寶山鄉的「三寶柑園區」，親身體驗種植與生產過程。更多資訊可逕洽寶香柑桔集貨場（電話：03-5585833）。



▲圖 1. 三寶柑為近期引起廣大網友熱烈討論之新興柑橘。



▲圖 2. 本場研發之「三寶柑柚子茶醬」風味清爽、成分更天然，應用於飲品及烘焙產品風味清新。



▲圖 3. 若想深入瞭解三寶柑的獨特魅力，可前往新竹縣寶山鄉的「三寶柑園區」。

季食開始

青花菜

農業推廣科 傅智麟 分機 430

久違了，各位季食開始的好朋友，你知道青花菜嗎？這位十字花科蕓薹屬甘藍類蔬菜的明星到底是誰？讓我們來一趟青花菜的奇妙旅程吧！

青花菜常常和花椰菜撞臉，有不少人把青花菜說是綠花椰，但他們可不一樣喔。青花菜是甘藍演化成花椰菜過程中的中間產物，與花椰菜是同屬家族遠親，但青花菜的食用部位是花蕾球，由莖頂的花莖和聚集成球狀的已分化組織組成，而花椰菜食用的是未分化的花原體，屬於重複分支的肉質組織。

深綠色的青花菜營養豐富，尤其是β胡蘿蔔素，攝取後會在人體內轉化為維生素A，是強大的抗氧化物質。在臺灣青花菜和花椰菜都是秋冬季節重要的蔬菜品項，喜歡青花菜的朋友們，現在正是享受這道營養豐富蔬菜的最佳時機。大家不妨在在餐桌上多多增添些青花菜的身影，讓您的餐桌增添繽紛色彩和健康喲！

<金沙青花>

◆材料：青花菜1顆、鹹鴨蛋2顆、紅蘿蔔50克、玉米粒50克、洋菇1朵、大蒜3瓣

◆調味料：鹽、胡椒粉適量、橄欖油2湯匙

◆做法：

1. 青花菜切成小朵，放入滾水中煮1-2分鐘，撈出過冷水，瀝乾備用。
2. 青花菜心、洋菇、紅蘿蔔去皮切小丁，大蒜切末。

3. 鹹蛋去殼後，分開蛋黃及蛋白，蛋白切碎，蛋黃用叉子壓碎成細末。

4. 在鍋中加熱橄欖油，放入大蒜末、鹹蛋白碎丁炒香，然後依序加入青花菜心、紅蘿蔔丁、洋菇丁、玉米粒翻炒，加入青花菜一同翻炒均勻，調味，再將壓碎的鹹蛋黃均勻撒在蔬菜上，快速翻炒至鹹蛋黃與蔬菜完全融合，盛盤即可享用。

◆挑選青花菜小技巧

1. 顏色鮮豔：選擇顏色鮮豔、深綠色，表示它的營養豐富且新鮮。
2. 花蕾緊實：花蕾緊實感覺有彈性。若花蕾鬆散或出現空隙，表示青花菜可能不夠新鮮。
3. 無黃葉：檢查青花菜的葉子，葉子應該是鮮綠色且沒有黃化或枯萎的現象。如果葉子出現黃化，這表示青花菜的品質不佳。
4. 重量適中：拿起時應感覺沉甸甸，表示它含水量充足且新鮮。若感覺輕飄飄，則可能表示青花菜已經脫水。



▲圖 1. 青花筍、青花菜及白花椰菜。



▲圖 2. 金沙青花食材。



▲圖 3. 好菜上桌！

青農報報

第7屆百大青農余振華—綠寶石的傳承與創新

農業推廣科 洪巍晉 分機 431

財團法人農業科技研究院 邱珮詒 分機 403



▲圖 1. 余振華（右）和父親余宗禧（左）共同打造橄欖王國。

「當初我想做橄欖行銷與食農教育，我爸一開始是反對的，直到…」這句話，道出青農余振華的心路歷程。原本在新竹科學園區工作的他，毅然地

決定回到家鄉，接手父親余宗禧經營的橄欖事業。起初父親對於他的創新充滿疑慮，但他憑藉對農業的熱情與創新，成功建立穩定的產品供應鏈，將臺灣橄欖推向國際，獲選為第7屆百大青農。

其父親余宗禧於1987年成立全國唯一橄欖產銷班，並創立寶山橄欖門市部，在當時是空前創舉。加上本場的輔導，提升栽培技術，提高橄欖品質，並發展多元加工產品，使橄欖的附加價值大幅提升。後來響應農業部政策，突破傳統產銷班的地域限制，吸引理念相符的農友加入，成立優質供果集團產區。如今，橄欖產銷班已有12名成員，種植面積達15公頃，橄欖集團產區則有

10名成員，種植面積約10.6公頃。

2021年起，余振華察覺品牌需要突破，進行「橄欖先生2.0」升級，重新設計品牌形象和LOGO，注重產品的品質與市場定位，打造橄欖森林教育園區，秋季橄欖採收期推出「橄欖流星雨」遊程，透過果園導覽、AR遊戲互動、採果及醃漬橄欖等活動，秋收時節舉辦25場次，每場約25-50人參加，廣受各機關單位和學校團體青睞，讓更多人深入瞭解橄欖產業轉型後的成果。余振華的堅韌及拼勁、務實的態度與技術創新，為臺灣農業注入了新的活力，奠定「綠寶石」在新竹永續發展事業。



▲圖 2. 余振華（左四）與農業推廣科輔導團隊合影。



▲圖 3. 青農余振華接受雜誌專訪，農業推廣科姜金龍科長補充相關資訊。