



桃園區農情月刊

1

第 310 期

中華民國 114 年 5 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：康乃馨盆花 圖 / 許雅婷



中華民國一十四年五月十五日（中華民國八十八年九月創刊）

本場要聞

提醒農友落實田間管理 降低香莢蘭落莢以維護產量及品質

作物改良科 林宜樺 分機 236
 作物改良科 葉志新 分機 221
 農業推廣科 賴信忠 分機 410

香莢蘭如果落莢，會嚴重影響產量，本場研究發現，高溫會影響香莢蘭果莢發育，尤其在授粉後第 4 週和第 5 週若遭遇 35°C 高溫，會造成 5 至 7 成落莢，因此在這時期進行降溫措施有助於穩定香莢蘭產量及品質。

本場表示，香莢蘭作為國內近年的新興作物，種植面積逐年增加，從種植到開花長達 3 年，達到盛產需要 4 至 5 年。近年來，臺灣已開始有自產的香草莢，然而因為氣候變遷，各地出現高溫導致落莢及果莢種子不飽滿等問題，嚴重影響產量及加工後香草莢的品質，特別是在 5 至 6 月的著果前期，當氣溫超過 35°C 時，落莢率可超過 50%。

本場指出，不同發育時期的香莢蘭在高溫下會有不同的反應，在 40°C 高溫條件下，無論是處於哪個發育階段，香草莢的生長和發育都會受到嚴重影響，尤其是果莢品質和種子數量顯著降低。特別是在授粉後第 4 週和第 5 週，35°C 的高溫會導致大量果莢脫落，因此需要特別注意栽培環境的管理，以穩定果莢的產量及品質。

本場進一步說明，開花時期的田間管理是提升果莢品質的重要關鍵，提醒農友應隨時注意田區環境溫度的變化，適時給予降溫措施，藉由定時灑水噴霧及遮蔭網可有效降

低田間環境溫度，並維持田區通風，減少病原菌及害蟲的密度，降低落莢率，以穩定產量及品質，降低生產損失，並提升國產香草莢品質。



▲圖 1. 香莢蘭落莢情形。



▲圖 2. 果莢未成熟提早轉色。



▲圖 3 高溫影響香莢蘭種子發育。



▲圖 4. 高溫逆境預防措施 - 遮蔭網及噴霧系統。

母親節花禮-康乃馨的魅力及照顧方式



▲圖 1. 桌上型康乃馨盆花小巧可愛。

一年一度的母親節即將到來，說到代表性的花卉一定會想到康乃馨，康乃馨象徵對母親的感謝和溫柔，也是經典的花

禮。無論是精緻的花束或是繽紛的盆栽，總能帶來溫暖的心意，為家中增添溫馨氛圍。

樹林分場 許雅婷 02-26801841 分機 120

康乃馨的介紹

- 學名：*Dianthus caryophyllus*
- 英名：Carnation
- 石竹科，石竹屬
- 園藝分類：多年生草本
- 原產地：南歐地中海沿岸
- 常見用途：切花、盆栽、庭園花卉

盆花康乃馨的照顧方式

如果家中有陽台，不妨選擇盆栽康乃馨，在全年之中能重複開花，也適合居家佈置。

- 光照及濕度：喜歡陽光充足、乾燥的環境。建議放在光線明亮的陽台或窗邊，缺乏陽光會導致花蕾無法開放。高溫潮溼及長時間降雨環境較易感染病害。
- 澆水：當盆土乾燥時要澈底澆水，保持盆土不積水為



▲圖 3. 康乃馨切花顏色豐富。

原則，避免根部腐爛。

- 溫度：最適合的生長溫度約為 15~25°C，夏季注意通風，避免悶熱導致植株衰弱。
- 修剪與施肥：花後可適當修剪，促進分枝與再次開花。春秋生長旺盛季節，每月施用 2-3 次液體肥料，可幫助開出更多花朵。



▲圖 2. 康乃馨盆花庭園布置亮麗吸睛。

切花康乃馨的保養技巧

購買花束插瓶欣賞，以簡單的保養就能讓花期延長。購買後，將花莖以 45 度角斜剪 1~2 公分，有助於吸水。每 1-3 天換 1 次水，避免細菌滋生阻塞花莖，影響花朵壽命。康乃馨對乙烯敏感，乙烯會加速花朵老化，請將康乃馨花束遠離線香、蚊香、水果（蘋果、香蕉、木瓜）等以及強日照之處。

結語

用美麗的康乃馨表達你對媽媽真摯的情感，無論是 1 句溫暖的話語或是 1 份花禮，都能讓母親感受到滿滿的心意。這個母親節，就讓康乃馨成為你說「謝謝妳」最溫柔的方式吧！

轄區青農聯誼會幹部聯繫輔導座談暨青農訓練課程

農業推廣科 洪巍晉 分機 431
財團法人農業科技研究院 徐振家、邱珮詒 分機 433、403

本場於 114 年 4 月 9 日舉辦「轄區青農聯誼會幹部聯繫輔導座談暨青農訓練課程」，邀請農業部輔導司農業推廣科、農糧署北區分署、農田水利署、農村發展及水土保持署臺北分署、茶及飲料作物改良場、全國農業金庫桃園分行、財團法人農業科技研究院等單位窗口皆派員代表，並有來自新北市、桃園市以及新竹縣政府之代表，由各縣市級農會督導引領轄區青農參與盛會，透過此次機會彼此認識、搭建合作橋樑，為未來政策推動與資源落地奠定堅實基礎。

座談由王毓華場長主持，表示開設座談的核心目標，建立一條正確、即時且可信賴的溝通管道。隨後，由本場相關業務同仁一一解說現有提供量能的項目，並且為了協助回應青農需求與即時資訊傳遞，本場設立 LINE 群組邀請在場各聯誼會幹部與窗口們加入。最後透



▲圖 1. 本場王毓華場長邀請與會貴賓（左 3：農業部輔導司陳建穎技正、右 3：農糧署北區分署林傳琦長分署長等）和青農們一同合影留念。

過各縣市聯誼會幹部代表，逐一的自我介紹下，不僅增進彼此間的初步認識，休息時間的場合也是絡繹不絕的交流談話聲。

從茶葉出發，開啓青農創新之路

桃園市青農聯誼會會長廖俊融分享自身從事茶葉產業，除了投入茶葉的栽培與製作，也推動商用茶代耕服務，目前以桃園市、新竹縣、苗栗縣為主要服務區域。近期與新竹地區的青農夥伴共同成立公司，推廣「東方美人茶」，期待透過與茶葉改良場一同合作擴大影響力並歡迎有茶葉相關問題的夥伴洽詢交流。

從興趣出發，走出屬於自己的農業人生

接續由臺北市青農聯誼會會長林佳敏分享，坦言自己並非農家出身，當初只是覺得「有趣」而踏上從農之路，沒想到一走就是六年，如今自己從事養雞與雞蛋販售，積極投入食農教育推廣。她笑說：「有時回頭看，連自己都覺得不可思議。」台北市農會督導潘建華也幽默補充：「臺北不是只有在種房子，我們青農證明，臺北也有農業，而且對這片土地是有感情的。」

一甲柑橘，一份對土地的深耕與熱情

新竹縣擁有丘陵地形與適宜氣候，極為適合柑橘生長，品種多樣、品質優良，素有「柑橘故鄉」的美譽。

新竹縣青農聯誼會會長陳信仁分享除了從事水稻栽培與農機代耕服務外，也投入約一甲地的柑橘種植，長年深耕新竹縣農業。

青農訓練課程則由兩位專業講師接力登場，從數位行銷與教育制度兩大面向，帶來實用且具前瞻性的知識分享。臺灣亞太青年學院聯盟理事長房福慶以「AI 工具

應用」為題，教導青農善用 AI 強化行銷效能、打造個人品牌，為農場經營注入新動能；隨後由農業部輔導司黃仕嵩技正深入剖析「食農教育專業人員認可制度」，協助青農掌握申請流程與建議。從數位行銷到食農教育認證，內容精彩、互動熱烈，讓與會青農收穫滿滿，為青農幹部的培力再升級！



▲圖 2. 桃園市青農聯誼會廖俊融會長。



▲圖 3. 臺北市青農聯誼會林佳敏會長。



▲圖 4. 新竹縣青農聯誼會陳信仁會長。

季食開始

季食開始-洋菇

農業推廣科 傅智麟 分機 430

各位季食開始的好朋友，今天來懷舊一下，有聽過「松茸」嗎？在臺灣，農民種稻收穫後剩下稻草，就再利用稻草與紅土等種松茸，在農暇時可以有額外收入。民國 50 至 70 年代，是松茸的興盛時期，採收後加工製成罐頭外銷，外銷罐頭數量居於世界之冠，所以猜到了嗎？松茸就是白色小精靈 - 「洋菇」。

洋菇，又稱蘑菇，閩南語稱為「松茸」或是「茸仔」，低熱量、高纖維，有蔬菜蛋白質之稱，含多種人體必需胺基酸及滿滿膳食纖維，卻熱量非常低，可同時滿足口感及飽足感的超級食材。

菇類含有麩醯胺酸、核苷酸、脂肪酸，是其特殊香氣的來源，在低溫烹調時，較容易散發出香氣。在烹煮時，可用低溫稍微焗煮炒軟，待菇身微微散發水分時，就可以起鍋，最能夠保留菇類的營養及香氣，切忌大火煎炸或是長時期的燉煮。

目前市售鮮食洋菇都是幼體，菇傘都包緊實，厚實的菇傘口感 Q 彈、多汁，想要吃美味洋菇，忌「水洗」，因為菇類吸水性強，一旦碰水就會變濕軟不耐放，風味大受影響，因此，略清潔其表面，就要馬上下鍋烹煮。

隨著蔬食風潮興起，越來越多人開始重新接觸洋菇，本場輔導的第 3 屆百大青農鄭玉豐，選擇洋菇種植開創人生第二春，以高規格「完株洋菇、新鮮保證」為生產目標，現代化洋菇生產場及爛熟洋菇生產技術，目前已上架多家超市販售。所以今天，就用玉豐的洋菇來和大家分享一道「溫煎洋菇」，作法簡單，口感清爽又無負擔嘞！

<溫煎洋菇>

◆材料：洋菇 1 盒、奶油少許、蒜瓣少許，枸杞 1 把、萵苣或美生菜少許

◆調味料：七味粉、胡椒鹽

◆做法：

1. 將洋菇略去除根部含土的地方（因玉豐菇場洋菇為完株洋菇（帶根部），因為沒有切頭，故可以延長洋菇保存壽命）菌傘灰塵可用濕廚房紙巾略擦拭即可或是快速於流水下沖洗一下。
2. 平底鍋放少許奶油，蒜瓣切碎，放入炒香後撈出蒜末，以免炒焦變苦。
3. 將洋菇菌柄拆下，菌傘開口向上平鋪於平底鍋上，在洋菇中間放入 2-3 顆枸杞，即可開文火開始煎至產生洋菇的香氣，菌傘開始生出水分，且水分開始起小微泡即可關火，此時的洋菇已熟，水分會被枸杞吸收，所有的營養都保留住。
4. 將洋菇取出放在洗淨的生菜葉上即可一起食用，喜歡重一點口味的可灑一點七味粉或胡椒鹽。
5. 拆下的洋菇柄不要丟棄，可以切細碎，加上切碎的彩色甜椒，青椒等加入少許胡椒鹽和雞蛋一起打勻，煎成蔬菜烘蛋，好吃又營養。

◆貼心小叮嚀

1. 菇類的普林量雖然遠不如內臟、海鮮、肉類高，但的確還是比一般蔬菜高，對尿酸高、痛風控制不良的患者，還是得留意食用量。
2. 乾煎洋菇時不要翻炒，可將洋菇本身的水分完整保留。



▲圖 1. 洋菇。



▲圖 2. 文火乾煎洋菇。



▲圖 3. 溫煎洋菇料理。

桃園新屋陳俊佑青農攜手酒廠， 去化甘藷蟻象蟲害格外品 | 特色地瓜酒誕生

農業推廣科 洪巍晉 分機 431
財團法人農業科技研究院 賴師儀 分機 438

桃園市新屋區青農陳俊佑，畢業於中興大學土壤環境學系後毅然投身農業。106年在桃園第1屆百大青農羅元廷的指導下，他於佳雨有機農場學習甘藷及短期葉菜類作物栽培技術，並逐步朝著開設自家農場的目標邁進。隨後，他在桃園區青年農民生產合作社角逐並獲選為農務士，持續深化田間管理與農場經營，並獲得農場主們的高度肯定。陳俊佑在農務士代耕期間一邊精進自身栽培技術，一邊鎖定未來開設農場的主力作物，他發現甘藷具全程機械化種植潛力，並透過種植多元品種甘藷，如桃園3號甘藷、栗子甘藷及菱角甘藷等，可與中南部大宗的台農57號甘藷形成市場區隔。此外，桃園地區鄰近大臺北市場，加上有機種植更易取得價格優勢。

107年陳俊佑與女友在桃園市新屋區共同創立「貝兒莫里農場」，專注於有機甘藷種植，在本場的輔導下陳俊佑持續投入甘藷種植農機，邁向甘藷機械化生產，大幅提升種植效率，農場在3年內成功將甘藷售價提升至每斤百元的高價。然而，110年桃園大旱，導致甘藷蟻象蟲害嚴重，收成僅剩兩成，迫使他尋求加工轉型。歷經2年的努力，他終於酒品展中結識桃園酒廠「恆器製酒」負責人羅己能，雙方對蟲害甘藷的再利用產生高度興趣，陳俊佑當年取得農業部創新加值經營計畫時展

開合作研發，最終成功將蟲害甘藷製成「50度地瓜酒」及「地瓜葡萄酒」，該產品帶有荔枝與花香，在國內烈酒市場中嶄露頭角，深受消費者青睞，進一步拓展蟲害甘藷加工應用的可能性。同年，俊佑也成功實現農場甘藷低耗損經營。

114年在本場專家多次輔導中，陳俊佑成功取得農業部農村發展及水土保持署青年回鄉獎勵計畫，致力於建立桃園市甘藷產業化體系。未來，他將逐步與桃園市稻農合作，推動稻田與甘藷輪作制度，擴大桃園市甘藷種植面積，並積極與本場合作，開設課程培訓回鄉青農掌握機械化甘藷種植技術。未來3年他將以成立桃園甘藷生產合作社為目標，建立甘藷與格外品收購體系，並持續與各地加工廠合作，開發具商業潛力的地瓜加工品，推動桃園市甘藷產業邁向規模化與永續發展，落實產業共好的願景。在本場多位專家的通力合作下，陳俊佑在甘藷產業發展上取得顯著成績，未來也期待他持續創新突破，為桃園甘藷產業開創更多可能性。



▲圖3. 陳俊佑青農在農場中採收有機栗子甘藷。《陳俊佑攝》

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒



▲圖1. 本場推廣科姜金龍科長(右1)、陳俊佑青農(左1)與清辰農場傅嘉全場長(左2)共同討論水稻與甘藷輪作可行性。



▲圖2. 農村水保署李鎮洋署長(中)與陳俊佑青農(右)手拿地瓜酒合影。《陳俊佑攝》

政策宣導

小心 一頁式廣告詐騙

一頁式廣告詐騙特徵：

- 售價明顯超低
- 強調貨到付款
- 7天內可退費
- 限時限量促銷
- 無公司地址、電話

千萬不要急著下訂！！