



健康、效率、永續經營

2009年十大神農名單出爐農委會將公開表揚

依據行政院農業委員會98年1月23日第5446號新聞稿刊登

行政院農業委員會表示，2009年「十大神農選拔」活動得獎神農名單已經出爐！該會預計在4月間舉行頒獎典禮表揚得獎的10位神農及12位模範農民。

該會表示，為推動健康、效率、永續經營的全民農業，特選拔致力農業產銷技術革新及對農業與農村永續發展有具體貢獻者加以表揚，以提升農業人力素質及農民社經地位，打造一個紮根現在、關懷未來、布局全球的現代化農業。桃園區內其名單及事蹟摘要如下：

一、十大神農

湯嘉豐(桃園縣)：從事設施蔬菜經營，導入顏色管理等企業化管理策略，以整合產、銷觀念帶領大園鄉蔬菜產銷班，嘗試創新與自我要求，在農業領域中獨占鰲頭。

二、模範農民

林應樹(桃園縣)、黃怡珍(桃園縣)

本次入選之十大神農，每位將可獲頒獎金20萬元及獎狀；模範農民每位可獲頒2萬元獎金及獎狀。該會並希望藉由得獎農民的成功經驗，作為其他農友學習的典範，以帶動整體農業發展。

健康、效率、永續經營

酸桔醬的生活料理應用

農業推廣課 吳麗春 分機410

本場研發成果非專屬授權技術移轉之酸桔醬，是可以讓消費者吃的美味、煮的輕鬆、得到健康的料理法寶。

酸桔醬是客家飲食中的傳統醬料，本場將生產流程改良後，以「酸桔醬產品加工製程改善技術」非專屬授權技術移轉新竹縣新埔鎮賴銀龍農友生產銷售。該項技術的優勢為能產出色澤、風味均較傳統製程優良的酸桔醬產品。

傳統客家飲食僅習慣的將桔醬用於用白煮雞肉、豬肉及蔬菜的沾料，用量有限。然而酸桔醬係由整粒酸桔製作，高纖及橘皮的營養得以保留，符合未來餐飲及健康食材的需求目標。酸桔醬除了調味的功能外，其去腥的功能，一直被料理界所忽略。借鏡法國橙香鴨胸及泰式酸辣鮮魚湯的料理，酸桔醬將可為您的料理帶來不同美味享受。

請洽新竹縣新埔鎮賴銀龍農友(03 5882809) 指定洽購本場研發的酸桔醬，用在桔醬爌肉、桔香鮮魚湯、桔醬鬆餅、調酒等，以酸桔醬取代部份傳統食譜中醬油、豆瓣醬、番茄醬、魚露、蝦醬及牛奶的部份。您也可以輕鬆煮、美味健康吃。



本場「酸桔醬產品加工製程改善技術」非專屬授權技術移轉新竹縣新埔鎮賴銀龍農友生產銷售。



桃園區農情月刊

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 / 鄭隨和
發行所 / 行政院農業委員會
桃園區農業改良場
地址 / 32745桃園縣新屋鄉後庄村16號
電話 / (03)4768216
傳真 / (03)4768477
台北分場 / (02)26801841
傳真 / (02)26803964
五峰工作站 / (03)5851487
傳真 / (03)5852176
E-mail: tydaia01@ms4.hinet.net
印刷 / 曦望美工設計社
電話 / (02)23093138
工本費/NT\$20元

第115期



國內郵資已付

中壢郵局許可證
中壢字第337號

贈閱雜誌

無法投遞時請退回

中華民國九十八年二月十五日(中華民國八十八年九月創刊)

健康、效率、永續經營

傾聽人民心聲 水稻生產技術交流座談會

作物改良課 簡偵佑 分機214

為充分瞭解轄區農民生產栽培各種農作物時所遭遇之問題與困境，本場將於台北縣、桃園縣及新竹縣等地舉辦一系列座談會，以傾聽農友心聲。1月15日在桃園縣龍潭鄉農會，辦理「水稻生產技術交流座談會」，由鄭場長隨和主持，並由本場相關專業同仁講解有關水稻良質米栽培、合理化施肥及病蟲害防治之技術，與農友充分雙向溝通。

會中鄭場長針對水稻品種改良、農糧收購價

格、稻田休耕補助、因應WTO開放稻米進口配額、小地主大佃農之農地政策等相關問題，予以詳實解說；此外，場長也提醒各位水稻栽培農戶，唯有持續提升本土稻米品質，才不怕外國進口稻穀之競爭，甚而在全球糧食日益供應吃緊的今日，我國尚有稻米可供外銷輸出。本座談會與會人數約150人，由於農友熱烈參與及踴躍提問，使此次座談得以解決農民心中的疑惑，進而達到雙向充分溝通的目的。



傾聽人民心聲「水稻生產技術交流座談會」，由鄭場長隨和主持。



農友熱烈參與及踴躍提問，透過座談解決農民心中的疑惑，進而達到雙向充分溝通的目的。



健康、效率、永續經營

農委會加強市售有機農產品監測維護消費者權益

依據行政院農業委員會98年2月10日第5454號新聞稿刊登
 行政院農業委員會表示，98年1月31日起有機農產品管理新制上路，當日以後製造且以有機名義販賣之農產品、農產加工品，均須符合農產品生產及驗證管理法相關規定，並依法查處。至於98年1月31日以前製造已上市者，其標示檢查基於國際經貿及實際業務運作，自98年8月1日起開始查處。因此，消基會查訪標示有92%不合格，應為1月31日以前製造者。

農委會相當重視產品之品質檢驗與標示檢查。在檢驗方面，本年度將抽驗市售國產及進口有機農糧產品、農糧加工品1,000件。並自2月2日起在市面上抽驗，凡檢驗結果含有化學農藥、化學肥料或其他化學品者，即命農產品經營業者限期改善、下架回收；且經查證後違規使用化學資材者課以3萬元以上15萬元以下罰鍰，對於檢驗不合格課以罰鍰之農產品經營業者並予公布，對消費者已發生重大損害或有發生重大損害之虞者，得在大眾傳播媒體公告農產品經營業者之相關資料，以落實有機農產品管理。

農委會已認證七家有機農產品驗證機構辦理有機農產品驗證，呼籲有機農產品經營業者依規定辦理，並請消費者認明國產有機農產品具有CAS台灣有機農產品標章，維護消費權益，導正有機產銷秩序，促進國內有機農業發展。

名稱	範圍	連絡電話
財團法人慈心有機農業發展基金會	有機農糧產品及加工品	02-25460654 #508
財團法人國際美育自然生態基金會	有機農糧產品及加工品	(04) 23121239
中華有機農業協會	有機農糧產品及加工品	049-2568787
台灣省有機農業生產協會	有機農糧產品	048-537587
台灣寶島有機農業發展協會	有機農糧產品	02-86717963
暉凱國際檢驗科技股份有限公司	有機農糧產品及加工品	02-27398802
財團法人中央畜產會	有機畜產品	02-23638724 # 125或171



只要打著「有機」名號，統統必須經過驗證，否則將依《農產品生產及驗證管理法》開罰。

健康、效率、永續經營

為減輕農漁民負擔 農委會調降專案農貸利率

依據行政院農業委員會98年1月15日第5435號新聞稿刊登
 為落實政府照顧農漁民，農委會1月15日宣布調降專案農貸利率2碼，並將專案農貸98年貸款規模由350億元提高為500億元，另採取多項調整措施，減輕農漁民負擔。包含協助農漁民清償較高利率舊貸之「改善財務貸款」，利率由年息3.5%調降為3%，既有貸款剩餘年限2倍未滿5年者，還款期限由現行5年延長為7年。

健康、效率、永續經營

98年上半年正常供灌 第1期稻作不停灌

依據行政院農業委員會98年1月16日第5437號新聞稿刊登
 由於去年9月份有3個颱風侵台，帶來可觀雨量，同時也因石門及曾文、烏山頭水庫蓄積豐沛水量，目前全國各地水情狀況大致良好，經農委會與經濟部水利署協商確定，98年第一期稻作預計可順利供灌無須辦理停灌，惟仍籲請農民節約用水，以因應未來枯水季可能面臨缺水危機。

政令宣導

98年啟動活化休耕田措施 實現鼓勵生產與擴大經營規模

為活化休耕農地，行政院農業委員會自本(98)年度起提高輪作、契作產銷無虞作物及造林獎勵標準，並推動連續休耕農地租賃措施，鼓勵專業農民承租休耕農地種植水稻及芻料等糧食作物，以擴大經營規模。農委會說明，相關調整措施業奉行政院核定，自本(98)年第1期作起實施，並將於近日積極召開全國分區說明會，對農民作充分的宣導與說明。

農委會指出，目前國際糧食價格仍較以往為高，為活化休耕農田，鼓勵復耕，該會除已於97年提高收購稻穀保證價格及契作飼料玉米獎勵為每公頃4.5萬元外，並自98年度起調整休耕措施，鼓勵休耕之稻田回復耕作，提高糧食自給率，確保糧食供應無虞及價格穩定。

農委會進一步說明，除一般輪作獎勵標準由每期作每公頃2.2萬元提高為2.4萬元，契作牧草及青割玉米則提高為每公頃3.5萬元，以推動休耕田復耕種植芻料及輪作產銷無虞作物。另為鼓

依據行政院農業委員會98年2月4日第5450號新聞稿刊登
 勵連續休耕農地出租，保障地主每期作每公頃所得4.5萬元(含)以上，倘連續出租3年(含)以上者，每期作每公頃更提高為5萬元(含)以上；承租人每期作每公頃僅負擔1萬元以上，如種植水稻得辦理稻穀保價收購，種植飼料玉米每期作每公頃獎勵2萬元，有機作物獎勵每期作每公頃1.5萬元，牧草及青割玉米則獎勵每期作每公頃0.5萬元，以鼓勵專業農民租用連續休耕田擴大經營規模，提高經營效率。對於未能出租或無法復耕之田區，農民可維持兩期種植綠肥，給付每期作每公頃4.5萬元，維護農民收益。

農委會強調，休耕制度調整涉及國內整體農耕環境及廣大農民權益，該會自本(98)年度起實施之新措施，係經廣納各界建言並審慎評估後所規劃，兼顧農民權益及農田活化之目標，將於近日積極召開全國分區說明會，對農民作充分的宣導與說明。

桃園區農業改良場地方料理競賽美饌介紹

人蔘雞米捲

農業推廣課 傅智麟 分機412

初春來臨，來道具溫補效果的人蔘雞米捲吧，簡單又方便，吃完年節大魚大肉後，爽口的人蔘雞米捲，配上一碗溫熱的湯，滿足的笑容立刻浮現，全天精力充滿，好幸福喔！

本料理設計者桃園大溪保健植物園在桃園縣大溪鎮農會輔導下，參加本場辦理之【97年度桃園區農業改良場地方料理競賽】獲得冠軍，其材料為：地瓜200g、人蔘一小把、良質米200g、雞腿3支、起司適量、白醬適量、鮭魚醬、地瓜粉少許，作法係將雞腿去骨，以雞骨熬製高湯備用。再將米加入人蔘、高湯一起煮成飯，雞腿肉包入人蔘飯中，以電鍋蒸熟沾乾粉入平底鍋煎至金

黃色，斜切擺盤；另外地瓜蒸熟後加入鮭魚醬、白醬、起司絲一起入烤箱焗烤上色。很簡單吧！今天晚上就來試試看這道大人小孩都喜愛的餐點——人蔘雞米捲。



大人小孩都喜愛的餐點——人蔘雞米捲。