



桃園區農情月刊

1

第 278 期

中華民國 111 年 9 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 桃園市新屋區後庄里 7 鄰東福路 2 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 2500 份

本期封面：仙草新品種桃園 3 號-仙豐／陳昱菱攝影



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

中華民國一十一年九月十五日（中華民國八十八年九月創刊）

本場要聞

桶柑及仙草加互應用新技術—打破原料季節限定及操作便利

新埔工作站 副研究員兼站長 龔財立 03-5894949 分機 11
作物改良課 助理研究員 何昱圻 03-4768216 分機 261

時值中秋佳節，賞月之餘請來點新口味搭配－桶柑酥及仙草茶，清爽解膩又令人口齒留香。過往桶柑受到產季限制，鮮果風味僅能在冬令年節品嚐；而仙草茶則是需透過長時間熬製以提高香氣及凝膠力，過程耗時費工。本場突破桶柑及仙草在原料使用上限制，研發桶柑全果加工技術及機械化設備，以及推出兼具香氣及凝膠之新品種仙草桃園 3 號-仙豐及其加工技術，目前已有桃園市新屋區農會技轉桶柑餡料生產技術，9 月將推出桶柑酥禮盒。

桶柑又稱年柑，其金黃鮮豔色澤與清新果香是年節送禮的首選，但桶柑生產期大多集中在 11 至 2 月間，生鮮原料不易保存。因此，本場透過機械化生產設備研發，開發桶柑果皮、果肉之全果應用加工技術，打破原料季節使用限制，延長桶柑風味之保存並提高操作便利性。過往柑橘類加工的去皮、切瓣等步驟皆須仰賴人工，影響農民及業者投入柑橘加工意願，本場開發自動削皮機、切瓣機及榨汁設備，可提高生產線上原料處理效率。此外，預先分離果皮、果肉有利規劃桶柑全果利用，果皮可作為桶柑精油生產用原料，透過冷壓製作的精油未經加熱破壞，保有桶柑果實香氣；分離果皮亦可減少果汁及果乾產品中精油辛辣味，也可添加於果醬餡料增加風味。目前本場已建立果皮精油、果乾果皮初級加工及桶柑餡料加工技術，並與在地農會合作研發桶柑水果酥，推廣地區特色伴手禮。

仙草加工首重香氣及凝膠力，本場研發之仙草新品種桃園 3 號-仙豐，除株型半直立，方便機械採收外，品質上兼具凝膠及香氣特性，適合仙草茶及仙草凍加工使用。此外，仙草桃園 3 號品種具豐產特性，可相對提高農友種植誘因及增進收益。除了飲品或凝膠凍類產品應用外，本場打樣中心利用乾燥粉碎之初級加工方式製得仙草粉末，可直接添加於餅乾、蛋糕等食品製作上，提供烘焙品清新仙草香氣及青綠色澤。相對於一般傳統仙草使用方式，需花費長時間熬煮製得仙草汁再添加之操作流程，仙草粉的操作上更具便利性。

透過加工技術可延長農園產品保存，打破原料季節使用限制，並增加農園素材的使用便利性。九月中秋佳節即將來臨，在親友聚餐賞月之際，嚐桶柑酥及仙草茶，去油解膩，口齒留香。本場期望能提供消費者更多元豐富加工產品，打造桶柑及仙草新技術，帶動在地特色產業升級。



▲仙草新品種桃園 3 號-仙豐之全株照片。



▲仙草新品種桃園 3 號-仙豐之葉形呈披針形。



▲仙草新品種桃園 3 號-仙豐之莖呈紫紅色。



▲仙草經初級加工研磨成粉方便後端應用。



▲桶柑多元加工應用產品。



▲以桶柑製作餡料，保留果實風味且方便操作。



▲仙草茶搭配桶柑酥，清爽慶中秋。

500+ 代代薪傳 - 第 5 屆百大青農畢業授證典禮報導

農業推廣課 傅智麟、賴師儀、洪巍晉 分機 430、438、431
圖 / 陳昱菱



▲農委會范美玲主任秘書（左 6）及本場郭坤峯場長（右 6）與本場輔導第 5 屆百大青農陪伴師及青農們合影。圖 / 陳昱菱

為展現行政院農業委員會第 5 屆百大青農輔導成果，特於今（111）年 8 月 12 日於農委會大禮堂舉辦第 5 屆百大青農畢業授證典禮，除進行授證儀式及感謝陪伴師外，並透過澆灌儀式象徵陪伴師、輔導團隊與第 5 屆百大青農共創成果，期許成功經驗傳承，讓青農輔導成果永續發展。

雖然疫情嚴峻，但農委會輔導青農不間斷，青農們也從未停下腳步，雖然辛苦經營，但成果依舊豐碩，年營業額總計達 16 億 6,679 萬元，整體營業額成長 26%。第 5 屆青農本場轄區內共輔導 9 位，分別為劉耀駿（草莓）、余振全（柑橘）、張宇真（柑橘）、王姿怡（綠竹筍）、胡真萍（水稻及雜糧）、葉芷妘（丹蔘）、吳欣蓓（盆花）、陳忠慶（甘藷）、黃澤偉（短期葉菜），於輔導期間協助參與相關教育訓練共計 24 人次；出動場內及外聘專家輔導 96 人次；開立第 5 屆百大青農研訓班課程 5 場次；小型試驗研究合作 6 場次。藉由專案輔導、專家輔導及小型試驗，強化青農生產及行銷能力，成為青農標竿。



▲本場郭坤峯場長（左 4）與本場輔導第 5 屆百大青農陪伴師及青農們合影。

本場大力投入於青農輔導，量身打造青農陪伴師制度，精進生產及加工技術，青農劉耀駿以長鑫莓果農園進行農場轉型休閒農業，打造草莓品種聯合國。青農陳忠慶則創立「陳家農舍」品牌，開拓金山有機甘藷市場，將格外品加工變有機食材。青農黃澤偉建立相信有機農場，並引導大溪青農共同成立「桃園市野農生產合作社」，於疫情期間蔬菜箱暢銷。青農葉芷妘則以草本誠食品牌開發丹蔘多元產品，生產與農場經營管理兼備，落實丹蔘、特作、農產加工品。

另外本場亦努力於精進青農生產技術及成立品牌，青農余振全為寶山三代柑橘農，創立自有品牌「寶香柑桔」，並成立門市展店「鮮築市」。青農胡真萍為胡家第 3 代青農，創立品牌「芭寶米」，從實體店面走進網路行銷。青農吳欣蓓透過專家輔導精進生產技術，以尚群花卉農場品牌進行長壽花與聖誕紅生產，年產量超越 10 萬盆。青農王姿怡則以華音山莊農場品牌進行販賣生鮮蔬果、食農教育、農產加工品，並積極推動社區照顧，落實社會公益。青農張宇真成立不二農產直販所，種植柑橘、綠竹筍等蔬果，並落實自建農園經營與農產品多元運用開發。

第 5 屆百大青農雖然畢業，但本場輔導不間斷，未來會持續陪伴青農，輔導多元行銷管道，壯大青農產業。陳吉仲主委特別勉勵本屆青農：「一個人走得快，一群人走得更長遠」，所以讓我們一起來翻轉臺灣農業吧，青農最讚！臺灣有你們真好。



▲本場百大青農豐碩輔導成果展示。

春作高粱田間採收示範觀摩會

作物改良課 鄭智允 分機 213
圖 / 陳昱菱

本場於今（111）年 8 月 5 日在桃園市新屋區辦理「春作高粱田間採收示範觀摩會」，由郭坤峯場長主持，與會者包含農糧署北區分署、桃園市政府、新屋區農會、

觀音區農會、新豐鄉農會等單位代表及契作高粱產銷班農友共約 25 餘位。郭坤峯場長表示高粱具有適合北部地區春作栽培之潛力，本場已成立完整的高粱技術輔導團

(承上頁)



▲郭坤峯場長主持春作高粱田間採收示範觀摩會。



▲鄭智允助理研究員介紹高粱栽培要點。



▲莊育富農友進行田間栽培經驗分享。



▲春作高粱田間採收示範觀摩會與會人員合影。



▲以聯合收穫機進行高粱採收示範。

隊，期盼藉由改良場的技術導入與從旁協助，協助農友提升高粱之產量與品質，並感謝桃園市新屋區農會為北區高粱之主要收購窗口。

觀摩會首先由新屋區雜糧產銷班莊育富農友，針對高粱之栽培方式管理進行經驗分享；續由本場莊國鴻副研究員，宣導陶斯松禁限用政策，並針對高粱病蟲害防治進行解說；最後由本場鄭智允助理研究員，針對北部地區高粱

之栽培管理與面臨問題進行分析。本次高粱田間採收示範，以水稻聯合收穫機進行高粱收穫，由於轉作高粱之農友大多以種植水稻為主業，因此，能沿用現有的水稻聯合收穫機進行採收，可減少額外購置機具之成本。最後綜合座談部分，針對未來秋作高粱的種植期進行討論，本場特別提醒農友，若晚於8月中旬進行播種，會導致生育後期面臨低溫危害而影響籽粒充實，因此，建議農友務必把握時效。本場也將持續與農糧署北區分署、縣市政府及在地農會配合，適時舉辦講習與示範觀摩會，積極聯繫農友並加強技術輔導，使收穫之產品能符合酒廠之契作標準，提升農民收益。

金門縣「設施蔬菜栽培技術套組及智慧灌溉管理實務研習」活動紀實

農業推廣課 賴信忠 分機 410
作物改良課 林禎祥 分機 214



▲本場施錫彬秘書主持課程。

為能促進金門縣農業升級，自產自足，農委會所屬農業試驗改良場所與金門縣農業試驗所簽訂合作備忘錄，主軸為「國產優質高粱產業鏈」與「智慧農業落地應用」，自111年3月21

日起生效。依據該合作備忘錄，本場與金門農業試驗所於8月16日共同辦理「設施蔬菜栽培技術套組及智慧灌溉管理實務研習課程」，本場施錫彬秘書與金門縣農業試驗所楊慧明所長共同主持，共計80餘位農友及農試所研究人員參加。

本次課程由本場賴信忠副研究員介紹設施蔬菜智慧灌溉系統及應用實務，林禎祥助理研究員講授設施蔬菜栽培技術套組。課後並與金門農業試驗所同仁訪視新出爐第6屆百大青農張斯翔，斯翔經營近10公頃設施有機蔬菜，自產自銷，年營業額約1.2億元，以塑膠布網室生產葉菜類，溫室內建置電動內遮陰網，電動捲揚、噴水、噴霧等設備，以提升田間作業效率並維持葉菜品質及產量，目前正進行1.7公頃力霸式溫室建造，後續持續興建育苗場及包裝廠，提升營運效益。張斯翔考量金門地區水資源及勞力普遍缺乏，且種植成本居高不下等沉痾，期望與本場有更深入的合作，以解決該地區設施蔬菜產業問題。

以往農業科技研發成果推廣應用方式，多以單項技術，點狀方式進行技術移轉及擴散，當生產場域多變或產業需求多樣時，常造成技術應用不易而難以複製、推廣，本場自去年(110)年執行設施葉菜類創新高效生產體系計畫，整合已建

立之蔬菜作物栽培、土壤保育、植物保護、農業機械及農業經營與推廣領域之研究成果，經過技術調校、場域驗證及示範場域實際應用，建立設施蔬菜栽培技術套組供產業應用。

金門農業試驗所肩負金門縣農業發展及農民輔導重任，年生產近60萬株穴盤苗供應農民栽培使用，為能穩定生產並進行資源有效利用，溫室建置灌溉、遮蔭網、風扇、水牆、側捲揚及環控等設備，本場藉由已簽署之合作備忘錄機制，導入智慧灌溉技術模組，透過訓練課程，會同金門農試所同仁進行系統設定、操作及程式積木編寫，協助金門農試所朝地區型智慧農業推廣中心目標邁進。



▲本場施錫彬秘書(左)、賴信忠副研究員(右)與張斯翔青農(中)討論未來技術合作及輔導方向。



▲本場賴信忠副研究員(中)於金門農試所育苗溫室內，與農試所研究人員討論環境感測器設備安裝及程式積木設定。



▲金門農試所溫室加裝本場智慧環控系統。

仙草新品種桃園 3 號 - 仙豐 示範觀摩活動報導

新埔工作站 葉永銘 03-5894949 分機 16
圖 / 陳昱菱



▲關西鎮觀摩會，左起關西鎮農會林兆暉總幹事、張盛能理事長、本場郭坤峯場長、農糧署北區分署王安石分署長、新竹縣政府農業處范萬釗處長、本場新埔工作站龔財立站長。

本場今(111)年8月24日在新竹縣關西鎮張金煌農友田區及26日在桃園市楊梅區紫城農場兩地辦理「仙草新品種桃園3號-仙豐示範觀摩會」，由本場新埔工作站龔財立站長簡報解說新品種的優點特性、栽培及示範結果，關西鎮示範田區仙草桃園3號-仙豐平均產量較仙草桃園1號高出42.7%，楊梅區示範田區桃園3號-仙豐仙草茶青(鮮莖葉)產量較桃園2號高23%。

示範農戶張金煌、陳明峻先生亦於觀摩會分享栽培經驗，他們都認為桃園3號-仙豐田間生長速度較桃園



▲新埔工作站龔財立站長簡報說明仙草新品種桃園3號-仙豐四大優點。



▲仙草新品種桃園3號-仙豐。

2號生長速度快，尤其是高溫環境下，桃園3號-仙豐生長勢仍然旺盛。紫城農場林應樹農友也分享將桃園3號-仙豐加工製作成仙草茶的經驗，他表示：「桃園3號仙草茶加工完再經過熟成後會發現與桃園2號不同的味道，喝起來香氣及膠質真的好很多」。



▲楊梅區觀摩會，左起桃園市政府農業局郭芳琳科員、本場新埔工作站龔財立站長、傅仰人副場長、立法委員黃世杰國會辦公室張皓翔秘書及農糧署北區分署凌啟泰課員。



▲新埔工作站龔財立站長於示範田間解說桃園3號-仙豐新品種。

相較桃園3號-仙豐仙草植株與桃園2號(香華)同為半直立株型，收穫更省工，加上香氣濃、高凝膠能力及高乾株產量品種特性，可確保栽培農友收益，更適合推薦於桃園市楊梅區及新竹縣關西鎮或關西鎮以外休耕地栽培成仙草新產區，極具潛力成為進口替代優良仙草新品種。

堅持國產，在地生產~ 產銷履歷驗證醬油廠 - 李記醬油

作物改良課 林禎祥 分機 214
作物改良課 何昱圻 分機 224

大豆具有固氮作用，耐旱性強，為良好的水、旱田輪作作物，且富含蛋白質及脂質，為豆漿、豆腐、醬油及沙拉油等產品的主要原料，利用性非常廣泛，惟大豆的利用需透過加工程序方能彰顯其價值。位於新竹縣關西鎮的李記醬油長年支持國產雜糧產業，與新竹縣竹北市雜糧產銷班第1班契作生產臺南5號黑豆，堅持以國產非基改大豆作為醬油的原料來源，並在農糧署北區分署的協助下，於110年取得ISO 22000、HACCP及農產品產銷履歷驗證(證書號：UCS-ATM-21013)，使醬油生產流程，如原料驗收、稱重、洗豆、泡豆、蒸煮、冷卻、拌麴、製麴、催熟、拌鹽、入缸、熬煮、過濾、調味蒸煮、沉澱、充填、封瓶、殺菌、冷卻、貼標、押印日期、成品檢驗、包裝、入庫、出貨等25項作業程序，資訊公開，



▲李記醬油負責人-李日興先生說明拌麴、製麴流程及注意事項。



▲原料大豆入缸後，於戶外進行180日的發酵熟成。

消費者均可透過產品包裝上的QR code掃描，或於產銷履歷農產品資訊網(<https://taft.coa.gov.tw/>)查詢。

北部地區大豆栽培面積，108、109及110年分別為461、478及420公頃，穩定維持在450公頃左右，顯見有穩定的銷售通路以維持農民的生產，又依據內政部110年統計，北部地區(新竹縣市、桃園市、新北市、台北市及基隆市)人口數約1,020萬人，占臺灣總人口2,338萬人之44%，亦為廣大的農產品消費市場，農產品品質及安全

性為消費者進行採購時關注的重點。因此，具有產品資訊公開、可追蹤、安全安心



▲發酵完成後的醬油，呈現琥珀色澤並帶有濃郁醬香味。

且經第三方驗證等
特色之產銷履歷農產品為消費者採購的良好選擇。

111年10月
主要作物病蟲害預測
(請掃QR Code)

