



桃園區農情月刊

1

第 295 期

中華民國 113 年 2 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／郭坤峯
 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) 4763216 傳真／(03) 4763477
 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：長壽花品種桃園 4 號-橘兒

中華民國一十三年二月十五日（中華民國八十八年九月創刊）

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

本場要聞

恭賀本場傅仰人副場長榮獲臺灣園藝學會事業獎，讚啦!!!

農業推廣科 傅智麟 分機 430

臺灣園藝學會於 113 年 1 月 17 日於國立嘉義大學舉辦 112 年度會員大會，當日並進行學術獎、事業獎等多項褒獎，本場傅仰人副場長榮獲本屆臺灣園藝學會事業獎，恭喜！恭喜！

傅仰人副場長於 77 年自國立中興大學畢業後，即服務於桃園區農業改良場迄今，主要從事花卉品種改良及栽培技術研發、輔導等，並積極配合盆花及草花產業發展，於 1997 年以商業品種，在「行政院原子能委員會核能研究所」以輻射照射誘變，經過篩選評估與栽培試驗，歷經 10 年育成新品種聖誕紅桃園核研 1 號及桃園核研 2 號。近年還有長壽花「桃園 1 號」、「桃園 2 號」、「桃

園 3 號-紅妃」及「桃園 4 號-橘兒」等新品種育成。

傅副場長除了新品種選育外，同時亦輔導轄區花卉產銷班，致力於解決花卉產業問題，開發簡便組合式立體花牆構造專利，並積極推廣於都會區三度空間立體栽培，促進花壇草花產業發展提昇，同時增加農友收益。

近期因本場致力發展都市農業，傅副場長亦帶領本場花卉團隊進行多項花卉新品種選育及花卉產業所需園藝資材如盆栽底部灌溉系統等創新技術研發，盆栽植物栽培端盤底部灌溉系統更於 2021 年台灣創新技術博覽會發明競賽獲金牌獎，其 30 多年來努力促進產業發展與增加經濟效益，本次獲獎實至名歸！



▲本場傅仰人副場長（左）榮獲臺灣園藝學會事業獎



▲傅仰人副場長（中）與臺大園藝暨景觀學系名譽教授林宗賢博士（左 1）及本場郭坤峯場長（右 1）合影

山藥農藥減量及友善環境栽培與國產微生物肥料暨農田地力肥料推廣講習會

作物環境科 吳信郁 分機 310

李宗翰 分機 333

新埔分場 葉永銘 03-5894949 分機 16

北部地區山藥栽培面積超過 50 公頃，主要集中於新北市、台北市及基隆市。本場為宣導山藥友善栽培、病

蟲害整合管理及農藥減量與國產微生物肥料推廣，特於 1 月 17 日假新北市汐止區農會，辦理山藥農藥減量及友善

環境栽培與國產微生物肥料暨農田地力肥料推廣講習會，獲得農友熱烈迴響。

山藥友善栽培以2-3月栽種最為適宜，選擇薯形良好健康且無病蟲之塊莖分切為種薯，其中以頭段塊莖當種薯者產量較高列為優選；為減少切面遭病菌感染腐爛，可以用酒精消毒或沾粘草木灰，經日曬3-5日後讓切面形成癒傷組織。田區土壤宜深耕碎土並築高畦，利用塑膠管誘導栽培，並於畦上覆蓋稻草或黑色90%遮陰網，可讓山藥地下塊莖充分生長且採收時不易受傷斷裂，防止雜草孳生達到省工防草的效果。

國產微生物肥料暨農田地力肥料推廣講習會，說明根瘤菌、游離固氮菌、溶磷菌、溶鉀菌及菌根真菌施用技術與注意事項，鼓勵農友多施用微生物肥料替代部分化學肥料，減少土壤過量養分累積情形並改良土壤微生物相；另說明酸性土壤改良及有機質肥料施用技術，改良土壤性質促進山藥生長。

山藥病蟲害以線蟲病害為主要，整合管理包含健康種薯栽培、休耕淹水與水稻輪作、忌避植物的栽植、有機添加物與生物製劑應用、免登資材防治等；其餘病蟲害如炭疽病、葉斑病、莖枯病、白絹病、鱗翅目害蟲、黑盲椿象、葉蟎類及葉蜂類等；可優先選擇有機或免登資材防治，必要時再參考植物保護資訊系統推薦藥劑，於病蟲害發生初期適時精準防治，以減少化學農藥施用。



▲山藥根瘤線蟲危害



▲山藥根腐線蟲危害



▲本場李宗翰助理研究員講授國產微生物肥料暨增進農田地力肥料使用技術



▲長型山藥通常以塑膠管誘導栽培

112年原鄉輔導及田間指導紀實

五峰分場 李岱耘 03-5851487 分機15

因原鄉部落多位於較偏遠的山區，為減少部落族人舟車勞頓，以及講習內容符合在地特色作物、氣候條件等，因此，本場特邀專業老師前往新竹縣尖石鄉煤源等部落講習，並至田間實地接觸農友，加強彼此互動，實地解決農友所遇到的問題，並增加農友經濟收益。

輔導項目從原民傳統特色作物小米、山胡椒及野菜栽培技術，到水蜜桃栽培講習及田間指導，並因應近年來猴害及吸果夜蛾危害問題，加入相關主題，合計共6場次，參加人數為130人。專業老師明道大學陳中教授從水蜜桃物候期及基肥施用種類著手，教授如何達成高產省工超密植栽培，農友皆反應熱烈，課後紛紛自主留下來繼續發問及聽講，並邀老師至田間個別指導。本場莊國鴻副研究員講授本場研發之旋轉式避蛾燈在吸果夜

蛾綜合防治上的利用，以減少吸果夜蛾的入侵危害。五峰分場馮永富分場長講授甜柿高效生產技術，並分享猴害預防經驗。

講習課程後，農友都表示實作式的教學可讓學員有更好的體驗學習，受益良多。



▲農友至新竹縣尖石鄉煤源部落野菜示範田進行觀摩



▲陳中教授(左1)於田間實地講解及示範水蜜桃修剪技術



▲陳中教授(左1)講授水蜜桃栽培技術，課後農友繼續踴躍提問



▲馮永富分場長(中站立)講授甜柿高效生產技術及猴害預防

情人節甜蜜蜜-巧克力柑橘片製作小撇步

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機 253、261

情人節起源於中世紀羅馬帝國，當時戰爭頻繁，皇帝為了擴充兵力，下令所有單身男子都必須從軍、不得結婚。一名天主教神父聖華倫泰 (St. Valentine) 不忍情人就此分離，私下偷偷幫新人證婚，引發皇帝不滿將之處死，後人為了紀念他的貢獻特此設立「情人節」(Valentine's Day)。同樣的我們傳統中華文化亦有類似的中式七夕情人節 (Chinese Valentine's Day)，相傳每年到了七夕這一天，天上會有無數的喜鵲搭成鵲橋，讓牛郎、織女一家人渡河團聚。不少人會在情人節當天互贈信物，期盼兩情久長綿延，甜蜜蜜的巧克力也成為節日送禮之首選。黃澄澄的柑橘片帶有特殊芸香科香氣，搭配牛奶巧克力酸中帶甜的滋味令人齒頰留香，吃過的人無不稱讚。以下將介紹幾個關於巧克力的小知識：

Q1：巧克力可以分為哪幾種類型？

A1：根據衛生福利部食品藥物管理署《巧克力之品名及標示規定》，巧克力是以可可為主要原料之製品，可額外添加糖、乳製品或添加物等成分進行加工。其組成分可分為下列類型：

類型		黑巧克力	牛奶巧克力	白巧克力
組成分	可可脂	V	V	V
	可可粉與(或)可可膏	V	V	
	乳粉		V	V
內容物含量(%)	總可可固形物(%)	≥ 35	≥ 25	-
	可可脂(%)	≥ 18	-	≥ 20
	非脂可可固形物(%)	≥ 14	≥ 2.5	-
	牛乳固形物(%)	-	≥ 12	≥ 14

註1：添加植物油含量超過該產品總重量5%，不得以「巧克力」為品名。
 註2：含餡巧克力產品之巧克力含量至少25%，並應於品名前加標示「含餡」或「加工」或等同之字義。
 註3：半固體型態或流體型態巧克力製品，例如巧克力抹醬、巧克力糖漿，其總可可固形物含量應至少5%或可可脂含量至少2%。

Q2：巧克力為什麼會「只溶於口、不溶於手」？

A2：說到巧克力，大家都會聯想到一句經典的廣告語「只溶於口，不溶於手」，這種現象的產生是因為巧克

力的熔點溫度約34-36°C，恰巧低於口腔溫度，且高於手指溫度，所以我們才可以優雅地用手指挑選巧克力，並享受入口即化的滑順口感。

Q3：巧克力柑橘片製作需注意事項

- A3：1. 柑橘片要夠乾燥：巧克力十分怕水，過多水分会破壞巧克力油脂的乳化狀態，使得巧克力發生油脂結晶、糖霜析出、凝結小塊等狀況，因此，建議可以利用糖漬熬煮搭配烘乾方式，將柑橘片水分含量降至5%以下，減少柑橘片中水分對於巧克力品質的影響。
2. 採用隔水加熱方式融化巧克力：巧克力因熔點溫度低，直火加熱很容易會燒焦。另外，巧克力的製作常會利用反覆升溫、降溫，將巧克力油脂晶體調整至較為穩定的結構。過高的加熱溫度會破壞巧克力的晶體結構，使得巧克力表面變得不光滑，且有白色的油斑上浮。
3. 使用小塊巧克力可加快融化速率：由於巧克力導熱性較慢，若體積較大，需要花比較多的加熱時間才能將巧克力完全融化。建議可以利用刀具預先將巧克力切成小塊狀，或者使用體積較小的鈕扣型巧克力作為原料，可以加快融化速率。



▲巧克力常採用隔水加熱方式進行融化

▲巧克力柑橘片酸中帶甜的滋味令人齒頰留香

哪些食物含有酒精？

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機 253、261

前一陣子接獲民眾致電詢問：「哪些食物含有酒精？」細聊得知該位民眾因信仰之故需受持戒律：「不殺生、不偷盜、不邪淫、不妄語、不飲酒」，飲酒因會影響修行人意行，故將飲酒列為戒律之一，該位民眾為恪守教義，特地致電本場農產加值打樣中心進行詢問。以下將對此問題稍做說明：

Q1：酒精是怎麼被發現的？

A1：早在史前時代，人們便發現有些動物食用過熟且發酵的果實後，開始出現異於平常之行為，例如走路歪歪斜斜、行為怪異。果實之所以會發生酒精發酵其實是植物傳宗接代的生存戰略之一，酒精發酵會產生特殊的香氣及風味，吸引動物前來食用，因此，

可將種子攜帶至更遠的地方。

Q2：酒精是怎麼產生？

A2：酒精生成最大功臣是酵母菌。酵母菌喜歡單糖，於厭氧環境下，會將單糖消化分解，產生能量以維持其生命。酒精發酵產生的酒精及二氧化碳，其實是酵母菌代謝副產物，對其生命之維持幫助性不大，只是聰明的人們學會利用酵母菌代謝之特性發展各式各樣加工產品。

酵母菌



(葡萄糖) 酒精發酵 (乙醇; 又稱酒精) (二氧化碳)

Q3：哪些食物含有酒精？

A3：1. 天然來源

酵母菌廣泛存在於自然界中，然而酒精發酵需要時間，剛採摘下來的新鮮蔬果因酵母菌還來不及發酵、不含酒精。隨著貯藏時間的增加，蔬果逐漸熟成，酵母菌利用蔬果中的單醣進行發酵產生酒精，故我們常可在成熟過度的果實、部分醃漬蔬菜中發現酒精的存在。

2. 使用酵母菌發酵之食物

(1) 酒類產品

A. 依《菸酒管理法》對於酒之定義，是指「以容量計算酒精成分超過0.5%之飲料、其他可供製造或調製上項飲料之未變性酒精及其他製品。」依加工製程又可分為釀造酒類、蒸餾酒類及再製酒類。

B. 甜酒釀添加之種麴包含米麴以及酵母菌。但因為米飯中的澱粉對於酵母菌來說太大了，酵母菌須待麴菌先將澱粉分解成分子結構較小的單醣，才可進行發酵產生酒精及二氧化碳。

(2) 烘焙產品

A. 高筋及中筋麵粉發酵產品例如麵包及饅頭，為製作出多孔且有蓬鬆質地，會於麵團中添加酵母菌，利用發酵過程產生之二氧化碳將麵團組織結構撐開，雖然於最後烘烤/蒸煮之加熱步驟，酵母菌已被高溫殺死，但在發酵過程也會產生些許酒精成分，故對於酒精有忌諱者須格外注意以免誤食。

B. 低筋麵粉產品例如蛋糕，主要是靠蛋白質打發起泡或複方泡打粉受熱產氣撐開麵團組織結構。由於加

工製程並無添加酵母菌、無發酵反應，故不需特別擔心酒精殘留之問題。

3. 額外添加食用酒精食物

(1) 傳統醃漬食品例如豆腐乳、蔘冬瓜(醃冬瓜)之所以可以延長保存期限，是因為添加高比例的食鹽。食鹽產生的高滲透壓具抑制微生物生長之效果，然而近年國人健康意識高漲，食鹽用量也隨時代趨勢大幅下降。部分醃漬產品未能有效延長產品保存期限，會利用額外添加食用酒精，或者是輔以高壓滅菌方式，以達保存之目的。

(2) 依《食品安全衛生管理法》規定，包裝食品須將所使用之材料全展開標示，故消費者可以藉由閱讀產品標示得知該產品是否有添加酒精成分。



▲酵母菌須待麴菌先將澱粉分解成分子結構較小的單醣才可使用



▲部分醃漬產品會利用額外添加食用酒精方式延長食品保存期限



▲酵母菌發酵麵包於發酵過程會產生些微的酒精

農業要聞

老農津貼自113年1月起調整為每月8,110元，調整後之金額將於113年2月入帳

依據農業部113年1月15日第9406號新聞稿刊登

老農津貼每4年依消費者物價指數(CPI)成長率調整，自113年1月起調增560元，調整後之金額為每人每月8,110元，農業部將於113年2月撥款入老農帳戶，約有54萬名老農受惠。

農業部表示，依「老年農民福利津貼暫行條例」規定，老農津貼發放金額每4年應依消費者物價指數(CPI)成長率調整，且調升不調降。目前老農津貼每月發放7,550元係於109年調整，依規定應於113年1月起參照CPI成長率調整之。

農業部指出，依行政院主計總處發布資料，112年CPI較108年上漲7.34%。經計算，老農津貼每月發放金額調整為8,110元，自

113年1月起實施，並將於113年2月發放調整後之金額。

農業部強調，由於現行農保無老年給付，政府於84年5月31日制定「老年農民福利津貼暫行條例」發放老農津貼，以照顧農民晚年生活，保障其經濟安全。112年度發放金額約482.87億元，受惠人數約56.4萬人。本次依法參照CPI成長率進行第3次津貼金額調整，以落實政府照顧老年農民生活之宗旨。

網購防詐小知識

陌生連結不要點
1.上網搜尋並找到官方網站查詢。
2.找到官方客服專線並撥打詢問。

認清網站、APP真實性
1.認清連結網址真實性。例：數字1與英文小寫l很像。
2.到開發者網站或已認證平台下載。
3.提供網頁前清楚覽集目的與用途。

慎選商家及付款方式
1.選擇具可信度及良好售後服務的購物網站。
2.善用第三方支付付款機制。
3.在有安全保護機制的網站(https://開購之網址)使用信用卡交易。

反詐與消保諮詢專線 您知道嗎!

常見六大詐欺手法：
1.網路購物詐騙
2.假投資詐騙
3.解除分期付款詐騙
4.網路交友詐騙
5.猜猜我是誰
6.假檢警詐騙

如遇詐騙→165反詐騙專線
如有消費問題→1950全國消費者服務專線

消費申訴管道：
1.企業經營者
2.行政院消保會網站「線上申訴系統」專區
3.各縣市政府消費者服務中心
4.消費者保護團體