



桃 場 旬 訊

第265期

編輯單位：農業推廣中心

中華民國85年10月1日

省政會議 · 業務活動

☆9月26日，張場長赴台中霧峰，出席省議會83年度決算大會。

☆10月1日上午，亞洲蔬菜研究發展中心陳忠次博士與番茄病理專家王博士，來新竹縣芎林、峨眉兩地，採集病蟲害標本。本場蔬菜研究室范淑貞小姐同行引

導。

☆ 9月20日為苗栗縣農會舉辦85年度文旦柚果品競賽評鑑大會。由苗栗、銅鑼、三義、西湖、通霄、苑裡、南庄、三灣、造橋、頭份、頭屋、大湖、公館等鄉鎮地區農會各選4點參賽（每6公斤裝為一點）。

苦瓜加工技術研發有成

本場作物改良課園產品加工研究室研發成功的苦瓜加工技術，已可推廣應用。預計於民國86年在峨眉鄉農會建立苦瓜小型加工站，以解該鄉及其臨近鄉鎮所生產的苦瓜次級品、格外品銷路問題，並成為鄉鎮特產。初期將

先進行苦瓜「乾燥加工」。

苦瓜乾燥加工流程：苦瓜（次級品、格外品）→清洗→剖開去種子、整形→切薄片→熱水殺青→冷卻→低鹽（2~4%）鈣化及乳酸發酵→乾燥→包裝。

苦瓜原產熱帶亞洲，屬葫蘆

科植物。近年來已成為本省果菜市場寵兒，市場價位年年提高，栽培區域遍布全省。83年栽培面積2,391公頃，年產量36,559公噸，以中南部為主要產地。

苦瓜含腺鹼、hydroxytryptamin，有苦味，果肉中脂肪、類胡蘿蔔素及磷之含量少，但維生素c含量高，尤勝於番茄。對人體機能具有消暑、退熱、提神、解勞、清心、明目等效果，亦可外用治療痱子及疔癤。

目前市場上苦瓜之消費仍以鮮食為主、採收後的苦瓜果實，

老化迅速，在儲運、銷售過程中，常會提早後熟，以致整箱果實黃化、軟化、腐爛，而失去商品價值。在栽培過程中，也常因瓜蠅叮咬或其他因素，引發將近15%之畸形果及次級品。由於不具生鮮市場之商品價值一般農民均不採收，任其腐爛，殊為可惜。

本場開發苦瓜畸型果、次級品加工技術，預期可增加農民收益外，更可提供消費大眾另一種選擇；未來亦可作為解決苦瓜供需失調時的一種對策。

水稻白葉枯病警報

本場作物環境課發布糧食作物病蟲害警報第二期作水稻白葉枯病即將進入盛發期，請農友注意防治。於初發病時立即施藥，隔10~5日再用藥一次，連續2~3次。施用藥劑以10%克枯爛可濕性粉劑稀釋1,000倍，每公頃每次用藥量1.2公斤，藥液要噴

射全株葉片。

防治白葉枯病要注意下列事項：

1. 避免偏用氮素肥料。
2. 晨露或下雨後露水未乾前避免進入稻田，以減少人為傳染病菌。
3. 收穫前15天停止用藥。

入秋後日夜溫差大 設施內慎防露菌病

本場作物環境課植病研究室消息：時序入秋，日夜溫差大，設施內夜間降溫快。白天由地表及植物體蒸發之水分，會在植床面形成高濕度，甚至起霧狀，利於露菌病孳長，目前以十字花科葉菜類較易受害。防治方法，可

使用滅達樂、鋅乃浦、錳乃浦、鋅錳克絕等其中一種藥劑；若能改善通風，使蒸發之水氣散發，不滯留設施內，防治效果更好，甚至於預防病害，減少農藥施用量。

蕹菜品種水生栽培 可為稻田轉作良好模式

本場台北分場辦理蕹菜品種水生栽培試驗。結果顯示，供試各品種在湛水中根群發育良好，枝葉茂盛，生長快速，耐風耐雨，甚少發生病蟲害，30天左右可採收一次，顯示蕹菜水生栽培適應性很強。

產能方面，處理間差異較大。除青葉種因植株匍匐性強，可販售之產量較低外，其餘之個品種株型均屬直立性，採收處理容易，產量高，尤以「桃園1號」

之莖葉翠綠，外觀及品質均佳，深具推廣潛力。

本試驗之目的在探討北部地區常見的蕹菜栽培品種桃園1號、白骨種、青骨種及竹葉種等4品種，利用水田湛水栽培之可行性。實施方法係以旱田育苗，水田扦插繁殖，於夏季行宿根栽培。

栽培水生作物可涵養水分，避免旱潦之災，並可紓解稻田轉作之壓力。

農友信箱

新竹縣竹北市戴姓農友來信問：有一塊土地，近年來種植水稻、蔬菜、雜糧、茶等作物，收益很低，想改種高經濟作物。請問那些作物較好？

本場花卉研究室傅副研究員仰人答覆：每一位農民都想種植高經濟作物賺錢，很容易造成「

一窩蜂」式搶種某種作物，結果產銷失調，大家吃虧。以花卉為例，目前本省栽培面積已達飽和，不可再盲目擴種。希望農友們在訂生產計畫之前，一定要先調查市場，最好的方法是自創優良品牌，開發市場潛力。

裝設卡式公共電話

本場農業推廣中心辦公大樓大門內側新裝設一部卡式公用電話機，將為場內員工及來場參加農業技術訓練、講習的學員，提供許多方便。本場員工福利社也

配合代售電話卡，希望大家多多利用。

目前本場區還有兩部卡式公共電話機，分別安裝在行政大樓及單身宿舍大門口。