



花蓮區

農情

月刊

發行人：楊大吉
總編輯：劉興榮
主 編：曾靜萌



國 內
郵 資 已 付

花蓮郵局許可證
花蓮字第185號

雜誌

發行所：農業部花蓮區農業改良場
973044 花蓮縣吉安鄉吉安路二段 150 號
電 話：本場 (03)852-1108 分場 (03)989-9707
傳 真：本場 (03)853-4640 分場 (03)989-9313
網 址：<https://www.hdares.gov.tw/>

本場服務專線
農業諮詢服務 0800-521-108
作物病蟲害診斷 0800-069-880
土壤及作物營養 (03)853-4914

ISSN:1027-7668 GPN:2008900832 1,500 份贈閱
臺灣郵政花蓮雜字第 027 號執照登記為雜誌交寄
印刷：光韻設計印刷實業有限公司

304

民國 114 年

II 月號



鳳凰颱風襲臺

行政院 卓榮泰院長 及
農業部 陳駿季部長
關心宜蘭農損

本場亦即時至轄區宜蘭花蓮
勘查農業災情

* 內容提及補助項目，請依據
農業部最新公告為準

11 月 11 日鳳凰颱風於屏東恆春登陸，與東北季風產生的共伴效應，影響宜蘭及花蓮部分地區降下超大豪雨，其中宜蘭累計雨量高達 1,062 毫米，造成多處農作受損。

為掌握災情，農業部及本場於 11 月 10 日召開鳳凰颱風災害整備會議，12 日楊大吉場

長隨即率團隊前往宜蘭各地，實地勘查豪雨對金柑、茂谷柑、大豆、青蔥、青蒜、桶柑及銀柳等作物之受災情形。另外在花蓮部分亦重點關心鳳林鎮、萬榮鄉泥流淹沒地區及南區雜糧、蔬菜類作物等受害率。

同時 12 日行政院卓榮泰院長在農業部陳駿季部長陪同下，至宜蘭三星林長河農友青

(接下頁)



▲ 本場蘭陽分場即時出動勘災人員慰問及了解農友受災情形



▲ 本場參與農業部災前整備會議嚴正以待，災後則加入專家會議討論受補助的地區及作物品項

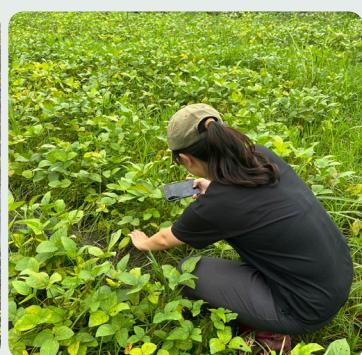
蔥田區關心受災情形。該田區因連日豪雨導致青蔥葉片倒折、外葉受損黃化，整體受損率約 30%。

卓榮泰院長在第一時間指示農業部，針對各項救助措施，務必做到認定從優、程序從簡、補助從速。陳駿季部長也指示本場啟動「災後復原輔導服務團」，主動下鄉提供技術支援，讓土地盡快復耕。陳駿季部長亦表示，相關單位依農業天然災害現金救助標準，從速從簡辦理救助公告。

在經過本場、農糧署東區分署、縣府及公所人員偕同勘查後，農業部於 11 月 14 日公告宜蘭縣與花蓮縣等，為辦理 114 年鳳凰颱風農業天然災害現金救助及低利貸款地區。地區及品

項包括宜蘭縣全縣的大豆、高粱、金柑、茂谷柑、柳橙、其他柑橘、草莓、青蔥、萬苣、青蒜(含蔥仔蒜)、食用玉米、食用番茄、結球白菜、其他葉菜；花蓮縣全縣的大豆及蕎麥，以及鳳林鎮(長橋段、中心埔段)、萬榮鄉(萬利段)農產業全品項。請農友自 15 日至 28 日至所在地公所申請。

本場則呼籲農友，加強風雨過後排水、清園及病蟲害防治工作，防範二次損害，其中蔬果類疫病、露菌病等須特別留意，建議盡速噴施中性化亞磷酸預防病害發生；果樹類則須留意果實蠅、柑橘疫病、潰瘍病及綠黴病、紅龍果莖潰瘍病等。同時提醒農友使用核准防治藥劑、依照倍率適量施用，並注意安全採收期。



▲ 本場研究同仁、農糧署東區分署、縣府與公所人員，至鳳林鎮、萬榮鄉等地區勘查泥流淹沒的水稻田(左)，另外花蓮多處田區淹水導致蕎麥及二期大豆根系裸露及植株泡水或倒伏等情形(中圖及右圖)

馬太鞍溪堰塞湖 災後農業復原重建座談會

農業部所屬單位及縣府與受災農友面對溝通

農業部所屬單位，包括農田水利署、農糧署、農業金融署、農村發展及水土保持署、林業及自然保育署、本場，會同花蓮縣政府，10月27日至31日於光復鄉及鳳林鎮，召開5場「馬太鞍溪堰塞湖災後農業復原重建座談會」，與受災農友面對面討論農田復育措施、救災補助細節，以及行政與後勤支援等雙方都關心的議題。

在農田整治與復育方面，本場向農友說明淤積土砂性質，以及不同程度淤積農田之土壤改良及復耕技術，例如土砂埋沒深度較淺(50公分以下)的農田，建議採行翻耕及土壤改良以儘速復耕。且經檢測結果顯示，現地土砂並未受到污染，只需增加有機質即可種植農作物。

本場土壤肥料研究室倪禮豐助研員表示，淤土酸鹼度達8.3，是石灰母質的鹼性土、有機質含量極低，表面為2-8公分不等的不透水坋土層，下層則為砂粒。他建議用一般迴轉犁打破不透水層並混合後，土壤質地即為砂土至坋質壤土，與原土層相近，後續施用硫礦調整酸鹼度、施用20噸有機質肥料，以及種植豆科綠肥作物，加速地力恢復。



▲ 本場與農業部所屬單位召開座談會，光復鄉阿多莫部落農友說明目前所遇問題

針對有機質的費用，農業部已專案放寬國產有機肥的補助，補助金額為每公斤5元(農糧署)，並取消每公頃10噸的上限，改依農民實際需求核發。對於重災區(如淤積3-5公尺)的農地，農業部將廣泛蒐集農民意見，取得最大共識後，再逐步與相關部會共同推動。

在災害救助與金融補助方面，農民對現行救助補助標準提出了多項疑問與提高金額的訴求，農金局及農糧署也分別針對農地與果樹補助、天然災害補助與保險、農業金融貸款協助，以及農機具與設施補助等進行說明。

本場目前已於光復鄉選定不同樣態的田區進行復耕試驗。預計在施用有機質肥料後，種植蘿蔔、油菜、蕎麥、南瓜、野菜及綠肥等冬裡作作物，進行復耕試驗示範，明年春作則進行玉米及大豆等雜糧作物量產試驗，協助光復及鳳林受災農友儘速復耕。



▲ 本場楊大吉場長向鳳林鎮受災農友說明農田復育措施



▲ 本場倪禮豐助研員向光復鄉農友說明淤田改良方法

本場一年一度開放日 盛大展開

漫遊蘭陽山境

◆ 解鎖食農的奇幻力量 ◆

結合仙草花海與本場科研成果 徜徉宜蘭花蓮的農業知識海洋

本場每年眾所期待的開放日在 11 月 8 日於蘭陽分場舉辦，這次以《愛麗絲夢遊仙境》為活動故事主軸，將仙草花海與本場農業科研成果，打造深入淺出、引人入勝的「魔法書」。在宜蘭難得的冬季陽光中，大夥徜徉在花海、農業科研成果的知識海洋中，享用美食料理、體驗食農 DIY 以及與小農面對面市集，將優質農產品帶回家，以實際消費支持在地農產業。

開放日當日產官學各界也紛紛到場祝賀，包括農業部林家榮主任秘書、行政院人事行政總處蘇俊榮人事長、農委會林聰賢前任主委等。林家榮主秘代表陳駿季部長來場，向農友與民眾介紹各地農業改良場肩負農業科技研發與政策推廣及協助農業天然災害勘災與復耕的重任，特別是花蓮光復鄉遭逢馬太鞍溪災害後，本場與部內花蓮在地所屬機關同仁共同組成農業關懷團，關心災區農友所遇問題，隨後進駐大平村，逐戶拜訪、加

速慰助金發放，值得嘉勉。林主秘祝福本場迎來 115 歲生日，並繼續努力帶給在地農友更好的服務和研究成果，也希望在地縣府、公所和各級農會繼續支持本場，一起攜手推動宜蘭地區農業發展。

林聰賢前主委則感謝場內針對宜蘭二期作休耕改種滿江紅的研究，讓農友有更多綠肥選擇，相較原本綠肥種子價格，滿江紅不但降低負擔還能兼顧農業淨零碳排目標，他呼籲宜蘭各農會應該多向農友推廣。他也表示農業部各項輔導資源眾多，農友應該向本場及其他各試驗改良場所交流合作，精進自身農業技術。

今年度表現優良的產銷班及農友，本場也特別藉由本次開放日特別表揚，包括 114 年「十大績優農業產銷班」共 2 班；「臺灣稻米達人」、推動農業試驗研究與產業發展有功人員及團體，共 19 人及 3 個團體。



▲ 農業部及所屬試驗改良場、宜蘭花蓮等大學及農會代表皆到場參加開放日活動



▲ 農業部林家榮主秘(左)
及林聰賢前主委(右)皆蒞臨本場開放日



▲ 本場於仙草花海設置拍照打卡裝置藝術，行政院蘇俊榮人事長（右三）參訪場內研究成果及合影



本場科研成果以故事書形式效果呈現



▲ 三位宜蘭在地青農分享他們的農事經歷及體驗

這次的開放日是近 12 年以來，再次於蘭陽分場舉辦，目的是推廣場內新育成的 4 個新草新品種，花期就在 10 月至次年 1 月，本場將仙草栽培成花海，更配合《愛麗絲夢遊仙境》的活動故事主軸，讓民眾漫遊在滿滿紫紅色仙氣，以及濃濃仙草香氣的開放日現場。

場內重要科研成果，則於健康魔法食科研秘境以及蘭陽農業科研故事廊道中呈現，除了展示近年研發技術及新品種外，更將哈密瓜增產技術、三星蔥栽培以及頭城番石榴夜蛾防治等研究成果，以故事書的方式呈現，並帶出相關健康及機能性的實用知識。

本場也邀請宜蘭在地的百大青農－林意評、謝蕙雯及陳春男，以輕鬆互動的方式分享宜蘭農村體驗、盤龍參栽培與應用、荷花與睡蓮知識等主題，將農村、科研與生活美學接軌。

開放日怎麼能少了美食、體驗以及市集呢？！本場設置料理示範區讓民眾品嘗水稻‘花蓮 26 號’仙草燉飯，以及美味濃郁的仙草雞湯；邀請 8 個農業組織及農場進行食農教育體驗活動，以及由青農、農會、產銷班、田媽媽與技轉廠商等 24 個單位組成的小農市集，讓大家以實際消費支持在地優質農產品。

本場楊大吉場長表示，現在消費者需求從「吃飽」轉而追求「吃健康」，場內自 10 年前就開始

進行轉型機能性研發。包括中草藥、山苦瓜以及這次的主角－仙草。而本場的重要目標是將這些科技研發成果有效轉化與深化。一方面這些成果被運用為食農教育的題材，讓大眾能更了解其價值；另一方面，本場也致力於將這些成果與其他在地食材結合，深入消費者的餐桌。

最後，楊場長特別感謝在地夥伴，包括農會、縣府、公所、青農及產銷班等團體，期待未來繼續相互攜手並進，推動在地農產業永續發展。



▲ 民眾品嘗以水稻‘花蓮 26 號’製作的仙草燉飯



▲ 8 個免費的農業體驗活動大受歡迎



► 小農市集逛又好買

休耕綠肥種 滿江紅

減碳省肥 女子選擇



為達農業部 2040 年農業淨零碳排目標，本場近年針對宜蘭地區休耕期綠肥選項，以滿江紅取代慣行田菁栽培，經過 3 年田間試驗結果顯示，休耕期間種植滿江紅不但減少田區二氧化碳排放，後續水稻田使用的氨基肥也減半，且不影響稻米產量及品質。

極端氣候已實際影響農民生產，而農業甲烷排放是全球年平均氣溫上升原因之一。本場宜蘭轄區二期作生育後期常遭遇東北季風帶來長期陰雨、日照不足和氣溫下降，因此多為休耕轉作田菁綠肥作物，翻耕後 9 月至隔年 2 月湛水。但經本場檢測，大量有機質埋入厭氧土壤中會造成大量甲烷排放。

因此本場尋找取代田菁的休耕綠肥，發現滿江紅具有多種可降低甲烷排放的機制，包括：

- » 可與藍綠藻共生而具固氮能力，減少氮肥使用，進而降低氧化亞氮排放

- » 在水田中行光合作用釋放氧氣，提高土壤氧化還原電位，從而降低甲烷排放
- » 漂浮於水面可作為氣體屏障，阻擋厭氧土壤中的甲烷逸散至大氣
- » 滿江紅於 1 月翻耕、溫度較低，降低甲烷生成菌活性，減少翻耕湛水造成的甲烷排放。

經過 3 年的田間試驗結果顯示，以滿江紅取代田菁作為休耕綠肥，每公頃可減少 8.9% 至 61.4% 的二氧化碳當量排放，若搭配稻草分解菌使用，每公頃減排效益可提升至 19.5% 至 82.2%。

在稻作生產效益方面，由於綠肥翻埋後可減少一期稻作氨基肥使用，與每公頃施用 60 公斤氨基肥的處理相比，僅施用 30 公斤氨基肥的處理仍可維持水稻產量與品質，並與慣行田菁模式的稻作產量相當。在滿江紅和田菁兩種操作模式下，土壤有機質含量無明顯差異。

為推廣農友種植滿江紅，本場 11 月 10 日於五結鄉簡萬登農友示範田區，舉辦「宜蘭休耕綠肥滿江紅低碳栽培示範觀摩會」，向農友說明滿江紅取代田菁不但能降低甲烷排放，同時兼具省肥與提升土壤健康的效果。

本場除了說明滿江紅的減碳及省肥效果，更提供滿江紅從休耕期到隔年一期稻作前的詳細種植流程。農糧署已在 111 年將滿江紅納入休耕綠肥補助項目，因此農友可藉場內本項研究成果，作為未來「自願減量專案」或碳權計算的重要參考，也可為政策單位、農會與農民團體作為實務應用與碳足跡評估的依據。



▲ 本場舉辦滿江紅低碳栽培示範觀摩會，鼓勵宜蘭農友二期休耕種植滿江紅當綠肥



花蓮特色水稻品種 推動綠色餐飲的重要主角

為推動綠色餐飲與農業合作，農糧署東區分署於 11 月 10 日帶領餐飲業者，至本場了解花蓮優良水稻品種的育成、品種特性與背後的故事，期望藉由跨界合作，加深農業科研成果、特色食材與消費者之間的連結。

本場楊大吉場長歡迎大家一同助力地方特色食材與農業永續的發展。他表示場內近年水稻育種的重點，已從單純追求產量，轉向追求高品質、機能性及多元化應用。宣大平副場長則詳細說明本場自古至今，兼顧優良食味品質與特殊機能性的重要水稻品種。包括百年品種‘吉野 1 號’、元祖香米‘臺梗 4 號’、光復特有紅香糯米‘花蓮 22 號’、燉飯米‘花蓮 26 號’、日常適用米‘臺梗 16 號’以及其改良版本‘花蓮 27 號’。

‘吉野 1 號’是市面上唯一還在流通的百年品種，不論是當年育種者為誰的探索，抑或是天皇獻穀田的考究，深厚的歷史典故與文化意涵，讓本場及吉安鄉農會持續進行品種純化及生產，並開發清酒及甘酒製作等多元加工產品，是推動在地食農教育的最佳素材及典範。

民國 79 年育成的‘臺梗 4 號’，其米粒帶有濃郁的芋頭香氣、高產抗倒伏的特性，是花東

▲ 本場與綠色餐飲業者交流花蓮特色水稻品種，即使下雨也要參訪百年品種吉野 1 號的獻穀田（左圖），另外也帶領大家實際品評各品種白米以及燉飯的滋味（右圖）

各米廠最愛的香米品種。光復紅香糯米是該鄉原民部落代代相傳的水稻品系，也存在部落與太陽神相關的故事中，由於長期自行留種造成種源混雜，本場經多年選育純化，於 101 年正式命名‘花蓮 22 號’，育成後提供當地部落生產顏色穩定、品質優良的紅糯米品種。

水稻‘花蓮 26 號’是本場歷時 7 年育成、臺灣首支義式燉飯專用品種。其具有高直鏈澱粉含量和高吸水膨脹率，能使米粒在燉煮時保持形狀，提供經典義式燉飯所需的硬實口感，在本場及 3 個技轉廠商生產及推廣下，餐飲業者及主廚反響十分熱烈。

‘臺梗 16 號’是花蓮地區主要種植的品種之一，吉安米更是以此為主打，口感軟黏深獲長輩喜愛。‘花蓮 27 號’為‘臺梗 16 號’改良品種，對稻熱病更具耐抗性，並且直鏈澱粉較高、口感粒粒分明，具有更寬廣的料理特性。

綠色餐飲的核心精神，主要是讓餐飲業者了解農產品、討論產品的價值而非價格。如此透過採購行為，不但能協助花蓮優質且具有特色食材的生產、瞭解本場科研成果、支持有機及友善農法，促使青農返鄉從農，進而讓農業永續發展。

原民食材的泰式料理應用 本場舉辦田媽媽研習課程

為拓展原鄉特色食材應用，本場與農村水保署花蓮分署在 10 月 27 日共同舉辦「味蕾跨界工作坊」—田媽媽泰式料理、原民食材的料理研習課程，邀請花蓮市香茅廚房林欣榮主廚來場教學示範，將原民食材應用在泰式料理，從飲料、主菜到湯品，讓國內外的香料與食材完美相互融合。

林欣榮主廚首先向大家介紹泰式三寶—南薑、香茅以及檸檬葉，以及其他泰式料理必備的原料如羅望子、檸檬汁、椰漿、椰糖、魚露等。原民食材香料類使用馬告及刺蔥，食材類則以火蔥及野菜一角菜及土人參等入菜。並以此製作泰式奶茶、檸檬魚、手工蝦餅以及泰式酸辣海鮮湯。

隨後學員們進行分組並進入實作作業，他們將馬告融入奶茶，也給檸檬魚增添更多層次，刺蔥給予蝦餅特殊風味、野菜也豐富了酸辣海鮮湯的口感。林欣榮主廚期待藉由這次跨界結合，讓更多消費者支持在地餐飲、食材使用及農村社區，推廣更多元的飲食文化。



▲ 本場邀請香茅廚房林欣榮主廚，將原民食材與泰式料理完美融合、打造新風味

本場楊大吉場長感謝在地餐飲業者、家政班員及料理研究專家參與課程，他表示場內持續提升田媽媽料理專業能力，同時也著重在地食材、特別是原住民特色食材的料理研究。這次原民食材與泰式料理的文化融合，他期待未來能藉此讓原民食材更生活化及普及化。



政令宣導

**普發現金再升級
農產好禮樂開心**
打造最強農產購物月

買魚去 | 臺灣農產嘉年華 | 農良直賣所 | 農村好物網
四大平台接力促銷
一起支持台灣優質農漁產品！

**第一屆 植物診療師
國家考試放榜**

全台首批專業植診師
643名加入植物健康服務行列！

農民的好夥伴準備上工！

豆豉炒山蘇

準備
材料 山蘇1包、豆豉2小匙、蒜片15克
小魚干30克、水150克

1. 山蘇材洗淨泡
山蘇葉老葉切除
切成3公分適口大小
毛豆
2. 蒜片爆香後加入
豆豉、小魚干拌炒
3. 放入山蘇炒至半熟
加入水,燙1分鐘
即可上桌

小知識
全年有產,春秋產量多,口感佳
夏冬因氣候影響,產量相對較少

南洋山蘇
葉面光滑圓潤
食用時可炒
適合生長在低海拔地區

一、受理對象:自有耕地或承租耕地受樟加沙颱風影響，具實際受災事實者。
二、受理地點:光豐地區農會：光復鄉自強路1-1號“推廣部” 03-8705206
三、受理時間:自114年11月4日起至12月31止
■ 農糧署東區分署:花蓮市中華路512號 03-8523191#213

缺工？就來農業人力資源平台派工



行政院消費者保護會
全國消費者服務專線

1950