



花蓮區農情月刊

發行人：侯福分 總編輯：沈聰明 主編：劉璋婷
 發行所：行政院農業委員會花蓮區農業改良場
 973花蓮縣吉安鄉吉安路二段50號
 電話：本場(03)8521108 分場(03)9899707
 傳真：本場(03)8534640 分場(03)9899313
 網址：http://www.hdais.gov.tw 3,000份
 ISSN 1027-7668 GPN 2008900832 贈閱
 中華郵政北台字第5108號執照登記為雜誌交寄
 印刷：承印實業股份有限公司 (02)29555282 : (03)9899692

國內郵資已付
 板橋郵局
 許可證
 北台字第10643號

雜誌

第77期

中華民國九十五年十二月二十五日出版

番茄新品種 花蓮亞蔬18號 推廣上市



番茄是台灣主要蔬菜作物之一，全年栽培面積達四千餘公頃，近年因番茄捲葉病毒病猖獗蔓延，發生時影響番茄生育甚鉅，嚴重者甚至全園廢耕，且尚無藥劑可供有效防治，已成為生產上最大的限制因子。為克服

這個問題，本場與亞洲蔬菜研究發展中心合作育種工作，順利於95年育成抗番茄捲葉病毒病的優質新品種「花蓮亞蔬18號」。

番茄新品種「花蓮亞蔬18號」為雜交一代大果型鮮食品種，具有抗番茄捲葉病毒病的特性，果實品質優良，果形圓形，質地口感佳，平均單果重142公克，大小適中，糖度高達5.5 oBrix，硬度高，不易裂果，耐貯運，同時未熟果色濃綠間尾端一點紅，消費市場接受度高。本品種耐熱性中等，適合春、晚夏作種植，每公頃產量平均約36.4公噸。此

外，本品種除了抗番茄捲葉病毒病之外，也具有抗菸草嵌紋病毒病及抗萎凋病等優良特性，其推廣前景看好。

近年來番茄捲葉病毒病害已經成為影響番茄經濟收益的最主要因子，迄今僅能藉由防治媒介昆蟲銀葉粉蝨來減少罹病率，故農友亟需有抗番茄捲葉病毒病，且品質佳的番茄新品種，來減少生產成本，並且易於栽培管理。雜交一代大果番茄新品種「花蓮亞蔬18號」，具有抗番茄捲葉病毒病的特性，果實品質及風味佳等優點，為了推廣本品種，本場選擇番茄主要栽培地區包括雲林、嘉義、花蓮等縣進行示範栽培，介紹給當地農民認識，以期擴大本品種推廣面積，增加農民收益。

網路票選 「十大經典農漁村選拔」 歡迎全民踴躍參與



行政院農業委員會舉辦之「經典系列選拔」首部曲－「十大經典農漁村選拔」活動，將就初選入圍的20個農漁村，於95年12月1日至96年2月28日止開放網路票選，歡迎全國民眾踴躍上網投票，凡是參與投票者，都有機會獲得主辦單位提供的精緻好禮。

農委會為了開創農業新契機及永續價值，並強化國際競爭力，積極推行「新農業運動」，並藉由「經典系列選拔」活動，鼓舞農漁民熱烈參與，獲得熱烈的迴響。「十大經典農漁村選拔」是這一系列選拔活動的首部曲，這項選拔從9月8日起接受全國農漁村報名，截至11月7日止，共有50個地區報名參

選，各地區無不卯足了勁，經典展現，魅力呈現，競爭相當激烈。

為提高國人對台灣農村的熱情與重視，除就進入複選階段的農漁村社區，將辦理現場實地察訪之外，同時開放民眾網路票選。為了鼓勵並擴大民眾參與，行政院農業委員會還準備了抽獎大放送，只要上網投下神聖的一票，就有機會獲得三個大獎

包括農村體驗獎(經典農村體驗2天1夜/60名)、農村「印」像獎(600萬像素數位相機/5台)、時尚精品獎(隨身聽/10台)。經過評選委員專業公正的評選，花蓮及宜蘭地區有4個社區獲選(詳如表)。花蓮及宜蘭地區好山好水，蘊育豐富的鄉村文化及人文素養，歡迎民眾上網投票支持，以行動表達心目中最理想的經典農漁村。

網路票選活動期間除了票選之外，更希望民眾手持旅遊護照，親自造訪初選入圍的20個農漁村，若能蓋滿20個戳章，將贈送一份神秘禮物，另外還有「十大經典農漁村」攝影徵件活動，透過攝影畫面，呈現這20個

農漁村的魅與美，預定徵選150幅作品，每幅入選作品將給予2,000元獎金，收件時間自即日起至96年3月5日止，歡迎愛好攝影及關懷農漁村經典特色風貌人士踴躍參加，竭誠的歡迎民眾來體驗花蓮及宜蘭的鄉村風情，感受我們濃濃的人情味。

「十大經典農漁村選拔」活動期望能引領全民重新認識台灣農漁村的魅力，並藉此開創農漁村新契機，帶動農漁村活力與行銷，讓台灣農業真正亮起來。有關網路票選辦法、攝影徵件簡章請至下列網站查詢與下載：

- (1) 農業委員會全球資訊網：
<http://www.coa.gov.tw>。
- (2) 農業委員會水土保持局全球資訊網：
http://www.swcb.gov.tw/newpage/94_main.asp。
- (3) 水保局農村風情網
<http://rural.swcb.gov.tw>。

花蓮及宜蘭地區經典農漁村候選名單

- No. 16 宜蘭縣蘇澳鎮港邊里
- No. 17 花蓮縣光復鄉馬太鞍社區、大興社區、大全社區、富豐社區
- No. 18 花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村
- No. 19 花蓮縣富里鄉羅山村

資料來源：行政院農業委員會 文號4987

氣候濕冷陰涼 籲請農友加強防範番茄晚疫病

因東北季風逐漸增強，花蓮地區即將進入濕冷陰涼季節。農友俗稱「黑骨病」或「黑腳病」的「番茄晚疫病」將逐漸發生。番茄晚疫病在陰冷降雨的天氣下病害發展非常迅速，嚴重時將在兩週內造成全園番茄植株焦枯死亡。由於目前台灣種植的番茄品種對該病並無抵抗力，本場建議栽培番茄的農友把握連續陰雨天氣來臨之前儘速採取以下建議的防治措施，以避免遭受損失。

防治方法

- 1、使用簡易塑膠布設施：本病主要經由風雨飛濺傳播，使用設施可以減少病原菌傳播達到防治目的。
- 2、在每年冬、春兩季，第一次發現番茄晚疫病病徵時，需立即通報疫情中心（即各地區農業改良場）。疫情中心經由廣

播、電視或刊登報紙，通知其他農友儘早防治，以免造成流行病。

於經年發病地區，在發病前即定期輪流施用藥劑保護。發病開始時應加強施藥遏止病害蔓延，藥劑請參考植物保護手冊，任選以下一種藥劑防治，以後每隔5~7天施藥一次。藥液應噴射於葉片之上下兩面，並添加展著劑。防治藥劑如下所列，可參考使用。

- (1) 33% 鋅錳乃浦水懸劑600倍
- (2) 23% 亞托敏水懸劑1000倍
- (3) 75% 四氯異苯腈可濕性粉劑600倍
- (4) 77% 氫氧化銅可濕性粉劑800倍
- (5) 9.4% 賽座滅水懸劑3000倍
- (6) 72% 鋅錳克絕可濕性粉劑500倍
- (7) 50% 達滅芬可濕性粉劑4000倍
- (8) 70% 甲基鋅乃浦可濕性粉劑500倍

- (9) 80% 鋅錳乃浦可濕性粉劑500倍
 - (10) 58% 鋅錳滅達樂可濕性粉劑400倍
 - (11) 錳乃浦80%可濕性粉劑400倍
 - (12) 80% 免得爛可濕性粉劑500倍
- 3、可利用亞磷酸-氫氧化鉀稀釋1000倍在番茄晚疫病發生適期來臨前3~4星期，或雨季來臨前每7天葉面噴施一次，至少2~3次。亞磷酸（ H_3PO_3 ）為強酸，須以氫氧化鉀以1：1重量比例混合施用以免發生藥害。配製時須將此二者分別稀釋於水中，再予混合；切勿同時加入水中或兩者混合再加水稀釋。配置好之亞磷酸溶液限當日使用。
 - 4、發現番茄晚疫病病株時，請立即拔除病株並燒毀以減少感染源之傳播，切勿任意棄置田中。



▲ 番茄晚疫病病徵，園區(左一)，莖(左二)，葉(右二)，果實(右一)

柑桔晚熟品種－晚侖夏橙及Ortanique 越熟越好吃

為提供消費民眾更多樣的選擇，也分散農友因產量過盛而造成的低價風險，本場研究發現品質優良的柑桔品種包括晚侖夏橙、Ortanique品種等，值得推薦給農民栽植。

晚侖夏橙植株樹勢強健，枝條直立，風土適應性強並且極為豐產，是甜橙類中最晚熟的品種。果實重150~200公克，果皮光滑，顏色澄黃，每年3~4月成熟。果肉的果汁率高，糖度可達12~13度，酸度稍高，約為0.8~0.9%；風味濃郁具香氣，果實耐貯運

性佳。惟本品種易感染潰瘍病，雨季與颱風前後應注意防治。

另一個優良的晚熟柑桔新品種是Ortanique，目前在國內尚無正式的中文品種名稱。本品種具有植株樹勢強健，枝條具開張性，生育適應性廣及豐產之特性，果實為中大型果，單果重150~180公克，果實球形至稍扁球形，果梗部稍突出，果皮油胞則略顯粗糙，顏色為橙色到深橙色。果肉柔軟多汁，糖度12~14度，酸度則為0.6左右，果實

2~3月成熟，掛樹性強，果實不易浮皮及品質劣變，貯藏性佳。本場試種結果顯示，本品種雨季仍會感染潰瘍病，果實亦會遭受果實蠅的危害，栽培時須特別注意。

由於這些品種屬於晚熟型，不僅可以延長市面上柑桔類的供貨期，增加消費者多種的選擇，也可避免因單一果類供貨過剩而影響銷售價格，非常值得推薦給農民及消費大眾。



▲ 優良柑桔晚熟品種：結實纍纍的晚侖夏橙(左)；Ortanique果實外觀亮麗(中)，果肉柔軟多汁(右)

CAS增添生力軍 29家優良廠商新獲驗證並參加授證表揚



行政院農業委員會於11月21日下午2時假「台北喜來登大飯店」B2祿廳舉行「2006年CAS台灣優良農產品授證典禮」，以表揚優質廠商自我提升的認真與努力。農委會表示，推動CAS標章的目的，在提升國產農產品及其加工品的品質與衛生，以符合消費大眾對衛生安全的飲食需求，並建立國產食品

品質優良的形象。

「新鮮、安全、衛生、品質」四大特色是農委會對農漁產品的重點訴求，意味著經CAS標章驗證的產品已為消費者做了最嚴格的把關。今年總計有生鮮截切蔬果、肉品、冷凍、即食餐食、醃漬蔬果、食米、蛋品、林產品以及水產品類等29家廠商通過CAS標章驗證。

CAS標章自78年起開始推動，初期是先從肉類開始，之後驗證類別逐漸擴增，近年來更將以往所推動的各種優良標章逐步整合為CAS標章，讓該標章成為國人購買台灣優良農產品的單一參考指標。目前獲得CAS驗證的業者有273家，產品項數6,143項，年產量近67萬公噸，總產值達400億元。

授證典禮中除了表彰獲獎的優質廠商

外，現場也舉辦「CAS新產品展示」，且特別邀請台北喜來登大飯店主廚以CAS台灣優良農產品與最新鮮的國產食材，烹調出燒烤豬肋排、液蛋玉子燒、鮭魚握壽司等創意佳餚。

農委會強調，現代消費者的消費意識不僅要求吃得美味，更要兼顧營養均衡及健康。CAS台灣優良農產品兼具安全、衛生、健康、方便之特色，正好可滿足個人、家庭及團膳業務等多元化及安心食用的需求，因此也希望國人在購買農產品時能認明CAS台灣優良農產品標章，作為採購的重要參考指標，同時以實際購買行動來支持CAS台灣優良農產品，一起為台灣農業加油。

資料來源：行政院農業委員會 文號4984

請選購安全優質農產品 健康有保障

農產品是民生必需品，隨著國民生活水準的提升，對健康養生特別重視，為讓消費者買得安心、吃得安全，行政院農業委員會不斷加強農畜漁產品的安全管理，輔導建立吉園圃、有機等CAS優質農產品品牌，以提供消費大眾最佳的選購，近年更推動農產品產銷履歷制度，讓農產品由生產到餐桌的過程，以公開且透明的方式，提供消費者瞭解而安心選用。

具有「吉園圃」標章的農產品，是由農糧署、農業藥物毒物試驗所、縣政府、農會、及農業改良場等單位，透過輔導、管制及檢驗的嚴格把關，所建立的安全優質品牌保證，消費者只要到市面上或農會的生鮮超市認明「吉園圃」標章即可買到安全優質的農產品。花蓮及宜蘭兩縣目前共有106個吉園圃產銷班，其中花蓮縣共有27個蔬菜產銷班及14個果樹產銷班，而宜蘭縣則有40個蔬菜

產銷班及25個果樹產銷班。

由於文明病的崛起，大家對食材的選擇逐漸趨向自然及保健，因此有機農產品已成為消費者現今的最佳選擇，且CAS優質農產品是通過農委會輔導之有機驗證協會的驗證，民眾可安心選購。

為強化花蓮及宜蘭兩縣農民對有機農業的認知及栽培技術，並有效行銷推廣花蓮、宜蘭縣具有驗證標章的有機農產品，農改場舉辦有機農業相關的研討會、座談會及專業訓練，目前通過有機驗證的農戶，花蓮縣有181人，宜蘭縣則有45人。有機農產品尚有電子商店的通路可供選擇，目前有機電子商店花蓮縣有15家，宜蘭縣有12家，消費大眾只要上網查詢有機農業全球資訊網 (<http://organic.niu.edu.tw>)，即可找到生產農戶的資料及聯絡方式，民眾可利用假日親自至有機農場購買並享受休閒有機之旅，亦可

透過電子商店網路訂購。

農產品產銷履歷制度是農委會「新農業運動」的重要工作之一，為提升我國農產品的國際競爭力，已訂定2015年全面實施產銷履歷制度為施政目標。產銷履歷就像農產品的身分證，農民必須按照農政單位訂定的良好農業規範（TGAP）進行栽培作業，並將所有的操作過程紀錄下來且資訊化，經查核通過後即可取得追溯碼，消費者購買前只要將編碼輸入電腦或透過賣場的掃瞄器即可清楚看到該產品的生產紀錄，因此消費者便可放心的購買更可保障飲食的安全及健康。

本場為落實推動產銷履歷制度成立輔導小組，積極輔導農民做好生產履歷紀錄，並加強辦理教育訓練、宣導及推廣，以加速完成產銷履歷紀錄之工作，並輔導上網使其資訊透明化，促使消費者可在量販店及連鎖超市選購到具有身分證的安全優質農產品。

串串粉紅 圓葉節節菜 家中造景新選擇

圓葉節節菜屬千屈菜科節節菜屬，是台灣原生水生植物。因為這一屬的植株型態很像常見的夏季草花「馬齒莧」，馬齒莧俗稱「豬母乳」，所以圓葉節節菜又稱「水豬母乳」。

圓葉節節菜生長快速，在潮濕的水岸或淺水地區常長成一整片，當入冬後氣溫降低，植株便開始停止生長，轉而在植株頂端孕育花梗。等到2月氣溫回暖，所有花梗同時開花，一片深綠頓時幻化成亮麗粉

紅，讓人目不暇給。花期從11月到4月，其中2~3月是盛開期。

圓葉節節菜可生長在水邊及水中。在水中葉片會變成長橢圓形，且葉色變紅，是很好的水族箱造景用水草，俗稱「小圓葉」。種植在較廣口的無排水孔盆器，使它有足夠的空間生長，並讓培養土表面積點水以保持植株水分，夏季炎熱時經常給予噴霧以避免植株萎凋。栽培環境有足夠的光線，植株會更健康。



96年01月主要作物病蟲害預測

李豐在

作物別	病蟲害種類	發生時期	防治要點
番茄	晚疫病	全月	1.以遮雨設施防降雨。2.選用達滅芬、亞托敏、氫氧化銅、賽座滅等藥劑噴施。
十字花科蔬菜	小菜蛾	全月	選用蘇力菌、克凡派水懸劑、因滅汀乳劑或芬普尼水懸劑等藥劑噴施。
	紋白蝶	全月	選用蘇力菌、因滅汀乳劑或傑他賽滅寧乳劑等藥劑噴施。
	蚜蟲類	全月	1.清除園區附近雜草。2.選用畢芬寧、益達胺、派滅淨等藥劑噴施。

休閒農業

枕頭山休閒農業區 假日休閒好去處

枕頭山休閒農業區園區內除了擁有枕頭山、水井山、軟埤、大礁溪、雷公埤、阿蘭城...等美麗的山巒、池埤、溪流等自然景觀，並有不少教育展示的休閒農園及農舍改建的民宿等旅遊據點，提供農家親切溫暖的待客服務、生機盎然的田園景觀，是本區所獨有的特色。園區內大部份屬於山坡下平坦的農牧用地，農產品相當豐富，本地也是歌仔戲的發源地，枕山人竭盡心力維護這個全台灣唯一的珍貴文化，並加以發揚光大。

地理位置：宜蘭縣員山鄉

景點：大樹公、古防空洞群蝙蝠洞、阿蘭城、玉蘭花園、錦簇花卉農園、柏泰農園、鄉村休閒教育農園、波的農場、蘭陽養蜂場、張媽媽有機竹筍園、元凱教育觀光梨園、大自然觀光梨園、雅居家族蘭陽文化工作室、庄腳所在、枕山朝日山莊

農特產品：高接梨、珍珠芭樂、紅心芭樂、甜蜜桃、蓮霧

交通指引：由宜蘭火車站轉光復舊路，再走舊城南路過中山橋，行台九甲縣轉同新路直行。

聯絡單位：枕頭山休閒農業區推動管理委員會 03-9222000



地方農特產品創意料理

菇菇湯

材料：金針菇100公克、生香菇100公克、鴻喜菇100公克、雞翅300公克、枸杞10公克、黃耆10公克、參鬚4公克、黨參4公克

調味料：鹽少許

作法：1. 雞翅川燙備用。
2. 枸杞、黃耆、參鬚、黨參放入鍋中先煮20分鐘後取出藥材。
3. 加入雞翅約煮20分鐘，再加入金針菇、生香菇、鴻喜菇約煮5分鐘後加鹽即可。

