



# 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：漢大印刷股份有限公司 (02)29555282

本場服務專線  
 農業諮詢服務  
 : 0800521108  
 作物病蟲害診斷  
 : 0800-095590  
 土壤及作物營養  
 : (03)8534914  
 農業殘毒測定  
 : (03)9899692

國內郵資已付  
 板橋  
 郵局  
 許可證  
 北台字第10643號

雜誌

第57期

中華民國九十四年四月二十五日出版

## 66週年場慶系列活動 —— 農業科技成果展示與體驗活動



▲本場慶祝66週年場慶，舉辦一系列活動

本場為慶祝66週年場慶並落實政府服務、照顧農民的施政理念及推廣轄區安全優質農特產品，於3月31日至4月2日辦理連續3天的系列活動。於3月31日假本場農業推廣大樓會議廳舉辦「花宜地區農業產銷幹部座談會」與「地方料理93年度優勝作品發表會」，花宜地區農會及各產銷班員約300人參加，拉開場慶系列活動的序幕。為提升轄區稻米產業的競爭力，特於4月1日辦理「東部稻米產銷研討會」，由於內容精彩豐富，吸引將近200位農業界產官學人員共同參與。4月2日舉辦農業科技成果展示與體驗活動，當日節目豐富且多元，吸引將近3000多民眾參與。

「安全農業展示教育區」，由於內容新穎豐富受到民眾的青睞，透過生物防治、有機農業、吉園圃等各項安全農業相關技術成果的展示與解說，讓廣大的民眾瞭解安全農業的重要性，並知道如何栽培及選擇優質安全的農特產品。

近年香草植物受到大眾的喜愛，在DIY活動區的「押花」及「芳香蠟燭」，多元化香草植物運用的廣度與深度，也展現出花卉的質感與美感。土壤是大地賜與的禮物，不同的區域有不同的土壤特性，本場收集各個地方的土壤，讓民眾們能比較出不同區域的土壤性質；「砂畫DIY」更是擄獲了所有大小朋友的心，一整天的活動裡，都被人潮擠的水洩不通，爭相前來體驗繽紛的彩砂世界。「大家一起來做麻糬」最吸引小朋友的參與，在DIY的互動間更可感受到許多溫馨的親子之情。

吃喝玩樂區的「甘藷焗窯」讓參與民眾回憶許多童年歡樂及農村休閒生活。本場以花生新品種「三莢公」為材料，進行趣味的剝花生競賽，讓民眾親

身體驗「三莢公」的多粒型態與飽滿度。「賞花聞香文且樂」除了聞到花香，亦讓民眾在玩樂之中認識到本場文且加工研發的成果。近年本場極力輔導生產優質安全的良質米，好吃的米飯，除了稻米本身的品質外，烹煮的過程也是一大關鍵，為了讓民眾也能烹煮出香Q可口的米飯，在成果展示當天也將煮飯的秘訣公開，並讓民眾當場品嚐掌握技巧烹煮出來的滷肉飯，大排長龍，令人讚不絕口。

另在安全優質農特產品展售區，各攤位展現花蓮縣各項具有特色的蔬果、花卉、保健產品、茶、米食、蜂產品及畜產品，不但讓消費者能選購安全優質農產品，更能促進參展農民之間的互動與觀摩。

3天精彩豐富的系列活動，不但展出本場農業科技成果，更展現出農業生命力，使花蓮鄉親民眾沐浴在農業心、農閒情及農園美的歡樂假期中。



▲甘藷焗窯活動，讓濃厚的鄉土氣息再次的深植到民眾的心裡



▲民眾大排長龍品嚐「好吃的米飯」，讚不絕口



▲香Q可口的麻糬，令人食指大動



▲「剝花生競賽」第一名的民眾獲贈紀念品



▲「砂畫DIY」讓大小朋友玩的不亦樂乎



▲琳瑯滿目的押花DIY作品，展現高雅的花卉藝術之美

## 66週年場慶系列活動 — 東部稻米產銷研討會



▲「東部稻米產銷研討會」與會人員合照

為提升東部地區稻米產業的競爭力，本場特於4月1日辦理「東部稻米產銷研討會」，邀請該產業13位專家學者與優秀經營業者就「優質水稻發展策略」、「高品質稻作安全生產體系」及「稻米品牌行銷策略與多樣化開發」三大主題發表精闢的演講，由於內容精彩豐富，吸引近200位產官學農業人員參加。

在WTO架構下，台灣稻米產業的定位與展望受到關注，本次研討會邀請中山大學翁副教授嘉禧評析相關時勢與稻米產業的競爭力，強調發展良質米是在面對國際競爭時最大的利器。研討會中也邀請台中區農業改良場洪秘書梅珠討論提升稻米食味的策略，台灣大學林教授順福講授生物

技術在水稻育種上的應用及農業藥物毒物試驗所翁組長愷慎講解農藥殘留的管控策略。

有鑒於食品安全已成為21世紀農業的首要課題，本次研討會邀請農委會企劃處胡科長忠一說明日本推動稻米產銷履歷制度與我國示範計畫的實施現況，讓稻農們與消費者更清楚的了解產銷履歷紀錄的推動理念與作業流程。為進一步了解實務上的情形，請來建興米廠梁正賢先生說明目前稻米分級與收購制度的現況，並請邱垂昌先生分享冠軍米的栽培經驗。農藥試驗所賴博士明信也以「益全香米」為試驗材料，建構生產優質、安全稻米的生產體系，達到稻作生產流程透明化及產品生產

規格化的要求。

土壤改良及肥培管理是決定稻米產量與品質的要素之一，本場作物環境課陳吉村博士分析東部水田土壤肥力管理的策略，提醒農友們掌握土壤性質的變化，配合土壤及葉片的營養診斷，發揮土壤最大的潛力。本場已建立土壤網格調查資料，能夠掌握土壤性質的變化，土壤肥力資訊網站([www.hdais.gov.tw/soil/](http://www.hdais.gov.tw/soil/))將有助於農友們有效的掌握土質，促使東部地區成為生產良質米的大本營。

本場作物改良課宣大平先生介紹水稻多樣化利用與產品的開發，推動稻作產業朝高附加價值商品的方向邁進，提高稻米的利潤並滿足消費者多元化的需求。南僑化學工業股份有限公司常溫米飯廖專案經理怡禎也應邀前來介紹常溫無菌化包裝米飯的開發狀況，期透過平台機制的運作，帶動整體產業的發展，讓台灣米走向國際市場，促使產業升級。從本場侯場長福分講述富麗米成功外銷日本的經驗及賴兆炫先生分享銀川有機米商品化的歷程中，我們看到了台灣稻作產業的突破與未來成長的無限可能。

在綜合討論時與會農民與專家熱烈精彩的意見交流及建議，提供東部地區稻米未來發展之參考。

## 66週年場慶系列活動 — 安全優質農特產品之地方料理發表會



▲地方料理發表會，吸引大批記者媒體及餐飲業者

本場為推廣花宜地區安全優質鄉土農特產品，每年舉辦各類烹藝交流競賽活動，以激發地方更多樣化的農特產品烹調方式，提升國人食的品质與健康，並創造農業相關產業之附加價值。

為將93年度地方料理競賽優勝作品再一次完整的呈現，於3月31日假本場農業推廣中心辦理「地方料理競賽九十三年度



▲頭城鎮農會田媽媽田園香美食坊榮獲第一名

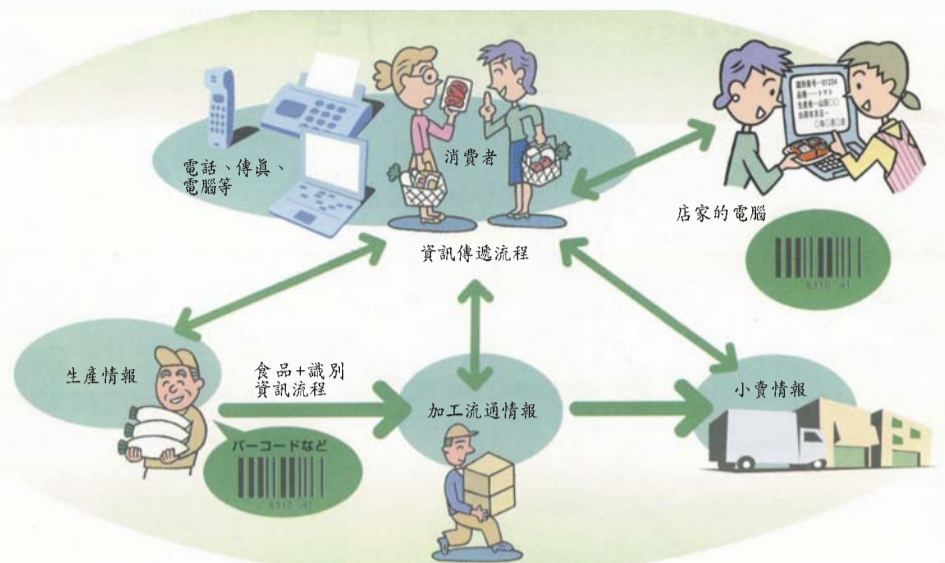
優勝作品發表會」，讓花宜地區不同特色的安全優質農特產品展現獨有的風味，藉以推廣具有地方特色之經典美饌。

料理競賽以本區安全優質農特產為主要食材，來自宜蘭及花蓮兩縣各鄉鎮的廚藝好手，應用具有地方特色之農特產品，包括山藥、蔥、金棗、芋頭等展現出色香味俱全的佳餚，經過激烈的美食大對決之

後選出8組優勝作品及5道創意料理，發表會即是邀請93年得獎組別，發表56道精緻美味之鄉土料理，受到與會記者與民眾高度的讚賞與肯定。

經由辦理料理競賽及發表會等系列活動，以花宜地區好山好水所蘊育出的優質安全農特產品為食材之多元化利用，提供各界參考及學習運用傳統鄉土食材，以平價的農特產品，變化出秀色可餐之宴客料理，更由家庭推廣拓展至休閒農場成為地方料理美餐，並結合地方產業文化特色，提升花宜地區農特產品的知名度，帶動農特產品銷售，減低農產滯銷壓力，增加農家收入及培養農村婦女副業技能，並輔導利用周遭的農業資源經營副業，開創農家新收入，活絡農村經濟及創造在地就業機會。

# 加強推動農產品產銷履歷制度 落實「安全農業」保護消費者的理念



▲產銷履歷制度讓消費者可以追蹤食品在生產、處理、加工、流通、販賣等各階段的資訊  
(摘入自日本農林水產省2004年10月食品產銷履歷宣傳手冊)

隨著加入WTO，農產品市場開放，國外疫病入侵機率大增，且最近因國內不肖業者以黑心產品牟利，造成生產者、流通業者與消費者之不安與恐慌，農產品的安全衛生問題，儼然已成為當前農產品產銷上最重要的議題之一。因此，農委會李主任委員金龍於日前特別強調今年將以「安全農業」為施政重心，並要求各單位及所屬機關務必將「安全農業」列為94年首要的重點工作，持續推動有機農業、吉園圃、CAS產品，並擴大推動農產品產銷履歷示範計畫。

為建立讓消費者安心的安全農業，農委會以農產品產銷履歷為保障食品安全的基礎建設，自92年開始蒐集以日本為主的先進國家實施農產品生產履歷制度相關資料，並從93年起，規劃推動農產品產銷履

及高麗菜、空心菜、胡蘿蔔、玉米、小番茄、草莓、茶葉及稻米（銀川米）等8項具有機農產品認證制度之品項，建立產銷履歷紀錄模式，同時完成胡蘿蔔、有機米等農產品生產履歷管理資訊系統，協助農友在網路上建置生產履歷紀錄，並於斗南農會代耕農地及銀川米農場建置田間監測器，可讓消費者上網觀察農場田間管理狀況，以方便消費者查詢。

為使產銷履歷制度推動更具成效，農委會除持續輔導去(93)年的16種示範品項之外，今(94)年度更追加選定牛蒡、南瓜、冬瓜、芋頭、甘藷及馬鈴薯具有機農產品認證制度品項及檸檬、文旦柚、蜜棗、荔枝、鳳梨釋迦、香蕉、木瓜、番石榴、楊桃、葡萄、椪柑、柳橙、青花菜、洋蔥、綠竹筍、青蔥、胡蘿蔔、馬鈴薯、

歷示範計畫，俾與國際接軌，並落實「安全農業」的國際潮流。

農委會選定已辦理或預定辦理外銷日本之鳳梨、山蘇、芒果、結球萵苣、牛番茄、毛豆、洋香瓜及益全香米等8品項，以

豬、雞、水禽、雞蛋、台灣鯛、鰻、海鱺等共計47品項之農漁畜產品，建立產銷履歷標準化作業流程及重點。並將完成23項外銷日本、有機或吉園圃農產品生產履歷管理資訊系統，同時培訓250位農村婦女協助登錄農作物生產履歷資訊，並透過網路資訊科技整合產銷資訊，強化農產品安全管理。

為落實產銷履歷紀錄，農委會於日前成立輔導委員會及各產品別工作小組。輔導委員會負責相關產銷履歷制度、建立標準化作業及認證制度等；各產品別工作小組分別由相關改良場場長召集各該品項之育種、栽培管理、土壤改良、病蟲害防治等專家組成，協助建置各產品標準化作業流程及實地輔導，以建構科學化的產業價值鏈。

農委會正積極研擬有機農業及類似日本「JAS法」之立法，以利全面實施，並於推動示範計畫初具規模後，建請行政院整合衛生署、消費者保護委員會等食品衛生與消費者保護相關部會，俾達成消費者保護與落實「安全農業」目標。（行政院農業委員會94.03.02農業新聞資料）



▲加強推動及輔導產銷班落實「安全農業」是本場首要工作目標

## 農糧署公布國產優良品牌水果蔬菜品質認證作業須知

行政院農業委員會為提高品牌水果及蔬菜的公信力與競爭力，公布品質認證作業須知，以確保國產水果蔬菜產業永續經營基礎。

申請單位需具備下列各項條件，如未持續符合規定者，經查證屬實，將取消證書：(1)產品須為商標註冊之品牌，品牌之使用及標示符合商標法的相關規定。(2)轄下產銷班組織運作良好，且經驗證取得吉園圃標章或經農委會輔導辦理有機農產品驗證，並取得有機農產品證明標章者。(3)確實實施共同選別，統一計價。(4)已辦理共同運銷且實績良好。(5)至少有1名擁有國產品牌水果、蔬菜產銷訓練班結業證書之工作人員。(6)生產水果之申請單位，其品牌系列產品於產期內每品種單日能供貨至少30箱以上。(7)生產蔬

菜之申請單位須具備急速預冷設施，且具足夠之作業處理能力。

在包裝方面，國產優良品牌水果蔬菜產品編號應與其品牌商標結合，且排置品牌商標正下方，並印製於產品的包裝盒、箱上之正面明顯處，同時得將CAS及吉園圃標誌印製於包裝盒、箱上合適版面。包裝盒、箱應標示產品名稱、品牌、品種名稱、重量(個數)、生產單位、地址、電話、食用及儲藏方法建議與最佳美味期限等內容。

品質認證申請以鄉(鎮、市)級農會或合作社(場)等農民團體為單位，且須按個別品項就其生產、集貨、分級、包裝作業流程與產品分級包裝標準及品牌產品之品質基準等內容，提出營運管理計畫書。經最終評審合格之申請單位，由執行單位報

農委會核准後，由農委會授予國產優良品牌水果蔬菜品質認證證書，有效期間為5年，每年由作業輔導小組進行追蹤輔導。

獲頒「國產優良品牌水果蔬菜品質認證證書」之申請單位應遵守下列規定：(1)產品編號僅使用於品質認證合格且經簽約之品牌產品。(2)品牌產品須符合各項產品品質規格、標示規定與農藥殘留標準，並隨時接受執行單位的各項追蹤查核。(3)自簽約日起，接受執行單位不定期抽查品管執行情形並抽驗產品，且執行單位得不定期到市面抽驗品牌產品。(4)如發現異常情形，於接獲執行單位限期改設通知後，於期限內完成改善並申請複驗。作業細節可洽詢農糧署/運銷加工組行銷輔導科/電話：049-2332380#2345。

## 農情預測 94年4月蔬菜產量預測及價格分析表

蔬果種類	94年4月 預測產量 (公噸)	與上月份比較		與去年4月比較		94年3月平均價格 (元/公斤)			去年4月平均價格 (元/公斤)		
		上月產量 (公噸)	變動率 (%)	去年產量 (公噸)	變動率 (%)	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
西瓜	9,210	2,290	302	11,971	7	11.2	11.0	9.9	8.7	9.4	9.2
蘿蔔	4,200	11,523	-64	5,724	-27	4.9	5.3	5.0	6.0	5.8	3.9
胡蘿蔔	8,810	25,995	-66	8,343	6	7.0	6.4	6.9	8.5	8.5	8.6
洋蔥	17,730	32,961	-46	23,728	-25	10.5	10.9	10.6	8.0	8.5	8.2
蒜頭	14,178	27,711	-49	20,163	-30	30.7	29.2	30.8	38.5	37.8	38.5
蔥	9,018	10,089	-11	9,205	-2	22.5	17.8	16.8	25.7	20.3	21.4
甘藍	19,573	29,483	-34	20,720	-6	16.6	16.3	11.6	5.3	5.1	6.3
結球白菜	9,923	13,201	-25	11,801	-16	14.3	18.3	14.0	13.7	10.0	6.3
花椰菜	6,154	7,605	-19	5,645	9	33.1	26.5	15.5	24.6	13.8	15.6

資料編製：行政院農業委員會農糧署企劃組 洪忠修

價格資料來源：農糧署行情報導中心台北第一市場三旬平均價格。

## 94年 5月主要作物病蟲害預測

楊大吉

作物別	病蟲害種類	發生時期	防治要點
水稻	葉稻熱病	全月	病斑開始出現時，施用加普胺、保米黴素、熱必斯、護粒丹、鋅錳乃浦、三賽唑等藥劑。
	穗稻熱病	中、下旬	1.適度施用穗肥。2.抽穗前5~7天施用三賽唑、熱必斯、鋅錳乃浦等藥劑預防，齊穗再施藥1次。
	白葉枯病	全月	1.避免偏施氮肥。2.晨露未乾前，避免進入稻田，減少人為傳染。3.常發病田應於幼穗形成期前施6%撲殺熱粒劑預防。4.病斑初現時以10%克枯爛可濕性粉劑或10%鏈四環黴素可濕性粉劑噴施。
	紋枯病	全月	選用賓克隆、待克利、滅紋、鐵甲砷酸銨、貝芬同、維利黴素等藥劑防治。
	螟蟲	中、下旬	1.田間成蟲出現高蜂期後7~10天選用撲滅松乳劑等噴施。2.尤須注意孕穗、抽穗前期之施藥防治。
落花生	葉斑病	全月	病斑出現時即行選用鋅錳乃浦可濕性粉劑等藥劑防治，每10天噴施1次。
	小黃薊馬	全月	生育初期用達馬松溶液防除，每10~14天噴施1次，共2次。蓮花田以亞滅培、益達胺等藥劑噴施。
雜糧、蔬菜	斜紋夜蛾	全月	1.採用性費洛蒙誘殺成蟲(雄)。2.幼蟲於初發生時選用畢芬寧、陶斯松等藥劑噴施。
	銀葉粉蝨	全月	1.採用32目防蟲網隔絕成蟲。2.利用畢芬寧、益達胺、阿巴汀等藥劑防治。3.清除雜草。
文旦	銹蟬	全月	幼果、小果期為防治適期，可施用可濕性硫磺、克芬蟬、芬普蟬等藥劑。
	黑點病	全月	視下雨情形調整施藥，適時施用貝芬硫璜、鋅錳乃浦或晴硫璜等藥劑預防發病。
	星天牛	全月	樹幹部分塗佈石灰乳或包覆塑膠布或施用40.6%加保扶水懸劑避免天牛成蟲產卵於樹幹。
果樹類	東方果實蠅	全月	1.全面懸掛果實蠅誘殺板。2.密度高時以水解蛋白質等食物誘引劑加芬殺松於果園四周噴施誘殺。

## WTO農業知識小百科

加入WTO，開放各國稻米進口之後，如何確保國內的糧食安全？

水稻為國內最主要農作物，也是國人主食，兼具糧食安全、農村經濟發展、社會安定、生態保育及文化傳承等多項功能；因此，國內仍將維持適度的稻田面積，以確保國內糧食安全及維護產業的永續發展。為因應加入WTO後開放稻米進口，政府所研擬及採行之各項因應措施係以確保國內糧食安全為前提，儲備適量存糧，並保持水田處於可耕作狀態，俾隨時恢復種稻；未來，由政府進口之食米亦將納入公糧體系運作，作為安全存糧的一部份。同時，政府已將建立糧食安全體系列為施政重點，由生產、流通、進出口管理、安全存糧系統及法規制度等方面進行規劃，並以永續的糧食生產力、經濟性與安全性兼顧的安全存量、健全的產銷管理體系作為達成糧食安全的主要方法。

資料來源：台灣WTO農業研究中心。<http://www.arcwto.org.tw/>

## 地方農特產品創意料理

### 忘憂金華湯



材 料：玉米雞(放山雞)1200公克、金針75公克、香菇8朵

調味料：鹽少許

作 法：1.將金針、香菇泡水20分鐘。  
2.放山雞切塊備用  
3.半碗水入鍋煮開後，放入香菇、雞塊，起鍋前加入金針和少許鹽即可。

花蓮縣 富里鄉農會田媽媽養生餐坊