



花蓮區農情月刊

第54期

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

新年快樂 萬事如意

銀柳花藝 獻上春節的喜氣



銀柳又名貓柳、細柱柳，屬楊柳科多年生落葉灌木，在冬季落葉後其鮮紅色的芽鱗包裹密覆白毛的花芽，姿態高貴典雅，採收期適逢農曆過年期間，且銀柳台語發音與「銀兩」相近，因此成為春節期間重要的花材，深受消費者的青睞。本場結合宜蘭縣政府、三星地區農會、財團法人國際花藝教育研究文教基金會及宜蘭縣花卉產業策略聯盟，整合地方政府、產銷團體、花藝資源及農民等資源，聯合辦理「二〇〇四銀柳創意花藝競賽」，透過花藝設計師的巧思，將銀柳包裝成禮盒，讓民眾能經由銀柳(銀兩)禮盒將自己的祝福與關懷傳送給親朋好友，讓銀柳花藝豐富居家生活。

富麗米成功外銷日本再傳佳績 開啓台灣稻米產業無限空間

國產稻米外銷日本再傳佳績！在93年10月下旬，首批18公噸富麗米成功試銷日本之後，由於其食味及外觀品質優良，符合日本消費者喜好，市場反應良好，日方增購90公噸。啓運儀式於93年12月28日上午在高雄港舉行，行政院農業委員會主任委員李金龍親臨主持。兩百多名來自花蓮縣富里鄉的稻農，從花東縱谷來到高雄港，歡送來自故鄉的優質米啓程。當裝放輪日富麗米的貨櫃緩緩吊起的那一刻，農友們流下感動的眼淚。

農委會主委李金龍在啓運式中致辭，盛讚農業機關及稻農們的努力，讓「富麗米」通過嚴格的評估，在中斷了33年後，台灣米糧能在日本市場打開通路。李主委並強調，加入WTO以後，台灣農業並未因此而崩盤，雖然台灣農產品生產成本相對較高，競爭力相對較外國農產品弱，但將來台灣的優質農產

品，以品質掛帥，仍能得到國際消費者的青睞。「國外的農產品進來，台灣的農產品也要攻出去，不能坐困愁城」。

為提昇國產米內外銷市場的競爭力，「台灣良質米外銷可行性研究小組」選定環境純淨無污染的富里鄉為生產專區，由本場負責輔導田間管理及栽培技術，生產過程中嚴格管控肥料及農藥施用量，為稻米品質把關；富麗米通過日方127項檢驗，獲准外銷日本並再次加購，就是這些努力最大的肯定，也逐漸推動台灣稻米產業結構的轉型。

富麗米不僅受到日本消費者的喜愛，也讓國產米再度受到國人青睞。經初步的調查資料顯示，外銷後(93年2期作)富麗米的稻穀收購價格也較外銷前(93年1期作)平均上漲了15%，亦較上一年(92)第二期作平均收購價格高出約20%。市場上富麗米的零售價格亦平均上漲了8%左右；這些情況表示花蓮縣富里

鄉稻農的收入已明顯因受到外銷效應而提升。

雖然我國加入WTO後，農業會受到進口農產品的衝擊，但相同的，台灣農產品的市場擴展到全世界，不再只侷限於國內的消費大眾，加深了農業發展的深度與廣度。本次富麗米外銷成功，充分的證明台灣稻作產業的實力與競爭力，稻農們可以不必過度恐慌，將來只要以生產優質、安全的稻米為目標，配合政府政策，並建立生產履歷制度，必可維護我國稻米產業的永續經營。

此次富麗米成功的外銷日本，是台灣進軍國際市場的第一步，未來將透過行政院農業委員會設於東京及大阪的台灣農產精品館，將國產良質米介紹給全世界的消費大眾，讓更多人品嚐到台灣的好味道，來拓展台灣農產品的全球市場。



▲農委會李主委金龍接受媒體訪問，報導外銷佳績



▲農委會李主委金龍於起運式致詞，恭賀外銷成果並嘉勉所有工作人員



▲花蓮富麗米生產專區，環境與栽培技術深受肯定

小果番茄新品種「花蓮亞蔬14號」命名通過



番茄營養豐富、有益人體健康，其中又以糖度高、風味佳、食用方便的小果番茄產業成長最迅速。為了滿足消費者多元化需求，本場與亞洲蔬菜研究發展中心合作，在宜蘭及台南等地進行育種工作，經過相關試驗，選出富含β胡蘿蔔素，品質

及風味優，抗病性佳之桔黃色小果型新品系CHT1201，已於93年12月29日命名通過。審查會議於本場蘭陽分場舉行，由行政院農業委員會農糧署陳副署長文德主持，經命名審查委員評審通過准予命名登記為「花蓮亞蔬14號」。

小果番茄新品種「花蓮亞蔬14號」富含β胡蘿蔔素，每100公克鮮重含有2.66毫克，比一般紅色果品種多2~3倍，外觀上最大的特色

就是果實具桔黃色鮮豔色彩，且果實風味佳，糖度高達6.82° Brix，成串性良好適合成串採收，果肉質地口感脆，不易裂果，硬度高，耐運輸，抗萎凋病及番茄嵌紋病毒病，適合春、秋及冬作種植。區域試驗春作每公頃產量約26公噸，秋作每公頃產量可高達55公噸。

就是果實具桔黃色鮮豔色彩，且果實風味佳，糖度高達6.82° Brix，成串性良好適合成串採收，果肉質地口感脆，不易裂果，硬度高，耐運輸，抗萎凋病及番茄嵌紋病毒病，適合春、秋及冬作種植。區域試驗春作每公頃產量約26公噸，秋作每公頃產量可高達55公噸。



▲審查委員聽取「花蓮亞蔬14號」簡報

苦瓜新品種「花蓮1號」命名通過



▲新品種「花蓮1號」

山苦瓜是花東縱谷特有的原生蔬菜，經本場人工栽培與改良，新品系「WB9」於93年12月29日審查通過，命名為「花蓮1號」。

審查會議於本場舉行，由行政院農業委員會農糧署陳副署長文德主持，依據本品種田間生育、產量、園藝性狀、病害之抗性以及截切力的測定等試驗資料進行書面審查並於田間觀察山苦瓜生長情形。審查委員全票通過，命名為「花蓮1號」，是台灣第一個獲得命名的山苦瓜品種。

「花蓮1號」株型為蔓性，分枝多，莖蔓中等，深裂葉，葉色綠，花瓣黃色，雌雄同株異花，雌花於主蔓第11節開花，早晨開花，生長

勢強。果皮綠色，果面具珍珠突起及條狀突起，長橢圓形，平均果重130~150公克；建議以拱型架栽培，行株距5m×1.8m。春作及

夏作生長情形如表所示。

新品種對露菌病、炭疽病、蚜蟲、瓜螟及瓜實蠅等病蟲害均不具抗性，與現有栽培品種相似，其防治方法可以參考植物保護手冊推薦方法實施。

堆肥每分地1公噸，氮肥25~35公斤，磷鉀10~15公斤，氧化鉀15~30公斤。全量堆肥、半量磷、鉀及20%氮肥混合後作基肥，追肥則將80%氮肥每隔3週施用一次，平均5~6次，半量磷、鉀肥於第二及第三次追肥時施用。本場將推薦給農民，提供農民種植時的新選擇。

期作	春作	夏作
定植時期	2~3月	6~8月
始花期	定植後約31天	定植後約29天
開花後至採收時間	20~25天	15~20天
產量/公頃	22.3公噸	17.3公噸
採收月份	5~6月	8~10月



▲審查委員勘查山苦瓜田間生長情形

本場93年試驗研究暨示範推廣成果發表研討會內容摘要

時序已近年冬，又是豐收的一年，本場在侯場長福分的領導下，四十多位研究人員配合政府推動農業政策及提升農民栽培技術，分別在作物栽培技術改進、品種改良、種原開發利用、生物技術研發、推動作物防疫、肥培管理技術改良等各方面進行試驗研究及示範推廣，歷經一年的努力成果豐碩。為讓轄區內之農政、農會等單位的推廣人員、農民及民眾能了解本場的研究成果，因此於民國93年12月29日於本場農業推廣訓練中心舉辦「93年度試驗研究暨示範推廣成果發表研討會」。現將試驗研究及示範成果摘錄於後，提供從業人員及農民參考。

作物防疫及施肥技術

本場研究水稻徒長病與稻熱病非農藥防治技術，以蓖麻粕混蚶殼粉對水稻徒長病防治效果最好，且具協力作用；亞磷酸1500倍可有效降低葉、穗稻熱病之發病度。生物防治法是防治系統中一項相當重要且可行性極高的病害防治法，本場研究本土重要蟲生病原真菌白殭菌與黑殭菌防治水稻水象鼻蟲與黃條葉蚤，成效頗佳，

亦研發芽孢桿菌B190生物製劑，發現對作物病害具有預防效果，可降低農藥殘留、害蟲產生抗藥性與改善環境污染問題。本場研製施肥作畦一貫作業機，主要構造包括整地、攪拌及施肥裝置，可提高田間工作效率，降低肥料浪費。

作物栽培技術

藥用及保健植物為台灣最具競爭力的生技產業之一。本場研究不同栽培環境對當歸成分的影響，發現花蓮地區種植的當歸其鈣、鐵、錳、鎂等元素含量均高於市售者，顯示花蓮地區適合栽培當歸。文旦是花宜地區重要的農特產品，本場致力於文旦栽培技術的研究，93年度針對樹齡與果實品質進行試驗，結果顯示樹齡較小之文旦植株經由良好的栽培管理，也能生產品質優良的文旦果實。本場已建立金柑無病毒健康種苗之繁殖體系，其植株的園藝特性表現均優於對照種，提供給農民栽種時多一項選擇。

作物品種改良及種原開發利用

本場已通過命名的「花蓮20號」為中晚熟水稻新品種，米粒大而飽滿，外觀晶

瑩剔透。山苦瓜是花蓮地區原住民食用的野菜之一，經本場雜交育種，已獲得命名為「花蓮1號」。為保留水生與原生植物種原，本場已蒐集210種水生植物種原及300餘種原生植物，本場將陸續將其生育特性及花卉利用可行性介紹給國人認識。本場今年推廣青稍、大波斯菊等景觀綠肥作物，成效卓著，將持續篩選適合本地區種植的景觀綠肥作物。

農業生物科技

為探討寒梅組織培養繁殖技術，本場陸續自日本引進寒梅共42品種，其中以芳壽之譽和長壽樂二個品種生長狀況較佳。近年國內金針花朝向觀賞用途，農民對品種多樣化的需求日益殷切，因此本場進行金針花品種間自交和雜交授粉結實與播種研究，藉以培育新品種。紫蘭為原產台灣東部及蘭嶼之地生蘭類植物，為選拔適合盆栽用品系及加速其繁殖效率，因此進行無菌播種技術、不定芽增生技術及花色遺傳變異之研究，並將持續開發相關品系。

田園之樂 從心體驗「有機生活研習營」 再造土地生命力

花宜地區擁有好山好水的優質條件。本場為力行行政院農業委員會優質、安全、環保及休閒之施政目標，特於94年1月7、8日於本場農業推廣訓練中心辦理「有機生活研習營～吃出健康、活在健康」兩天一夜的研習活動。成員有來自花蓮、宜蘭縣各級農會家政指導員及幹部，更有從北、中、南部各地前來之有機農業推動志工共襄盛舉，共有52名學員。

本次研習課程豐富、多元又精彩。第

一天由本場侯場長福分以豐富的資訊與經驗為參與人員介紹「有機的概念與實施」；為讓大家瞭解有機飲食的重要性，特別邀請台中榮民總醫院王雅瑜醫師講解「創造健康的有機飲食生活」；除靜態課堂學習外，亦邀請淨土有機蔬果園經營者楊曙濤先生經驗分享「種出健康之源的有機蔬菜」；為讓學員能夠實際體驗有機素材採集及烹調，也聘請台灣觀光經營管理專科學校林教授妙娟講解「認識自然食烹

調要領及實作」，以實際操作的方式讓所有參與人員獲得特別的經驗及回憶。第二天課程安排學員至花蓮縣富里鄉羅山有機農業村及林田山林業文化園區，實地觀摩有機農業生產、生活、生態之環境，並享受自然有機田園風光及有機養生餐。

本場近年積極推動有機農業，期透過本次研習活動及產官學的互動交流，培植種子人員，更具體的推展有機農業的理念。



▲學員熱烈參與課程，收穫豐富



▲有機園地，學員親身體驗採摘有機蔬菜



▲有機「心」生活，實地參訪羅山有機村

農情預測 九十四年一月蔬菜產量預測及價格分析表

蔬果種類	94年1月 預測產量 (公噸)	與上月份比較		與去年1月比較		93年12月平均價格 (元/公斤)			去年1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	1,976	5,868	-66	1,529	7	7.3	8.1	7.5	7.9	7.9	7.5
蘿蔔	31,763	21,997	44	37,239	-15	4.5	5.0	4.9	4.6	4.8	4.7
胡蘿蔔	5,072	1,469	245	7,123	-29	9.5	9.5	9.1	10.1	9.5	9.2
洋蔥	722	-	-	145	398	12.7	11.9	11.7	13.8	12.8	11.1
蒜頭	4,162	300	1,287	3,482	20	50.6	45.0	40.6	49.9	38.6	35.7
蔥	13,055	11,836	10	13,930	-6	24.5	26.3	22.5	46.4	36.2	38.9
甘藍	41,588	33,225	25	46,024	-10	5.7	5.3	4.9	6.4	5.0	4.9
結球白菜	20,545	16,038	28	24,394	-16	8.5	7.0	7.5	5.1	4.9	5.5
花椰菜	12,216	9,132	34	14,757	-17	25.4	21.0	16.7	9.6	6.5	9.5

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。

九十四年 二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	水象鼻蟲	全月	本田期施用免扶克、培丹、加保扶或丁基加保扶粒劑。應注意魚毒。
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。
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。
韭菜	銹病	全月	選用三得芬乳劑、三得寧乳劑或菲克利等藥劑噴施。
十字花科蔬菜	小菜蛾	全月	選用蘇立菌、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	選用蘇立菌、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。

創意料理

優勝作品



忘憂鳳凰

材 料：土雞1/4隻、金針100公克、香菇50公克、薑片少許

調味料：鹽、糖少許

作 法：1.金針、香菇泡水備用，土雞肉剝塊、洗淨，川燙備用。
2.將6碗水煮開，土雞肉塊、薑片放入煮約10分鐘，再加入香菇續煮約5分鐘，最後加入金針及調味料即可。

花蓮縣 富里鄉農會 家政班



雙效美白

材 料：鱒魚1隻、上將梨1個、蘆薈少許、荷葉1片、破布子適量

調味料：(1)酒1茶匙、鹽少許 (2)魚露少許、蠔油、米酒各1湯匙

作 法：1.鱒魚洗淨去除內臟，從魚身取下八片魚片，以調味料(1)醃味備用。
2.梨子、蘆薈洗淨去皮，切成條狀，荷葉用沸水煮過備用。
3.將梨子、蘆薈放於魚片上捲成肉捲狀。
4.將荷葉鋪在盤子上，放上魚頭、魚尾，再將魚捲置於中間，將調味料(2)調勻淋上後入蒸籠蒸熟。

宜蘭縣 三星地區農會 福美餐廳