



中華民國 精彩一百



# 花蓮區農情月刊

發行人：黃鵬  
總編輯：沈聰明  
主編：曾崢萌



花蓮郵局許可證  
花蓮字第185號

雜誌

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：<http://www.hdais.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 2,500份贈閱  
臺灣郵政花蓮誌字第027號執照登記為雜誌交寄  
印刷：達邦印刷股份有限公司 (02)2955-5286

第132期  
中華民國一百年七月號



## 宜蘭縣新進青年農民座談會

### 胡興華副主委與新進農民雙向溝通

行政院農業委員會於7月8日上午假蘭陽分場召開2011「新進青年農民」座談會，邀請宜蘭縣內的新進農民參加，由胡興華副主委主持，輔導處曹紹徽處長及本場黃鵬場長等列席。



▲ 胡興華副主委主持新進農民座談  
以及文旦產銷班座談會



▲ 冬山鄉文旦產銷班第2班江潮陽班長提出  
果實蠅孳生的問題

座談會中安排參加本場95年漂鳥營及98年築巢營之學員賴嬌燕進行心得分享，她表示雖然留學日本學得很多耕作技術，但是地理環境不同，無法套用在本地，好在參加漂鳥營，讓她認識了本地的農業生產環境及相關技術，加上不斷調整耕作方法，終於得以收支平衡，目前嬌燕與弟弟君旺一起經營「燕銘農場」，除了生產以及製作加工製品，農業教育也是重點，一方面教民眾認識友善土地的農產品之生產過程，一方面也教有心從農者，採用善待土地的耕作方法，少走冤枉路，種出安全健康的作物。



▲ 新農民由左至右為賴嬌燕、林文德、何政儒、黃騰誼，分別發表務農心得以及提出目前遭遇問題以及對政策之建議

在雙向交流時，冬山鄉的黃騰誼表示想透過小地主大佃農承租農地，卻因土地不符基期年之規定而無法實現；三泰有機農場負責人林文德建議農委會檢討休耕及平地造林政策，提高對有機耕作的補助，以鼓勵農友從事有機，另應加強休耕地管理，避免形成荒煙漫草，影響周邊農地作物生長；礁溪鄉的何政儒感謝農委會舉辦本次座談會，他還特地拉了爸爸和朋友一起來參加，以了解目前的農業政策及表達農民的想法，他建議除了小地主大佃農政策外，還要配合地區性農業作業模式，提供適地適作的輔導政策，另

鼓勵產銷班參與在地食材之推廣及農業體驗活動，以促進在地行銷。胡副主委對各項提問，均予以回應，並指示農糧署重新檢討小地主大佃農之相關作法與規定，及處理休耕地管理之問題，由於互動熱烈，最後在一邊用餐、一邊討論中劃下圓滿的句點。



## 與民有約 胡興華副主委主持 冬山鄉文旦產銷班座談會

行政院農業委員會於7月8日下午假宜蘭縣冬山鄉鹿埔社區活動中心召開冬山鄉文旦產銷班與民有約座談會，由胡興華副主委主持，農糧署東區分署王長瑩分署長、本場黃鵬場長、冬山鄉農會黃志耀總幹事、游文雄理事長等列席，冬山鄉各文旦產銷班均派員參加。座談會先由本場研究人員劉啟祥介紹文旦後期栽培管理，指導農友使用肥料及修剪之技巧，以得到外觀及口感均佳的文旦。

今年中秋和白露僅相隔3天，產銷班班長紛紛發言表示文旦柚銷售將面臨重大挑戰，建請農委會協助文旦柚外銷或製作

加工品，以保障柚農收益，胡副主委相當關切此問題，立即指示相關單位提早協助規劃文旦國內行銷及外銷事宜。班長也多針對廢棄果園滋生大量果實蠅的問題，建議農委會辦理廢園補助或輔導轉作，胡副主委指示短期先由防檢局加強果實蠅防治工作，長期則由農糧署及本場共同研議轉作方案。第1班蔡松茂班長建議將文旦柚施藥及施肥之時間、種類及用量等資訊列表，方便農民查閱，胡副主委指示本場整理相關資料，製成表格，提供產銷班參考。其他提出之問題，亦由胡副主委或王分署長予以回應，座談會最後在掌聲中圓滿結束。



# 當有機米遇上原住民料理

## 本場舉辦有機原味料理競賽

本場於7月1日假臺灣觀光學院舉辦一百年度有機原味料理競賽，今年較特別的是以原住民風味飲食為主題，以在地有機米及野菜為素材，共10組參賽者創作出40道獨具特色的原住民料理，競賽結果由新秀地區農會田媽媽家政班代表隊拔得頭籌榮獲第一名。

本次參賽者多為原住民身分的家政班班員。例如吉安鄉農會、壽豐鄉農會、光豐地區農會，以及新秀地區農會田媽媽貞饌美食坊。其參賽者是北埔一班班長王素貞及

賽料理「絲念菇香、合而為一」，獲得優選獎，雖然沒有入圍前三名，但她仍覺得比賽的這2小時很快樂。

經過評審討論結果，獲得冠軍的是新秀地區農會田媽媽貞饌美食坊。其參賽者是北埔一班班長王素貞及



▲ 小心翼翼的包粽子

▲ 獲得冠軍的新城地區農會家政班田媽媽代表隊王素貞(中)及其班員



▲ 獲得季軍的花蓮市農會家政班(左)以及原住民餐廳—流流社(右)

道和山苦瓜很搭。

臺灣觀光學院廚藝管理系主任廖天國表示，和十幾年前的原住民料理比賽相比，這次的料理進步很多，在口味、擺盤上都有到位。另外中華美食交流協會理事長許堂仁，以他過往的經驗和參賽者分享：「參加比賽不在於得名，而是一個互相觀摩的機會，以這次競賽為例，自己拿4道菜出來，卻可以把其他36道菜的作法帶回家。」此番話聽得在場參賽者頻頻點頭，因此在賽後料理展示會場，各組人員紛紛到其他組別試吃品評，互相討教菜色製作、擺盤秘訣。

本場場長黃鵬表示休閒樂活產業是本場近年來的重點工作，其中地區差異性是發展重點，故期望本次料理競賽能使遊客到宜花地區遊玩時也能品嘗到在地原住民特色料理，並讓消費大眾瞭解在地自然純淨食材，以達推展健康、安全、優質地方農特產品之目標。



▲ 獲得亞軍的原住民餐廳—華園飲食館，是很稀有的男子代表隊



▲ 原住民特有風味料理與米食創意結合



▲ 吉拉卡樣部落廚房廚師黃依萍(右)認真的進行比賽

亦共襄盛舉。而其中花蓮市農會家政班參賽者，是3位超過60歲的奶奶，她們並非原住民身份，但俐落的身手、嫻熟的料理經驗，讓在場協助的臺灣觀光學院學生紛紛在旁觀摩。

由於有些組別是第一次參加比賽，賽前可看到各農會家政指導員，紛紛為自家班員加油打氣，各組成員相互磋商應賽對策，但即使在賽中氣氛緊張之際，仍可聽到媽媽們帶著口罩喊「加油！」為同隊隊友以及隔鄰的友隊加油。吉拉卡樣部落廚房參賽者黃依萍是部落近年力推的廚師之一，她說前一晚還和夥伴表示沒有信心不想參加比賽，且在賽中頻頻憂慮喊著絕對來不及！事實上她們如期完成，而且其兩道參



▲ 吉安鄉農會家政班獲得季軍



▲ 獲得亞軍的三星地區農會田媽媽泰雅風味館，比賽菜色馬告鮮魚捲馬告醬汁令人印象深刻

## 宜蘭蓮霧高質高產高收益！



▲ 農友分享合理化施肥經驗，蓮霧品質與產量皆提升

為推廣蓮霧合理化施肥技術，本場於7月5日假宜蘭縣員山鄉蓮霧產銷班湯榮賢農友示範田辦理觀摩會，會中針對施肥、病蟲害防治及栽培等方面提出了很多問題與討論。

宜蘭蓮霧栽培地區大部分為強酸性土壤、有機質含量少、肥力偏低。經本場三年改良，示範區土壤升至中性、有機質含量升至2-3%，增加土壤中鈣、鎂等鹽基離子含量，達到蓮霧果園栽培土壤之適合條件。再配合葉片植體營養診斷分析後實施合理化施肥示範，產量品質調查結果，果實顏色由白色→淡紅色→粉紅色，色澤鮮紅豔麗、風味清甜，甜度由原有6-9度提升到10-12度，最高可達14-16度，口感甚佳。此外合理施肥示範區折算每公頃可降低施肥成本12,000元。有關合理化施肥的各項措施，有興趣的農友與民眾請洽合理化施肥技術輔導專線查詢，電話為03-8534914。



## 本場與水稻產銷班有約



▲ 本場舉辦水稻產銷班座談會，傾聽農民心聲

糧政策等議題，並與農民雙向座談，傾聽基層農民心聲讓施政更貼近農民想法。

在花蓮市以及玉里鎮有機水稻產銷班座談會中，本場黃鵬場長感謝其對食物安全的努力，日前塑化劑風波，反而是對有機農友最大的保證。黃場長另針對玉里鎮有機米產銷班建議，東豐地區應走向休閒體驗等三級產業，結合人文與土地關懷，讓社區更加活絡。農糧署東區分署蘇茂祥分署長向農友宣導公糧每公斤增加3元，除了讓良質米農友收益增加，對有機米的價格提升亦有助益。分署長並鼓勵農友參加米質競賽，藉著比賽相互觀摩、提升品質，讓銷路多元，除了增加自身收益，也減少公糧繳交降低政府負擔。

## 本場研究人員田間試驗考評

除了推廣服務，場內研究同仁最重要的其實是試驗研究工作，本場於6月9、13及23日，分別進行了3次場內和場外試驗田考評，考核同仁負責的科技計畫，以及實驗研究執行情形。

本場試驗項目繁多，內容豐富。值得注意的是，蘭陽分場林文華助理研究員，提出了獨具創意的「魚菱共生」有機茭白筍栽培模式，導入生物防治的概念，將嗜食福壽螺卵的青魚，放養於茭白筍田中，以減少福壽螺對作物的危害，既能達成防治功效，又使農民多一份賣魚的收入，一舉兩得。

本場場長黃鵬於考評過程中，不斷勉勵同仁，除了依照進度執行計畫，未來也要將實驗結果良好的試驗，發表於國內外期刊，並推廣給農民使用，以提高農友收益，落實為民服務的目標。



▲ 黃場長勉勵同仁應以服務農民為目標



▲ 魚菱共生有機茭白筍栽培模式

## 分享技術資訊傾聽人民心聲

由於良質米及有機米的栽種方法、防治資材不同，因此需要注意的地方各有不同。本場作物環境課楊大吉課長呼籲良質米產銷班應檢討用藥習慣，不論是在成本節省、輪流用藥以求得最高效率，都應該時刻注意。作物改良課宣大平課長建議良質米班雖然不做有機栽培，但是為了自身健康，可以將部分施藥改為使用有機資材，施用農藥時並確實穿著防護衣鞋保護自身安全。農業推廣課沈聰明課長建議農友應建立自身品牌，以便和市場區隔，獲取最大利潤。座談會並進行意見交流，會中部分問題均已現場答覆，其他則將於會內固定會議時，向上反應，讓政府確實傾聽基層農民意見。



## 進口日本梨穗均未受汙染

行政院農業委員會農糧署表示，為確保國產梨生產安全，該署已於6月13日完成國內100年底高接梨所需進口日本梨接穗案件審查，



核准自未受汙染之京都、秋田、新潟、兵庫、熊本、大分、福岡、鳥取及島根等地區輸入梨接穗計19萬3千公斤，排除有輻射汙染疑慮之福島縣梨穗進口，並加強產地檢疫，以維護國人健康及國內高接梨產業永續發展。資料來源：行政院農業委員會農糧署。



▲ 三星上將梨日前上市，可洽詢三星地區農會，電話：(03) 989-3170

# 本場共襄盛舉夏日好事集

在花蓮，想要買到新鮮好吃的蔬果，除了到傳統市場和超市以外，現在又多了一個新的選擇—那就是成立剛滿半年的花蓮第一個農夫市集「花蓮好事集」！

花蓮好事集的農友，均以友善環境的方式耕作，不施用農藥和化學肥料，為愛護地球盡一份心力。透過直接和消費者接觸，這群用心的農友希望能宣揚在地生產、在地消費的理念，讓消費者參與並支持本地農業，進而提高台灣的糧食自給率。



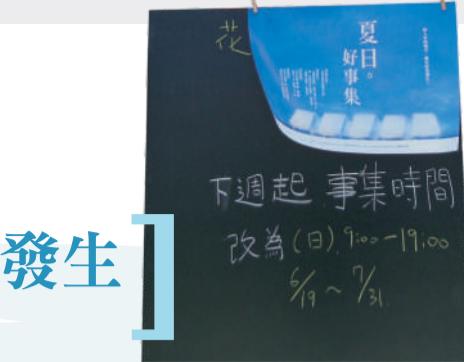
▼好事集邀請台北二四八農學市集創辦人楊儒門(左二)為現場朋友做演講



▲光復吳展治農友也來共襄盛舉

從6月19日開始，一直到7月31日，花蓮好事集以「夏日。好事集」為名，延長展售時間，於每個星期日上午9點到下午7點，在位於福建街和福町路交叉口的「鐵道文化園區」，舉辦一系列活動，除了販賣新鮮蔬果，也延攬各界藝文團體、手工藝達人來此進行表演和教學，並邀請各界知名人士來市集，為關心台灣農業發展的民眾做免費演講。

19日當天，本場和農友們一起在舊鐵道文化園區擺攤。本場同仁準備填問卷、送好禮活動，鼓勵現場民眾和農友們互動，只要答對問卷中所有和市集有關的題目，即免費贈送本場育成之蘭花，還有環保袋、筆記本等免費好禮。此外本場也準備萱草DIY、米樽DIY等活動，讓爸爸媽媽和



▲本場準備萱草、米樽DIY以及填問卷送好禮等活動，吸引許多遊客參與

小朋友們一起動手做出漂亮的紀念品，渡過親子同樂的愉快週末。

炎炎夏日，不妨來花蓮好事集走走，不論是想來取經、觀摩的農友，還是想來找好康的民眾，相信都能帶著快樂的心情，滿載而歸。

## 正港哈密瓜在壯圍

「哈密瓜是什麼形狀」？如果你的答案是「圓球形」，那就答錯了，其實，真正的哈密瓜是橢圓球形，外觀與橄欖球相似。

一般人對「哈密瓜」的印象，通常是圓球型的果實，外觀帶有明顯網紋，切開後果肉橙色或綠色，吃起來口感軟嫩香甜，在日本售價非常昂貴的果實。其實在園藝的分類上，這些是歸類為「網紋洋香瓜」，而非「哈密瓜」。真正的哈密瓜目前在台灣只有「新世紀」一個品種有商業生產，「新世紀」品種是由新疆原產的哈密瓜改良而成，外觀長橢圓球形，切開後果肉橙色，與其他洋香瓜最大的不同，便是它爽脆的口感，與一般洋香瓜偏軟的口感差異頗大，因此雖然糖度高，但吃起來卻甜而不膩，非常爽口。

目前市售新世紀哈密瓜幾乎全部產自宜蘭縣的壯圍鄉，該鄉因此有「哈密

瓜的故鄉」之稱。因緊鄰蘭陽溪下游，海風沿蘭陽溪吹進週邊平地，使春夏季日夜溫差較大，果實更加充實飽滿。而該鄉種植哈密瓜的農民為提高果實品質，採用成本較高的棚架式立體栽培取代傳統隧道式平面栽培，而且堅持每棵植株只留一粒果實，因此孕育出高品質的新世紀哈密瓜，也因為獨特的風味與口感，使其名聲響亮，訂購者眾。每年一到產季，很快便銷售一空，而且每台斤動輒70元以上的售價，比多數洋香瓜高出將近一倍，使壯圍哈密瓜擠身於高價水果之列，用於饋贈、送禮，更能彰顯心意。

今年因年初低溫影響，苗株初期生長減緩，壯圍鄉哈密瓜及洋香瓜產期延後約2星期，盛產期在6月下旬到7月上旬，但品質則未受影響。有興趣的民眾請洽壯圍鄉農會推廣股(03)938-5003。



## 一百年八月 主要作物病蟲害預測

作物別	病蟲害種類	時期
水稻	褐飛蟲	上旬
	螟蟲(一點螟、二化螟)	中下旬
	福壽螺	下旬
	黃萎病	全月
	縱捲葉蟲、稻苞蟲	中下旬
落花生	水象鼻蟲	上中旬
	小黃薊馬	下旬
玉米	斜紋夜蛾	全月
	玉米螟	下旬
芋	斜紋夜蛾	全月
	瓜實蟲	全月
瓜果	小菜蛾	全月
	十字花科黃條葉蚤	全月
蔬菜、瓜果	銀葉粉蟲	全月
	甜菜夜蛾	全月
青蔥 葉菜類	斜紋夜盜蟲	全月
	軟腐病	全月
青蔥 韭菜	薊馬	全月
	潛蠅	全月
青蔥	甜菜夜蛾	全月
	東方果實蠅	全月
果樹類	銹蟬	全月
文旦柚		