



# 花蓮區農情月刊

發行人：黃鵬  
總編輯：沈聰明  
主編：曾曄明

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://hdais.coa.gov.tw/>

第143期  
中華民國一〇一年六月號



花蓮郵局許可證  
花蓮字第185號

雜誌

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：彩霖股份有限公司 (02)2314-0386

為因應連日大雨，本場成立災後復健技術服務團，聯繫窗口全中和副研究員，專線服務電話0800-521108。

## 本場關心原住民部落 協助恢復農產業

在3月30日「農委會花蓮地區所屬機關業務聯繫會議」時，農委會陳保基主委諄諄提示各單位應協助原住民部落打造亮點，而本場對轄區原住民從水稻、蔬菜、果樹等多方面技術皆持續進行協助，更於各部落進駐農業經營輔導專家，不但解決生產技術問題，也提供經營診斷服務。為了解各部落面臨問題以及場內輔導成果，本場黃鵬場長率全場研究人員於5月17、18日拜訪卓溪崙山、瑞穗屋拉力、瑞穗奇美以及豐濱港口等四部落，與部落農民面對面溝通。

### 卓溪鄉崙山部落

目前以苦茶、中草藥、梅子、甜桃等為主要種植作物，今年本場協助其成立苦茶產銷班第二班，將走有機路線申請驗證。特用作物產銷班景友惠班長在本場協助下加入玉里東豐有機米產銷班，雖然剛開始的4個月都不得閒，直到後來摸索到技巧後發現有機水稻並不難照顧。



崙山部落

本場前後針對中草藥栽培技術以及甜桃等果樹栽培進行輔導，今年亦開始進行經營輔導，針對生產、行銷、組織、研發以及財務等多方管理，進行問題分析及解決對策與建議。部落溫光亮牧師原計畫是帶領全族人一起朝健康有機的方向發展，但幾年下來遭遇不少問題，因此近年改變先從少數人開始建立示範榜樣。本場黃鵬場長表示，部落要有人走在前面，先把名氣打響了其他農民才有信心加入。

### 瑞穗鄉鶴岡屋拉力部落

由於鶴岡為轄區文旦主要產區之一，本場於部落設置示範果園，進行土壤採樣分

析提供專業肥培管理建議、導入不定期修剪作業促進通風日照，並依據病蟲害發生狀況提供用藥建議。陳班長表示本場進駐後，班員對栽培管理持續精進，且部落文旦今年有企業認養，場內人員亦逐棵檢視確保品質，目前除了種植文旦也配合部落社區營造協會進行生態旅遊等工作。



屋拉力部落

黃鵬場長對部落發展三級農業表示肯定，雖然目前已有一位解說員，他建議可以利用本場課程資源，再持續培養新血。另外近年本場積極推動文旦健康管理，期望部落能依照其栽培建議，讓今年能賣得好價錢。

### 瑞穗鄉奇美部落

在泛舟觀光已有一席之地之奇美部落，在農業轉型方面仍待努力。吳明季表示部落地勢封閉，在民國75年以前農業皆需要高人力支援，因而讓部落老人家對有機農業栽培仍有疑慮，需要持續溝通。另外奇美舊有水圳已然貫通，部落在有水後將可選擇多項作物種類亦或進行水產養殖，目前族人正積極討論決定未來部落農業方向。

去年部落種植洛神，並製成蜜餞販售，銷售成績不錯但仍有部分庫存。本場食品加工研究人員取回，以蜜餞上的糖蜜製麴發酵成洛神含酒精飲料，初步香氣口感都不錯，另吳明季表示有部分洛神加工品適口性



奇美部落

不佳，希望場內協助。本場黃鵬場長表示目前有機栽培技術已發展許多方法，不若往昔需要那麼辛苦耕作，但與慣行栽培相比仍較花心神，但以高售價來看仍然值得努力。他並建議水來了之後要做何種經營，應該思考未來收益可超過休耕補助，才能確實活絡農村、恢復土地生產。

### 豐濱鄉港口部落

港口部落層層梯田景觀，在休耕20餘年後復耕，去年雖然有種植小部分面積，但今年總復耕面積達4公頃多，雖比原訂6公頃少了三分之一，但看到其所克服的困難，有此成果實屬不易。



港口部落

本場在年初開始輔導部落有機栽培，並設置有機水稻栽培示範點，讓農民可確實遵照有機栽培程序。由於每塊田區過小使得整地困難，不平整土地造成積水不均勻而雜草叢生，且因為整地延宕造成插秧日期延後，種種困難在本場協助下終於得以解決順利種植，目前田間表現情形良好，本場同時協助部落申請有機驗證，保障產品安全。

本場黃鵬場長表示改良場與農民共同努力克服困難，希望各部落也要改變過去施肥、農藥之慣性，相信有機作物栽培及病蟲害綜合管理之可行。他並鼓勵部落應多參與本場舉辦之訓練，內容包括基礎生產課程，以及生態解說等訓練，另外農民學院初階、進階及高階課程，也都適合各領域的農民參加，部落想要轉型，應有對消費者喜好有所認識，不論是在產品內容、行銷各方面，都要找到自己的特色、提高競爭力。



# 101年度農民學院 初階訓練有機農業班開課中

農民學院初階訓練有機農業班於6月4日開課了，為期一個月的訓練在報名初即十分踴躍，且有許多是過去參加入門班訓練的學員，本場精心規劃課程，並竭誠歡迎這30位「新手見習農夫」走入農業大門。

本次有機農業班課程為初階訓練，課程設計適合有點經驗的新手農夫，從農園藝作物有機生產到加工、病蟲害管理、農業機械應用、農業經營、行銷企劃以及有機驗證及法規課程，內容全面且廣泛。不過其實學員們坐在教室的機會沒有想像的那麼多，因為

農民學院除了理論課程同時也重視農場實習，因此幾乎每天都有田間實作、有機農場參訪以及農業達人的經驗分享，在每週訓練的下午安排至鄰近的有機農場，例如仁誠、明淳、伍佰戶等有機農場進行各種農事操作。

學員們來自台灣四面八方，且亦有去年及今年參加過入門班的熟面孔，不論是來自園藝或是農藝入門班，他們仍把握機會繼續進修，另外亦有本身對有機農業很有興趣但都止於紙上談兵的學員，今年終於下定決心接觸土地。本場農業推廣課沈聰明課長表示，入門課程是告訴大家作物該怎麼種，初階課

程則希望能把作物種活，進階課程要種得好也賣得出去，至於高階課程分不同層面更加充實，他希望各階段的學員皆能在課程中找到未來從農的方向。

由於課程需要一個月的時間，大家平時吃住都在一起，是很難得的機會。本場黃鵬場長表示，課堂上老師講的是理論，但是同學卻可以分享彼此的經驗，有時候會學到更多，黃場長更勉勵學員在不同背景下會有不同的創意被激發，未來若實際從農，現在這些資源都會很有幫助。本場汲取過往經驗，調整課程內容、與授課老師溝通避免課程重複，讓知識學習是緊湊而不鬆散，希望讓本場辦理之訓練課程能更貼近學員需求。



↑學員參觀本場研發之有機廚餘機

↑學員至有機農場實習

## 來做菜吧！輕鬆享用夏日有機美食

看著食譜上不知所云的材料，以及複雜的調理手法，是不是讓想動手做菜的你，感到無所適從？夏天的廚房熱得讓人汗如雨下，實在讓人呆不住？本場舉辦創意輕食料理研習，以有機食材滿足大家美味且健康的需要，讓掌廚以及共餐的人，都能輕鬆愉快地享受夏日有機輕美食。

本場為推廣在地農產，分別於5月25日、28日假花蓮臺灣觀光學院、宜蘭市農會，舉辦「有機輕食料理研習」課程，授課講師紛紛走西式路線，但都在地食材如宜蘭花蓮好米、三星蔥、礁溪溫泉番茄等，和進口貨比起來更新鮮、價格又實惠。

宜蘭場次邱彥淵老師示範—義式海鮮飯，就是台灣米與義式料理的完美結合。義大利燉飯因為是將高湯漸次加入煨煮米飯，傳統得以義大利圓米 Arborio 具有心腹白的大粒米種來烹調，這次邱老師以台灣當地好米煮出的燉飯，米蕊稍微偏硬的口感，讓現場學員們嘗試不同於一般白米飯的咬勁。另外西班牙恩利蛋以及溫泉番茄蔬菜湯，都以礁溪溫泉番茄入菜，充分發揮在地特色。

本次研習係針對轄區農會家政指導員以及家政班、田媽媽班員，兩地的學員們都很認真吸取老師上課內容，由於本次主題為輕食料理，對於食物熱量必須有基本概念，因此亦安排花蓮縣衛生局張玉君營養師及宜蘭縣衛生局林憶萍技士教大家食物熱量概念與計算。其後動手練習老師們的示範菜色，雖然是簡單的輕食但還是需要些小技巧，大家藉此機會相互交流作菜經驗，氣氛熱絡。

運用在地的食材除了可以吃到最新鮮的蔬果，也符合低食物里程的環保概念，而有機農產品更是具有健康與友善生產的意涵，未來本場將持續辦理相關研習與活動，協助有機農業與地方特色農產的發展與提升。



- 1 宜蘭場次的學員們學習西班牙式炒蛋秘訣
- 2 花蓮場次的學員們聚精會神觀看講師示範
- 3 以台灣米做出的義式海鮮燉飯



# 本場舉辦 101年 試驗示範田間考評



為了解各研究人員試驗進度，本場於 5 月 14、17、18 以及 23 日，進行場內外試驗示範田間考評，本場黃鵬場長針對其有缺失之處進行建議，同仁彼此間亦以各自專長提出未來可參討方向。

各課室主要研究計畫，作物改良課以作物耐熱及功能性發展為題，進行水稻、南瓜等系列試驗，以及有機果樹栽培示範、協助轄區發展多項青梅加工產品等計畫；作物環境課以不同作物混植、有機資材防治病害、水稻育苗新機械研發、作物介質開發等題目加以報告；農業推廣課協助各部落經營診斷輔導；蘭陽分場於大同鄉南山四季平台進行花卉及蔬菜示範、新興水生蔬菜栽培技術建立、作物健康管理體系推動等研究。

黃鵬場長提示研究人員試驗方向不應偏離本場既定目標，且所有研究成果都應回歸於農民身上，實際解決栽培或經營管理等問題，並鼓勵跨課室合作，截長補短創造最大效益。

# 政府無獎勵種植 蓖麻及痲瘋樹

行政院農業委員會農糧署表示，政府目前並無獎勵種植能源作物「蓖麻」及「痲瘋樹」，請農民切勿聽信不實傳言而種植，致權益受損，且該兩種作物植株含有毒成分，請民眾勿採摘，以防不慎中毒。

資料及圖片來源：行政院農業委員會農糧署。



# 文旦健康管理講習會 6月追肥肥培管理及安全用藥

「大家修剪了嗎？」本場果樹研究人員劉啟祥，於6月8日「文旦健康管理講習會」開場時詢問現場農民。雖然本次講習會的重點是肥培管理之追肥施用，以及本月病蟲害防治要點，不過其與5月份的整枝修剪大有關係，因為不論施肥或噴藥，若是樹體過於緊密、不通風，將會讓後續管理方法事倍功半，在經過本場近幾次密集宣導，會場農民已有基本概念，將殘枝敗葉整理完畢，準備後續果實品質改善等措施。

本場假瑞穗鄉農會童之園及玉里果樹產銷班第一班班場所，舉辦6月份文旦健康

管理講習會，雖然距離5月會議只有短短2個星期，但農民仍擠滿現場。瑞穗鄉農會魏清河總幹事熱烈歡迎本場舉辦相關研習，其表示：「雖然農民種柚30年，但經過改良場密集開會講解，大家比較不會偷懶，若照著程序管理，相信今年果實品質一定長得好。」本場黃鵬場長亦重視轄區文旦柚生產，除了每個月定期召開講習會提醒該月農友管理重點，亦將健康管理技術步驟指示研究人員出版文字刊物，讓農民可以加強記憶並隨時參考。

強。本場建議追肥分2次，於5至6月上旬應施第1次以氯化鉀為主，不應再施氮肥否則會產生無效枝條。在6月中至7月中下施第2次追肥，為求果實能快速吸收，應以高磷鉀之液體肥料噴施於葉面。另本場提供免費植體檢測，建議在施用液肥前2個星期，先採葉片檢驗後判定缺乏何種營養元素，再根據結果噴施肥料已達合理化施肥之目的。

在安全用藥方面，本場製作「文旦健康管理病蟲害防治技術手冊」，依照各月份可能會產生之病蟲害給於用藥建議，但本場強調，應依照實際天氣做調整，例如書上說銹蟬7月份開始危害，但若6月後不再下雨天氣晴朗，那麼就要開始防治銹蟬。針對果實蠅危害，園子外圍至少懸掛一支甲基丁香油誘引盒，園內懸掛黃色黏板，其防治效果在田間已看有很好的成效，本場並發揮巧思教導農民製作低成本黃色黏板節省開支。

本場強調文旦健康管理的精神，在於修剪、施肥、病蟲害控制，3項管理缺一不可，必須互相配合才能發揮最大功效，而在病蟲害控制噴藥的種類、時間以及藥量同樣都要掌握，才能確實達到既安全又健康的高品質文旦。



- 1 本場叮嚀修剪、施肥、病蟲害管理三者缺一不可
- 2 自製黃色黏板，將黃色色紙置入透明塑膠袋密封後，兩邊噴黃色黏膠，外層塑膠套可隨時替換
- 3 本場出版文旦健康管理病蟲害防治技術手冊，詳列文旦病蟲害可用藥劑種類及施用時間，歡迎農友多加利用



# 本場協助 崙山部落打造明日之星—梅醋

崙山位於花蓮縣卓溪鄉，居民大多以布農族為主，近年來在部落教會溫光亮牧師的帶領下，以舊產業—苦茶油，逐步提升部落經濟。目前崙山苦茶油透過全省各大有機通路銷售，由於品質好，深受消費者青睞，崙山部落也因此聲名遠播。除了苦茶油外，崙山還栽培許多果樹，而卓溪果樹產銷班第3班更是有意嘗試將轉作有機，希望能藉有機梅子與其加工品的生產，再為崙山開創產業新契機。

本場為協助崙山之農產業發展，98年起積極進行果樹栽培之輔導工作，在部落配合與農民們用心管理下，各項農產品的品質因此有了提升。農產加工方面，現階段崙山鎖定以梅醋為加工品發展重點，希望多元發展梅子產業，增加部落收益，進而能提升部落居民之生活品質。

崙山的梅醋是以米醋為基底醋，將在地生產的梅子浸泡其中，經過1年以上的浸漬後才能裝瓶銷售。為了釀造風味絕佳的梅醋，產銷班不惜成本使用品質較好的陳年米

醋，但因購買成本過高，產銷班能獲取的利潤因此相對降低。

5月24日本場食品加工研究室邱淑媛及賴明基，受邀擔任「101年度卓溪鄉農產品輔導推廣計畫—粗糧梅醋食品加工研習」之講師，當天的課程內容包括「梅醋衛生管理與基底醋製作概念」與「梅醋產品裝罐與消毒」，希望能透過課程提升族人釀造梅醋之專業能力，並協助改善梅醋之風味與包裝品質。課程內容豐富且實用，班員們皆反應受益良多，主辦單位卓溪鄉公所更是把握機會，邀請本場之研究人員擇日再次指導基底醋的實作方法。

若能自行製作基底醋，不但能降低梅醋生產成本，同時也可藉在地原料的運用來凸顯產品之地方特色。因此，本場之研究人員欣然答應其邀請，於6月14日再次到崙山部落進行「基底醋實作」的指導，期盼梅子能繼苦茶之後，成為另一項可為崙山部落帶來可觀收益的明星作物。



1 本場食品加工人員賴明基(圖中)示範裝瓶殺菌技巧

2 崙山梅醋放在大陶甕中，靠時間慢慢熟成

## 本場出版新專刊 歡迎上網查詢

本場為服務轄區農民，以及宣導本場研發成果，每年均出版各式技術類或推廣類專刊，本年度上半年已出版青蔥健康管理病蟲害防治技術手冊、文旦健康管理病蟲害防治技術手冊，以及原味料理等三本專刊，前2者提供農民最精確的文旦及青蔥健病蟲害防治建議，其為免費贈閱體積輕薄適合隨身攜帶，本場建議購買農藥時對照參考，若是缺損可再向本場索取，另本類書籍會隨時根據防檢局公告之藥劑增減重新再版；原味料理為野菜料理之推廣專刊，內容包括本場推薦野菜種類以及食用方法等介紹，可於國家書店以及五南書局購買。

為服務廣大讀者，本場出版專刊皆已上傳至本場網站 <http://hdais.coa.gov.tw/>，歡迎民眾多加查詢利用。



## 101年7月 主要作物病蟲害預測

作物別	病蟲害種類	時期
水稻	褐飛蝨	上旬
	螟蟲(一點螟、二化螟)	中下旬
	福壽螺	下旬
	黑尾浮塵子	全月
玉米、落花生	夜蛾類害蟲	中下旬
芋	斜紋夜蛾	全月
蔬菜、瓜果	銀葉粉蝨	全月
瓜果	瓜實蠅	全月
葉菜類	小菜蛾	夏季蔬菜區
	黃條葉蚤	
	斜紋夜盜蟲	
青蔥、葉菜類	軟腐病	全月
青蔥、韭菜	薊馬、潛蠅	全月
青蔥	甜菜葉蛾	全月
果樹類	東方果實蠅	全月
蓮花	小黃薊馬	全月

# 夏日 高溫慎防中暑

## 隨時補充水分

**熱衰竭與中暑的基本照護**

- 搧風以降低病患的體溫
- 用水擦拭身體
- 於病患意識清楚時補充水分
- 把腳抬高
- 病患躺至陰涼處

**預防中暑小撇步**

- 躲太陽
- 補水分
- 勤防曬
- 要通風
- 保連繫

行政院農業委員會  
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

**問題食品藥品 不吃**

行政院消費者保護會 關心您