



# 高雄區農情月刊

## 第197期

贈閱

國內郵資已付  
屏東郵局173號  
許可證

屏東誌字第017號  
雜誌交寄

發行機關：行政院農業委員會高雄區農業改良場  
 發行人：黃德昌 總編輯：楊文振 主編：吳倩芳  
 網址：<http://kdais.coa.gov.tw/view.php?catid=9>  
 為民服務單一窗口專線電話：(08) 7389026  
 地址：屏東縣長治鄉德和村德和路2-6號 Tel: (08)7389158  
 承印：利吉印刷有限公司 Tel: (08)7232993  
 行政院新聞局出版事業登記字號：臺省誌字第827號  
 中華郵政屏東誌字第017號執照登記為雜誌交寄  
 GPN：2008600227 工本費：5元



## 玄米DIY 健康自己來

文·圖/陳昱初



發芽米機能性成分高於白米10倍

糙米，日本人稱為玄米，發芽後立即煮成的發芽米飯，富含保健成分，是非常好的養生食品。為讓大眾能方便吃到新鮮安全的發芽米飯，本場精心研發自動烹煮發芽米飯的家用電子鍋，除具備電鍋基本功能，只要按鍵設定功能，18小時後即可將糙米煮成發芽米飯，既新鮮味美又養生，值得技轉商品化，嘉惠廣大的消費大眾。

糙米經水浸泡，內部酵素會完全活化，而後長出0.05~0.1公分的芽體，發芽後的糙米具有10倍於白米的γ-胺基丁酸(GABA)、阿魏酸(ferulic acid)及六磷酸肌醇(IP6)等機能性成分；其中GABA是一種天然的鎮靜及抗恐慌元素；阿魏酸具有明顯的抗氧化、清除自由基、抗發炎、抗血小板凝集及降血脂等功能；IP-6則可以防止動脈硬化，也可減緩癌細胞生長，預防癌症發生，好處多多，因此，頗受消費者喜愛。

目前發芽米仍普遍靠手工製作，因發芽時間繁冗冗長，發芽

過程中需人工換水，影響民眾自行製作的意願。有鑑於此，本場領先建立完整發芽米製作模式，研發出小型發芽米電子鍋，以IC電路板自動調控，從糙米發芽到煮成發芽米飯一氣呵成，期望商品化後，提供消費者使用，以提高國人食米意願，並在日常飲食中，達到保健養生的效果。

本場研發的發芽米電子鍋外觀和市售家用電鍋近似，但性能更為優越，除具備煮飯基本功能外，也可製作發芽米；只要將糙米放到鍋內，就可自動進水、換水、通氣、溫控、催芽，待發芽完成後，只需要抽出小型換水馬達，就可直接烹煮成發芽米飯，其性能經反覆測試後，已達實用階段，並取得新型發明專利，歡迎相關業界技轉商品化。如需要進一步相關資訊，可直接與本場作物環境課(08-7746755)聯絡，技術人員將竭誠為各界服務。



發芽米電子鍋雛型機



以電子鍋煮成的發芽米飯



以發芽米飯製作飯糰美味養生

## 國產非基改毛豆及大豆 相關產品陸續上市 消費者有口福了

文·圖/周國隆

未完全成熟的大豆就是毛豆，是日本人非常喜歡的保健食品，為我國外銷旗艦農產品，年外銷額超過臺幣21億元。本場為協助開拓國內市場，嘉惠本地消費大眾，媒合多家量販及加工業者，採購國產非基改毛豆或大豆，製成毛豆豆漿、茶豆豆漿、黑豆豆漿及豆麥醬油、黑豆醬油等產品，並特別建置「台灣毛豆聯盟」官方臉書，讓喜愛國產非基改毛豆及大豆產品的消費大眾，可以直接向業者購買外銷等級的相關產品。

我國毛豆產品去年(102年)外銷總產值6,859萬美元，創20年來第2高，在日本市占率達42.1%，已連續6年蟬聯銷日冠軍，大幅領先中國與泰國等競爭對手。而長期以來，台灣毛豆都以外銷為主，但許多國人也都很喜愛國產毛豆及大豆產品，只是不知何處可購買優質製品，內銷市場其實有很大的拓展空間；且豆農利用台灣土地，種出全球最好的毛豆，理應回饋國人，因此，本場結合國內優良毛豆業者，建置「台灣毛豆聯盟」官方臉書 (<https://www.facebook.com/Taiwanese.Edamame>)，讓國人能直接訂購外銷等級的毛豆產品，目前已有大明、永昇、宏偉、百賢、禎祥等多家外銷業者加入，將大大有助於國內市場開拓。



芋香毛豆「高雄11號-香蜜」，鮮豆仁或種子都可製成茶豆豆漿，濃郁的豆香中散發淡淡迷人的芋香味，健康、美味又安全。



毛豆新品種高雄11號-香蜜，整莢煮熟冷凍後食用或以毛豆仁製成豆漿都很可口，濃郁的豆香中散發迷人淡淡芋香味，既健康、美味又安全，是保健養生的新選擇。此外，本場研發的黃豆、黑豆、茶豆、青豆，都是非基改品種，今年也與喜願行、台灣源本味(豆油伯)合作，利用這些品種加工成優質醬油、豆漿等產品，消費者可在家樂福及台糖量販等大賣場或百賢農產公司網站直購，買到高雄9號黃豆、高雄7號黑豆及高雄11號茶豆，DIY製作豆漿，既健康、美味又安全。此外，本場也正積極研發毛豆腐、毛豆餡、大豆乳酸菌等相關產品，讓國人未來能享受更多樣化的非基改國產大豆食品。



本場育成大豆多樣化品種，有高雄9號黃豆、高雄7號黑豆、高雄11號茶豆及青大豆品系，適合加工成各式各樣的大豆產品。



國產大豆高雄9號黃豆陸續在家樂福等大賣場上市及網路直購，讓國人也能享用最鮮美原味的非基因改造大豆食品。

# 病蟲害防治 噴農藥不是唯一選擇

文·圖／陳昱初  
黃德昌

作物病蟲害防治預防勝於治療，首重田間衛生、健康管理配套措施，噴農藥不是唯一選擇，如果必須噴藥，則應該以經濟、安全、有效為原則。近來，部分農民反映東方果實蠅危害蜜棗及茄科果菜類病蟲害核准用藥不足問題。本場特別針對農民問題提出說明，並整理「作物病蟲害管理 12字訣－田間衛生、健康管理、正確用藥」，呼籲農友能據以力行，不但能確保農產收益，更可以生產安全優質的蔬果，嘉惠廣大的消費大眾。



黃場長講解病蟲害整合性管理技術

有關蜜棗無核准防治東方果實蠅用藥問題，其實，只要儘早覆網，注意出入口管制，並加強果園衛生管理，將受害落果以垃圾袋封裝、移除，以避免滋生蟲源，再配合懸掛黃色黏紙，或使用酵母片誘捕，就可有效預防果實蠅危害；如必須噴藥，則可以將蛋白質水解物加 50% 芬殺松乳劑或 95% 三氯松水溶性粉劑點噴於果園內地被植物，不必直接噴到果樹，也可有效誘殺果實蠅成蟲



落果以垃圾袋封裝、移除，落實果園衛生工作。



以酵母片加 50% 芬殺松乳劑誘殺果實蠅



懸掛黃色黏紙可以有效誘捕果實蠅

此外，本場在高屏地區應用「長效型果實蠅誘殺器」，進行重要經濟果樹區的區域防治，102年即發放甲基丁香油 60,000 瓶，防治面積達 15,000 公頃以上，有效降低果實蠅的密度 23.8 ~ 50.8 倍，減少果實受害率達 62.2%，既安全又有效；而目前雖無核准防治棗園果實蠅的農藥，但用於防治介殼蟲及蛾類的 85% 加保利可濕性粉劑、40.8% 陶斯松乳劑及 40% 丁基加保扶可濕性粉劑，都可以兼防果實蠅，不必再額外用藥。

甜椒白粉病目前核准用藥雖僅有 99% 礦物油乳劑，但本場經試驗確認，施用 80% 碳酸氫鉀溶液 (500 倍)、80% 可濕性硫黃水懸劑 (1,000 倍)、27.12% 三元硫酸銅水懸劑 (800 倍) 及窄域油 (500 倍)，對作物白粉病都有顯著防治效果，又沒有農藥殘留問題，這類有機或安全資材都可用於防治甜椒白粉病，不必再噴灑其他的化學農藥。

本場在各項農民教育講習會中，都會講解整枝修剪、合理化施肥及病蟲害整合性管理技術，同時提供作物有害生物防治用藥摘要表，供農友參考遵循，內容包含藥物作用機制、稀釋倍數、安全採收期及可兼防的病蟲害種類，以大幅減少農友用藥種類，並避免誘發抗藥性；也會依據病蟲害監測結果發布警報，提醒農友及時進行防治，農友如需要進一步相關資訊，請直接與本場作物環境課 (08-7746755) 聯絡，技術人員將竭誠為農民朋友服務。

## 103 年度

## 農民學院訓練開始報名了

本場 103 年度農民學院訓練班共有 11 班，各階層訓練班已陸續報名，歡迎有意從農的新進農民及農民朋友們，踴躍報名。有關訓練班的詳細課程內容、資格條件及注意事項等相關資訊，請至農民學院 (<http://academy.coa.gov.tw>) 查詢、報名或來電洽詢 (農業推廣課教育資訊研究室曾玉惠副研究員 08-7746774)，免得錯失機會。

階層別	訓練班名	每班期程	報名日期	上課日期
入門	農藝	3天	2/16 ~ 3/16	4/16 ~ 18
入門	園藝	3天	2/23 ~ 3/23	4/23 ~ 25
進階選修	鳳梨栽培管理	3天	3/14 ~ 4/14	5/14 ~ 16
進階選修	番石榴栽培管理	5天	3/26 ~ 4/26	5/26 ~ 30
進階選修	木瓜栽培管理	5天	4/16 ~ 5/16	6/16 ~ 20
進階選修	有機栽培管理	5天	5/07 ~ 6/07	7/07 ~ 11
進階選修	檸檬栽培管理	5天	5/21 ~ 6/21	7/21 ~ 25
進階選修	花卉栽培管理	5天	6/18 ~ 7/18	8/18 ~ 22
初階	熱帶果樹	20天	7/01 ~ 8/01	9/01 ~ 26
進階選修	瓜菜類作物栽培管理	5天	8/13 ~ 9/13	10/13 ~ 17
進階選修	蓮霧栽培管理	5天	8/27 ~ 9/27	10/27 ~ 31

### 冬天害怕 洗手嗎？

**肥皂勤洗手 別和病菌一起團圓**

學生放寒假、農曆春節期間，南北往來與出門旅遊的民眾大增。若不注意個人衛生習慣，不但自己和家人容易染病，病菌也很容易就會傳播出去。

那些病菌在冬季特別活躍？ 流感病毒、諾羅病毒、輪狀病毒、腺病毒等。

病菌引起的疾病 (症狀)？ 流感 (發燒、頭痛、肌肉痛、流鼻涕、咳嗽等)、病毒性腸胃炎 (嘔吐、腹瀉等)。

**你可以怎麼做**

- 落實正確洗手**
  - 使用肥皂洗手，搓手至少 20 秒
  - 洗手後，用紙巾或衛生紙擦乾
- 注意咳嗽禮節**
  - 咳嗽時，請以手帕或衛生紙遮住口、鼻
  - 若来不及，請以衣袖代替，降低病菌傳播機會
- 生病在家休息**
  - 若出現不適症狀，戴上口罩就醫
  - 適時補充水分及電解質
  - 以稀釋漂白水做居家環境消毒

行政院 Executive Yuan | 衛生福利部疾病管制署 TAIWAN CDC | 疫情通報及關懷專線：(1922) <http://www.cdc.gov.tw>

# 認識產地標章及品種標示

文·圖／蔡文堅

因為食安問題，讓消費者在採購商品時總是有所疑慮，其實若能在商品上清楚的標示產地標章或團體商標，及該商品的品種，這樣不只能在競爭市場凸顯商品特性，達廣告宣傳目的外，也可提高商品價值，讓消費者安心選用。

所謂產地標章，是指證明商品或服務來自於特定地理區域，並具有特定的品質、聲譽或其他特性。這個標章的申請資格，是以法人團體或政府機關為限，證明產品來自於該產地，且具有一定的品質、聲譽、特性，並跟地理環境具有關連性。

例如台東縣池上鄉由於地理位置特殊，孕育出優異米質—「池上米」，此產地標章，係由台東縣池上鄉公所所有，授權農民使用，證明其製造行銷的「池上米」是產自台東縣池上鄉，且品質符合證明人「申請『池上米』良質米標誌規範」標準。從栽種、收割、取樣、檢測、評比到上市，產銷流程均受嚴格檢測管控，米粒圓潤、香氣濃郁、極佳的Q彈口感，是稻米的上上之選。



而「產地團體商標」，是表示該商品或服務來自於特定地理區域，並具有特定的品質、聲譽或其他特性，提供給地理區域內已加入該團體成員，使用在他所生產的商品或服務，

且這個團體商標的產品品質、特性、聲譽與該地具有關聯性。例如枋山地區農會為促進會員經營芒果產品生產、維護品質及國內外市場聲譽、保護會員合法權益，依據「商標法施行細則」，制定「枋山芒果」產地團體商標。申請使用「枋山芒果」產地團體商標的芒果，必須通過屏東縣枋山地區農會審查，並經農政單位殘留農藥安全容許量標準表的檢驗合格，才能在包裝上標示「枋山芒果」產地團體商標。



產地標章與團體商標具有指示及區別農產品來源、促進地方產業經濟發展、提升及維護地方產業特色的共同功能。

除產地標章及產地團體商標外，在包裝上面標示出作物品種名，更是讓消費者安心選用的保證。

不論是產地標章或團體商標，都是經過法人團體、政府機關或地區農會嚴格審查後才標示在商品上，消費者可多多選用。



包裝上確實標示作物品種

## 外食要呷好米 請認明臺灣米標章！

資料來源：農委會新聞資料

為方便外食民眾辨別餐飲食米來源並多加消費臺灣米，農委會現針對100%使用臺灣米之餐飲業者推動標示「臺灣米標章」，首波已建立6家100%使用臺灣米之優良餐飲業作為示範業者，包含臺鐵便當、悟饕池上飯包、鬍鬚張、臺灣吉野家、大戶屋日式定食及摩斯漢堡等。



這6家示範業者總計593家連鎖門市將自即日起全面標示「臺灣米標章」，民眾前往消費將更有保障。

農委會表示，首波建立的6家示範商家，全數經過農委會現場查核並確認使用100%臺灣米，臺灣米標章推動期間，也將持續委由台灣優良農產品協會(CAS)辦理進貨紀錄定期查核及現場不定期抽檢，以確保民眾權益。



臺灣米標章樣式(農委會農糧署提供)

## 試驗研究機關 與大學院校學術合作參訪

文／楊文振



場長致詞歡迎



場長為來賓介紹本場育成的新品種

為促進農委會所屬試驗研究機關與大學院校學術合作，科技處今年將安排3場大學院校學者參訪農業試驗改良場所活動。2月12日上午參訪活動首場來到本場，由科技處李紅曦代理處長率團，計有台大、興大、屏科大、農業科技研究院、農糧署、防檢局、農試所、桃園場等學者專家逾30人參加。

本場非常重視該項交流活動，除場長親自簡報外，研究室主持人以上主管全部與會。黃場長簡報時詳細介紹本場農業環境、組織編制、重要研發成果，由於語調幽默風趣，會場笑聲不斷。

學者專家對交流活動皆持肯定態度，部分學者專家對計畫研提的疑問，也由機關代表現場說明。

為增進大學院校對本場的了解，活動當天本場於推廣大樓大廳展示近年來育成的棗、木瓜、絲瓜、南瓜、火鶴花新品種、碎化稻稈栽培介質、發芽米電子鍋。並且兵分二路介紹核心生技實驗室、花卉研究室、熱帶果樹試驗田。與會來賓對於本場的精心安排，在在留下深刻的印象，並對本場的研發成果讚許有嘉。



柯易亨的棗子皮薄、甜脆。



## 農13-柯易亨

文·圖／吳倩芳、鄭竹均

有危害情形，以「9宮格」的方式來檢查危害範圍，若未擴大且範圍小，就立即處理（例如剪除病枝葉或去除蟲體），除非危害情形嚴重才噴藥劑防治。

易亨的棗園共有6分地，技術面由他自己擔任，另有一位合夥人擔任市場及網路行銷等農務以外的事情，疏果農忙時才請臨時工，目前人力上是夠用的。除了棗子外，利用空園時間種植其他作物，例如去年種絲瓜，淨賺3萬元，今年打算嘗試種百香果、芒果、紅芭樂或在田邊種蘆薈，同時也想研製蜜棗加工品，或拿前述作物的瑕疵品來製作冰品，不但可讓消費者吃到最真材實料的冰品，還可解決疏果、瑕疵品甚至生產過剩果實的去處，重點是還可以增加收益！

去年12月開始第1批採收，也是第1年販售，原本以產銷班集貨送批發市場為主，禮盒宅配為輔；結果有8成走宅配，因為消費者試吃後都說比市面上好吃，於是透過網路行銷、朋友口耳相傳或是品嚐過的顧客回流，市場反應還不錯，雖然才採收一半，但對於今年的銷售情形覺得滿意。除了上述的銷售方法外，易亨也採用工商業的業務開發方式，請朋友幫忙開發棗子行銷業務，成效不錯。

對於加入農委會舉辦“吉時從農，青年農民輔導專案”計畫的感想，易亨表示當初是抱著試試看的心態，因為自己在農業界只認識大姑及地主，如果能多認識1個人對自己是好的，且多一個可請教管理技術的管道。參加後，除了安排的訓練課程有幫助外，「顧問師」及「陪伴師」更可隨時給予輔導。易亨說，很感謝陪伴師陳俞良先生的用心，居中介紹很多農友

來幫助他，拉進農民該有的領域也輔導他加入產銷班，幫他很多忙。對柯易亨而言，技術是他最需要的，他的技術只到開花、不知何時搭網等，參加這個計畫讓他獲得很多技術、通路及行銷方面的知識。

易亨除了在輔導專案獲得技術及行銷知識外，自己也利用他的所學（生物產業科技）來尋找降低成本的方法。他在埔里種香菇時發現，段木接菌會牽扯盜伐樹木、而菇包採收後怎麼處理？他覺得這些材料必須回歸大自然再利用，才能降低生產成本、提高品質。於是他利用生物鏈的概念，養400多隻蚯蚓來分解水果行腐爛的水果，回歸大自然，但可惜的是，蚯蚓因農藥殘留而死亡。現在他收集菇寮廢棄的菇包，利用中藥藥材來發酵堆肥，自己製作低成本的堆肥。

棗1年只有1收，且產期大都集中在每年11月至翌年3月，春節期間，餐餐豐盛佳餚，就讓富含多種礦物質及維生素，且具抗氧化功能優異的棗為您養生一下吧！務實的青年種出皮薄、脆甜的棗子，讓消費大眾能夠從中獲得「健康」，“棗到幸福”滋味！請洽-柯易亨(0921-069487)。



旗南分場賴榮茂分場長(中)及陪伴師陳俞良先生(右)到柯易亨的棗園提供管理方面的建議



柯易亨每天與棗樹為伍，他說有時還直接在棗園露營，預防宵小入侵。



柯易亨與工人們一起為棗子疏果



除了樹上結實纍纍的棗子，果園也施行草生栽培。