



# 高雄區農情月刊

## 第191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



## 蜜煉無籽蜜棗 加工「新」技術~研發成功

文／陳正敏  
圖／林怡如



發表會現場人員品評蜜煉無籽蜜棗加工品

本場為提升蜜棗的附加價值，積極研究蜜棗蜜餞加工技術。「蜜煉無籽蜜棗」加工新技術於8月9日在本場公開發表，現場並舉辦品評，與會來賓讚不絕口。歡迎有興趣的農民或加工業者與本場洽談新技術移轉。

蜜棗蜜餞為臺灣特產且為年節送禮及飲茶佐食的甜點。蜜棗年栽培面積約2,000公頃，果實產量約30,000公噸，盛產期集中於12月~1月，常造成價格低落。因此，本場加工研究室積極投入研究，開發蜜棗蜜餞加工技術，以提高蜜棗的附加價值及解決產銷失衡問題。

加工研究室曾於前年研發「金黃蜜棗蜜餞」加工技術，並將技術授權業者運用。惟此產品上市後，市場反應尚有缺點，為回應消費者需求，本場研發朝「去籽化、低糖化及去特殊異味」等方向改進。經過1年多的試驗，利用有瑕疵的新鮮或冷凍果實，或黃熟果作為原料，成功研發生產「蜜煉無籽蜜棗」的關鍵技術。

蜜棗黃熟果具有特殊異味，且經蜜煉乾燥後，異味更加凸顯，消費者難以接受。本次發表的新技術不僅能解決傳統加工業者無法解決「特殊異味」及「去籽」問題，且產品為低糖並完全不使用防腐劑，可在常溫下保存。

本場開發成功蜜煉無籽蜜棗加工「新」技術，產品均以體貼消費者為出發點，無添加防腐劑、可於常溫保存；產品去籽，具有Q彈、有嚼勁特性，適合各年齡層消費者享用。此技術經商品化後可達成農友、消費者、加工業者三贏的局面。歡迎有意願技轉的農民或加工業者，逕洽本場研究人員(聯絡電話08-7746750)。



單包裝蜜煉無籽蜜棗加工品  
(以包裝紙顏色區分不同糖度)



蜜煉無籽蜜棗加工品

## 請注意防範 水稻瘤野螟及白葉枯病

文·圖／曾敏南  
陳明吟

本場籲請農友發現水稻瘤野螟及白葉枯病疫情，應立即施藥防治，可選用同時防治瘤野螟及褐飛蝨的藥劑，例如：19%矽護芬水基乳劑、11.78%布芬第滅寧乳劑、22.5%陶斯松乳劑。水稻白葉枯病的防治，可於颱風前後，選用14%嘉賜克枯爛可濕性粉劑、6%撲殺熱粒劑進行防治。每7到10天施藥一次，連續三次，並持續留意發病情況。發生白葉枯病時，應避免於雨後或晨露未乾前進入田間，以減少人為傳播，且應避免氮肥施用過量，以降低發病程度。

目前陰雨天為水稻瘤野螟及白葉枯病好發時期，族群密度高時幾乎所有葉片均被危害，造成滿田白葉的現象，嚴重影響水稻生長及稻穀稔實。白葉枯病一般在離葉尖數公分處

的葉緣出現水浸狀小斑，病斑通常沿葉緣往中肋蔓延，嚴重時可產生典型的波浪狀灰白色、具黃暈的條斑。強風會使病葉與鄰近健葉磨擦造成傷口，有助於病菌侵入；若遇風雨吹打，則病菌可隨風雨飛濺長距離傳播，造成大面積發生。雨後或晨露未乾前若進入田間區，病組織上的病原細菌常會藉由人體接觸攜帶而傳播至健株。施用高量氮肥則會降低稻株抗病性。

清除田邊溝渠雜草可減少蟲源。另外，溫暖潮濕環境有利的病蟲害發生，應避免過量施用氮肥或長期積水。在孕穗期至抽穗期若發現平均每稻叢有瘤野螟幼蟲1隻以上時，應立即施藥防治。農友如有防治上疑問，請與本場聯繫。



瘤野螟為害狀



瘤野螟幼蟲



水稻白葉枯病典型病徵



水稻白葉枯病於颱風過後容易發生



# 菜豆微斑紋病毒 請注意防範

資料來源：行政院農委會防檢局

為害作物：豆科作物

病原菌：Cowpea mild mottle virus (CpMMV)

病原菌：CpMMV為 Flexiviridae 科，Carlavirus 屬，正極性單股 RNA 病毒，650 × 13nm 的長絲狀病毒顆粒。在寄主葉部細胞，絲狀顆粒聚集形成薄板、束狀或刷狀的內含體。

## 分布：

歐洲與地中海植物保護組織 (EPPO) 地區：埃及、以色列、約旦。

亞洲：印度、印尼、馬來西亞、泰國、葉門、伊朗。

非洲：科特迪瓦、加納、肯亞、馬拉威、莫桑比克、尼日、蘇丹、坦桑尼亞、多哥、烏干達、尚比亞。

南美洲：巴西、阿根廷。

大洋洲：斐濟、巴布亞新幾內亞及所羅門群島。

## 寄主範圍：

自然寄主包括刀豆、菜豆、毛豆、綠豆、紅豆、豌豆、菜豆、豇豆、花生、夏枯草、四稜豆、大豆、番茄、茄子。該病毒也發生在各種雜草，包括柱花草和灰葉屬 (蝶形花科)。許多寄主植物可以人工接種。

## 病徵：因不同寄主和不同季節而異。

豇豆：在初生葉上造成擴散退綠斑點、系統性的斑駁及葉片扭曲。

花生：造成壞疽病斑、退綠環或條斑，接著系統性葉片退綠、捲曲和葉脈壞疽。

大豆和菜豆：造成葉脈斑駁和典型葉片退綠病徵，接著根尖壞死、變形和植株矮化。

番茄：引起斑駁和次級脈不顯眼的條斑。

## 發病生態：

CpMMV 不同於一般的 Carlaviruses，以銀葉粉蝨行非永續性方式傳播，保毒時間最大為 20 ~ 60 分鐘。可以機械接種。在熱帶國家的實務中，種子傳播似乎是在短生長期的

寄主上主要的病毒接種源，但雜草也可作為病毒儲存庫。

## 防治建議

豆科作物生長期主要的病害為病毒，除避免機械傳播外，須加強媒介昆蟲的滅除，同時應拔除病株，以降低感染源密度：

1. 使用健康的種子：CpMMV 可藉由種子傳播，栽種時應選擇優良採種田生產的健康種子。
2. 栽種抗病品系：不同品系間對於 CpMMV 的感受性差異極大，宜選擇具抗性或耐受性高的栽培品系。
3. 降低媒介昆蟲族群密度：銀葉粉蝨會加速病毒傳播，田間可懸掛黃色黏板進行監測，並適時施用藥劑進行防治。
4. 注意田間衛生：田邊雜草亦可為 CpMMV 寄主，隨時拔除罹病植株及田邊其他寄主 (雜草)，並帶離園區丟棄或燒毀，可降低田間病毒密度。



菜豆微斑紋病毒造成植株葉部退綠斑點、葉片扭曲及系統性的斑駁

## 加強高風險農藥管理

資料來源：行政院農委會

# 禁用劇毒農藥—75%福賽絕乳劑

為加強高風險農藥管理，並確保農民使用及消費者飲食安全，農委會於 8 月 15 日公告，自 103 年 1 月 1 日起禁止製造、加工及輸入「75%福賽絕乳劑」，並自 104 年 1 月 1 日起禁止販賣及使用；同時自即日起刪除「0.5%巴賽松粉劑」、「0.1%得伐鼠粉劑」及「0.5%殺鼠靈粉劑」等三種農藥之使用方法及其範圍。

農委會表示，「75%福賽絕乳劑」原核准使用防治「西瓜」與「番茄」作物之根瘤線蟲，以及「松樹」之松材線蟲，由於其屬劇毒性農藥，且對水生物、鳥類、蜜蜂毒性強，加上已有其他較安全之替代藥劑可供防治，故該會評估結

果自 103 年 1 月 1 日起禁止製造、加工及輸入，並自 104 年 1 月 1 日起禁止販賣及使用該藥劑。另外，針對「0.5%巴賽松粉劑」、「0.1%得伐鼠粉劑」及「0.5%殺鼠靈粉劑」等三種用於防治倉庫害蟲及農地野鼠等農藥，因屬粉劑劑型，對使用者具高風險，且防治範圍僅限於倉庫害蟲及農地野鼠，經評估結果自即日起不准使用。

農委會強調，未來將積極持續針對剩餘之 22 種 (15 種有效成分) 高風險成品農藥進行安全評估，並將俟評估結果考量採取限用、改變安全劑型、降低含量或禁用等措施，以期有效降低農藥使用風險，並確保國人飲食健康安全。

# 茄子高雄2號品質優良

文·圖／朱雅玲

## 請業者及農友共同維護品種權



茄子高雄2號冬季生產田區

近日有業者及農友反映茄子高雄2號品種權及種苗純度問題，本場特別說明，茄子高雄2號是本場民國91年育成的優質品種，已成為高屏地區茄子的栽培主流，因此，一些種苗場看準商機，也紛紛推出仿冒品種搶奪市場。由於外型類似，都將其稱為「高雄2號」，造成農友混淆，質疑茄子高雄2號純度問題。

黃德昌場長指出，茄子高雄2號，目前僅非專屬授權予永三種苗場生產及販售種苗，農友購買種子或種苗時，請向永三種苗場(07-6313673)洽詢，以確保品種純度。他提醒種苗業者，茄子高雄2號具有品種權，若未獲得本場授權或非永三種苗場的經銷業者，請勿生產及販售該品種之種子及種苗，以免違法侵權。

茄子高雄2號是本場育成的一代雜交品種，無法自行留種。其植株為直立型，生長勢強，外觀品質佳，耐熱性強，早期產量、總產量與良果率高；果肉白色，果型長直，食味品質佳；果長45~50公分，果徑約3公分，果重150~180公克，可溶性固形物為4.1~4.5° Brix，公頃產量可達60~80公噸。其果皮光滑，萼片下方果皮為桃紅色，其餘果皮則是亮麗的深紫色，容易與一般長茄品種區別。由於品種特性優良，因此，在91年推出後，至今仍深受市場歡迎，是目前高屏地區茄子的主流栽培品種。

研發作物品種或技術的授權技轉是國際趨勢，也是當前政府的政策，目的在激發研究人員潛能，確保智慧財產權與品種純正，以促進產業發展，對提升我國農業發展有正面效益。近日業者及農友反映的茄子高雄2號種苗純度問題，據調查，原因是一些種苗場看準該品種的商機，推出仿冒品種。因此，特別提醒種苗業者，茄子高雄2號受植物種苗及品種法保護，若未獲得本場授權或為被授權業者的經銷商，請勿販售該品種的種子及種苗，以免違法侵權。業者或農友若有任何茄子高雄2號相關問題，請逕洽旗南分場(07-6622274#107)。



茄子高雄2號果皮光滑，果色為亮麗之深紫色，萼片下方果皮著色為桃紅色，容易和一般長茄品種區別。



茄子高雄2號自行留種的後代果實參差不齊



茄子高雄2號(左)與市面類似品種(右)果實比較。



## 農產品品牌介紹

文／吳倩芳·圖／產銷班提供

品牌名稱：「巷仔內」



產銷班：南州地區農會蔬菜產銷班第一班

產 品：瓜果類蔬菜

產 期：全年

客服專線：08-8643182

手 機：0927-200338

苦瓜為南州地區農會蔬菜產銷班第一班產品，錯開中部產期，一年栽種2期，主攻冬季市場，產期緊密銜接，造福消費者一整年都有美味苦瓜可吃。

除了苦瓜外，還有絲瓜、甜椒、冬瓜、胡瓜等，歡迎您嘗鮮。該品牌取得吉園圃安全蔬果標章，確保消費者的健康安全，且逐粒精挑細選裝箱。

尚鮮ㄟ 苦瓜在巷仔內，知影揀巷仔內的苦瓜，表示您是正港內行人ㄟ！



# 米飯高手邀您嘗鮮 冠軍佳餚

文／曾玉惠·圖／楊世勇、陳聰照、陳俊吉

今年6月26日在本場辦理的「2013高屏地區十大優良米飯美食決賽」榮獲冠軍的布農族獵人餐廳，決定9月推出冠軍米飯佳餚－「梅汁豬腳套餐」回饋消費者的熱情支持，好米飯配好菜，歡迎大家前往嘗鮮。

入行20多年，年過不惑的主廚高惠雄先生，曾獲得臺灣省原住民烹飪比賽第一名、經濟部公評消費金牌獎，並持有臺灣中餐乙級證照及大陸高級中式烹調師檢定合格，廚藝高超，目前跨業界與教育界培育中式餐飲後繼者，不遺餘力。

原本在六龜賣來經營餐飲服務，推廣原汁原味美食，88水災後應部分老饕粉絲建議，遷移至高雄市鳥松區繼續經營，讓在地特色美食得以延續。高惠雄利用多種山上食材，融合現代人講究的創意與健康，再配上以自家種植的梅子加工成紫蘇梅調味，精心設計製作的梅汁豬腳套餐含高雄147香米小米飯、香嫩帶Q的梅汁豬腳、馬告迷迭香虱目魚肚、熱炒山蘇、涼拌山苦瓜、明日葉玉米雞湯、茶飲及梅香甜點，色、香、味兼顧，口味獨創，百吃不膩。



布農族獵人餐廳位於高雄市鳥松區大埤路1號 (電話：07-7351971)

套餐主食以具芋頭香氣的高雄147良質米加原住民特有的小米煮成香米小米飯，顏色討喜、芋香味撲鼻、細嚼彈牙，再配上紫蘇梅，口感一級棒，讓人越吃越順口。主菜「梅汁豬腳」創意十



可口小米飯配上香嫩帶Q的梅汁豬腳及利用山區特有的「迷迭香、山蘇、山苦瓜、馬告、明日葉」等製作的料理，布農族獵人餐廳邀您嘗鮮。

足，酸酸甜甜的有戀愛的感覺，細嚼慢嚥可以感受到軟中帶Q，有梅汁香與肉香的精華，一旦入口，挑動舌尖欲罷不能。「梅汁豬腳」曾參加全國第一屆豬腳節豬腳美食大賽，擄獲評審的心，勇奪第一名，可見確實有獨到之處。

副菜「馬告迷迭香虱目魚肚」採用高雄市彌陀區的虱目魚製作，當日漁獲絕對新鮮；「熱炒山蘇」及「涼拌山苦瓜」用的是原住民栽種山蘇、山苦瓜，「明日葉玉米雞湯」的雞是山上飼養的黃皮玉米雞。主要食材皆來自桃源區或六龜區山上，吸收天地精華－清新空氣與水質，優質品質保證可口。

「梅汁豬腳套餐」主食「香米小米飯」、主菜「梅汁豬腳」，加上三道副菜、一道湯品，並附送茶飲及梅香甜點。套餐份量十足，肉類、魚類、蔬菜及主食面面俱到，營養均衡、老少咸宜。冠軍套餐僅售199元，持本頁截角消費每份只要180元，物美價廉，值得嘗鮮。如果還想品嚐更多不同口味的米飯套餐，只要預約，高惠雄都會為消費者做客製佳餚，傳統與創意任挑；即使是親朋好友圓桌聚餐，也能安排中式全席料理，配上吉拿富別有一番風味。布農族獵人餐廳提供平民價格貴族享受，重點就是利用在地食材製作風味美食，提供「好米飯」配「好料理」。



主廚高惠雄先生



梅汁豆腐是銀髮族的最愛



黃澄澄的玉米雞很吸睛

好康截角

102.09.01~102.10.31憑此截角至布農族獵人餐廳消費梅汁豬腳套餐享9折優惠

※影印無效

廣告

## 狂犬病止步！ 做好防疫不驚慌！



### 狂犬病如何預防？

- 不碰觸或領養來源不明的野生動物。
- 不用手直接撿拾生病或倒地的野生動物。
- 家中寵物要常規打疫苗，並且要避免和野生或流浪動物接觸。
- 儘量遠離流浪狗或流浪貓。

### 被野生或流浪動物抓咬傷，請牢記4口訣：

1. 保持冷靜，牢記動物特徵。
2. 以肥皂及大量清水清洗傷口15分鐘，再以優碘或70%酒精消毒。
3. 儘速就醫評估是否需要接種疫苗。
4. 儘可能將咬人的動物繫留觀察10天，但若動物兇性大發，不要冒險捕捉。

各縣市均有狂犬病疫苗儲備醫院，詳見www.cdc.gov.tw 或洽詢1922防疫專線。動物疫情相關防疫訊息請電洽農委會專線電話：0800-761-590