



高雄區農情月刊

第198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



狐狸尾蝶蘭 國際蘭展再傳捷報

文·圖/蔡奇助

本場利用蝴蝶蘭與香味濃郁的狐狸尾蘭進行雜交，培育出外型優美兼具香氣的「狐狸尾蝶蘭」，再度在2014年臺灣國際蘭展(TIOS)獲得評審的青睞，3株狐狸尾蝶蘭共獲得台灣蘭花產銷發展協會(TOGA)1個銀牌、2個銅牌及大會1個第二獎、1個第三獎等5個獎項。

蝴蝶蘭是臺灣最重要的花卉產業，每年外銷產值超過1億美元，年成長15~20%，但近幾年來，面臨歐洲、中國大陸及東南亞等地區的激烈競爭，其中荷蘭為最強勁的對手。以往，由於政府與業界的共同努力，台灣蝴蝶蘭產業在品種上一直位居領先地位，但不到10年光景，荷蘭的蝴蝶蘭品種已逐漸迎頭趕上，成為臺灣蘭業國際競爭的隱憂。為擺脫荷蘭在蝴蝶蘭品種的競逐，本場歷經10餘年的努力，建立蘭花遠緣雜交與胚拯救技術，讓蝴蝶蘭的育種親本擴及其他蘭花，包括千代蘭、百代蘭、腎藥蘭、大慧星蘭及其他蘭屬，其中，狐狸尾蘭具備濃郁香味、多梗、多花的特性。

本場目前已有70餘個各種蝴蝶蘭商業品種與狐狸尾蘭的雜交後代，並有幾個雜交組合已經開花，大多遺傳了狐狸尾蘭具香氣、多梗與多花的優點，且能進一步再回交蝴蝶蘭或狐狸尾

蘭，可進一步再改善各項園藝特性。本次在國際蘭展獲獎的狐狸尾蝶蘭為2株「香水天使」與1株「香水美人」，不僅新奇且具觀賞與商業價值；本場還有幾株新奇的人工新屬蘭花，但可惜開展時，花朵未完全綻放，成為遺珠之憾。

除了新奇的狐狸尾蝶蘭外，未來還有許多新奇的蝴蝶蘭與其他蘭屬的雜交後代會陸續問世，這些新奇的蘭花，因遺傳背景複雜，大部分的花粉或胚珠已失去活力，很難利用傳統的雜交技術進行後續育種，因此商品化後，配合品種權保護，將可大幅提升臺灣蝴蝶蘭產業的國際競爭力；目前已有臺灣蘭花業者向本場技術移轉，實際運用這個技術優勢，進行新穎蘭花的選育。

2014年臺灣國際蘭展在台南市後壁區「蘭花生物科技園區」展出，展期從3月8日到17日，這是國際三大蘭展之一，已在臺灣舉辦第十年，現場有各種蘭花展示與景觀佈置，非常精彩。來不及親眼目睹的民眾，也可在本場網頁/公告資訊(<http://kdais.coa.gov.tw/view.php?catid=5491>)欣賞到得獎花的美。



狐狸尾蝶蘭「香水天使 'KDARES-3」
獲TOGA銅牌獎及大會第二獎。



狐狸尾蝶蘭「香水天使 'KDARES-1」
獲TOGA銀牌獎。



狐狸尾蝶蘭「香水美人 'KDARES-1」
獲TOGA銅牌獎及大會第三獎。

果園中耕施肥機 非專屬授權

文/黃柏昇、張志航
圖/鄭仁勝

技 術	果園中耕施肥機
優 點	1.直溝或環溝施肥，覆土效果良好； 2.減少人力支出，1人即可進行開溝施肥及覆土作業； 3.可節省果園施肥時間及提高作業效率。
授權業者	昶維工業有限公司(07-7315235)； 振興農機行(08-8682215)
簽約日期	103年1月28日
授權年限 / 授權金	5年 10萬5,000元(含5%營業稅)
授權內容	自簽約日起得於中華民國臺灣境內使用本技術製造、使用、持有、為銷售而要約或銷售本產品。
技術諮詢	作物環境課 黃柏昇助理研究員(08)7746787



果園中耕施肥機



開圓溝作業

高屏蓮霧自然深紅品質佳 何需人工染色？

文·圖／陳思如
黃德昌

近日電視新聞報導，消費者到水果行買蓮霧，原本紅色的蓮霧，回家後隔天就褪色變白，其他沒變白的紅色蓮霧，水洗後用衛生紙擦拭，竟可以擦出紅色色素。消息一出，農友都覺得好笑，因為蓮霧染色根本不可行，更不可能提高品質，反而只會弄巧成拙；該報導的可靠性令人存疑，且有誤導消費大眾之虞。

本場黃德昌場長表示，蓮霧表皮光滑含天然蠟質，假使噴布或浸泡染劑，染料很快就會滑落，根本無法把白蓮霧染成紅蓮霧，就算浸泡或是注射染劑，也是全果變紅，不可能染出蓮霧自然的漸層色澤，從外觀就可輕易判別。況且，蓮霧果實皮薄，本就不耐久放，泡水或染料後只會更易腐爛，農民或攤商都不可能做出這種傻事。

至於該新聞畫面沒有褪色的深紅色蓮霧，水洗後用衛生紙

可以擦出色素的情節。事實上，蓮霧果皮只要磨擦時造成一點損傷，就可以輕易擦出果皮自然生成的花青素，而在衛生紙上留下紅漬，這本就是正常現象，並不需要感到意外或猜疑。至於如真有放一天就會褪色的蓮霧，那攤商當天沒賣完的蓮霧，豈不隔天也會因褪色而無法販售；這種毫無經濟效益，也不可行的作法，當然不可能發生。

今年二月中以來，因為氣候穩定、涼爽，高屏地區生產的蓮霧，果實糖度、色澤和口感表現都相當優異，而年後的蓮霧產量較少，因此無論在產地直銷或拍賣市場上都相當搶手，拍賣價格甚至比農曆年前還高。本場特別呼籲消費大眾，不要以訛傳訛，造成不必要的困擾；而如仍有任何疑慮，也可以直接向信譽良好的農民購買。相關資訊也歡迎直接洽詢本場研究人員，將竭誠提供熱情的服務。



蓮霧果實表面光滑，水分或人工色素不易附著。



剛採下的新鮮蓮霧，不需人工上色，用衛生紙擦拭就可以擦出自然的花青素。



蓮霧果實顏色有層次，人工染色不可能達成同樣效果。

日夜溫差大、濕度升高 請農友加強防範稻熱病

文·圖／曾敏南



葉稻熱病發生初期葉面上形成褐色或暗綠色小斑點

高屏地區水稻即將進入稻熱病好發的分蘗盛期，且近日來，日夜溫差大，且濕度增加，有利葉稻熱病發生，目前崁頂及美濃等地區已出現稻熱病蹤跡。本場籲請農友提早防治，除正確用藥並應避免過量施用氮肥，以避免疫情蔓延，影響水稻收益。

稻熱病菌可危害葉片、莖節及葉舌，在抽穗期及結穗期還可造成穗頸及穀粒的稻熱病，防治不慎時常可造成嚴重損害。本病在發病初期於葉面上形成褐色或暗綠色小斑點，若環境適合病勢進展，則擴大呈紡錘型。病斑周圍呈黃色，中間灰褐色

，嚴重時葉片枯萎，如感染稻頸或稻穗則造成穀粒不充實。相對溼度高於90%以上時容易發病，溫度變化劇烈，會降低水稻的抗病力，使病害更加嚴重。

水稻插秧後35至50天，葉片最容易遭受感染；施用高量氮肥、密植且通風不良的稻田更容易發生。日前本場研究人員，發現高屏地區已零星發生稻熱病，受害率約2%，因此，籲請農友密切觀察田間發病情形，一旦發生，應立即施藥防治，避免病害擴散蔓延。除了施藥防治外，還需控制氮肥施用量。化學防治方面，於發病初期可選用50%富米熱斯可濕性粉劑、20%嘉賜三寶唑可濕性粉劑或選用植保手冊核准的藥劑進行防治，10天後再施藥一次。農友在病害鑑定或防治上如有進一步疑問，可逕洽本場，技術人員將竭誠為農友服務(洽詢電話：08-7389060)。



葉稻熱病感染葉片擴大呈紡錘型，病斑周圍呈黃色，中間灰褐色。



葉稻熱病病斑持續擴展後造成葉片乾枯



葉稻熱病發生嚴重時稻株乾枯萎縮



果園應設置噴水設施便於適時灌溉

玉荷包荔枝果粒形成 請農友重視水分管理

文·圖／李雪如
黃德昌

‘玉荷包’是南台灣重要的荔枝品種，在秋冬冷涼氣候下，都已順利開花，目前，花期即將結束，果粒逐漸形成，而此時天乾地燥，為避免果粒因乾旱而嚴重落果，特別呼籲農友，這段著果期間，應重視土壤水分管理，以減少損失。

玉荷包是荔枝群中的極品，不但品質好，且早熟，是高屏地區荔枝的主力品種。但是此品種因焦核、花量多、雌花比例偏少、花粉發芽力低等特性，使得生理落果明顯，著果很不穩定，如栽培管理稍有不慎，可能全園都不著果，高屏產區曾在100年時，因乾旱而導致產量大幅減少。目前，玉荷包花期即將結束，果粒開始形成，為避免重蹈覆轍，本場特別籲請農友

重視水分管理，以確保著果及果實正常發育。

玉荷包開花多、結果少，是農友長期以來，非常大的困擾，因此，每到開花著果期，一顆心總是忐忑不安，掛慮著要進什麼補，要用什麼藥，以防止落果，卻反而忽略果園水分管理。其實，為促進開花，荔枝果園通常從秋冬即開始限水，土壤一直保持乾旱的狀態，當荔枝開花授粉後，果實開始綠化膨大（約母花開後2週），此時若土壤過於乾旱或突如其來的驟雨，都容易造成嚴重落果，因此，妥善水分管理，採漸進式由少漸多，均衡供應水分，保持土壤濕潤，除可防止落果，也能促進果實正常發育，減少土壤水分乾濕變化過大，而發生嚴重的裂果。

這段時間是玉荷包著果重要的時刻，雖然生產模式多已建立，但是，面對各種不同氣候變化時，農友仍需特別注意水分管理及適當施肥，讓荔枝能順利結果及正常發育。



果實綠化膨大期應注意水分管理



土壤乾濕變化大容易造成裂果



注意水分管理生產極品玉荷包

天然ㄟ尚好一毛豆蜜奶、翠玉煎餅

文·圖／曾玉惠

毛豆富含蛋白質、脂質、醣類、維生素、礦物質及纖維質，一向被稱為「植物性肉類」。鮮煮或調理的毛豆莢是常見的開胃小菜或休閒食品，毛豆仁則廣泛用於多項料理配菜。其實，可以利用毛豆仁製作簡單的飲料及小點心，於正餐或下午茶食用，完全是天然食材，保證美味可口又吃的安心。



毛豆一向被稱為植物性肉類營養豐富



鮮煮或調理的毛豆莢很受歡迎

毛豆蜜奶

材料：鮮奶4杯、
熟毛豆仁1.5杯、
蜂蜜酌量

做法：

1. 將鮮奶與毛豆仁放入果汁機打至毛豆全碎，過濾後加蜂蜜拌勻即為毛豆蜜奶。豆渣留用製作煎餅。
2. 若不喜歡蜜奶太濃稠，可增加奶量或添加冷開水。



「毛豆仁+鮮奶+蜂蜜」
營養一級棒老少咸宜

翠玉煎餅

材料：毛豆豆渣1/2杯、糖粉（或細砂糖）1湯匙、中筋麵粉1杯、
水4湯匙、雞蛋1個、
油1湯匙

做法：

1. 將豆渣、麵粉、雞蛋及糖加水拌勻成麵糊，倒入平底油鍋，煎至兩面全熟即可。
2. 煎餅可淋上蜂蜜或裹果醬或夾紅豆餡、花生醬食用。



利用毛豆豆渣製作煎餅口感很Special

農13-陳安茂

文·圖/鄭竹均



青年農民陳安茂

愛，使人強大。青年農民陳安茂大學念的是電機工程系，畢業後順利成為人人稱羨的電子新貴，然而，就是「愛」讓他放棄薪資優渥的工作。5年前，因為父親健康出問題，為了照顧父親毅然辭職回到南部務農。

安茂認為農業不能單打獨鬥，因而有組產銷班的念頭，找本場專家討論後，決定主動籌組雜糧產銷班。他找了理念相同、年齡相仿的農友共組崁頂鄉雜糧產銷班。因為組產銷班可以合購農業相關資材降低成本，並且方便日後申請吉園圃與產銷履歷，更重要的是還可以和班員一起搭配，延長市場供貨，如此才能打出知名度。為此，安茂甚至帶著班員一起上課，他說要一起成長才能互相切磋迸出不同的火花。

安茂認為，農委會舉辦的「吉時從農 青年農民專案輔導」對青年農民的資訊提供、通路商媒合是相當有幫助的。希望本場專為行銷轄區13位青年農民產品成立的臉書-農13專櫃，日後有機會發揮行銷產品的效果。

安茂強調，專案輔導還提供陪伴師的貼身傳授，陪伴師在各方面都提供他相當多的幫助，讓他備感榮幸及感恩。坦誠表示，若陪伴師能更貼近自己的領域那就更加完美了。

本場特別在今年1月18日的迎賓日中安排專案青年農民設攤販售自己的產品，安茂表示真的很感謝有這個機會推廣自家的產品、提高知名度。

安茂想將紅豆零食化，他說雖然還有許多問題需要克服，例如加工設備。但是他仍然樂觀的表示自己要先努力，等到做出一些成績後，再尋求農會幫忙銷售。這不就是所謂的自助而後人助，人助而後天助嗎？

久盛農場的鮮紅豆不噴灑落葉劑，這是安茂堅持的經營原則。他強調，使用最自然的方式讓紅豆成熟落葉或是使用人力採收曝曬乾燥，為的是讓消費者吃到最安全無虞的紅豆。為保持風味，完全不經過水洗採取人力挑選、包裝。安茂的紅豆沒有經過冷藏或冷凍，保留新鮮紅豆該有的水分。有興趣嘗鮮者，請洽久盛農場陳安茂(0987-065645、08-8631394;E-mail:gs0613@gmail.com;FB:久盛農場)。

其實，務農對於安茂來說是一個全新的挑戰，雖然父母從事農業，但是安茂只有在國中的時候曾經幫忙過。務農後，他參加過農業改良場的漂鳥體驗營，之後完全靠努力自學及詢問前輩，配合實務經驗，加以修正自己的技術。甚至搭設網室，也是自己上網找資料、看書，從畫架構圖、材料表、買材料、到搭設...等等，完全不假手他人，歷經3個月才完成自己的網室。

安茂的農地共有9公頃多，主要生產稻米、紅豆，平時他1個人搞定農務，只有在水稻秧苗補植、紅豆田間除草、產品分裝時才會請臨時工來幫忙。安茂笑呵呵地調侃說他是1人農業，不過他深知自己的優勢，是具有機械保養維護的技能。因此善用自己的專業，用機械化的方式管理大面積的稻田、紅豆田。稻米的收成賣給公糧、大盤商，至於紅豆9成賣給大盤商，1成則自銷。賢內助則幫忙紅豆的網路銷售，讓安茂減輕了不少壓力。



利用鼓風機篩選紅豆



陳安茂與蔡永暉陪伴師討論春作紅豆



冬季紅豆田間雜草極少(蔡永暉攝)



陳安茂善用自己的專業保養維修紅豆播種機，降低成本。



陳安茂的紅豆綿密香甜

行政院 Executive Yuan
CEDAW
消除對婦女一切形式歧視公約
促進性別平等 讓世界更美好

CEDAW讓女孩有發揮潛能 平等發展的機會

媽媽說女孩不會做家事會被人家嫌
爸爸說女孩讀理工將來會很辛苦
他們為什麼不對媽媽這麼說?
我可以當工程師、科學家、甚至開飛機
我可以、你也可以