



# 高雄區農情月刊

## 第159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：李賢德  
 網址：<http://www.kdais.gov.tw/kamarket.htm>  
 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



發芽米電子鍋研發成果觀摩

本場精心研發成功的發芽米電子鍋，不但具有家用電鍋基本功能，又可方便製作發芽米。只要將第一次洗淨後的糙米，再挑除雜質後，放入鍋內，設定功能鍵，18小時後，糙米即可發芽，並直接烹煮食用。

## 本場研創 發芽米電子鍋 養生保健更方便

文·圖/吳列堂

黃德昌場長表示，糙米經浸泡過程，會產生特殊的生化作用，使內部酵素完全活化後，長出0.05~0.1公分的芽體。發芽後的糙米，含有豐富的胺基丁酸(GABA)、阿魏酸(ferulic acid)及六磷酸肌醇(IP6)等，營養成分高於白米10倍，頗受消費者的喜愛。

由於發芽米因發芽時間與人工繁複冗長，影響民眾製作意願。有鑑於此，本場首先建立完整發芽米製作模式，以自動控制原理結合IC電路控制板，成功發展發芽米電子鍋，必可

提高國人食米意願。

發芽米電子鍋外觀與家用電鍋近似，但功能更優，除具備煮飯基本功能外，也可製作發芽米。其操作流程，從人工放米入鍋內後，可自動洗米、換水、震盪、催芽、溫控、烹煮等一次完成，未來將移轉予廠商製造生產。各界如需要進一步相關資訊，請直接與本場農機研究室(08-7389158)聯絡，將竭誠為您服務。



發芽米營養成分高於白米10倍

## 旗南分場辦理2010年

## 全國小胡瓜品種比賽

文·圖/朱雅玲、劉敏莉



冠軍品種“長生20號”外觀及食味俱優

參賽品種都是各種苗業者，選育出的菁英品種(系)，需經過田間性狀及果實食味品評兩階段的評審，獲得名次不容易。最後評審結果，冠軍由長生種子有限公司長生20號品種獲得，第2名豐田種苗農藥行豐田1號品種及台灣農產企業公司夏笛小黃瓜品種，第3名合歡農產有限公司合歡花瓜9號品種、新裕興公司SYS99002品種與農友種苗公司No.2269品種。得獎單位及品種，將由台灣種苗改進協會擇期頒獎。

2010年全國小胡瓜品種比賽，繼11月16日公布入圍第2階段前12名品種後，11月30日再經一連串嚴謹比賽程序，終由長生種子有限公司的長生20號品種勝出，奪得本年度全國小胡瓜品種比賽冠軍。

本年度比賽，計有農友種苗公司等9家種苗業者，共28個品種參賽，地點在本場旗南分場。比賽分2階段進行，第一階段先選出12個優良品種，第二階段選出優勝品種6個。

黃德昌場長表示，此次小胡瓜比賽，



評審委員進行田間評鑑

# 冬天乾燥 銀葉粉蝨密度高

## 防治粉蝨 兼防病毒效果好

文／曾敏南·圖／莊益源·曾敏南

高屏地區已進入冷涼乾燥時節，銀葉粉蝨密度漸高，該蟲不但可直接為害作物，造成作物葉片黃化、萎凋、果實硬化及罹患煤煙病，且可傳播許多農作物的重要病毒，農友應特別注意防除。

銀葉粉蝨(俗稱「白蚊子」)可危害作物達500種以上，在雲嘉南地區全年發生，但於涼爽乾燥時節，更加嚴重。銀葉粉蝨成蟲壽命1-2個月，可產下200-300粒卵，孵化後，可直接刺吸植物，吸取養液，造成葉片黃化萎凋。成蟲及若蟲可分泌蜜露，誘發黑煤病，造成植株葉片或果實上黑色髒污，除了影響光合作用外，且降低商品價值。

銀葉粉蝨除直接危害作物，更可媒介傳播許多重要的作物病毒，例如番茄黃化捲葉病毒及瓜類退綠黃化病毒等。番茄受危害後，頂端葉片皺縮變厚，黃綠相間，植株花器變小，不易結果或果實發育不良，產量大受影

響。洋香瓜等瓜類受退綠黃化病毒感染後，則葉片發生不規則狀小黃斑，逐漸擴大至整葉，僅葉脈呈綠色，果實變小且畸形，無法收成，故首重防治媒介昆蟲—銀葉粉蝨。

銀葉粉蝨的防治管理，可插立黃色粘紙，以降低成蟲族群密度；同時，把握田區密度尚未升高時，施藥防治。由於銀葉粉蝨若蟲喜棲息於葉背與雜草，因此，施藥時，要噴及葉背及田間周圍雜草。另外，應保持良好的通風，氮肥不宜施用過量。

以防治甜瓜為例，可選用以下藥劑輪流施用(或其他植保手冊的推薦藥劑)：20%達特南水溶性粒劑(稀釋3,000倍)、25%派滅淨可濕性粉劑(稀釋1,200倍)、25%布芬淨可濕性粉劑(稀釋1,000倍)、2.4%第滅寧水懸劑(稀釋1000倍)或2%阿巴汀乳劑(稀釋1,000倍)。其他作物適用的藥劑，請參考植保手冊。在防治上如有任何疑問，請逕洽高雄場研究人員。



銀葉粉蝨成蟲停留於茄子葉背 (莊益源提供)



黃化捲葉病毒感染後，葉片捲曲皺縮之情形



甜瓜被瓜類退綠黃化病毒感染後葉片病徵

# 印度棗 合理化施肥與安全用藥觀摩

文·圖／林永鴻

的肥料種類及用量來施肥，不但可節省成本，且能提高果實品質。推估每年每公頃約可節省成本11,050元，而且品質比較好。

陳明昭助理研究員認為，印度棗最常發生白粉病、紅蜘蛛及斜紋夜盜蛾等病蟲害，農友們應注意田間衛生管理，並依照本場編印的“印度棗病蟲害防治用藥摘要表”，正確使用藥劑，配製適當濃度進行防治。

最後，黃場長補充說明病蟲害的經濟安全防治要領，強調正確診斷，配合田間衛生管理，合理使用核准藥劑，可減少農藥的使用，有效防治多種病蟲害。並呼籲農友，善加利用本場提供的免費土壤檢測分析服務，合理施用肥料。



合理化施肥示範(左)印度棗果實品質及產量，不但較農民慣行施肥區(右)還好，每公頃肥料成本還可節省11,050元。

## 高屏澎地區作物 合理化施肥技術 吉園圃安全用藥



黃場長主持印度棗合理化施肥暨病蟲害防治觀摩會

為降低印度棗果樹施肥成本，加強病蟲害有效防治，本場擇於11月30日在鹽埔鄉高朗村，舉辦田間示範觀摩會。

黃場長指出，雖然印度棗對土壤環境的選擇性不高，然而，農民往往因過度施用化學肥料，導致成本提高、土壤劣化及病蟲害發生率提高等問題，甚至造成果實品質低落，降低市場售價，因此實施合理化施肥，勢在必行。

林永鴻博士希望，農民可依土壤檢測結果，所推薦



## 恆春地區產銷班座談會

# 玉荷包荔枝討論熱烈！

文／陳俊吉·圖／陳俊吉、李雪如

本場為解決恆春地區玉荷包荔枝的栽培管理問題，特於99年11月26日，在恆春鎮農會二樓會議室，召開荔枝產銷班座談會，吸引70多位農友參加。

黃德昌場長表示，恆春地區玉荷包荔枝種植雖僅10多年，但栽培面積逐年增多，目前約100公頃，產期在5月上、中旬，較其他地區早，經濟價值高。

本場為推廣玉荷包荔枝施肥合理化，林永鴻博士特協同當地果農，進行1年施肥研究。透過土壤分析，推薦合理施肥量，每公頃可降低15,700多元的施肥成本。本場並提供土壤採樣袋供農友索取，土壤免費送檢後，根據分析結果建議施肥，請農友多加利用。

關於病蟲害方面，陳明昭助研員提醒班員，雖然玉荷包荔枝的害蟲甚多，如荔枝瘿蚧、荔枝椿象、荔枝細蛾、星天牛、角臘介殼蟲等，但只要注意田間衛生管理，並按照現場發送的藥劑施用資料，做好防治，不要任意提高濃度使用，絕對可以有效控制病蟲為害。而農藥殘留問題是消費者最關心的問題，期勉班員儘速完成通過吉園圃標章之申請，以提升恆春地區玉荷包的行銷。

至於秋後枝梢難以控制的問題，李雪如助研員告訴農友管理要點：

1. 把握最後一次抽梢的時間。
2. 對營養生長旺盛或成熟度較不足的植株，適時及適當地進行環刻處理。



黃場長(左3)率業務主管召開玉荷包荔枝座談會



葉勝柳班長提問防風網、誘蟲盒及誘殺器的補助問題

3. 可適時適量的應用益收生長素，處理晚梢新葉，但12~1月萌出的冬梢，應改以人工摘除。
4. 秋冬梢控制期間，配合施用高比例的磷、鉀肥，以增加枝梢的成熟，並促進開花。

而在開花結果方面，農民提出2問題：

1. 荔枝開花後及結小果前，常因暖風影響，導致凋萎，怎麼辦？
2. 採收前常有裂果情形發生，應如何處理？

李助研員認為，可以利用有效的水分控制來改善。在暖風侵襲時，適度的噴水降溫，減低損傷；另在雨季來臨前，避免土壤太乾，酌予灌水，可減緩暴雨造成水分膨壓過大而裂果。另荔枝著果後，第5-8週為果肉迅速肥大期，果皮組織鈣及硼元素容易缺乏，適時補充鈣及硼，可促進果皮厚實，避免裂果。

至於農友提問褐根病的防治方

法，黃場長親自答覆：

1. 清除病株及罹病根系後，於病株根圈附近施用氰化鈣(烏肥)，以塑膠布覆蓋2星期，利用產生的氰酸氣消毒，過2個月後再行補植。
2. 在非結果期，以藥劑三得芬或三泰芬3,000倍灌注土壤，預防病株向鄰近蔓延。
3. 土壤多施用有機質肥料。

有關防風網等設施之補助，黃場長建議產銷班研提補助計畫，透過農會向上級或農糧署申請。而誘蟲盒及誘殺器方面，黃場長責成環境課成立區域防治示範計畫，配合燈光誘集及東方果實蠅長效型誘殺器之使用，降低玉荷包荔枝栽培區害蟲密度，並請農友協助，進行害蟲監測調查工作。

最後，許多農友建議，有關如何穩定玉荷包生產技術，希望改良場實際在田間操作示範。黃場長允諾，將於2個月內，再度召開田間技術觀摩，農友們均報以熱烈掌聲。



環刻處理(李雪如提供)



益收除嫩葉(李雪如提供)



裂果(李雪如提供)

# 白玉蘿蔔——美濃瑰寶農產品

文·圖／劉敏莉



農友說：白玉蘿蔔幼嫩甜美多汁，搶鮮正是時候。

秋冬是美濃白玉蘿蔔的收穫季節，質優味美，極具地方特色，愈來愈受大眾歡迎。

白玉蘿蔔是蘿蔔分類的板葉杙仔群，生長期短。美濃地區農民常秋冬少量種植，除供自己食用，同時也增加一些額外收入。近年，種植面積逐漸擴大，目前每年已近200公頃，成為當今的特色農產品。

台灣主要種植的蘿蔔，可分為板葉品種和裂葉品種兩大類，而「白玉蘿蔔」是屬於前者，與市面上的一般白蘿蔔比較，生長期短，產量低，外型細長嬌小。但配合其特性，製成客家口味，醃漬條狀的瓶裝蘿蔔，已形成風潮。

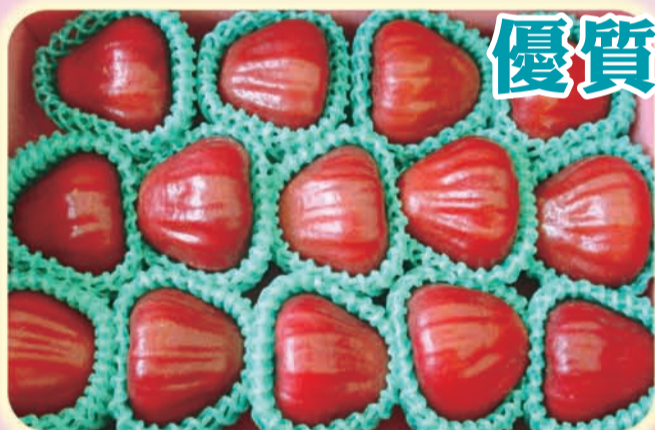
「白玉蘿蔔」在每年國曆10月播種，約45-50天即可採收，因農民的播種時間差異，產期從11月上旬持續至12月底。估計去年11月平均價格，每公斤約15元，每0.1公頃產量約2,000公斤，至少約有3萬元收益，經濟效益令人滿意。

白玉蘿蔔適合美濃水土，也是客家飲食文化的常用食材，如再賦予文

化意象，將可創造特殊的產業文化。因此，美濃鎮農會從2006年開始，年年舉辦「白玉蘿蔔季」，除推銷展售當地農產品，更結合客家文化意涵，發展觀光。今年已於11月20-21日辦理，各方湧來遊客，盡情享受滿滿一袋「白玉」幸福。●



傳統客家白玉蘿蔔醃製



大果種蓮霧果形較大、外型飽滿，包裝禮盒美觀大方。

蓮霧鮮紅討喜，美觀可口，是年節最受歡迎的伴手禮。市面上的蓮霧禮盒產地及品牌眾多，要能選購優質的果品，送禮才不會失禮，請先瞭解下列選購要點：

1. 優質蓮霧具適當的成熟度。成熟時，果臍萼片開張，果皮深紅，且有光澤，口感自然香甜，沒有澀味。
2. 蓮霧果粒飽滿，頭平底闊，手握起來有重量感，口感脆實，多汁。
3. 優質蓮霧切開後，果肉較厚，沒有種子，中間海綿質少，果肉呈白色。假使果肉微綠色，口感常較酸澀。
4. 蒂頭飽滿沒有失水，果皮有光澤

## 優質蓮霧選購要點

不黯沉，氣味清香沒有霉味，即是新鮮的蓮霧。

5. 冬季蓮霧果實呈深紅色，特別能夠引起食慾。4月以後，氣候逐漸溫暖，高溫較不利果皮花青素的累積，因此果色較淡，價格不若年節期間般高貴，但口感、風味及糖度均不輸於冬季果，正是大啖蓮霧的好時機。
6. 大果種蓮霧果形較大、外型飽滿，禮盒包裝美觀大方。南洋種

文·圖／陳思如、賴榮茂

蓮霧果形雖小，但口感紮實，香氣濃郁，且糖度較高，吃得到黑珍珠的真實滋味，也是送禮自用兩相宜。

消費者錯誤觀念：多認為蓮霧施用較多農藥。其實，蓮霧在採收前一個半月的小果期，就已採用套袋保護；套袋後幾乎不需再施用農藥，到採收時，套袋前所施用的農藥大多已分解，請消費者安心食用。另外，民眾可選購吉園圃或產銷履歷標章農產品，既安全又有保障。●



蓮霧在採收前一個半月的小果期，就已採用套袋來保護，食用安全。