



高雄區農情月刊



中華民國精彩一百
第166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：鑫鎧企業股份有限公司 Tel: (07)3130212
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

馬總統南下關懷果農 本場提供木瓜產期調節技術

文·圖/吳倩芳、王仁晃



李協倉經理向馬總統介紹木瓜選別分級

馬總統7月13日(星期三)南下屏東探訪木瓜農民，實地了解木瓜產銷問題。上午由農委會黃有才副主委、農糧署李蒼郎署長、南區分署陳俊言分署長及本場黃德昌場長等人陪同，首先到長治鄉林長義農友的木瓜園，實地了解木瓜栽培及採收情形；隨即前往建農青果生產合作社，該社李協倉經理向馬總統介紹木瓜集貨、選別分級、內外銷包裝及銷售情形。

李經理表示，目前外銷每公斤24元，當天台北拍賣市場每公斤19.3元。隨後，馬總統與當地果農進行面對面座談，聽取產地農民心聲和建言。會中，農民提出希望幫忙拓展外銷、協助訂定合理銷售價格、種植土地承租及木瓜種植期遇颱風侵襲，導致收成損失等問題，當場即獲黃副主委的詳細答覆。馬總統指示農委會

加強宣導產期調

節的重要性，台北農產公司拍賣過程已公開、透明，政府除努力達到今(100)年外銷350公噸目標外，並協助農友積極拓展內外銷市場。

關於產期調節部分，黃場長當場說明，每年5-7月是傳統木瓜產量最大的季節，但也是價格最低迷的時期；主要原因是多數農民選擇在木瓜最好種植的10-12月定植，因此，產量集中於隔年的4-7月，致經常發生產銷失衡、果賤傷農的問題。黃場長指出，本場已成功研發「木瓜產期調節技術」，即於3~6月種植，並以泰維克布或防草蓆覆蓋幼苗基部，解決夏季木瓜苗不易存活的缺點，並可將木瓜盛產期調節到價格最高的12月至隔年4月。另外，本場將於7月21日在場內試驗田舉辦木瓜健康管理成果觀摩會，把「作物健康管理」的觀念與實際成果展現給農民朋友，歡迎踴躍參加。●



黃德昌場長向農友推廣木瓜產期調節技術

與民有約 - 農委會王副主委

造訪枋山、枋寮地區芒果產業

文·圖/吳倩芳



王副主委(左1)聽取枋山地區農會楊春輝總幹事(左3)報告產區芒果目前外銷面臨的問題



枋寮地區農會鄭清水總幹事(右1)請王副主委(右2)品嚐自製的芒果乾

王副主委政騰為傾聽農民心聲，了解基層芒果農友的需求，協助解決芒果產銷問題，特於7月1日(星期五)，由本場黃德昌場長及農糧署南區分署吳泗濱副分署長陪同，分別造訪枋山及枋寮二地區農會，並與果樹產銷班員面對面溝通，上下午二場均吸引近百位農友到場參加。由於王副主委及黃場長都是屏東縣人，面對鄉親倍感親切，農友發言踴躍，互動非常熱絡。●

建國百年

『花現澎湖，菊島花海』活動開鑼了！

文·圖/朱靖君



本場將於100年7月23~31日，在澎湖分場舉辦建國百年『花現澎湖·菊島花海』示範活動，利用分場田區，規劃種植澎湖縣花—天人菊、松葉牡丹、向日葵、雞冠花、百日草及黃波斯等夏季草花，在碧海藍天之際，營造菊島花海景觀，期望地方政府及在地民眾也能善用澎湖閒置土地及特色花卉，建設澎湖成為熱帶花卉島嶼，以增加菊島多重魅力，促進觀光產業發展。

黃場長指出，這是澎湖首度舉辦花海計畫，具有指標意義。在7月23日(週六)開幕當天，將同時舉辦『爵床屬植物開發利用』觀摩會，發表澎湖原生植物—爵床的各種研發成果，同時展出澎湖地區各種耐逆境海濱植物，包括：馬鞍藤、白花馬鞍藤及土丁桂應用在澎湖綠美化的成果。此外，也將一併展出【耕地防風林栽培模式】，以及研發成功的各項溫網室園藝設施栽培技術。

由於澎湖冬季有強烈的東北季風，並且挾帶鹽霧上

岸，景觀一片枯黃，加上澎湖地區雨量稀少，蒸發量大，氣候乾燥，缺水嚴重，農業生產環境遠不如台灣本島。但經過澎湖分場多年研究顯示，利用檉柳防風及設施栽培，可大大改善澎湖地區惡劣的生產環境，讓農業栽培逐漸走向可全年生產、在地消費的目標，增加當地島民及觀光客安全優質農產品的供應量。同時，在檉柳防風林的保護下，也可以種植各種耀眼奪目的草花，讓全島隨時都可以碧海藍天，花團錦簇。

黃場長表示，為鼓勵當地民眾與遊客能闔家參與『花現澎湖·菊島花海』活動，開幕當天，同時舉辦學童寫生比賽，記錄澎湖花海田園景觀，留下美麗的記憶，並備有各種花苗贈送參訪來賓。

本活動自7月23(星期六)~7月31日(星期日)止，為期9天，每天上午8時30分~下午5時整開放場區，歡迎民眾利用暑假，攜家帶眷光臨現場，共享花海饗宴；也請觀光客在暢遊澎湖之際，別忘了來澎湖分場(馬安市安宅里150號)欣賞夏季花海美景及各項農業研發成果! ●



澎湖分場行政大樓前花海



夏季檉柳及天人菊綠美化景觀



夏季向日葵景觀

芒果 優良品系田間觀摩會

文/李雪如 圖/王仁晃

芒果是台灣重要的經濟果樹，面積約1萬7千多公頃，‘愛文’及‘在來種’約占70%。本場為改善果實品質、感病問題及盛產期銷售壓力，已積極進行品種改良，期望選育出早熟、中果型、品質優、耐炭疽病及耐貯運的品種，繼推出新品種‘夏雪(高雄3號)’芒果之後，再持續進行優良品系蒐集及實生苗選拔。

目前從一些優良栽培品種後代，選出數個深具潛力品系，並於7月4日在本場田間進行芒果品種(系)觀摩及品嚐會。觀摩會當天，除了聽取簡報外，亦品嚐幾個品種及優良品系，讓同仁能對芒果品種都有更深層的認識。黃德昌場長期許不久的將來，能再推出不同特色的新品種，以增加品種多樣化，為台灣芒果產業創造更大的前景。 ●



觀摩會盛況(王仁晃提供)



黃場長(左2)與同仁觀摩及品嚐5個芒果品種及優良品系(王仁晃提供)

美濃地區試種香米新品種——高雄147號 農友興趣高昂

文·圖/吳志文



黃場長介紹高雄147號

近年來農委會積極推廣米食，為因應消費者多樣化的選擇，香米為近年來頗受消費者喜愛的米種之一。本場水稻育種研究團隊亦不遺餘力，於去年育成香米品種高雄147號，經美濃農友試種有成，特於6月9日假美濃尤順榮農友試種田，舉行栽培示範觀摩會。

由黃德昌場長及鍾清輝總幹事共同主持，鍾總幹事強調農會與農民是一體的，高雄147號具有優良的米質與豐產的特性，是適合美濃地區種植的優質香米新品種，將於本區積極推廣。

黃場長向農友介紹高雄147號今年1期作在台東、本場旗南分場有機農場、東港及美濃試種結果，表現都非常傑出，對稻熱病的抗性明顯優於現有香米品種。黃場長曾將高雄147號白米贈予某蘭界大企業主品嚐，也獲得相當高評價，並表示有意技轉本品種，建立特有品牌行銷。

本場吳志文課長表示，高雄147號是本場育成的第1個香米稈稻品種，經試驗結果顯示，具有品質優良、白米外觀佳、產能良好、穀粒較大、抗倒伏性及斑飛蝨等優點。各示範栽培區濕穀產量，每分地可達1,600~2,000台斤，且未發生嚴重病蟲害，值得推薦給農友種植。

黃場長帶領與會農友前往試種田區觀摩，並與農友們交換栽培心得。當農友們看到一片黃澄澄稻穀，由衷的歡喜溢於言表。黃場長指出，高雄147號米飯是他吃過最好吃的品種，雖然新品種對白葉枯病的抵抗力稍弱，但只要正確用藥，防治得宜，可大幅降低罹病的損失；新品種對寒性已較其他香米品種改善許多，但中北部及花蓮地區2期作不宜過晚種植，避免因抽穗期寒害造成損失；因穗上發芽率檢定結果偏高，第1期作收穫期間，應把握適時收穫，以避免因穗上發芽造成損失。

高雄147號命名推廣後，各地區試種都有良好的表現，若對特性或栽培要點有興趣，請洽本場作物改良課吳志文課長(08-7746728)或張助理研究員芯瑜(08-7746734)洽詢。●



黃場長(前右1)與觀摩會農友合照



尤順榮農友分享試種高雄147號心得



穀粒健康飽滿的高雄147號稻穗

枋寮 綺羅香 愛文芒果乾~讚!

文·圖/吳倩芳

枋寮地區每年愛文芒果生產量達7,000多公噸，新鮮果實主要供應國內市場、直銷、網購、宅配或外銷大陸等。

枋寮地區農會為了讓消費者嘗到不一樣風味的芒果，並為果農開闢另一條產品行銷通路，於是聘請專家來指導員工製作芒果乾。王品牛排一頭牛只做6客牛排，而枋寮農會則是一粒芒果只做二片芒果乾，質厚香甜。

芒果乾的原料是農會向果農直接收購削皮的果肉，在農會的農特產品加工廠開始進行21小時的果肉烘烤。烘烤過程中，工作人員必須靠經驗拿捏精準的火候；且為了讓果肉受熱平均，要不斷的翻面與檢查烘烤情形，這樣才能保持芒果原有的天然香甜與Q度。

在烘烤的過程中，依形狀大小及是否完整，分為A、B、C三

級，再進行真空包裝及銷售。枋寮農會今年雖然是首次製作成品約2,000台斤，但保有芒果原有果肉顏色、厚而軟Q的芒果乾，嘗起來甜中帶微酸，又具香味，透過員工們「吃好道相報」，目前已銷售7成，想嘗鮮的老饕們，要加快腳步喔！

為了讓此項產品能在市場上佔有一席之地，該農會亦委請國立成功大學創意產業設計研究所，協助構思產品的行銷創意，以開創美好的明天。●



經過烘烤的愛文芒果乾



「綺羅香」品牌愛文芒果乾

台灣蓮霧世界第一

進階班訓練向前行

文·圖/李賢德、黃瑞常

台灣蓮霧產業在世界首屈一指，亦為本場發展重點，自85年推動蓮霧產業整合以來，持續不懈。如今為突破台灣農產業發展困境，因應加入ECFA之衝擊，增強蓮霧產業之國際競爭力，本場特於6月20日~7月1日，辦理第一梯次「蓮霧產業經營進階班」，期以建立蓮霧產業結構，帶動其他農產業之發展，提高農業經營利潤，建立農民信心與從農意願，培育世界級競爭力的專業農民。

本場轄區蓮霧面積4,854公頃，占全台86.2%(99年)，其餘主要分佈在宜蘭、嘉義、南投等地區，種植品種以南洋種及大果種為主。本進階班以發展高屏普及全島、適地適種終年蓮霧、內銷為主外銷為輔之前提下，而執行差異化輔導策略：

1. 偏重傑出果農之栽培技術：以草根性創新為主，機構性創新為輔，兩者授課時數分別為30時、32時，較其他以試驗研究機構之理論為主者，差很大。因為說得好不一定種得好，應多多學習傑出果農的秘方。
2. 行銷重於生產：農業經營以創造利潤為主，會賣比會種還重要千百倍。行銷課程14時(18.4%)，事先指導果農預防滯銷之態度與做法。
3. 疏散產區、產期與產量：不同地區種植不同品種，生產不同時期果品。屏東地區生產12~4月之南洋種與大果種為主，六龜地區適合11~4月之大果種與香水蓮霧，嘉義地區10~12月、4~6月大果種，古坑地區以4~7月之泰國種較佳，南投山地鄉則以7~11月大果種或南洋種較適合，至於宜蘭地區以6~9月泰國種之紅寶石品種較好。
4. 重視蓮霧產業整合工作：秉持產銷一元化精神，從生產層面草根班之實踐與理論並重、行銷領域之共同集貨、選別、分級、冷藏與建立共同logo、外銷模式，到成立蓮霧產業發展協會與策略聯盟組織。85年以來，幾未發生過蓮霧滯銷現象。



學員努力做果樹整枝修剪工作



農民(老師)認真說，學員專心聽。

美國加州園產品採後處理- 低溫鏈與壓差預冷

蔬菜、水果、花卉等園產品採收後仍有生長、後熟、老化等生理反應，內在成份也隨時間變化；且園產品含水量高，離體後容易失水軟化或腐敗。為了能夠減少產品失水，降低腐敗率，並進而控制其後熟、老化及品質變化，溫度的控制十分重要。

以青花菜為例，根據美國加州大學戴維斯分校園產品採後處理中心，Cantwell教授試驗結果顯示，青花菜採收後放在20°C的環境，短短2天之內，葉綠素和胡蘿蔔素含量就下降60%，維生素C和糖度也劇烈下降35%。顯示採後產品的口感、風味和營養成份都快速流失，但若存放0°C的環境，則15天之內，僅約10%的輕微變化。因此，為了能夠長期維持產品的品質，減輕產品供貨流通的時間壓力，園產品溫度的控制，已經成為美國加州農業不可或缺的一項技術。

園產品採收後，應快速移除田間熱度，使產品降溫至

文·圖/陳思如

可維持品質的範圍，這就是「預冷」的概念。預冷後的園產品，在包裝、貯藏、運送到販售過程中，都應該維持在低溫環境，稱之為「低溫鏈」。

預冷的方式有水冷、碎冰預冷、室冷、壓差預冷、真空預冷等，一般農友多利用冷藏庫來貯藏產品，這就是室冷。但紙箱內部的產品溫度，若要降到所設定的低溫，常需要一天以上的時間，若還沒完全降溫就出貨，則產品溫度不均勻，便無法確保品質。

而壓差預冷就是在冷藏庫中，利用抽風來加速冷空氣的流動，從紙箱側面的開孔強制進入紙箱，使產品能均勻地在1-2個小時內，就降到冷藏的溫度，又稱為強制風冷。這種預冷在加州水果產業應用，已經十分普遍。



低溫鏈包含產品在包裝的過程中都在低溫環境下進行。

預冷技術在臺灣應用不廣泛，主要是因為生產規模較小，農友各自包裝出貨，採後作業又缺乏整合，故採收後品質的控制及追蹤，應是今後努力的方向。



碎冰預冷是將產品包裝於防水紙箱中，再將流冰灌入。



壓差預冷是強制抽風，使冷空氣從紙箱側孔進入紙箱中，加速產品降溫。



真空預冷設備成本高