



高雄區農情月刊

第212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



豇豆抗病根砧走入農友豆園

文·圖／朱雅玲

見證豇豆不再「見錢死」



抗病根砧嫁接苗

本場於5月18日(週一)上午10時在鹽埔鄉永隆村潘清遜農友田區舉辦「豇豆抗萎凋病嫁接防治成果暨健康管理觀摩會」，向各界展示本場利用選拔出的抗病根砧，防治豇豆絕症－萎凋病的優異效果，吸引近60名豆農及相關業者與會，出席觀摩會的農友，對抗病根砧都深感興趣，反應熱烈，紛紛表示希望本場能早日技術移轉提供農民應用，以解決豇豆萎凋病問題。

觀摩會主持人戴順發副場長致詞時表示，豇豆萎凋病目前在臺灣，尤其高屏地區造成嚴重危害，使農民栽培意願大減，導致近10年來高屏地區豇豆栽培面積大幅減少654公頃，有鑑於此，本場積極選育抗病品種以解決此一問題，惟抗病品種育成曠日廢時，在初期階段，本場先篩選出3個極抗萎凋病的品系做為嫁接根砧，應用嫁接技術暫時解除燃眉之急。歷經2年的田間試驗，表現極為優異、穩定，本次觀摩會特別選定農友田區進行比較試驗，該田區為豇豆萎凋病嚴重罹病區，以往種植長豇豆多在開花期就罹病而大量死亡。在此次試驗中，未嫁接抗病根砧的植株在定植後10週已有65%死亡，而嫁接抗病根砧的植株只有0~2%死亡，展現良好的抗病力。

觀摩會中分別由張耀聰、侯秉賦及朱雅玲等3位研究人員說明豇豆合理化施肥、健康管理技術及豇豆嫁接抗病根砧

防治萎凋病成果。張耀聰助理研究員介紹豇豆合理化施肥，並建議農民採土送本場檢驗，再依檢驗報告內容適時、適地、適量施肥。侯秉賦助理研究員介紹豇豆關鍵病害－萎凋病、病毒病、煤黴病及主要害蟲的發生生態、診斷要領及綜合管理技術，介紹數種可以在採收期使用的安全資材，如窄域油、硫黃劑、亞磷酸、碳酸氫鉀、蘇力菌及保粒黴素(甲)等。也向農友們強調農藥不是萬靈丹，田間的衛生清潔及植株的健康管理，才是生產優質蔬菜的基本功。接著，由朱雅玲助理研究員介紹抗病根砧的篩選過程及成果，詳盡介紹各個階段試驗過程，展示所篩選出的3個優異抗病根砧不但使豇豆抗病力提升，也使產量大幅增加，並對豇豆品質沒有不良的影響。簡報結束後，隨即至豇豆抗病根砧試驗田區觀摩，農友們看到嫁接抗病根砧的效果極為明顯，個個讚不絕口。

戴副場長最後指出，本場所選出的3個豇豆根砧，抗病性極強、嫁接親和性佳，並可提升嫁接植株的產量，維持良好品質，實際利用價值很高，希望儘快將整套技術移轉業界推廣運用，各界若有意移轉此項技術，請逕洽朱雅玲助理研究員(電話07-662-2274#107)。



三尺青皮自根苗(左)與嫁接抗病根砧YR11組合(右)在田間表現差異極顯著



嫁接抗病根砧的植株結實纍纍情形



嫁接抗病根砧不影響豇豆品質



戴副場長於田間與參加農友合照



農友們到田間實際參觀嫁接抗病根砧的生長情形



本場榮獲農委會第7屆「政府服務品質獎」 第一線服務機關 特優獎

文／林嘉賓

行政院農業委員會為持續推動便民優質服務，積極鼓勵所屬機關統合運用資源，研發創新服務措施，提升卓越服務品質，並逐年依據行政院頒布「政府服務創新精進方案」，辦理所屬機關服務創新精進評鑑考核。103年第7屆評審結果出爐，本場於第一線服務機關類中脫穎而出，榮獲「特優」殊榮，全場員工獲知後無不人心振奮。

農委會第7屆服務創新精進實施計畫對象，為農委會各業務單位及所屬各級機關，有鑒於各機關單位業務屬性與服務品質目標差異性大，因而將實施對象分為2類，以區別為民服務的角色與重點。第1類為服務規劃機關；第2類為第一線服務機關，指日常業務直接、高頻率面對民眾提供服務的機關共15個。其中本場與林務局屏東林管處、漁業署漁業廣播電臺、水土保持局台中分局及防檢局基隆分局等5個機關同獲評為特優。

近年來各機關對提升為民服務品質皆不遺餘力，對「政府服務品質獎」的競爭亦相當激烈，本場此次能脫穎而出，實有賴本場團隊經多年來努力經營，除持續提供環境優美的洽公環境及各項合宜、便民服務設施外，全體同仁更秉持「提供需要服務，實際造福農民」的服務精神，在預算逐年遞減環境下，集中有限資源，積極努力育成農民需要的新品種，研發改良新栽培管理技術，並主動透過新聞稿、官方網站、Facebook、教育訓練及示範觀摩等方式推廣給所有的農民運用。此次得到這項殊榮，表示各項服務措施，獲得農友及各界人士高度肯定，值得欣慰。

本場於103年推出多項創新服務措施，諸如成功研發「生物農藥用之液化澱粉芽孢桿菌BaPMB01菌株量產暨應用技術」，有效防治作物絕症－青枯病與萎凋病，造福廣大農民，並以

830萬元天價標售，開創植物保護新頁；復育「黑米」特有品種－高雄陸選育23號，成功打造多納原鄉特色；協助拓展毛豆內銷市場，創造產業及消費者雙贏；開辦青年農民輔導專案，讓13位青年農民收益大幅增加，青春逐夢、幸福相隨；辦理蓮霧及棗優質管理果園評鑑品質競賽，達成對消費者、農友與環境友善三贏的目標。上述創新措施應是有效吸引評審目光的亮點，讓本場能在眾多競爭機關中脫穎而出的重要關鍵。當然，本場103年高達1,496萬3,255元的研發成果收入，在技轉金額及本益比(技轉收入/機關預算)皆為全國各農業改良、試驗機關排名第一的優異表現，及主動針對不同群使用者，首創5大類FB粉絲團的貼心服務，亦為本場爭取到不少加分。

最後黃場長也期許同仁再接再厲，以「創新」、「專業」、「熱誠」的服務信念，繼續精進服務品質，並指示同仁妥善研提104年度的服務品質精進計畫，提供農友及大眾更便民、友善及專業的服務。



黃場長現場為農友解答相關問題



本場研究人員在現場為農民解惑



本場研究人員親赴獅子鄉為原住民農友現場診斷，解決田間瓜食蠅問題。



本場研究人員為參訪來賓(大溪鎮公所綠竹筍產銷班)介紹果園草生栽培的好處。



本場研究人員為參訪來賓(嘉義縣中埔鄉農會農業產銷、家政班)進行導覽解說。



本場安排讓到場參觀的小朋友親自體驗種植植物的樂趣。

農產品食安服務專區

為您 破解 網路食安謠言

「激素催熟鳳梨吃多恐性早熟、香蕉使用催熟藥水，是真的嗎？」、「番茄含可致死之龍葵鹼？有影嘸！」看到好友瘋轉的這些似是而非的訊息，許多人因為無法分辨訊息真假，於是就直接將這些農產品列為拒絕往來戶，也間接傷害了農民。農委會表示，為了讓消費者可以更直接、正確的取得農產品食安訊息，該會特別將一般民眾容易誤解的問題蒐集、分類，列出常見的食安問答，並於該會網站建立「農產品食安服務專區」，由超過百位的專家學者為食安問題解惑。

農委會說明，「農產品食安服務專區」是該會集結所屬機關、各地試驗改良場所，超過百位專家學者的專業知識而成，目前彙整蒐集100多題包含農、林、漁、畜等產品常見的知識性與消費性問題。另外，民眾若有任何關於農產品安全的疑慮，可利用專區上「我有話要說」的功能來詢問，7個工作天，就可收到該領域專家的回覆。又，消費者在專區中所查到的問題解答，也可以按下分享鍵，透過臉書等社群網路與更多朋友分享，使正確知識得以在網路中快速傳播。

現在很多人的資訊都來自於網路，但網路上所流傳的資訊內容有許多謠傳或容易引起誤解。以日前網友轉傳番茄含有龍葵鹼為例，其實番茄含的是生物鹼，結構與龍葵鹼不同，且生物鹼含量會隨著番茄成熟遞減，對民眾食用安全沒有影響。農委會身為農產品主管機關，且擁有各類農作物專家，即日起將透過此專區一次說清楚，避免錯誤資訊不斷流傳。

農委會呼籲，當民眾接獲網路資訊時，可先至「農產品食安服務專區」(<http://www.coa.gov.tw>)中確認資訊內容正確性，避免有心人士或不實謠言影響市場價格，造成消費者恐慌，讓許多辛勤的農民血本無歸，也喪失民眾的消費權益，請大家共同呵護臺灣優質農產品。資料摘錄自農委會新聞稿104年4月30日

農產品食安服務專區



雨季來臨 請農友注意防範荔枝露疫病發生

文・圖／陳泰元

目前已進入梅雨季節，且荔枝正值結果期，極易遭受荔枝露疫病危害，為有效掌握病害防治最適時機，本場特別籲請農友加強注意荔枝露疫病的發生，及時採取防治措施，選用政府核准使用的藥劑並確實做好果園衛生管理工作，以確保荔枝品質及產量。

荔枝露疫病俗稱水傷、水霉病，除了新葉、花穗、幼果及成熟期果實會被感染外，在採後運輸的過程中果實也會遭受感染。當遇連續降雨約一星期後，靠近地面的果實會開始陸續出現病斑，初期呈現綠色或綠褐色斑點，1～2天後果皮表面會長出白色霜粉狀物，罹病果實極易腐敗造成嚴重落果。在運輸過程中，因為包裝箱內濕度較高，如有罹病果實或尚未發病的染病果實參雜其中，則開箱後可見整把果實或整箱果實全數腐敗。



荔枝果實罹患露疫病，果皮表面長出白色霜粉狀物。

防治荔枝露疫病一定要先做好清除罹病枝葉及果實等果園衛生管理工作，並改善果園通風及日照，降低果園濕度，再選用 80% 福賽快得寧可濕性粉劑、55% 腈硫醃銅可濕性粉劑、72% 鋅錳克絕可濕性粉劑、33.5% 快得寧水懸劑、33% 鋅錳乃浦水懸劑等植物保護手冊上的政府核准使用藥劑，並依其推薦施用方式使用；而在預防上，仍以非農藥資材－「亞磷酸」混合「氫氧化鉀」為最佳。本場已同時將輸日荔枝病蟲害防治用農藥參考基準置放於本場網站植物保護資訊項下荔枝病害用藥中 (http://kdais.coa.gov.tw/htmlarea_file/web_articles/kdais/4025/leechi-2.pdf) 供查詢，農友如在防治或用藥上仍有疑問，請逕洽 08-7389060，本場研究人員將竭誠提供服務。

萬綠叢中一枯枝

—防範咖啡木蠹蛾危害

文・圖／陳明吟

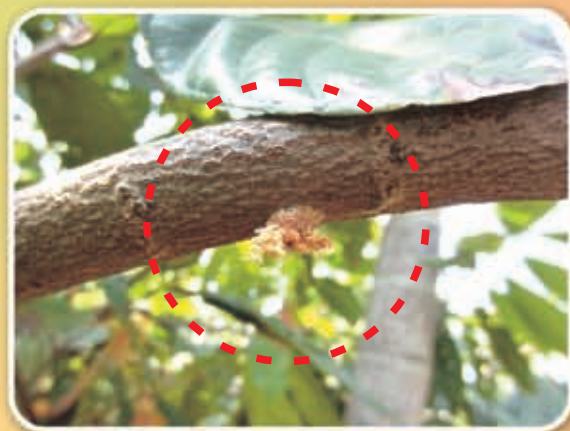
咖啡木蠹蛾是果樹及花木常見的害蟲，寄主植物除果樹(如荔枝、龍眼、蓮霧及番石榴)外，還包括公園或庭院的景觀樹木。其幼蟲最喜愛蛀食新梢、花梗及枝條，阻礙水分運輸，導致枝條枯死，或易受風吹而折斷。由於時序進入春季，正是各樹種萌發新梢時期，本場籲請農友及民眾，在樹上鮮綠葉子間，若突然有枝條的葉片呈現乾枯時，注意枝條下方是否有蟲糞排出的孔洞，若有，應將受害枝條剪下，銷毀或絞碎掩埋，以免幼蟲繼續危害別的枝條。

咖啡木蠹蛾寄主植物非常廣泛，包括經濟栽培的果樹類、鳳凰樹等林木類，以及扶桑等觀賞樹木類共約 80 餘種植物。每年可發生 1～2 個世代，成蟲出現高峰期為 4～6 月及 8～10 月，幼蟲族群高峰期則為 6～7 月。每一雌蟲一生平均產卵量近 600 粒，卵散產於幼嫩枝條、樹皮縫隙或腋芽處，剛孵化的幼蟲行動活潑，可自幼嫩枝條或腋芽鑽入，沿木質部周圍蛀食，阻礙水份向上傳輸，導致該枝條末端開始乾枯；幼蟲會沿髓部向上蛀食，形成隧道，糞便自蛀入口排出，經 4～5 個齡期後於枝條內化蛹，幼蟲期約 70～200 天，成蟲壽命僅 2～6 天。

山坡地因缺乏水源，樹木種類又多，經常成為咖啡木蠹蛾的重要棲息地，因此，近山坡地的果園於新梢萌發時，應特別注意咖啡木蠹蛾的危害。發現被害枝條時，應剪除受害枝條並銷毀。於田間或庭院，則可利用其成蟲的趨光性，設置近紫外光(俗稱黑燈管)誘蟲器，於夜間誘殺成蟲，以降低其族群密度。此外，於每年成蟲羽化盛期，於觀賞植物可施用化學藥劑，例如低毒的「賽洛寧」或「第滅寧」等藥劑，並兼防其他鱗翅目蛾類，如臺灣黃毒蛾及小白紋毒蛾等；在果樹上，則應依照類別，使用核准於該項作物，可以防治鱗翅目(蛾、蝶類)害蟲的藥劑。農友或一般民眾在該蟲的鑑別及防治上，如有進一步疑問，請直接與本場聯繫(08-7389060)，技術人員將竭誠提供服務。



荔可可樹遭受咖啡木蠹蛾危害導致枝枯



咖啡木蠹蛾蛀食可可樹枝條的孔洞及排泄物



咖啡木蠹蛾的蛹殼與成蟲



咖啡木蠹蛾幼蟲

人物特寫

第2屆青年農民 王興麒

文・圖／鄭竹均



楊課長、陪伴師與王興麒討論經營方向

王興麒專科念電機工程，畢業後到知名電子公司工作，後來覺得看不到願景，且要輪班，深感身體愈來愈差。此時剛好姊夫開環保公司，便轉行到姊夫那幫忙，上進的他，於是進一步到大學進修環保工程，不只獲得學位，還拿到甲級廢棄物處理及甲級空汙處理執照。之後，他到規模更大的環保公司工作，但是辦公室的

勾心鬥角，讓他如坐針氈，喜歡冒險的他，乾脆辭職隻身前往澳洲打工兼度假。

在澳洲待了1年後，因為父親想退休，希望王興麒回來接家裡的農務。於是，3年前結束外面的「漂泊」。

在澳洲時，王興麒看到澳洲的農業都是大面積且機械化。回來之後他想將澳洲學習到的優點引進，所以陸續添購小型農機具、蓋廠房、租賃土地擴大面積。

父親的水稻栽培是採慣行法，但是王興麒想要做安全農業，生產無毒的水稻。這些理念與父親原本的作法有所差異，所以2人有過衝突，但是孝順的他仍然耐心與父親溝通。

王興麒想要生產安全、無農藥殘留的稻米，主要是受到本身為專業環工的影響，他想讓消費者吃得安心，開創自己的通路、自己的品牌。於是他管理的6公頃土地中，父親讓他完全按照自己的方式管理1.2公頃，這1.2公頃有經過SGS認證、沒

有使用農藥，預計今年6月初小包裝上市。此外，為讓消費者吃得更安心，王興麒將6公頃農地生產的農產品申請產銷履歷。

王興麒說他會申請農委會的青年農民專案輔導計畫，主要是看中輔導過程有專業的協助，包含田間管理技術、如何不使用化學藥劑就能做好病蟲害管理、包裝logo設計、銷售…等等。他表示，要從慣行農業跳到安全農業，有很多技術需要突破、學習。

王興麒說安全農業是他的經營理念，他想自創品牌將安全的稻米自產自銷。希望種出的安全稻米是大家都能接受的價格，人人都吃得起，這才是他從事農業的目的。未來，他計劃結合附近的幼稚園、小學、國中，從事農業體驗，教育下一代讓他們了解自己吃的米是如何來的。水稻生產有季節性，當今農業缺工嚴重，他計劃提供打工換宿，讓對農業有興趣的年輕人回鄉務農。



王興麒秧苗場一年培育4萬箱



王興麒悉心照顧6公頃水稻田



1.2公頃的安全稻米預計今年6月上市

檸檬帶你進入戀愛世界

文／曾玉惠 圖／陳俊延

輕食醬汁－檸檬和風醬

材料：醬油2湯匙、冰糖及柴魚各1湯匙、水1杯、檸檬汁1～1½湯匙。

做法：

水加醬油、冰糖及柴魚煮開，改小火熬煮，至柴魚香味四溢即熄火，將柴魚醬油過濾，冷卻後加檸檬汁（依個人口味決定添加的量），拌勻即為檸檬和風醬，可作為日式沙拉及涼麵用的醬汁。



檸檬和風醬的應用

芙蓉豆腐沙拉

芙蓉豆腐切成4份→放於沙拉碗中→豆腐上面放燙熟的小卷、綠花菜及蟹肉（或蝦子）→淋檸檬和風醬。

酸辣檸檬魚

材料：鱸魚1尾（約450公克）、檸檬2粒、蒜頭30公克、辣椒1根、蔥1根、薑15公克、洋蔥30公克、香菜葉少許。

醬汁調味料：糖1湯匙、鹽1茶匙、醬油1湯匙。

做法：

1. 鱸魚處理後洗淨，在魚身上劃2刀，抹上少許鹽備用。
2. 檸檬1粒壓汁、1粒切薄片；蒜頭及辣椒切碎；蔥、薑及洋蔥切絲。
3. 醬汁調味料加入蒜頭、辣椒及2湯匙檸檬汁混合拌勻成醬汁備用。
4. 取長盤放入薑絲、蔥絲，再放作法1的鱸魚，在魚身上放洋蔥絲，淋上醬汁，放入滾水蒸鍋中，以大火蒸約12分鐘，取出，加香菜及檸檬片即成。



（曾玉惠 攝）