



高雄區農情月刊

第192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



2013十大經典好米— 高雄145號、高雄147號表現亮眼

文·圖／張芯瑜



吳俊賢(左1)陳毅鴻(左2)農友與胡副主委合影

行政院農業委員會於9月12日公布「2013十大經典好米」選拔活動得獎名單，本場育成的水稻「高雄145號」

及「高雄147號」品種，在眾多良質米環伺競爭下，受到評審肯定脫穎而出，雙雙獲選，表現亮眼。

今年十大經典好米選拔分為非香米組與香米組，選拔過程競爭激烈，經全國兩階段公平、公正、公開評選，最後決賽，各組都只選出5名。高雄市大寮區陳毅鴻及宜蘭縣宜蘭市葉水盆農友以「高雄145號」奪得非香米組經典好米榮譽；高雄市大寮區吳俊賢農友則以「高雄147號」獲選為香米組經典好米，初試啼聲即斬露頭角。

本場水稻專家吳志文課長表示，高屏地區今年1期作水稻收穫期間，遭遇連續大雨，造成發芽率偏高及穀粒充實不良，而大寮區能分別以「高雄145號」及「高雄147號」囊括2席，很不容易，凸顯此2水稻品種的優越性。「高雄145號」係本場於民國93年6月3日命名推廣，具有穀粒短圓，稻穀耐儲藏，容重量、碾糙率、碾白率及完整米率均高，且白米透明度良好，米飯適口性甚佳，煮成米飯後，冷熱都很好吃等特性；高雄145號除米質優良外，其株型外觀良好，對葉稻熱病具中等抗性，對白葉枯病則具中等耐性，適合有機栽培。因此，「高雄145號」自96年參賽以來，連年都獲得評審青睞，每年平均獲得2~3個獎，得獎農友分布於台灣中、南、東部，顯示其適應性強，且品質廣獲各界高度肯定。

另一優質新品種「高雄147號—香鑽」，是本場於99年命

名的香米新品種，其食味品質及外觀與高雄145號在伯仲之間，但對稻熱病及斑飛蝨具相當抗性，米飯有淡淡芋頭香，且植株耐倒伏、產量高，堪稱香米類的新秀，是稻農及消費者的新選擇，目前已非專屬技術移轉給高雄市美濃區農會生產上市，其禮盒包裝產品深受消費者青睞，供不應求，相信該品種在獲選為十大經典好米後，知名度將繼續上揚，更加帶動市場需求。

高雄市大寮區農友陳毅鴻及其姊夫吳俊賢兩人，曾為莫拉克風災受災戶，隨其父親—陳家成農友投入有機水稻生產，接手家中廣達12公頃稻田；該家族成員自96年起，連年奪得十大經典好米大獎，堪稱台灣「好米世家」。今年2人以有機栽培方式，分別以「高雄145號」及「高雄147號」代表大寮區參賽，分別在非香米組及香米組獲獎，且都是3年內分別2次獲獎，再為陳家成家族增添光輝的一頁。

台灣出好米，研究人員育出的良質米品種繁多，而能生產良質米的區域也逐漸遍及各地，不再只侷限於早期的花東地區。以高屏縣市為例，由於選種品種優良，栽培技術精進，近幾年來，包括大寮、美濃、新園及東港，在全國十大經典競賽中都連年獲獎，儼然成為良質米生產的新重鎮。相信只要高屏區內稻農、米商及餐廳業者能重視產地及品種的標示區隔，必能帶動米飯美食的消費風潮，有效提升優質稻米的價值，開創米飯美食文化的新風貌。



優質香米品種-高雄147號(單株)



2013十大經典好米得主(香米組)—
高雄市大寮區吳俊賢農友



2013十大經典好米得主(非香米組)—
高雄市大寮區陳毅鴻農友



陳毅鴻與吳俊賢先生的自有品牌一日品有機米

本場轄區榮獲 2 席 全國十大績優產銷班

文・圖／蔡文堅

兩年一度的全國十大績優產銷班選拔，成績日前公布，本場推薦參選的產銷班表現亮麗，屏東縣高樹鄉果樹產銷第 24 班及高雄市永安石斑魚產銷第 8 班勇奪全國十大績優產銷班殊榮；高雄市阿蓮區蔬菜產銷第 7 班、大樹區蔬菜產銷第 1 班及屏東縣南州鄉蔬菜產銷第 1 班則獲得全國優良產銷班。

102 年全國十大績優產銷班評選，全台共有 30 班農漁牧產銷班角逐；經評審委員票選 10 個績優產銷班。本屆本場轄區產銷班囊括 2 席，誠屬不易。

榮獲 10 大績優產銷班的高樹鄉果樹產銷第 24 班主要經營作物為蜜棗，品牌為「寶島南方棗」，在潘志民班長的領導下，以共同經營來降低產銷成本；並以具環保概念、市場需求導向的健康管理生產優質的蜜棗。創新經營模式，以「幸福全記錄、棗到幸福村」的廣告標語，建立品牌故事，做多元化行銷與積極開發產品附加價值。班員年收入高達 250 萬元，因此帶動第二代農家子弟回鄉務農意願。

高雄市永安區石斑魚產銷第 8 班，班長蘇國禎先生，產品為石斑、龍膽石斑，面積 25 公頃、年產量 59 萬台斤、產值 92,000 千元。本班特色為生產與環保兼顧，引用天然氣廠無污染冷排水海水養殖，友善環境、減少地層下陷並且運作完善，向心力強，吸引班員子弟返鄉，活化漁村，運用多元管道開拓國內外市場且積極回饋社會，協助學子活用知識，體驗漁業。

另外，榮獲優良產銷班的高雄市阿蓮區蔬菜產銷第 7 班，品牌「阿蓮庄」，班員年輕化，產品安全及可追溯目標，提高產品附加價值，也造就班員年平均所得在 100 萬元以上。

高雄市大樹區蔬菜產銷第 1 班經過 88 風災的摧毀淬煉，班員凝聚力更強，產銷班具備育種及克服冬季低溫授粉的核心技術，生產高質量的苦瓜，並以「菜根香」品牌行銷，獲利率在 60 % 以上。

屏東縣南州鄉蔬菜產銷第 1 班以班名義承租完整集中田區，以共同經營模式，降低產銷成本，註冊「巷仔內」班共同

品牌行銷，提高班員的收益，確保班員獲利率在 50 % 以上。

輔導轄區產銷班經營是本場重要業務，平時提供產銷班農業技術及經營管理輔導。本屆獲獎產銷班班員，經常參加本場舉辦的教育訓練及示範推廣研究計畫，本屆十大績優產銷班選拔，本場轄區能奪得 2 席，確實難能可貴，本屆績優產銷班的輝煌成績，已張貼於本場網頁，供各界人士參考。



績優產銷班—高樹鄉果樹產銷第 24 班創新有活力



高樹鄉果樹產銷第 24 班「寶島南方棗」品牌環保再利用包裝



績優產銷班—永安區石斑魚產銷第 8 班團結合作有紀律



優良產銷班—阿蓮區蔬菜產銷第 7 班設施栽培番茄大幅增加收益



優良產銷班—南州鄉蔬菜產銷第 1 班配合本場辦理示範觀摩活動



優良產銷班—大樹區蔬菜產銷第 1 班辦理講習訓練



果皮呈現淡綠色至黃綠色表示成熟度適中，凹凸不平的外表是美味芭樂的特徵之一。

抗氧化、養生—吃芭樂就對了

文・圖／朱培君

清除能力，可降低燒烤產生的致癌物質及香腸、培根等加工肉品中，亞硝酸鹽對人體的危害，想兼顧美食與健康的民眾可多多食用。

芭樂是原產中南美洲的熱帶水果，台灣四季都盛產，高雄及彰化是最大的產地，購買容易且價格實惠。營養價值極高，依據美國農業部 (USDA) 營養資料庫，每 100 公克的芭樂，維生素 C 含量高達 228.3 毫克，超過奇異果 2 倍之多 (92.7 毫克)，位居台灣水果之冠。維生素 C 可以清除體內致癌的自由基，抗氧化力強；國立研究單位也指出，將國產的珍珠芭樂果汁稀釋 100 倍後，即可清除 90% 以上的亞硝酸鹽，而亞硝酸鹽常添加在香腸、培根及熱狗等肉類加工品中，與肉類的蛋白質結合後，會產生致癌的亞硝酸胺，因此，烤肉的季節食用芭樂不僅可以解油膩，還能降低燒烤食物所帶來的風險。

秋冬是品嘗芭樂的最佳時機，因為這個季節日夜溫差大，果實糖度高，脆度佳，糖酸比例適中，風味最佳。購買芭樂時，可挑選果皮呈淡綠色至黃綠色的果實，成熟度適中，若太過青綠，會因成熟度不足而有澀味。

挑選芭樂的撇步—表皮凹凸不平有顆粒狀，果實比重大，拿起來有沉沉的感覺，果臍縮口小，外觀飽滿等，都是美味芭樂的指標。建議民眾購買回家後，將果皮洗淨後直接食用，如食用不完，應用塑膠袋包好存於冰箱，才能延長芭樂的新鮮美味。時值中秋佳節，本場呼籲民眾，在攝取肉類或海鮮烤物時，應儘量多食用蔬果，以兼顧美味與健康，而其中，尤以芭樂為首選。



秋冬季節是品嘗芭樂的最佳時機



優質芭樂的果臍縮口小



分組討論時學員踴躍提供意見



課堂上學員發問熱烈



學員輪流上台報告學習心得

芒果進階選修班～圓滿結訓

文·圖／楊文振

本場為加強芒果專業農友的栽培管理技術，自8月26日至30日辦理芒果進階選修班訓練，總共有來自南部地區的30位學員參訓，30日下午上完綜合討論後，圓滿結束5天的訓練，學員滿載而歸。

芒果是南台灣重要經濟作物，栽培面積集中在台南、屏東、高雄。本次訓練班學員，除1位來自台東外，其餘都來自台南以南地區，達到培養在地人才的目的。芒果栽培管理進階選修班主要課程包括：芒果品種介紹、病蟲害防治、農藥管理與安全使用、產期調節、生物性液肥製作技術、芒果簡易加工技術與分組討論。講師都是一時之選，個個學理基礎深厚，田間實際經驗豐富，講授內容深受學員的肯定。分組討論時，學員整理5日來所學心得及本身經驗，每位都講得頭頭是道。

最後一堂課－綜合座談，學員們除稱讚訓練班講師群的专业，也肯定本場提供優質的學習環境，對工作人員貼心的服務態度，更讚許有加。學員希望結訓後能繼續接收到本場的農業訊息，以及栽培管理與病蟲害診斷防治諮詢服務。



結訓後講師及學員合照留念

黃場長利用主持綜合討論的機會，向學員們宣導，本場設有官方網頁，內容豐富、資料及時更新，歡迎大家多加查詢利用；另外也特別在本場臉書(FaceBook)成立農民訓練學員交誼廳，歡迎大家加入，可隨時得知本場最新訊息，並可與其他學員相互交流；如有問題，也可上網張貼，本場的研究人員會儘快給予答覆。最後，學員和老師合照留念，互道珍重再見，圓滿結束5天的訓練課程。

農業雲端應用訓練班 學員收穫滿滿

文·圖／林勇信

本場為提升農民對雲端技術的認知及其應用於農業創新與電子商務行銷的能力，以提高經營效益，特別於9月2~3日在本場推廣大樓開辦「102年度農業雲端應用與電子商務行銷訓練班」。由於課程規劃與講授內容兼顧理論與實務，切合農友實際需求，報名非常踴躍，共有81位高、屏地區農民參訓，學員紛紛表示，獲益良多，收穫滿滿。

電腦資訊的應用已遍及農業各領域，各項農業研發技術成果、生產調查、農產品交易、行銷服務等資訊或活動，都可以透過網際網路傳遞利用及創新加值，今年轄區剛出爐的全國十大績優產銷班，高樹果樹產銷24班，即利用網路行銷以22%的產量創造48%的產值，入選全國優良產銷班的阿蓮蔬菜產銷第7班，也是利用網路行銷創造佳績。

掌握網路科技發展趨勢，拓展其應用範圍，是當前農業創新經營，提高經營效益不可或缺的一環，也是農青世代必備的能力。所以本次學員中有近7成是45歲以下的農青族群，其中有多位是參與「小地主大佃農」計畫的大佃農或「吉時從農」專案輔導計畫的青年農民，還有回鄉從農的農二代，顯示大家對應用網路科技創新農業經營的重視。

這個訓練班課程包括：農業發展趨勢與創新經營；漫談農業雲端服務(介紹雲端的概念及農委會已提供的農業雲端服務)；農業生產組織經營管理系統在農業經營上的應用；農業產學雲端服務平台介紹與應用；中華電信在農漁業雲端管理的應用與趨勢；瓜瓜園創新經營及大農場導入雲端技術之經驗分享；農

產品行銷策略與規劃；農業電子商務行銷技巧及農業創意行銷案例分析。由於課程規劃與講授內容兼顧理論與實務，切合農友實際需求，報名人數是原訂招收名額40位的兩倍。

結訓座談時學員反應熱烈，表示收穫良多，同時建議，未來能規劃實務操作的進階課程。2天的訓練課程只是起點，希望大家能善用資訊科技，提升農業加值效益；而本場也引領此一風潮，在全球資訊網提供及時且豐富的內容，歡迎大家隨時上網查詢利用，也率先成立官方臉書(FB)，與各界互動交流，如有農業相關問題，可上網留言，會有專人負責彙整答覆，期望與農民齊頭並進，善用雲端科技，開創農業新紀元。



學員聚精會神專心聆聽



參訓學員結訓後大合照



吳鴻榕科長介紹農委會雲端服務系統，並與學員互動加深學習效果。



屏東科技大學龔旭陽院長介紹農業產學雲端服務平台

反詐騙 關鍵字報告

聽到詐騙關鍵字請撥...
Call 165 to help fight phone fraud.

牢記123 防騙真簡單!!

1. 聽清楚詐騙電話內容？是否有以上關鍵字？
2. 聽清楚，立即撥上165電話，不論歹徒是否掛斷電話。
3. 快撥165防騙專線查詢，將詐騙電話號碼內報給165

醫院通知：有人冒名領藥！
中華電信通知：有人冒辦門號！
警察通知：你個人資料被冒用！
檢察官說：你是詐欺人頭戶！
去超商收法院公文傳真！
要將存款領出來監管帳戶！

165反詐騙諮詢專線
www.165.gov.tw

行政院
Executive Yuan



主廚之一吳維斌先生

五星級米飯料理挑動舌尖

文／曾玉惠·圖／楊世勇、吳維斌、陳俊吉

今年6月26日在本場辦理的「2013高屏地區十大米飯美食決賽」榮獲亞軍的東港海產餐廳婚宴會館，以「高雄145」春上米為基本食材搭配「東港三寶」製作的「春米櫻花蝦堡套餐」，可以同時品嚐到黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子以及白米、紫米和糯米製作的創意米堡，歡迎老饕前往嘗鮮。

18歲入行，累積30年廚師經驗的吳國忠先生，原本經營日本料理，為了推廣在地農、漁產，餐廳改為供應多元化餐點。餐點特色就是以時令海鮮為主，配合在地農產品，調理新鮮又好吃的餐食；有創意美食及傳統口味，消費者可依個人喜好及預算挑選。

吳國忠先生以「高雄145」春上米為主要食材，並搭配紫米、糯米及享譽全國的「東港三寶」製作不同口味的米堡，配上濃郁的南瓜濃湯，堪稱經典。點1份「春米櫻花蝦堡套餐」就可以同時吃到香Q彈牙、口齒留香的米飯及鮮味十足的黑鮪魚、櫻花蝦和油魚子，不只是挑動舌尖，還兼顧創意與傳統。

吳國忠推廣在地食材不遺餘力，他規定會館裏的12位師傅，每個月都要研發新菜，每月初五的晚上，會舉辦小型「新菜色競賽」，內、外場32位同仁都要出席，彼此觀摩研習，以激發師傅們的創意，研究適合推出的新美食，以滿足老饕常客的口腹之慾，並希望獲得觀光客的青睞，以吸引人潮。

吳國忠指出，東港海產餐廳婚宴會館的美食，主要是以當

地食材研發時令海鮮料理，新鮮、平價就是最大的特點，所有料理絕對不加入人工味精，保證好吃！尤其特別推薦蒜香海鮮羹，大蒜的香味融合海鱸的鮮味，美味可口，魅力無法擋，真的非常非常好吃。婚宴會館一樓供應現點料理，菜色多元，亦有客製化佳餚；二樓則專辦婚宴，依消費者需求變化料理菜色。想吃「春米櫻花蝦堡套餐」必須在一星期前預訂，因為米堡為純手工製作，過程繁瑣，相當費時，所以只在星期一至星期五採預約供應，專程至東港嘗鮮者務必記得電話預約，才不會空走一趟，預約電話為08-8354520，地址：屏東縣東港鎮光復路一段312號。



五星級米飯料理「春米櫻花蝦堡套餐」



櫻花蝦炒飯拼鰻魚壽司



火焰松阪黑鮪魚



蒜味海明蝦



農產品品牌介紹

品牌名稱：菜根香



產銷班：高雄市大樹區蔬菜產銷班第1班

產 品：苦瓜、絲瓜、胡瓜、南瓜

產 期：全年

客服專線：07-6561532 / 0937-680149

菜根香的瓜果類蔬菜均以網室設施栽培，減少病蟲害及農藥使用，具有吉園圃安全蔬果認證標章及產銷履歷驗證，消費者可安心選用。

菜根香的苦瓜還是比賽的常勝軍，93年本場舉辦高屏區苦瓜評比及95年大樹鄉苦瓜品質評鑑都榮獲第1名；99年大樹區苦瓜品質評比摘得第1及第3名；101年大樹區苦瓜品質評比得到第2及第3名，品質保證，營養滿分。



文／吳倩芳 圖／產銷班提供