



高雄區農情月刊



中華民國精彩一百
第165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

服務不打烊 ~ 蔬菜產銷班健康管理輔導

文·圖/陳昱初

為配合產銷班農民技術需求與作息時間，本場特於6月16日晚間7時30分，假屏東縣里港鄉三廓村慶濟宮民眾活動中心，舉辦蔬菜栽培及病蟲害健康管理技術講習會，輔導農友茄科蔬果及瓜類作物正確病蟲害防治及健康管理觀念，以降低生產成本，提升市場競爭力。

講習會由黃德昌場長及里港農會推廣股莊龍雄股長共同主持，首先由莊股長說明，本次技術講習會是產銷班的主動要求，目的在輔導瓜茄果類產銷班農友的栽培技術。但為體恤多數農友白天農務繁忙，特別利用晚間辦理，並請黃場長率領包括植物病理、昆蟲及園藝作物栽培領域三位博士專家來進行技術講習。

講習會中，黃場長親自向農友講



黃場長講解茄科蔬果及瓜類作物正確病害防治健康管理技術

解茄科蔬果及瓜類作物健康管理技術及病害正確防治要領，戴順發博士指導茄科蔬果栽培技術，莊益源博士解說茄科蔬果及瓜類作物蟲害防治對策，均獲得在場農友熱烈回響。

黃場長進一步表示，如果作物肥培或病蟲害管理失當，將會對環境、植物及消費者健康造成負面影響。因此，落實農產品的健康管理，包括合理化施肥及病蟲害整合性管理，非常重要，希望與會農友，都能採取田區土壤，送交高雄場進行檢測分析，作為合理化施肥的依據。

黃場長表示，若農民有任何作物栽培管理技術、病蟲害防治、合理化施肥或是作物健康管理問題，請隨時洽詢作物環境課陳昱初課長(08-7746755)，高雄場服務不打烊，包您滿意。●



產銷班農友熱烈參與夜間講習活動

李美英功成身退

文/溫漢嬌·圖/陳俊吉

會計室李美英課員在本場服務37年，這一段漫長歲月(18歲到55歲)是人生當中最精華最重要的時期，全部埋單貢獻於高雄場，感謝她這段期間在工作上的努力與付出，讓會計室業務能夠順利圓滿完成，不僅例行業務均能事先規劃，預為準備，上級E-mail查填之各項調查表報，也均能快速完成回傳。

李課員不僅工作認真，與同事相處和諧融洽，而且也是各改良場會計室新進人員諮詢業務的熱心窗口，本場會計室業務處理嫺熟素為其他改良場所會計室所稱羨。因此我們對老同事李課員的退休，感到依依不捨，但是再好的筵席總要散會，而退休也是每個人努力工作之衷心期待，在此感謝李美英課員匡助良多，由衷祝福她退休生活美滿愉快，並祝福大家健康快樂。●



黃場長頒贈李美英小姐獎座

輸日檬果「三氟敏」

安全容許量 已大幅調降，請農友謹慎使用

文／曾敏南

「三氟敏」在檬果栽培過程可用於防治炭疽病，本藥劑在我國檬果安全容許量標準為1 ppm，而日本則於今(100)年2月9日，由原5.0 ppm下修為0.7 ppm。

由99年度藥毒所之「供果園農藥殘留檢測」結果，發現田間採樣698件檬果中，共檢出「三氟敏」高於0.7 ppm者有7件。由此可知，若於檬果生育後期施用三氟敏，可能有殘留量超過日本訂定上限的疑慮，故建議輸日檬果農民於果實生育後期，應避免使用三氟敏，或調整防治用藥，改以「克收欣」、「亞托敏」、「依普同」及「撲克拉錳」等藥劑防治。

其他有關輸日檬果病蟲害防治用農藥參考基準資料不勝枚舉，敬請詳閱本場網頁<http://www.kdais.gov.tw>「公告資訊」。

日本長壽村的飲食密碼～屏東扁實檸檬好滋味

文·圖／邱祝櫻

您到過日本沖繩觀光嗎？您知道日本長壽村在那裏？答案就是沖繩縣北方的大宜味村。許多人都很好奇，當地居民為何會那麼長壽？本場黃德昌場長說，據推測答案之一就是經常食用「扁實檸檬」，一種和金桔很相似，原產於台灣東部與沖繩的山橘變種，俗稱「山桔仔」。現在，消費者

有福了，喝扁實檸檬果汁，不必到日本，屏東縣在地生產，香氣誘人的扁實檸檬特調果汁，就可以為您健康加分、元氣加油。

日本沖繩的大宜味村為何有日本長壽村的美稱？黃場長說明，當地居民約3,500人當中，就有3~5位百歲人瑞，比起日本本土每10萬人當中有3~20人高出許多。「扁實檸檬」在百歲人瑞的加持下，紅到國內外，不得不讓人注意這個不起眼的小宗作物。

扁實檸檬 (*Citrus depressa* Hayata) 又稱扁平橘或台灣香檬，英文名稱為 Shiikuwasha 或 Sikuwasa，含豐富的nobiletin (川陳皮素)。許多文獻指出，川陳皮素具有諸多機能，包括抗發炎、抗癌症、抗



扁實檸檬樹體和金桔相似

動脈粥狀硬化、抑制血糖值與血壓的升高等作用，還有改善消化不良與舒緩氣喘等功能。因此，日本沖繩縣挾百歲人瑞長壽村名氣，發展出許多扁實檸檬保健產品，例如果汁、醋、糖果、餅乾、膠囊等，廣受日本民眾及外國觀光客青睞。

有鑑於扁實檸檬是原產於台灣的機能性柑桔種類，7年前台大蘇鴻基教授即在高樹地區進行健康種苗繁殖，本場近年來進一步鑑定其機能性成份，並研發技術層次較高的加工利用技術；而屏東縣則以永信生產合作社46公頃最多，邱主席不捨這傳統好滋味流落異鄉，目前已結實收成，其果汁和檸檬、金桔、柳丁汁調合後，香氣四溢、風味絕佳，令人垂涎三尺。黃場長希望轄區內具有地方特色的扁實檸檬產品能發光發亮，讓國人品嚐在地好滋味，健康滿滿。消費者如有任何問題，歡迎您逕洽邱永豐主席(0912-746576)，將會讓您滿意。



台灣扁實檸檬



扁實檸檬茶包



扁實檸檬的冷凍果汁及茶包

平凡中的保健瑰寶~

芭樂葉類黃酮遠勝於蔓越莓



芭樂葉茶包產品

本場為開發芭樂(番石榴)葉保健產品，利用新穎分析技術，針對芭樂

葉活性多酚分布與含量進行研究。在與進口蔓越莓比較所含多酚種類與含量時，驚人發現，本場篩選出的芭樂品系葉片，總多酚及總類黃酮含量，竟分別為蔓越莓的3倍及2倍高。

當進一步分析，更具活性的槲皮素醣苷(quercetin glycosides)及楊梅素醣苷(myricetin glycosides)等活性黃酮醇含量時，更發現，存在芭樂葉的含量遠高出蔓越莓約10倍多，而抗氧化活性也呈現了相同的結果。因此，當國人為保健養身，在日常飲食中希望多攝食植物多酚時，芭樂葉的保健功能遠優越於大眾熟悉的蔓越莓。

回顧古籍記載，以曬乾的芭樂葉泡茶，在內服方面，可以治療腹瀉、急慢性腸胃炎及痢疾；在外用方面，將新鮮葉子搗爛敷於患處，可以治療跌打損傷，且具有消炎作用，加速傷口癒合。近代科學研究更明確顯示，芭樂

葉具有降血糖、舒張血管、維持血管暢通與正常脈動、預防靜脈瘤與靜脈擴張及強健心臟等功能。此外，芭樂葉還具有很強的抑制病原菌效果。綜觀古今論述及科學研究結果，芭樂葉實為相當值得開發的保健產品素材之一。

芭樂是高屏地區重要的經濟果樹。長期以來，也是本場致力於研究改良的重點作物之一，無論在栽培技術、品種選育、土壤肥培管理與病蟲害防治上，都投注了可觀的人力與資源。

近年來，為促進芭樂高附加價值產業發展，本場更積極投入芭樂保健產品的開發研究，並以芭樂葉抗菌、與有益菌的協力作用及活性多酚成份等相關研究為基礎，成功研發芭樂葉茶產品，此外，為使芭樂葉保健產品多元發展，本場目前正全力利用生物轉化技術，研發更具生物活性的芭樂葉相關保健產品，期望能進一步提升芭樂副產品的附加價值，並於短期內推出高技術層次的加工產品，順利推廣予日常生活使用，以因應國人養身保健的需求。●



新鮮芭樂葉



行政院籲請國民

節能減碳與提倡蔬食

文／編輯室

行政院為呼應立法院(100.3.1)提案，環保署特於3月22日邀集有關單位，研擬「節能減碳與提倡蔬食」推動策略。農委會為響應本項政策，函請轄屬機構確實遵守，除在食物生命週期之生產、銷售、消費階段，盡量減少排放溫室氣體外，更應遵守下列原則：

- 1.選當季食材：可避免生產非當季食材時，需要多餘的用水、加溫等所需能源、農藥、肥料施用或冷藏作業，省下碳排放。
- 2.選當地食材：可縮短食物里程，降低交通排放量。
- 3.選精簡包裝、少加工的食材：可減少加工過程產生的排放量及未來處理廢棄物時所需耗的能量。
- 4.購買適當分量。
- 5.遵守節能原則烹調。
- 6.購物時少使用交通工具，可進一步減少額外耗用的水源及能量。

7.盡量減少產生垃圾：可節省回收及焚化所需的能源。

農委會要求各機關於國產蔬果豐產期間，協助加強宣導在地生產在地消費觀念，減少食物里程，並鼓勵國人多食用當令國產蔬果產品，以響應「節能減碳與提倡蔬食」及增進國產蔬果消費量。

另外，農委會體系每年辦理多場次有機農產品展及農特產品展，宣導國人多食用有機農產品及在地生產之農產品。

辦理會議或活動時，考量以低碳方式辦理，倘有餐點需求者，選用環保餐盒，及在地低碳蔬食餐點，減少或避免油炸類主菜；另外亦可透過媒體對外提倡低碳飲食觀念，以達到提升機關形象及相關宣導成效。

倘機關內有員工餐廳部分，可增加在地蔬食供應，透過並增加宣導標語文宣，以鼓勵員工取用；無員工餐廳部分，則可配合會議或活動需要，提供蔬食餐點。●

蓮霧產業垂直整合 範例 六龜林益生模式

文／吳倩芳 圖／黃瑞常

我們吃的蓮霧品種多屬於南洋種，10多年前的六龜果農開始種植大果種蓮霧上市，頗受消費者喜愛。

台灣蓮霧產業發展協會林益生理事種植蓮霧經驗豐富，以大果種及巴掌蓮霧為主要栽培品種，「黑翡翠」就是他自創的品牌！

一般的果農都是單打獨鬥，而林理事則是結合小農，採契作方式，從事蓮霧生產及行銷，南至屏東南州、東港，北至南投信義、仁愛一帶，目前已有5個據點共同從事蓮霧產業經營。林理事要求果實優質安全，品質一致，避免因產期集中而發生互相競爭的情形，所以定期為團隊夥伴進行在職教育，指導他們何時生產、如何

產期調節，例如整枝方法、果樹修剪、合理化施肥時機及要素種類等。除技術指導外，林理事還從事大量聯合資材採購，果農共享，降低生產成本，提高經營效益。

林理事表示，他以契作經營方式生產蓮霧，除可共同行銷外，並可達到穩定供貨目的。即以屏東南州據點為例，99年1天外銷量最高可達5,000-6,000斤，外銷國家擴及大陸、瑞士、加拿大及其他亞洲國家，外銷價格比台灣市場平穩。

一粒好吃的蓮霧是農友付出心力、辛苦照顧而來，林理事的蓮霧品質在市場上深獲好評，銷售價格更是讓他的合作團隊笑哈哈。●



教室上課



田間解說

難忘的農改場學習經驗

文／黃米足 圖／陳俊吉



堆肥製作有技巧

第一次參加高雄場番石榴栽培管理進階訓練班課程，正巧是農民學院第一期開課，宛如中樂透般，興奮之情溢於言表，這將會是我一輩子難忘的美好經驗。

開宗明義的第一堂課是黃場長的「農藥管理與安全使用」，植物成長過程當中是否遵循安全用藥，對國人身體健康影響甚鉅，其重要性，不言而喻。

食物是生存之源，在當前塑化劑事件影響之下，國人對吃感到不安心，農業是良心事業，生產健康安全的水果，是第一線農民應盡的責任。

這10天課程的安排，農改場的「用心」與「貼心」，深得我心。從番石榴育苗、病蟲害防治、肥培技

術、產期調節、集貨市場實務介紹、拍賣制度認識、行銷規劃…聘請的優秀講師，無一不是萬中之選，一貫化的課程讓學員大大減少摸索的時間，進而溫故知新，觸類旁通。

除了理論外，課程安排也重視實務部分，從各個不同產銷班長身上，我們除了看到認真的工作態度外，還有大無私的精神，蔡文堅老師說：有量之人才有福。這句話用在他們身上，再貼切不過。

相信學員們都接觸過不少公家機關，高雄區農業改良場是第一個讓我感受到公部門服務態度，足以媲美民間機關的最佳楷模。

從門口保全對出入車輛的嚴格把關，貼心問候上下班員工；曾玉惠老師細心調配營養均衡的媽媽味菜單，滿足學員們吃飽又吃巧的胃口；每天下午讓學員們引頸期盼的金桔檸檬果汁；2個星期之內必能收到土壤檢驗分析的積極效率；還有陪著我們上山下海，把流汗當吃補的阿吉老師，細心安排課程，打點所有活動…等等的

用心，值得我們掌聲鼓勵。

經過這十天研習，我覺得農改場就好像植物醫院，只要作物有任何疑難雜症，通通可以在這裡找到答案！

親身體驗到政府對農業的重視及台灣農業聞名世界的實力，我們更該好好利用農改場資源，站上巨人的肩膀，才能看到前方成功的世界。

學校是文憑的終點站，農改場是專業的加油站，農業是一門學無止境的產業，有農改場當農民的後盾，相信我們在專業技術上的精進指日可待，能在農改場加油充電，福氣ㄟ！

最後以鴻業老師的一句話與學員們在芭樂路上共勉：多聞厥疑，慎行其餘。●



觀摩番石榴集貨場運作