



臺東區農情月刊 第157期

發行人:林學詩/發行所:行政院農業委員會臺東區農業改良場/地址:95055臺東市中華路一段675號/電話:(089) 325110/傳真:(089) 338713
網址: <http://www.ttdares.gov.tw>/總編輯:吳昌祐/主編:林雅琴/GPN:2008901235/印刷所:法宜斯企業行/電話:(089) 351905

本期要目 中華民國一〇二年一月出版

- 臺東有機樂活 詹明崇先生 榮獲2013年全國十大神農榮耀
- 請加強水稻秧苗防寒措施
- 本場舉辦「鳳梨釋迦安全用藥講習暨吉園圃宣導座談會」，安全用藥齊遵守，果品安全又可口
- 請農友注意番荔枝修剪後病蟲害防治措施
- 臺東池上米正式登“陸”開拓外銷市場
- 年節送禮一釋迦好伴手



臺東有機樂活 詹明崇先生 榮獲2013年全國十大神農榮耀

●文/圖 陳勃聿

2013年全國十大神農名單揭曉，臺東縣卑南鄉詹明崇農友代表臺東地區參加角逐，榮獲全國十大神農。本次參選農民來自農、林、漁、牧各產業，經由鄉鎮、縣市、區域逐級評選，全國總計推薦22位農民，再由行政院農業委員會延聘專家學者組成全國評選委員會，秉持公平、公正、公開之原則，選出10位神農及12位模範農民，詹君於競爭激烈中脫穎而出，實屬難得。本場場長林學詩表示，詹君的傑出表現深獲與會評選委員青睞，此次獲選為全國十大神農為臺東縣爭光，實至名歸。詹明崇農友積極推動有機產業，除擴大有機耕作面積外，並以種植多樣化作物永續經營農場，其中重要的作物包括咖啡、蔬菜、水果及特用作物等，加上近年來食品安全逐漸受到消費者之重視，更強調藉由有機農業耕作提升產品價值。詹君也將在地資源融入休閒旅遊，建立有機「臺東樂山溫泉咖啡」品牌，讓知本溫泉結合有機咖啡的風潮，營造在地特色，與其他咖啡市場明顯區隔，以獨特性吸引消費者，讓休閒搭配時尚，樂活搭配養生，以突破往常的模式

經營休閒農業，將遊客帶進農村，深度體驗有機農業，活絡有機產業發展，創造新契機讓遊客在享受樂活生活之餘更能品嚐到安全、健康的有機料理風味餐，成為農村新亮點。

農委會將擇期辦理2013年全國十大神農頒獎表揚，以表彰渠等對產銷技術革新及農業、農村永續發展的具體貢獻，並希望藉由得獎農民的成功經驗，作為其他農友學習的典範，以帶動整體農業發展。



農場長(右二)與詹明崇(右三)合影

刊頭 主題簡介

原生蔬菜-翼豆

翼豆嫩莖、花蕾、嫩莢及塊莖均可食用。豆莢有四翼，形似楊桃。主要食用其嫩豆莢，烹調上，煮食、炒食或川燙涼拌均可。



請加強水稻秧苗防寒措施

●文/圖 丁文彥

臺東地區第1期作水稻的插秧適期為1月下旬至2月中旬(約在「立春」前後),這段期間的氣候環境比較寒冷、潮濕。水稻秧苗如果遭受低溫逆境時,秧苗萌芽出土的時間會延遲,萌芽後的生長勢會減緩且不整齊,本田期的生長發育亦會變得比較緩慢。因此,第1期作的秧苗培育過程中必須注意防寒的工作,以確保秧苗的健康。

水稻秧苗防寒措施包括隧道式塑膠布覆蓋、平覆式塑膠布覆蓋及平覆式不織布覆蓋等三種方式。



圖1. 水稻秧苗隧道式防寒措施

隧道式塑膠布覆蓋雖然有較大的空間利於秧苗的生長發育,然必須加裝鐵絲來支撐(圖1),比較費工;因此,育苗場大多採用平覆式的保溫方式。

不織布具有透光、透氣、透水的優點,但保溫效果沒有塑膠布好,如果在育苗過程中,遭逢寒流來襲,應在不織布上面加蓋一層塑膠布,俟寒流過後再將塑膠布移除,以免發生寒害(圖2)。塑膠布雖然保溫效果較佳,但在陽光直射前必須將其掀起,以免日燒,待下午四或五時再覆蓋回去,避免夜晚低溫的傷害。

採用平覆式塑膠布覆蓋的方式,可依秧苗不同的生長期來加強防寒工作:

- 1. 幼芽生長期:** 為芽鞘伸出至本葉長出期間,約在秧苗移出後5天左右;塑膠布內溫若超過35°C時,應掀開塑膠布,以免發生秧苗灼傷或徒長。
- 2. 綠化期:** 自第一葉伸出至展開為綠色期間,約在秧苗移出後6—10天;塑膠布內溫若超過30°C時,應掀開塑膠布,可防止徒長及增強秧苗抗寒能力。
- 3. 硬化期:** 第二葉伸出至插秧為止,約在秧苗移出後11—20天;塑膠布內溫若超過25°C時,應掀開塑膠布,避免溫度過高,影響生長。當秧苗高度長到10公分左右,則無需再覆蓋塑膠布,讓秧苗適應低溫環境,可增加本田期的抵抗力;若溫度下降至15°C以下時,仍須覆蓋塑膠布,以免發生寒害。

俗謂「秧田半作」,健康的秧苗可減少缺株、減輕移植傷害、增強對低溫的抵抗力,而且成活迅速、生長旺盛,確保分蘖初期的生長,對於生育後期的產量及品質具有莫大的影響。因此,第1期作的秧苗管理一定要確實做好防寒措施,培育強壯、健康的秧苗,以獲致良好的產量與品質。

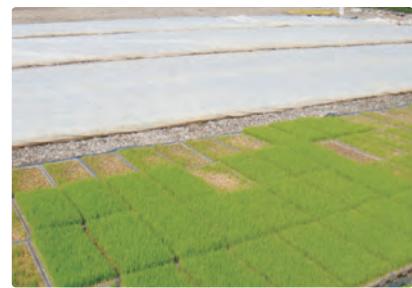


圖2. 水稻秧苗遭受低溫寒害的情形

本場舉辦

「鳳梨釋迦安全用藥講習暨吉園圃宣導座談會」



本場林場長主持本次座談會,籲請農友遵守安全用藥規範。

本場於1月11日上午,假卑南鄉斑鳩番荔枝產銷班會議室舉辦「鳳梨釋迦安全用藥講習暨吉園圃宣導座談會」,來自卑南鄉產銷班員近80人與會,行政院東部聯合服務中心張副執行長家銘、農糧署東區分署臺東辦事處、臺東地區農會及臺東縣植物保護商業同業公會均派員列席參加。會中本場提醒農友應確實遵守農藥使用法規,以確保果品安全外,並由農糧署東區分署宣導吉園圃安全蔬果,同時現場發放番荔枝病蟲害防治方法,提供農友參考運用,讓農友能更熟悉並共同遵守農藥使用藥規範,以生產安全優質的果品。

本場場長林學詩指出,鳳梨釋迦是臺東相當重要的經濟作物,為避免農民誤用農藥影響產業永續發展,特別舉辦本次講習

**請農友
注意**

番荔枝修剪後 病蟲害 防治措施

●文/圖 許育慈



強剪後清園可有效防治藏匿於樹幹的粉介殼蟲

番荔枝為臺東地區重要產業，近年來栽培管理技術相當發達，利用修剪植株即可達產期調節目的，冬期果採收後農友依需求調整番荔枝強剪時間，一般自強剪後

本場提醒農友注意強剪後病蟲害防治措施，徹底清除病蟲害等感染源，可減少番荔枝生育初期的藥劑施用次數，降低防治成本，以確保下期番荔枝果實外觀與品質。

經本場調查番荔枝生育期害蟲發生情況，主要有薊馬類、蚜蟲類、釋迦斑螟蛾、粉介殼蟲類、葉蟻類及東方果實蠅等約25種害蟲為害。其中薊馬類、粉介殼蟲類及葉蟻類等小型

害蟲發生情形常成為番荔枝生育期間病蟲害管理成敗的重要影響因子。粉介殼蟲類及葉蟻於冬季或強剪後常藏匿於樹幹縫隙或樹幹基部等隱密處，番荔枝葉片萌發後緩慢移動至葉片甚至果實取食為害；薊馬類則主要為害新芽嫩梢，若疏於防治，可能造成新葉捲曲，影響植株發育。

為避免前揭害蟲於番荔枝發育期間為害，應在冬季害蟲密度低時進行防治，尤以強剪後清園管理最為重要。先把修剪下來的殘枝落葉清出田間或集中燒燬，再使用95%礦物油乳劑(夏油)100倍加80%鋅錳乃浦可溼性粉劑400倍，全園均勻噴灑(包括樹幹基部)，可以有效管理越冬薊馬、粉介殼蟲、蟻類等害蟲，避免新芽萌發後受害；也同時消毒強剪後的傷口，避免病原菌入侵。若有防治上的問題請洽本場植物保護研究室(089-325015)或洽各區病蟲害診斷服務站(免付費專線電話：0800-069-880)



強剪後應注意清除田間殘枝落葉，減少病蟲害感染源。



強剪後未清除田間殘枝落葉(左)，新芽受薊馬取食為害(右)，造成葉柄表面粗糙。



安全用藥齊遵守 果品安全又可口

●文/圖 許育慈

座談會，針對番荔枝與鳳梨釋迦病蟲害防治的時機、各類農藥屬性以及政府在農藥管理上的相關規範，詳細說明予農友知悉，請農友務必掌握適時、適藥、適量與適法等用藥原則，期透過農政單位與農友攜手共同朝向安全農業的目標來努力。

座談會中由作物環境課蔡恕仁課長講述安全用藥法規，強調遵守法規的重要性，以維護農友及消費者的權益。此外，會中詳細說明殺蟲劑的種類與效果，提醒農友除正確診斷、選對藥劑，並避免連續施用同類型藥劑，才不致產生抗藥性。最後提醒農友，購買農藥時，務必向廠商索取明細及收據，以維護自身權益。



與會農友認真聆聽會議中講述有關農藥使用法規及農藥殘留議題

臺東池上米

正式登陸 開拓外銷市場

●文/吳菁菁

臺東縣農產品「池上米」於1月9日在池上鄉農會觀光米廠前裝上二十呎貨櫃，在臺東縣縣長黃健庭、農糧署東區分署長王長瑩、本場場長林學詩等人見證下，外銷到山東省濟南市，為池上米開闢另一個外銷市場。

本場林場長表示，臺東種稻技術是全國第一，外銷大陸的品種為臺梗二號，米質優良，除大陸市場外，未來也可能朝向歐洲市場發展，不但擴大外銷量，同時價格也將更好。池上米已取得地理認證標章且每期作通過農藥殘留檢測合格驗證，使得池上米高品質與安全讓消費者滿意。池上米於93年起分別連續榮獲三屆全國稻米品質競賽「總冠軍」與二屆「十大經典好米」殊榮，民國96年受到日本進口商青

睽，成功外銷日本117公噸，如今再次啟動外銷，首度登陸山東省濟南市，又為臺灣稻米外銷市場開創新紀元。



「臺東池上米」正式登陸山東省濟南市(池上鄉農會提供)

年節送禮

釋迦好伴手

●文/圖 盧柏松



釋迦最適食用軟熟度為雙手可輕易對半剝開時最好吃

去(101)年受蘇拉及天秤颱風影響，釋迦受損嚴重，產量銳減5成，經農民積極復耕後，目前已恢復生產，現在正是臺東地區釋迦冬期果盛產期，也是品質最佳的時期，非常適合當做年節送禮的好伴手，也寓含來年事事皆佳(釋釋皆迦)。

消費者釋迦之選購及保鮮要訣如下：

一、選購圓整之硬熟果

果實圓整，鱗目大且為綠色或黃綠，鱗溝已開展，無病蟲危害，且無嚴重擦傷或機械性損傷之硬熟果實。

二、果實未軟熟前不可以用PE袋密封或置於10℃以下的低溫冷藏

釋迦果實為高呼吸率的更年性水果，未軟

熟果不可用PE袋密封包裝，以免缺氧窒息，也不可置於10℃以下之冰箱中冷藏，以免果實發生“寒害”，造成生理障害無法軟熟。

三、果實可輕易對半剝開，果肉綿綿時最好吃

果實需軟熟才可食用，最適食用之軟熟度為雙手可輕易對半剝開，果肉呈“綿綿”乳白色時最好吃，當果肉呈“水水”透明狀時，表示軟熟度太高，口感與風味會降低。

四、軟熟果冷藏或冷凍，清涼香甜

軟熟果如未能立即食用，可置於冰箱中冷藏或冷凍，由於糖度高，短期冷凍或冷藏，果肉更清涼香甜，風味更佳。



臺東2號(大目)釋迦 鱗目粗且果實碩大

活動看板 更多相關活動刊登至本場網頁 <http://www.ttdares.gov.tw>

活動日期	活動名稱	活動地點
元月28日	元月份學術研討會	本場農業區域教學中心2樓會議室
2月25日	二月份學術研討會	本場農業區域教學中心2樓會議室