



臺東區農情月刊 第158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 中華民國一〇二年二月出版

- 本場舉行「農民學院臺東訓練中心揭牌暨101年度優秀農業人員」表揚大會
- 臺東早春枇杷上市
- 呷飽沒~歡迎光臨田媽媽池農養生美食餐坊
- 清香可口的原生蔬菜一角菜
- 102年度農民學院臺東訓練中心農業相關課程即將登場 歡迎踴躍報名參加
- 創意食譜-紫背紅藜焗烤飯



本場舉行 農民學院臺東訓練中心揭牌

暨 101年度優秀農業人員 表揚大會



●文/圖 吳菁菁

金蛇喜迎春，本場於2月21日於該場區域教學中心舉行「農民學院臺東訓練中心揭牌暨101年度優秀農業人員表揚大會」，為農民學院臺東訓練中心辦理揭牌儀式，也表彰過去一年協助本場各項試驗研究的農友及農會人員，同時舉辦新春團拜，本場所有同仁與臺東各農政機關單位來賓們齊聚一堂，互道新年恭喜。

首先由臺東縣復興國小的舞獅隊揭開活動序幕，藉此展現出青春活力，本場林學詩場長邀請貴賓們一同為「農民學院臺東訓練中心」揭牌，希望透過大家的祝福，未來在推動事項業務能更順利，培育更多優質的農業人才。

接著表揚大會開始，林場長致詞感謝大家過去一年對本場的協助、支持與愛護。在101年度臺東場試驗研究成果相當不錯，推出四個新品種及許多新技術，今年仍會持續努力



林場長與貴賓共同揭牌，見證這重要的時刻。

研發新品種及新技術與推廣。另外，為配合行政院農業委員會「活化休耕地」政策，本場將藉由示範

將藉由示範點的設置進而活化東海岸三個鄉鎮的連續休耕地。最後，林場長表示去年臺東縣受到風災影

響甚大，尤其番荔枝產業的傷害非常嚴重，全年鳳梨釋迦外銷數量勉強接近6,000公噸，今年一月則已超過2,000公噸，表示番荔枝產業已經快速恢復產能並有亮眼的外銷成績，這是農政單位及農民一起努力的成果。

藉由今天這個難得的機會，感謝去年參與本場相關試驗及推廣工作績優的人員及單位，本次表揚的獎項有：

- 一、101年度協助本場試驗研究推廣優秀農戶及農會推廣人員，包括葉玉花女士、王國權先生、戴明雄先生、曾可欣先生、王瑞祥先生、邱紹華先生、陳長青先生、張淑枝女士、黃蕙敏女士、彭武謙先生、蔡豐榮先生及張春吉先生等12人。

- 二、101年度臺東區社區/部落午茶擂台賽績優單位，



包括臺東地區農會、關山鎮農會及成功鎮博愛社區發展協會重安部落等10個單位。

- 三、致贈「神農傳香」匾額給2013年「全國十大神農」得獎者詹明崇先生。

臺東早春

枇杷上市

●文/圖 盧柏松

全國最早熟的臺東枇杷，2月份開始量產上市，受去年蘇拉及天秤颱風影響，枇杷植株受創嚴重，開花率僅餘3~4成，故今年產量銳減。現在早熟枇杷已開始量產上市，喜歡品嚐枇杷的民衆，請把握時機選購。臺東枇杷栽培區受地理位置及地形之影響，冬季氣溫偏高，有助於枇杷小果越冬發育，產期較臺灣中部地區提早15天左右，每年2月開始量產上市。

臺東地區目前枇杷主要栽培品種為「茂木」，其次為「長崎早生」；其中「長崎早生」產期較早，盛產期在2月初至3月上旬，果肉質地柔軟、可溶性固形物含量(糖度)高、酸度低(0.2%)，口感較甜，品質極佳，但果實稍小；「茂木」盛產期在2月下旬至3月底，其果肉酸度稍高(0.3~0.4%)，風味濃郁。臺東枇杷主要產區分布於太麻里、鹿野、卑南及池上等鄉鎮，多栽培於海拔300~600公尺之山坡地，臨近太平洋及中央山脈，冬季晝夜溫差

大，養分蓄積快速，對果實發育極為有利，所以產期早品質佳，因此建立了臺東地區「早春枇杷」的優良品牌形象。

其主要特色為：

1. 產期早：每年元月有少量採收，2月開始量產上市。
2. 品質佳：平均單果重40~50公克，果肉可溶性固形物含量(糖度)平均約11~14° Brix左右，酸度約0.2%~0.4%，風味濃郁，肉質細緻多汁。
3. 品質穩定：採收後之果品經嚴格之分級包裝，品質穩定。

優質枇杷之選購要點：

1. 果實充實飽滿，表皮無皺縮痕跡，無裂痕。
2. 果色澄黃，果皮上茸毛完整，無擦壓傷及病斑。
3. 盒內每顆果實之果色均勻一致。



枇杷每穗留果數僅6-8粒，果實粒粒碩大肥美。



枇杷果粒飽滿，無病斑且果色均勻者為優質果品。



歡迎光臨

田媽媽池農養生美食餐坊



臺東縣池上鄉新成立的田媽媽團隊—「池農養生美食餐坊」

為推廣利用在地食材，創造農村婦女就業機會，池上鄉農會於101年度向行政院農業委員會申請農村婦女開創副業計畫獲核定通過，成為池上鄉第一

家田媽媽「池農養生美食餐坊」，該餐坊位於池上鄉農會觀光碾米廠金色豐收館旁(池上鄉新興村7鄰85-6號)，餐食烹調以標榜三低二高(低糖、低油、低鹽、高纖、高鈣)之健康養生為訴求，希望能讓遊客品嚐在地農村媽媽所製作健康無負擔的好料理、好味道。

「池農養生美食餐坊」是由6位客家媽媽所組成，每個成員都有拿手客家田園料理如梅干扣肉、客家小炒、在地放山土雞肉，為了使消

清香可口的原生蔬菜——角菜

●文/圖 薛銘童

角菜原產於中國大陸，為菊科艾屬之多年生草本，依莖色不同，可區分為綠莖及赤莖兩種，在栽培上以赤莖者較常見。其植株高約60~70公分，多年生植株可長至120公分左右，



角菜栽植於臺東市土層深厚的田間生長情形

葉片互生，羽狀複葉，葉緣鋸齒狀缺刻，成長角形，故稱為「角菜」。另有許多別名，如秋冬季節開乳白色小形頭狀花，形似珍珠，被稱為「珍珠菜」；又以葉片及嫩莖帶有類似芹菜之味道，食材入湯口感清甜，故又名為「香芹菜」、「甜菜」及「香甜菜」；另有一說，在古時為皇帝食用之貢品，故又名為「皇帝菜」或是「貢菜」。適合炒食或煮食。

由於角菜能開花結實，且莖節部位發根能力亦強，故繁殖上可以種子、扦插法或分株法進行。以種子繁殖，可於秋冬開花結實後，採收種子，陰乾後置於冰箱密封冷藏，於隔年春天進行播種育苗；扦插法則採取10~15公分含三節位以上之枝條作為插穗，在大量育苗時，亦可利用頂梢以補插穗不足；分株法則為直接割取母株根盤長出之小苗進行繁殖。在大面積



以客家傳統料理(梅干扣肉、客家小炒)呈現池上花海便當

費者吃的安心，其中4位已取得中餐烹調丙級技術士證照，餐坊更為提高用餐滿意度，在接受電話預約時，班員會事先詢問用餐者的年齡，屬於高齡的朋友在食物烹調儘量避免過於生硬等等小細節，在標榜讓消費者吃得安心又健康的同時

栽培時，建議以種子或扦插法進行，可快速獲得大量幼苗。定植時，宜整地作畦，畦寬90~100公分，行株距40×40公分。

角菜風土適應性廣，全日照或半日照、微酸至強酸性土壤、土層深厚或淺薄者，均能生長，但根據本場近年來於臺東地區栽培之經驗，建議栽培條件為土層深厚，富含有機質，排水良好之耕地。種植期間如能略為遮蔭(約70%~80%之光照)，可獲得較佳之產量及品質。栽培期間，供應充足之水分，每週灌水2~3次，待植株高20~30公分後即可進行採收。每次採收後可以有機液肥或尿素500倍液於離根15公分處施用，作為追肥。適時採收可使植株生長不致過密，並促進通風，減少害蟲如粉介殼蟲及蚜蟲之危害。有機栽培時，可以印楝素加窄域油500倍液噴灑葉背進行防治。



角菜栽植於延平鄉桃源村土層淺薄之山坡地上生長情形

角菜為生長勢強健，病蟲害少之蔬菜。多數文獻指出，此作物之主要產季為冬季，然經本場之栽培研究發現，如栽培管理得當，夏季產量並不低於冬季，為一少數具週年栽培潛力之蔬菜。

也會發現她們服務時的用心。平日除提供便當外帶服務外，並可預約有好吃的池上米飯，搭配放山雞、客家福菜、筍乾扣肉、菜圃蛋及當地當季水果、湯品等在地客家美食的「豐收餐」，一份為250元含湯品、水果及豐收碗，讓遊客品嚐農村田園料理後還可將豐收碗帶回家作紀念。

雖然餐坊不是位於臺9線上，可於臺9線北上324.5公里處左轉，循著金色豐收館指示招牌，很容易找到用餐地點，歡迎遊客在賞花的同時，一起到池上鄉來體驗及品嚐農家豐收飯，預約美味專線089-862203。

102年度農民學院臺東訓練中心農業相關課程即將登場

歡迎踴躍報名參加

●文/余建財



102年度農民學院臺東訓練中心仍依一般民衆、新進農民、在職專業農民之實務需求，分別開辦農業入門班2班（農藝及園藝入門班）、初階訓練班1班（保健植物栽培與利用初階班）、進階訓練班2班（有機農業進階班及有機果樹栽培技術進階選修班）及高階訓練班1班（保健植物農場管理高階班）共6班等訓練班別，另為協助原住民部落農業發展，由臺東場針對臺東地區原住民農友，開辦「原住民-提昇農業技能研習」共2班等訓練班別，各班辦理日期如附表。

本年度課程規劃，將增加實務操作訓練及農場見習，以協助新進農民學習。對於現職專業農民，除提升農業專業實務之技能外，也規劃一系列跨領域的學習課程，包括農業新知、

市場行銷策略、有機農業、保健植物應用、植物病蟲害診斷、農業栽培技術改善及農業經營管理等整合性課程，使其由生產者提升為優質的經營者。另為提升轄內原住民農業技術，由本場自行辦理「原生作物」及「雜糧作物」各一梯次的課程，除了持續推廣歷年來之研發成果及輔導農民精進技術外，更將結合產學資源，讓學員有更多的收穫。

本年度農民學院各訓練中心預計於4月中旬以後開課，有關參訓資格、報名簡章、各種訓練類別及招訓對象等訊息以公告為準，歡迎對農業有興趣及有意從農之民衆於本年3月至4月份起留意農民學院網址 (<http://academy.coa.gov.tw>) 或本場網站相關公告 (<http://ttdares.coa.gov.tw>)，亦歡迎您親自至本場農業推廣課洽詢（聯絡電話：089-325110#830）。

表. 102年度農民學院臺東訓練中心農業訓練班次明細

場次	訓練班別	天數	班數	開課期程 (月/日)
1	農藝入門班	3	1	4/23-4/25
2	園藝入門班	3	1	5/7-5/9
3	保健植物栽培與利用班(初階)	20	1	10/14-11/8
4	有機農業班(進階)	10	1	5/20-5/24、6/3-6/7
5	果樹有機栽培技術班(進階選修)	3	1	9/3-9/5
6	保健植物農場管理高階班(高階)	5	1	11/25-11/29
7	原住民原生作物研習班	3	1	6/25-6/27
8	原住民雜糧作物研習班	3	1	10/1-10/3

刊例主題簡介

原生蔬菜—紫背草

紫背草，英文名為Red Tasseflower，開紫紅色小花，葉背常呈紫紅色。於秋冬季節可採集嫩葉煮食或炒食，口感不亞於昭和草（山萵蒿）。

創意食譜

紫背紅藜焗烤飯

●食譜示範/太麻里地區農會



材料

- 紫背草 400公克
- 白飯 2碗
- 臺灣藜 100公克
- 起司條 100公克

調味料

- 麵粉 2大匙
- 奶粉 2大匙
- 鮮奶油 40毫克
- 鹽 3小匙
- 雞粉 2人份

作法

1. 紫背草洗淨川燙後備用。
2. 麵粉與奶油各2大匙用中火拌炒，再加入鮮奶油、鹽、雞粉及作法1繼續拌炒至稠狀後，加入白飯及起司條拌勻後，倒入焗烤盤裡。
3. 鋪上滿滿的起司條後，放入烤箱。
4. 約烤10分鐘至表面呈金黃色即可。

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
02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
03月25日	三月份學術研討會	本場農業區域教學中心2樓會議室