



# 臺東區農情月刊 第163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 中華民國一〇二年七月出版

- 馬總統參訪「精緻農業研發館」肯定本場在地農業的研發成果
- 賀！鹿野鄉陳仕琳農友榮獲全國施肥達人獎
- 為臺東農業扎根 協助青年農民農場經營診斷
- 硬質玉米機械採收-活化農地省時又省工
- 本場辦理「102年度發展農村地方料理計畫~強化經營管理與行銷研習」運用在地食材發展田媽媽特色飲品



## 馬總統參訪「精緻農業研發館」 肯定本場在地農業的研發成果

馬英九總統於6月30日下午在行政院農業委員會胡副主委興華的陪同下，視察水產試驗所東部海洋生物研究中心水產生物種原庫(簡稱臺東種原庫)。種原庫座落於臺東市知本溪北岸，基地面積6.46公頃，主要分為「深層海水取水設施」、「水產生物種原保存及培育設施」及「溫控精緻農業設施」等，目前每日可抽取水深達637公尺之深層海水4,000噸，利用深層海水具有潔淨、高營養鹽、低溫等特性，進行高經濟水產養殖與農作物栽培等技術研發。另外，因深層海水水溫低(9-10度)，可作為冷源供應種原庫辦公室空調、水產繁養殖設施與低溫農業研發等用途，預估每年可以節省約70萬度電，可達到節能減碳之目的。

由本場負責營運的「精緻農業研發館」，則以利用深層海水低溫冷源降低溫室內溫度，進行精緻溫控農業試驗，包括高級花卉栽培及



林場長向總統說明春石斛利用深層海水冷源催花試驗

花期調節研究、夏季高冷蔬菜平地生產技術、草莓涼溫育苗等試驗。已開發出蝴蝶蘭及春石

斛催花技術，將花期調節到農曆春節，開花整齊美觀，可望滿足春節前花市的需求並提高產值。



林場長向總統說明蝴蝶蘭利用深層海水冷源催花試驗

馬總統除了肯定本場的努力外，也闡述「海洋興國」發展海洋產業的國家政策目標，同時也引述孟子梁惠王篇，證明古有明訓，強調自然資源保育的重要性，應大力發展養殖漁業。此外，在不影響試驗研究下可開放給業界參觀，以帶動深層海水產業發展。馬總統最後



總統觀察小番茄於深層海水涼溫空調溫室開花結果情形

期許農委會繼續努力，引導深層海水產業鏈週邊產業的推動，帶動臺東地區經濟的發展。



鹿野鄉  
陳仕琳  
農友

## 榮獲全國施肥達人獎

「2013年全國施肥達人」表揚活動，於7月19日由農委會主任委員



陳仕琳農友(左2)與農委會主委陳保基(右2)、農糧署署長李蒼郎(右1)、本場陳副場長信言(左1)等合影

陳保基親自頒獎表揚12位得獎農友。本場推薦之農友陳仕琳表現耀眼，經環境管理、肥料節省情形、健康管理等項目進行評分，由各農業試驗改良場所推薦農友中脫穎而出，榮獲「全國施肥達人」殊榮。

陳仕琳農友田區位於鹿野鄉瑞和村，主要種植水稻，依其過去16年來的種稻經驗中發現，施用大量肥料後產量不但不提高，更使病蟲害防治次數增加，最高噴藥次數甚至高達5次，使肥料及農藥成本大幅提昇。在本場輔導下，陳仕琳

●文/圖 廖勁穎

農友先將土壤採樣分析後，再依據分析報告調整肥料施用量及管理方式，減少施肥用量後，產量不但沒有下降，還略微提高。而平均病蟲害防治成本從新台幣9,346元/公頃，降為新台幣4,692元/公頃，成本減少幅度高達49.8%，顯示合理化施肥不但降低了肥料和農藥的用量，更使產量和品質提升。

本場強調合理化施肥藉由科學的方式，依照土壤狀況調整施肥量，不但可以減少肥料用量，更可以降低病蟲害發生；請農友多多利用本場免費提供的土壤檢測分析服務資訊，確實掌握田區土壤的健康狀況，減少過度施肥，同時藉由整合性的田間管理技術應用，確保作物產量及品質，達到產業永續發展之經營目標。



陳仕琳農友接受農委會陳保基主任委員公開頒獎表揚



何明遠先生介紹育苗場環境及流程

## 為臺東農業扎根

## 協助青年農民農場經營診斷

●文/圖 陳勃聿

本場於7月8日舉行臺東區青年農民專案輔導第一次診斷行程，由本場陳信言副場長率領陪伴輔導師江瑞拱先生、蘇德銓先生、羅聖賢先生、黃秋蘭小姐、林俊男先生和廖坤郎先生等6位及農委會楊欣佳技正、農糧署東區分署臺東辦事處陳和良主任、臺東縣政府農務科王江河科長、臺東縣農會推廣股彭武謙先生、中國生產力中心孔憲禮顧問、作物環境課蔡恕仁課長、農業推廣課吳昌祐課長等人，拜訪入選此計畫的6位青年農民：何明遠、余典、范呈豪、吳皇慶、魏匡立和吳聲昌，藉由現場診斷瞭解目前的經營概況。

何明遠先生目前以水稻代耕及育苗為主要經營項目，並朝有機水稻育苗方向發展，而江瑞拱先生也針對育苗場環境及標準流程提出相關建言。

余典先生目前經營的果園以甜柿為主，未來朝生態及休閒旅遊的生態農場方向發展。林俊男先生建議結合飯店或民宿業者，提供遊客果園體驗，達到穩定經營目標。

范呈豪先生目前積極投入培養彩色海芋球根。羅聖賢先生則建議現場應優先改善網室通風問題，以利生產，而陳副場長也請輔導團隊聯絡

種苗改良繁殖場，指派相關專家協助指導。

吳皇慶先生以經營休閒農業、民宿為主，搭配觀光果園發展生態教育園區。林俊男先生建議，需找出未來發展主軸，以利永續經營。

「我自然」農場第二代的魏匡立先生，在屏東科技大學農園生產系專攻有機農業，目前計畫以複製我自然農園的現有模式，擴大生產面積，但目前最欠缺提升有機栽培生產技術。蘇德銓先生則勉勵匡立，督促自己努力朝著目標前進。

最後一位是利用日曬米為主題，創立自有品牌「哈嘎米」的吳聲昌先生。吳先生則提到，產品銷售是目前最需突破的問題。孔憲禮顧問建議，透過不同的包裝設計及增加網站行銷，來提高銷售成績。

陳副場長表示，此次診斷最主要目的，是瞭解每一位青年農民目前的經營狀況，並透過這樣的機制，主動協助青年農民解決栽培技術、包裝設計、產品行銷等問題，讓本場及整個陪伴輔導團隊成為各青年農民最堅強的後盾。



范呈豪先生提出培育彩色海芋球根所遭遇的困難

# 硬質玉米機械採收-

## 活化農地 省時又省工

●文/圖 陳振義



為配合政府推動休耕地活化政策，本場於7月5日在長濱鄉中濱村辦理「硬質玉米機械採收栽培示範會」。現場吸引對硬質玉米機械採收及契作有興趣的農民共150人前來參加，農民反應熱烈。

觀摩會由本場林學詩場長主持，與會來賓包括農糧署東區分署羅文龍副分署長、臺東辦事處陳和良主任、臺南區農業改良場朴子分場詹雅助助理研究員、花蓮場余德發副研究員、農試所林建志助理研究員等。首先由農糧署東區分署臺東辦事處費淑琴課員就活化休耕地之政策向與會農友詳細說明，接著臺南場朴子分場詹雅助助理研究員針對硬質玉米之新品種的特性進行介紹，本場陳振義副研究員講解硬質玉米之栽培管理技術及本場黃政龍助理研究員現場講解硬質玉米小型脫粒機操作示範，最後以大型玉米採收機現場操作示範，提高農民參與栽培興趣。

102年第一期作辦理休耕面積長濱鄉達416公頃、成功鎮492公頃、東河鄉524公頃。本次硬質玉米機械採收栽培示範，主要目的針對臺東縣海岸地區連續兩期休耕田鼓勵農民轉(契)作種植硬質玉米，由縣農會與農民契作並保價收購，讓連續休耕兩期作之農田重新活化，農民收穫後續無銷售之虞。本次試作的品

種包括：臺農1號、臺南24號、明豐3號及農興688等4個品種。試作結果各品種之表現以臺農1號最早開花，農興688最晚開花；株高以臺農1號最高，明豐3號最矮；初步田間實際觀察結果，每個參試品種產量預估每公頃產量均可達5公噸以上，達到農糧署每公頃2.5公噸的補助標準。藉本次栽培示範期能篩選適合臺東地區栽培的優良硬質玉米品種，推廣農民種植以增加收入。

本次示範之硬質玉米採收機係由德國原裝進口，160匹馬力雜糧綜合採收機，對於硬質玉米採收一次以四行式，每公頃約3小時的採收效率，採收後之玉米粒即可送入烘乾機進行烘乾作業，採收同時玉米莖桿切碎撒布在田間當綠肥之用；除硬質玉米之外，該雜糧綜合採收機對各種豆類如大豆、綠豆、紅豆等皆能進行採收，採收機費用每分地約1,000元，既省時又省工。

農委會為推動活化休耕農地政策，減少連續休耕田之面積，以民國83至92年為基期年，在基期年10年中任何1年當期作種稻或種植保價收購雜糧或契約蔗作，或於83至85年參加「稻米生產及稻田轉作計畫」轉作休耕有案之農田，皆為活化休耕農地之對象，並以契作進口替代作物、契作外銷潛力作物、地區特產、有機作物等來鼓勵農民種植轉(契)作作物，以增加土地之利用性。其中硬質玉米屬於契作進口替代作物之一，種植硬質玉米之農民給予一期作之補貼，補貼金額每公頃為45,000元，若是小地主大佃農之大佃農農友則補貼金額為55,000元，希望農民配合政府活化休耕田政策，共同來努力。



參加農民詳細聽取農地活化政策說明情形



硬質玉米進行機械採收示範情形

**本場辦理「102年度發展農村地方料理計畫~強化經營管理與行銷研習」**

**運用在地食材 發展田媽媽特色飲品**

●文/圖 吳菁菁



以馬齒莧為主題的蔬果汁 好看又好喝

本場於7月18日辦理「102年度發展農村地方料理計畫~強化經營管理與行銷研習」，來自臺東縣轄內各鄉鎮公所、農會、各地區家政班媽媽及各社區發展協會近60人參加。課程規劃以原生蔬菜為主題，利用餐飲設計與個案分享，藉由本次課程強化學員們的經營管理與行銷能力外，同時也培訓田媽媽班的班員調飲技能。

本場林學詩場長表示，田媽媽是臺灣農村婦女的品牌，是運用婦女個人專長及團隊經營的力量，來開創副業增加農村收入，是農村三生價值鏈中相當重要且關鍵的環節。農村婦女透過參與田媽媽組織學習創新技能，其中於開發在地料理上，利用在地食材及三低一高(低油、低鹽、低糖、高纖維)之健康料理概念，開發可口、健康且具地方特色的佳餚，成績斐然也頗受好評。又近年本場不斷推廣以栽培既無農藥殘留及化肥的污染，且具有豐富的膳食纖維的原生蔬菜，結合現代人健康飲食的概念，如能以美食搭配在地休閒深度旅遊，期望能帶動在地消費，創造更多的就業機會。

本次研習課程首先由本場作物改良課薛銘童助理研究員介紹數種具有發展潛力原生蔬菜，包括假酸漿、糯米糰、昭和草、木鼈子及紫背草等，課程中善用原住民前人烹調的智慧，讓學員們熟悉原生蔬菜的特色及營養價

值，呈現本場近來積極推廣成果，期望未來能發展成為臺東特色產業。國立臺東專科學校鄧慧芬主任在課程中，首先介紹「馬齒莧」的食用益處及製作飲品時的注意事項，並以「馬齒莧」為主食材，結合春夏秋冬四季所生產的當令蔬果，研發出美味的飲品。馬齒莧常見於市面上沙拉料理，現場學員們都很驚奇馬齒莧不僅能入菜，還能做成美味的飲品，紛紛躍躍欲試的想品嘗試作的飲品。接著由鹿野社區發展協會廖中勳總幹事分享從產地到餐桌-以永安希望農場與田媽媽合作經驗，由社區農場提供原生蔬菜等在地食材給田媽媽製作特色餐點，同時教育當地農友及消費者在地生產、在地消費的概念，這成功的地產地銷案例值得其他社區參考。最後則由福華大飯店藍明鑑經理講授田媽媽班經營個案分享，課程中說明經營田媽媽應著重獨特價值及善用在地資源，來凸顯各地區域間不同的特色吸引外地消費者，不過料理首要條件是符合健康、衛生及安全概念，讓消費者「食」的安心。本次研習透過實務操作及成功案例的分享，學員們表示課程實用性高，未來也會將所學的經營及行銷概念運用於田媽媽班的經營管理，提供給消費者更優質的餐飲服務。



學員學習蔬菜餐飲設計與經營-以飲品為例實務操作情形

**刊頭主題簡介**

**原生蔬菜—白花馬齒莧**

白花馬齒莧，英文名 Purslane，生長強健，耐旱耐大雨。嫩莖葉清脆滑嫩可口，涼拌炒食皆宜。

**※勸誤啓示：**

第162期刊頭主題簡介原生蔬菜紅洛葵內文中，英文名 labar spinach，修正為英文名 Malabar spinach。

**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
7月29日	七月份學術研討會	本場農業區域教學中心二樓會議室
8月1-9日	「番荔枝優質果園評鑑」報名	本場推廣課及斑鳩分場
8月5-9日	臺東縣鄉鎮級米質競賽	臺東縣各級農會
8月12-16日	「番荔枝優質果園評鑑」競賽	本場農業區域教學中心一樓會議室