



臺東區農情月刊

第267期
111年3月 出版

發行人:陳信言
總編輯:陳振義
主編:吳菁菁

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:https://www.ttdares.gov.tw
GPN:2008901235
印刷所:法宜斯企業行/電話:(089)351905



官網



FB粉絲專頁



LINE官方帳號



國內郵資已付
臺東字第27號
雜誌類

台東區農情月刊
雜誌証號台東1064
請勿退回

本期要目

- 2022東京國際食品展盛大開幕 臺灣水果亮眼登場
- 臺灣版的香吉士-臺東特色柑桔晚裔西亞橙
- 茗葉栽培設施轉作香茼蒿初探
- 枇杷紫斑症之發生原因及預防方法
- 臺東縣發現荔枝椿象 本場籲請民眾注意其發生及可能之危害
- 傳承部落傳統酒麴文化，親身體驗，收穫滿滿
- 本場111年農民學院課程陸續開跑，歡迎踴躍線上報名！
- 新進同仁介紹

2022東京國際食品展盛大開幕

臺灣水果亮眼登場

文、圖/ 農委會

今年東京國際食品展於3月8日盛大開幕，農委會為加強拓展臺灣水果外銷市場，特別在臺灣館內設置優質水果形象區，透過現場料理示範、試吃活動及影片宣傳等，向日本及各國採購商推介我國鳳梨、香蕉及冷凍釋迦等時令果品及水果加工品。農委會表示，在政府、外銷業者及農民共同努力下，110年我國農產品外銷達到56.7億美元，創下歷史新高成績，其中生鮮冷藏水果外銷量值為76,125公噸、1.6億美元，而水果銷日數量與金額分別為21,996公噸、3,703萬美元，是臺灣水果僅次於中國大陸的第二大外銷市場；透過本次參展，希望在去年日本消費者踴躍採購臺灣鳳梨的基礎上，進一步擴大我國水果外銷日本及世界各國。

東京國際食品展是全球最重要的農產食品展覽活動之一，農委會歷年來輔導國內農產業者參加由外貿協會籌設的臺灣館，爭取外銷商機；去年考量日本及國際新冠肺炎疫情嚴峻，該會並未參展，但東京國際食品展參觀買家仍超過7萬人次，其中87%是日本食品通路批發、餐飲服務、製造商與零售業者。由於日本是我國水果非常重要的外銷市場，農委會今年決定在臺灣館設置優質水果形象區，希望能吸引日本及各國買家的目光。

農委會指出，我國主要銷日水果包括鳳梨(17,850公噸、2,274萬美元)、芒果(869公噸、728萬美元)、香蕉(2,955公噸、468萬美元)、荔枝(189公噸、154萬美元)及蜜棗(38公噸、37萬美元)等，由於臺灣盛產多樣化且美味的熱帶水果，在日本廣受消費者歡迎，另外今年新登場的冷凍鳳梨釋迦，不僅甜度高且風味獨特，無論是全果冷凍或是切丁、切塊，也非常受到消費者歡迎，將是臺灣水果行銷國際的新尖兵。



外銷日本之鳳梨釋迦冷凍全果

農委會進一步說明，除了生鮮水果，臺灣同時擁有先進的水果加工技術，本屆東京國際食品展現場也展示由芒果、荔枝、鳳梨及梅子製成的果乾、果醬、果酒及蜜餞等各式臺灣水果加工品，不僅符合日本與各國消費者對臺灣水果的喜好，也順應健康、便利的現代消費市場需求，相信透過本次參展，將能進一步提高臺灣水果知名度與建立優質國際形象，把握海外市場在新冠肺炎疫情復甦後的國際商機，擴大外銷量值。



臺貿中心東京事務所所長陳英顯(左)、駐日代表處謝長廷代表(中)及蔡淳瑩秘書(右)蒞臨臺灣館-臺灣水果形象區。

臺灣版的香吉士 臺東特色柑桔晚崙西亞橙

經過一年多，歷春夏秋冬四季洗禮的生育醞釀，有臺灣版香吉士之稱的臺東特色柑桔晚崙西亞橙，將於3月成熟採收上市，歡迎消費者選購品嘗。

晚崙西亞橙(在臺灣又名香丁)，是世界上栽培面積及產量最多之甜橙，屬晚熟品種，果重150~200公克，糖度11~13°Brix，酸度0.6~1.0%，果汁率高，香氣濃郁，風味十分獨特。一般柑桔類開花後至成熟採收需8~10個月，但晚崙西亞橙通常於2~3月開花後，果實至翌年3~4月成熟，需歷經13~14個月才能採收，是所有柑桔類中果實生育期最長的品種，真可用千呼萬喚始出來形容！在橙黃亮麗的外表下所蘊藏濃郁的香氣與酸甜風味，正是挑動味蕾讓人難以忘懷的滋味。另，晚崙西亞橙採收的時節亦正好是其花朵盛開之時，屆時除了可見到花、小果及成熟果如同三代同堂的特殊景象外，亦可品味成熟果實與濃郁花香混合的特殊香氣，結合視覺、嗅覺及味覺之感官享受，是晚崙西亞橙成熟期果園獨有的特色。

香吉士(Sunkist)，全名「Sunkist Growers Inc.」，是



晚崙西亞橙成熟期花果並存的特殊景觀

美國加州著名柑桔行銷農產公司，其甜橙類果汁產品，尤其是有柳橙汁之王(King of Juice Oranges)之稱的晚崙西亞橙，廣為全球消費者喜愛，使得「香吉

士」成為美國甜橙的代名詞。晚崙西亞橙(Valencia late)於1954年自美國引進臺灣臺東縣種植，因風土適應良好、生育表現佳，曾在1972年於臺東縣卑南鄉成立晚崙西亞橙專業區，後因1975~1977年大乾旱及黃龍病危害，栽培面積遽減，目前全臺僅剩約50公頃，主要在東河鄉及成功鎮一帶，是臺東特色柑桔之一。

優質的晚崙西亞橙可不是到處都種得出來的，臺東地區天然環境佳、果農栽培技術良好又用心，所生產的晚崙西亞橙，外觀橙黃誘人、肉質細緻且果汁酸甜又香氣濃郁，品質及風味絕不亞於美國的香吉士。每年到了產期，總是吸引不少識貨的老饕前來嚐鮮，首次品嚐到臺東晚崙西亞橙滋味的消費者，總會為之驚艷不已，堪稱「臺灣版的香吉士」。

臺東優質的晚崙西亞橙就要採收上市了，選購原則如下：選擇果實呈圓球形、中等大小(果重150~200公克)、果皮薄、光滑，且明顯或過多無病蟲害斑、果皮轉色完全，呈現橙黃色澤等，消費者只要把握以上選購要領，就可以準備大快朵頤了！



臺灣版的香吉士-臺東特色柑桔晚崙西亞橙(右為剖面圖)

荖葉栽培設施 轉作 香莢蘭初探

文、圖/ 李文南

香莢蘭為蘭科(Orchidaceae)香莢蘭屬(*Vanilla*)植物，又稱梵尼蘭或香草蘭，為多年生常綠藤本植物，是唯一應用在香料產業的蘭科植物。成熟香莢蘭之果莢種子含有香草醛(Vanillin)，又名香草精或香蘭素，為香莢蘭「香草」香味的主要來源，且另含有數百種有機化合物(芳香成分與氨基酸)，香氣複雜獨特，人工合成香草醛無法取代。高品質冰淇淋、蛋糕、各類烘焙物甚至可口可樂均使用天然香莢蘭製作，此外可作為香水、化妝品及工業原料，用途廣泛。

本場自105年起開始於臺東地區進行波本香莢蘭(或稱墨西哥香莢蘭，*V. planifolia*)有機栽培試驗，利用面積約0.25分地之網室進行栽培，歷經2-3年植株生長期後，於108年進入果莢盛產，108-110年之平均果莢產量介於73至77.5公斤之間，



荖葉設施種植香莢蘭生長情形

故推估1分地之鮮莢產量約300公斤，評估顯示小面積栽培試驗之產量已達經濟生產標準，臺東地區適合香莢蘭之有機栽培。

基於前述香莢蘭有機栽培試驗基礎，109年進行荖葉栽培設施(俗稱荖葉棚)轉作香莢蘭可行性探討，經2年栽培觀察發現，種植於荖葉設施內之香莢蘭生長良好，第2年起，部分植株於2月底至4月初開花結莢，經人工授粉約有80%果莢筆直飽滿，具加工經濟價值，表示臺東荖葉設施亦適合轉作香莢蘭。



荖葉設施轉作香莢蘭，授粉後結莢情形。

不過，香莢蘭與咖啡、可可、茶等飲料作物類似，具有獨特產業特性，雖為國內新興作物，然尚未形成健全的產銷體系，且加工技術門檻高於其他作物。未經加工之生果莢利潤很低，需具一定品質之加工成品才有較高利潤。香莢蘭除了授粉、採收及加工等人力成本外，未來銷售通路亦為一大課題，想與世界其他大產區競爭，精進加工技術與品質為首要，次之為取得加值性認證，例如鮮莢產區之有機驗證或加工場域之HACCP認證等。建議農友投入種植前，先盤點銷售通路及自身優勢，再規劃生產。本場未來將針對結莢管理及加工技術深入研究，補足關鍵技術缺口，期許未來香莢蘭可替代部分荖葉栽培，成為臺東地區高經濟價值特色作物。

枇杷紫斑症之發生原因及預防方法

文、圖/ 陳筱鈞

紫斑症是枇杷常見的生理病害，會造成果實表皮呈現暗紫色的斑紋或斑塊，雖病斑不會深入果肉，但會嚴重影響外觀賣相，導致果實不具商品價值。枇杷果實由黃綠期(著色期)發育至成熟期階段，是較容易產生紫斑症之時間，原因與果實內部的水分平衡及外在環境因子有關。

枇杷於著果初期的生長速度較緩慢，臺東地區由於冬季氣溫相對溫暖，至著果後35天(約果實採收前4週)果重即開始快速增加，著果後49天(約採收前2週)果實增重最快，並進入黃綠期。據前人研究，枇杷於果皮開始轉色的一週後，果實內的醣類開始大量累積，但果肉的醣類累積量與累積速率明顯高於果皮，當果實的發育速度越快或單果重越高時，果肉與果皮間的水分平衡可能由於醣類的快速累積，導致滲透壓改變，使得果皮發生脫水現象並產生紫斑症。不良的氣候環境會增加紫斑症的發生頻率，尤其向陽面或靠外側的果皮受到太陽直射影響，較容易產生紫斑症，此外高溫及強日照可能加快枇杷果實的發育速度，影響果實內部的醣類分配與水分平衡，導致發生紫斑症的機率提高。



枇杷紫斑症發生情形(A)黃綠期果實 (B)成熟期果實

為減少枇杷紫斑症的發生，建議農友可採取下列預防措施，以確保果實的外觀品質：

1. 適當套袋：

套袋是預防



套袋是預防枇杷產生紫斑症的撇步

枇杷發生紫斑症的最有效方法，惟套袋作業應盡量於果皮轉色前完成，以減緩果實快速發育期間之水分變動及降低環境因子影響，一般在果實發育至約1公分寬或拇指大時，即可進行套袋作業。不同的套袋材料會影響枇杷果實的色澤與品質，較常見的套袋為牛皮紙袋或淺黃色紙袋，厚度又可分為厚與薄兩種。使用顏色較淺或厚度較薄的套袋時，由於透光度較高，果皮的顏色會較橙紅、醣度較高，缺點為果肉較硬、果汁較少，風味稍差，且成熟期遭遇高溫氣候時，果實發生紫斑症的機率較高；而使用顏色較深或厚度較高的紙袋時，由於透光度較低，果皮會呈現淺橘紅色，果肉柔軟多汁，風味佳，且發生紫斑症等生理障礙的機率較低，惟厚度高的紙袋較硬難摺，套袋作業變得費時與費工，建議可提前將紙袋前端10公分以清水泡軟，以方便套袋作業。

2. 噴施少量礦物質肥料：

噴施少量礦物質肥料有助於調節果皮部位的滲透壓，可於枇杷轉色前1至2週，噴施硝酸鈣、硝酸鉀或硝酸銨等水溶性肥料，降低果皮及果肉間的滲透壓差異，以減少紫斑症發生。

枇杷紫斑症的預防並不難，只要把握套袋時機，配合田區環境狀況選擇適合的套袋材質，必要時噴施礦物質肥料，即可有效降低紫斑症的發生率，確保果實之商品價值。

臺東縣發現荔枝椿象

本場籲請民眾注意其發生及可能之危害

荔枝椿象(*Tessaratoma papillosa*)屬於半翅目荔枝椿科，此昆蟲不僅會危害荔枝龍眼，民眾若不慎觸碰其噴出的臭液則會引發皮膚灼熱及刺痛感，本場呼籲臺東縣民眾小心提防。

本場指出，荔枝椿象原本分布於南亞與東南亞地區，86年首次於金門發現，98年在高雄市小港發現，由於其飛行能力佳，近年來成為入侵臺灣中南部的最重要害蟲。荔枝椿象具刺吸式口器，成蟲體呈黃褐色，若蟲體型為長方形，初孵化時呈紫紅色，隨著齡期增加逐漸轉為橙紅色或淡橙色。值得注意的是，該蟲被驚擾時會分泌臭液，可能造成皮膚灼傷。成蟲和若蟲吸食無患子科的荔枝和龍眼嫩芽、嫩梢、花穗及幼果汁液，導致落花、落果及果皮黑化，且被刺吸的果實傷口易引發其他病害感染。



龍眼樹梢的荔枝椿象

本場曾於108年5月接獲臺東市種苗業者通報，自彰化地區輸入之荔枝苗木發現荔枝椿象若蟲，研判為單點發生並移除。後續經各地辦理講習會宣導

文、圖/ 蔡恕仁
認識荔枝椿象，轄區暫無該害蟲之通報。110年底臺東縣政府人員於該府附近拾獲荔枝椿象成蟲1隻，近日於周圍停車場發現1棵荔枝樹上停棲許多成蟲，並發現有卵塊，爰進行樹勢修剪，捕獲近百隻成蟲。2月底關山鎮通報發現疑似荔枝椿象，經本場派員確認後，調查發現關山鎮荔枝椿象族群數量頗多，分布範圍甚廣，主要聚集於龍眼或臺灣欒樹上，適值目前氣候逐漸回溫，可發現黃褐色的荔枝椿象於樹冠間飛行，並有許多成蟲正在交尾，葉背亦可發現卵塊。



荔枝椿象產卵於葉背，每一卵塊計有14顆卵。

雖然臺東縣並無大面積經濟栽培的荔枝或龍眼果園，不過仍有為數不少的龍眼或臺灣欒樹等行道樹可能被荔枝椿象危害。由於目前發生區域均位於市區，人口稠密，無法使用化學防治；本場已聯繫苗栗區農業改良場，將採用生物防治法，釋放荔枝椿象的天敵—平腹小蜂，以減少轄區荔枝椿象危害。本場再次提醒發現該蟲的民眾請勿碰觸或試圖捕捉，以免遭臭液噴濺皮膚，發生灼傷。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)。

傳承部落傳統酒麴文化 親身體驗，收穫滿滿



張萬生頭目及潘寶瑩執行秘書示範酒麴製作



同仁輪番上陣共同搗米製作米穀粉

酒麴為原住民族傳統釀酒之重要材料，為傳承記錄部落飲食文化，本場於3月14日邀請關山鎮電光部落張萬生頭目與社區發展協會潘寶瑩執行秘書，在農業區域教學中心講授「部落傳統酒麴文化解說與實作」課程。除講解部落傳統植物之辨識與應用外，課程結合酒麴和酒釀示範及實作，在現今加工技術與傳統智慧交流印證下，也導入食安觀念，讓部落文化更能融入現代生活。

電光部落位於海岸山脈西側的山麓，為阿美族部落，耆老們早知利用大葉田香草、雞母珠、大風草等10種植物，熬煮後與米穀粉混合搓揉成丸狀，灑上麴菌製作酒麴，並將

部分酒麴保留，以待來年接續製作菌種，惟原始麴菌菌種來源已不可考。酒麴加入煮熟放涼的糯米中，即能發酵成甜酒釀與糯米酒，於祭典、收穫、新居落成等重要節日飲用。張萬生頭目表示，各部落利用不同植物配方製作酒麴，釀造的風味也不盡相同，如電光部落族人比較喜歡甜味，因此這個配方釀造出的酒品風味較甜。

參與本次課程的同仁均親手實作，也認識電光部落傳統文化知識，積極推動原鄉生態永續新農業核心技術研發與擴散，盤點部落農業基礎資料，進行農耕知識與飲食文化傳承記錄，目的在於找回部落的原產地、原鄉力、原生力、原創力與原動力，藉此培育更多部落人才與保存日益凋零的可貴文化，也讓部落潛力產業日後能加值起飛，創造原鄉永續經營的環境。



利用加上酒麴的圓糯米製作甜酒釀，親手做更好吃。



本場111年 農民學院課程陸續開跑

歡迎踴躍 線上報名!

111年度農民學院訓練班課程即將開課，本場為培養多元及跨領域優質人才投入農業經營，依據轄區核心產業發展及需求，同時配合場內研發成果推廣應用，規劃年度訓練課程，透過知識引導及田間實務操作學習，提供有志從農者及專業農民有系統性的專業進修管道。

本年度本場辦理之農民學院訓練班，包括農藝及園藝入門班2班次、保健植物栽培與利用班及有機農業初階班2班次、有機果樹栽培與經營進階選修班及農產加工研習進階選修班2班次，另開設分群分眾班-原鄉特色作物入門班1班次，合計7班次。相關訊息包括各班別課程內容大綱、報名資格條件、收費標準及報名截止時間等，將陸續公告於農民學院官網（網址：<https://academy.coa.gov.tw>）並開放線上報名。對於線上報名有任何問題，可洽詢冠諭科技股份有限公司（聯絡電話：(02)-23012308朱小姐），或本場農業推廣課黃薈臻助理研究員洽詢（聯絡電話：(089)-325110#830）。歡迎有意從農者至農民學院

網站瀏覽查詢，依需求選擇訓練班別報名，名額有限，敬請把握！

文/ 黃薈臻

階層別	訓練班別	天數	班數	預計辦理時間
入門	農藝入門班(線上遠距)	3	1	4月13日至4月15日
	原鄉特色作物入門班(線上遠距)	3	1	4月20日至4月22日
	園藝入門班(線上遠距)	3	1	4月27日至4月29日
初階	保健植物栽培與利用初階班(含見習農場2周)	25	1	6月6日至7月8日
	有機農業初階班(含見習農場2周)	20	1	9月12日至10月7日
進階選修	有機果樹栽培與經營進階選修班	5	1	7月25日至7月29日
	農產加工研習進階選修班	3	1	10月19日至10月21日

報名資格：具備中華民國國籍，並符合各訓練課程之參訓條件
(請上農民學院網站查詢<https://academy.coa.gov.tw>)

新進同仁介紹



郭丞恩

學歷：國立嘉義大學生物農業科技學系碩士
經歷：國家衛生研究院細胞及系統醫學研究所研究助理
到任日期：111年2月25日
任職：作物改良課稻作研究室助理研究員
專長：植物次級代謝物質分析、植物非生物性逆境研究、土壤有益微生物之分析與應用
電話：(089)325110轉612



李子易

學歷：國立臺灣大學園藝研究所碩士
經歷：2018年農業青年大使馬來西亞團成員
到任日期：111年2月25日
任職：斑鳩分場果樹研究室助理研究員
專長：果樹生理、作物栽培管理
電話：(089)325110轉910



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

活動日期	活動名稱	活動地點
4月13-15日	農民學院農藝入門班線上遠距課程	本場農業區域教學中心一樓會議室
4月20-22日	分群分級農業訓練計畫原鄉特色作物入門班	本場農業區域教學中心一樓會議室
4月25日	三月份學術研討會	本場農業區域教學中心二樓會議室
4月27-29日	農民學院園藝入門班線上遠距課程	本場農業區域教學中心一樓會議室