



臺東區農情月刊

【第四十一期】

中華民國92年5月出版

發行人 / 黃明得
 發行所 / 行政院農業委員會臺東區農業改良場
 地址 / 臺東市中華路一段675號
 電話 / (089)325110
 網址 / http://www.coa.gov.tw/tdais.
 電子郵件 / tdaisc@mail.ttdais.gov.tw
 印刷所 / 偉勝打字印刷廠 (089)335979
 地址 / 臺東市新生路123號

國內郵資已付
 臺東郵局
 許可證
 臺東字第77號

雜誌

若無法投遞時，請勿退回

登記證 / 局版臺誌字第1014號 • 中華郵政南台字第1064號執照登記為雜誌交寄



場長的話



本場盛開的金針花

5月份由於SARS疫情較為緊張的關係，本場許多原訂舉開之大型活動，例如慶祝母親節的「金針謝感恩」活動不得不停辦；「作物天然災害因應及受害率評估講習」不得不延期，希望此一「嚴重急性呼吸道症候群」之疫情能早日過去，以利日常正常之運作。

至於小規模之技術推廣活動，本場並無停頓，仍持續辦理。例如，5月7日本場相關同仁就曾前往臺北會本部召開記者會，向臺北的新聞媒體介紹本縣的良質米新品種臺東30號及新興保健植物—**香椿**等，成果深受記者朋友重視，除了記者們踴躍提問外，並接受錄音、錄影的專訪。隔天的報紙及電子媒體也有一些刊載，更有熱心的中央民代、消費者來電或以電子郵件洽詢，本人也曾在5月12日晚間7點30分接受TNT寶島新聲電話連線現場專訪，可見此種宣導活動已收推廣的成效了。因此我們全體同仁更要繼續努力研發創新，才能持續不斷地將新的研發及推廣成果展現在國人面前。



新興保健植物 / 香椿

番荔枝現在正是需要投入栽培管理的重要時刻，為了加強服務農友，解決番荔枝栽培管理上的問題，本場原本打算在場內辦理的「番荔枝栽培管理技術講習」，因為配合防疫的需要，本場打算將全場有關的專家及區內對番荔枝栽培管理技術經驗豐富之農友集合在一起，直接前往各主產地分區辦理講習工作，屆時還要請相關的農會代為宣導轉達給區內的農友知道，更希望農友皆能如期參加在貴地區所辦的講習會。本場常常接到產銷班要求本場派員前往產銷班講解栽培管理方法，此種方式受限於時間、環境及聽講人數，講習效果不會太大，而且也容易流於形式，不如採用同一地區共同學習的方式來的好，大家比較有充足的時間研討。此外，借由栽培管理技術經驗豐富之農友的傳授秘方，相信農友們會更容易接受與吸收。這一項講習活動是本場為服務農民之自發性創舉，特別請求農會及各位農友大力配合及參加，讓臺東番荔枝產業能持續發展。



番荔枝栽培管理還要加強



巴黎市場上的鳳梨釋迦價格好，值得我們去拓展。



黃場長主持本場開放日開幕式

李主任委員視察本場紀實

行政院農業委員會李主任委員於92年4月12日視察本場開放參觀日後座談會，並與地方上的農業代表座談。

李主任委員致詞表示：臺東區農業改良場實地瞭解所舉辦之試驗研究及推廣成果開放參觀日活動，對於活動舉辦頗為成功表示讚許及慰勉。瑞士具有高山峻嶺，各項條件在中古時代並不被鄰近各國看好，但是卻能夠利用它獨特的環境條件發展精密機械工業、畜牧業及觀光產業，創造目前舉世聞名的高國民所得，值得臺東仿效。以臺東好山、好水、好空氣的天然資源，推動農業休閒觀光，並結合產業文化作臺東縣農業整體發展規劃，將會是西部或北部都會區民眾想來的地方，具有很好的發展潛力。本人經常陪同游院長視察地方，以院長主持宜蘭縣政為例，致力推動精緻農業，發展休閒文化產業，成效極受肯定，臺東縣可做為參考。臺東良質米、釋迦、中草藥之開發具有潛力及前途，宜考量消費者受益之原則，進行研發及輔導工作。

對各項發言主任委員裁示：深海海洋水源之開發，宜本「國家資源共有共享」之原則，密切聯繫配合。農產品外銷為未來重要目標，今後將加強研發創新及國際行銷。稻米色彩選別機及真空包裝機，請東區糧食管理處臺東辦事處與本會第二辦公室研處。休閒農業的發展將持續注意，唯因屬長期性工作，各機關均請重視辦理。蓄水池之興建應防假性需求，需核實辦理，省水噴灌面積之增加視經費酌予調整。有關東遊季興建農業推廣教育中心問題，凡建設以整體性者為優先，個別性者其次，如經費許可納入，將全力配合。



李主委主持農業座談

芸香科保健植物

過山香

在台灣中南部山區叢林內，有一種植物，乍看之下頗似鳳凰木或銀合歡。將其葉片採下搓揉，散發出濃郁之柑橘類獨特氣味。沒錯，這就是芸香科植物——**過山香**，又名**山黃皮**，小葉臭黃皮；在台灣則有“蕃仔香草”之稱。過山香由於枝葉具濃厚香氣，在採集後即使翻越另一山嶺，手部仍具有其殘留之香氣，故名之。

過山香 (Clausena excavata Burm. f.) 原分佈於東南亞、馬來西亞、至印度一帶，台灣主生於中南部或恆春半島地區。其形態為落葉性灌木或小喬木，高1至數公尺；葉為單數羽狀複葉，長約20-30cm，寬約8-10cm；小葉15-31枚，披針形，長約2-5cm，寬約1-2cm，全緣或具不明顯之齒緣；葉柄長約1mm圓錐花序，頂生，苞片成對而細小；花萼4枚，花瓣4片，長橢圓形，白色，雄蕊8枚，子房4室，花期3-5月。漿果長橢圓形，成熟時紅色。味甜可食。惟成熟漿果不可多食，以免引起頭暈中毒。

過山香除心材可製農具外，其葉及根並可當藥材，藥性苦、辛，溫。葉在中醫上具疏風解表、行氣止痛、除痰散瘀、及殺蟲之效；主治療感冒、毒蛇咬傷、跌打損傷等。根具疏風除濕、散瘀止痛、解毒之效，主治風濕骨痛、胃痛、疝氣痛等。記得喔！過山香是一種治(毒)蛇咬傷很好的保健植物，用法為將適量鮮葉搗爛，敷於傷口；或槌汁泡酒服用，可做為野外緊急之處理方法。

(蘇炳鐸)



過山香香氣獨特，又名山黃皮



過山香漿果不可多食，以免中毒

新興作物 香椿

香椿用途廣泛，不僅是景觀及造園上常見之樹種，同時也是傢俱建築、蜜源、油料、飼料、及木本類的蔬菜植物，更是傳統的藥用植物。利用部位為樹皮、根皮、葉及果實。

香椿在中國的利用，《左氏春秋》記載，早在戰國時代即已將香椿當做用材樹種而加以栽培。而《唐本草》則最早記錄香椿的藥用價值，謂之“葉煮水，可以洗疹、疥、風、疽”。明代李時珍在《本草綱目》中將香椿用途詳加說明，使其價值更為人們所瞭解。然而香椿之食用起於何時則已無從查考；文獻典籍《採菜錄》、《菜植誌二》、《丹溪心法》、《經驗方》等皆歸之為菜。依《花木考》所載，金朝時期有“溪童相對采椿芽”之詩句，可見在當時人們已知“采椿芽，食之以當蔬”了。明朝期間，山東地區已有種植香椿且當成朝廷中之貢品，其椿芽為紫紅色、味濃厚、纖維少。顯然香椿被當作蔬菜栽培，可說是源遠而流長的了。

現代科學驗證香椿全株無毒，長期食無副作用，對健康有益無害。更重要的在於栽培時病蟲害極少，無需農藥防治，比吉園圃認證更安全，更可靠。由於是落葉性喬木，嫩葉芽遠離地面，不易受污染，是一種乾淨的木本葉菜，且管理省工，也可減少勞力的付出。香椿芽營養豐富，質地鮮嫩，在鮮食上可搭配任何食材。不論葷、素，於色、香、味上都有加分效果。可調理成沙拉，亦可煎、煮、蒸、炒、炸、醃漬，無一不是美味。若栽培管理得宜，幾乎全年可採，是一種高產量、高營養、且高經濟的清潔蔬菜，是綠色之寶。在加工方面則可製成香椿醬、養



生飲品、醃漬香椿、香椿美食等系列產品，具有相當大的發展潛能。

本場在黃場長領導下，除積極研究香椿經濟栽培方法，推廣農友應用外，並開發系列產品以導引消費者食用。黃場長表示古時以椿萱喻父母，椿是對父親的尊稱。椿同時也代表了高壽。經由瞭解容姿優雅的香椿樹，不但可供做佳餚外，更可做為庭園景觀之樹種。同時希望全天下為人子女者，更能不忘感念親恩之偉大。香椿葉萃液經現代醫學臨床研究驗證結果，發現不但能減少癌細胞中抗凋萎之蛋白質表現，促使人類肺癌細胞株自然凋亡，且對人體其他癌症如骨癌、肝癌、直腸癌等細胞株也有抑制生長作用，卻無害於正常細胞運作。香椿葉萃液同時具有止痛、抗發炎、抑制血小板凝集，抗氧化、以及預防敗血症等功效。在對金黄色葡萄球菌、痢疾桿菌、傷寒桿菌等，也有明顯的抑制和殺滅作用。香椿因其枝幹脆弱，正常生長時嫩葉芽產量速度慢且少。目前在消費日漸增加下，栽培規模也逐步擴大。利用改進栽培技術，如密植栽培、整枝修剪以控制頂梢優勢、枝條扦插繁殖種苗等，促進其分生大量嫩芽以及達到增產的目的。同時加強香椿加工產品的研發改進，結合科學驗證，創新優質差異化產品，期將更能使大眾接受此一新興作物，增加農村收益。

水旱田利用調整 修訂休耕實施期程

為因應加入世界貿易組織削減農業境內支持，目前農委會推動「水旱田利用調整後續計畫」調整稻米等保價作物之生產結構，對於符合基期年(83至85年)認定資格之農田，依農民意願自由選擇辦理輪作或休耕。為避免在調整保價作物過程中衍生其他作物之產銷問題，對於申報休耕之農田規定在休耕期間除綠肥外不得種植其他作物，為利農民遵守規定，並自九十年起明訂各縣市第一、二期作休耕期間。為落實執行計畫之休耕措施，農委會於本(92)年4月24日邀集相關單位與會研商檢討各縣市第一、二期作之休耕期間，經參考臺灣地區主要水稻品種之生育日數，並參酌各縣市近5年(87至91年)水稻播種及收割達50%之進度表，決議以第一期作休耕4個月，第二期作3.5個月為原則，修正

台東縣第一期作休耕期間為2月15日至6月15日，第二期休耕期間為8月15日至11月30日，該項休耕期間配合計畫實施期程實施至93年底止不再變更。另外，有關本計畫休耕田區之抽覆查工作辦理方式及原則仍予維持，並請縣政府自行審慎控管裡作物產銷問題。

休耕田區種植綠肥應按前項之休耕期間內種植綠肥為限，其成活率應佔該休耕田區50%以上，且休耕期間除綠肥外，不得種植其他作物。適合臺東縣休耕田區種植之正期作綠肥作物種類，第一期作有田菁、太陽麻、苕子、大菜、虎爪豆、大豆類(青皮豆、綠肥大豆)，第二期作有田菁、太陽麻、虎爪豆、大豆類(青皮豆、綠肥大豆)。惟田菁綠肥作物，常發生嚴重病虫害，影響農耕環境及侵擾民宅，請休耕農友儘量種植田菁以外之其他綠肥作物，倘若選擇種植田菁綠肥作物，應加強作好田間管理，適時辦理翻耕作業。

番荔枝太平洋粉介殼蟲綜合防治

寄生於番荔枝(釋迦)上之介殼蟲類經筆者近幾年來調查結果有八種，但因各地區環境不同，發生的種類、密度及危害種類亦隨之而異。其中粉介殼蟲類發生較嚴重，主要有太平洋粉介殼蟲(Planococcus pacificus)、桔粉介殼蟲(P.citri)、大長尾介殼蟲(Ferrisid uirgata)及根粉介殼蟲(Pseudococcus chiponensis)等四種，但以前一種發生較普遍且危害猖獗，果農俗稱此類害蟲為「綿仔」。

危害習性與生態

根粉介殼蟲之成蟲、若蟲群聚於番荔枝地際部位主根處刺吸汁液，對於5年生以上果樹並未發生被害症狀，但對果苗或2年生之幼樹可造成中、老葉微黃，生長遲緩，尤以砂礫果苗圃發生較為普遍。大長尾粉介殼蟲僅局部果園發生，但一旦被感染寄生後被害亦嚴重。桔粉介殼蟲原本認為係番荔枝上發生最嚴重的粉蚧，但經該蟲之合成性費洛蒙誘集，誘捕雄蟲之數量卻極少數。另外將番荔枝上粉蚧多處逢機取樣所得之標本送臺大寄請大英博物館Cox博士鑑定，結果全為太平洋粉蚧。本蟲在番荔枝果園發生面積最廣且密度最高，危害較嚴重。成、若蟲群聚於葉片背面及果實上刺吸汁液，不但使生長勢衰退，並排泄

蜜露引誘螞蟻、蠅類前來取食，誘發煤病，密度高時更有一股腥味，影響果實品質甚鉅。

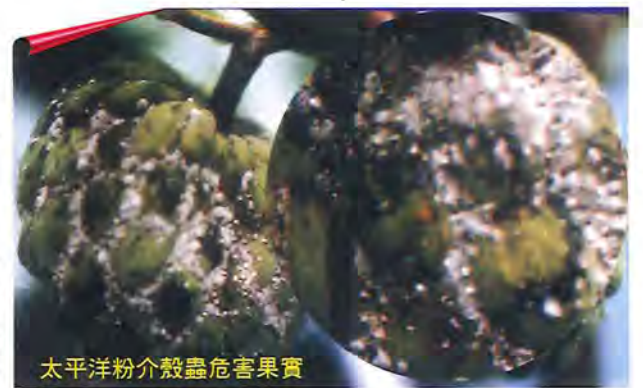
該蟲於番荔枝樹皮裂縫或主幹隱蔽處或被修剪棄置於果樹下的枝條再移行至地際部主根等處越冬待翌春時移動性的若蟲沿主幹遷移至營養枝條上，當第一期果長至中果期(果徑約4-5公分)又移行至果實鱗溝間隙間，大量繁殖發生密度達高峰期；惟7至9月間又行第二期果修剪期，且8至10月間又逢第一期採收期，此時密度下降；至11-12月下旬間因雨水減少、氣候乾燥且第二期果進入中果期，食料及棲息場所增多，蟲源又多，故密度又達高峰期且較第一期果危害嚴重；至翌年1-2月行強剪及採收第二期果，又將該蟲棲息場所清除，密度又趨勢下降。而殘存的蟲體又移行至裂縫等隱蔽處越冬。

綜合防治

1. 清除罹患粉蚧之枝條及果實，搬離果園外集中燒燬或挖土掩埋，以減少翌年存活的蟲源。
2. 冬季行強剪期，把被害的枝條剪除後，若無法集中燒燬或掩埋時，應全園徹底防治一次，以44%大滅松乳劑1,000倍或40%滅大松800倍或24%納乃得水溶液1,000倍或48.34%丁基加保扶乳劑

1,000倍混合95%夏油150倍，於強剪後全園噴施，包括被剪下棄置於果樹下之枝條及果實，以減少越冬蟲源。

3. 第一期果幼果期(即6月間果徑2-3公分時)，粉蚧密度以第1-2齡若蟲最高時，由於若蟲分泌的粉蠟尚未覆蓋蟲體，趕緊以上述藥劑再施藥一次。
4. 於8-10月間正逢第一期果採收期，若第二期果發生粉蚧時，應慎選藥劑，避免農藥殘留量發生，可發於第一期果採收前30-40天(即6-7月間)施藥一次。
5. 由於第二期果粉介殼蟲發生密度較高且於11-12月間，常有寒流來襲，傷害果實可選用套袋方式，以方法係於第二期幼果期時先行以2.4第滅寧水懸粉劑1,500倍全園包括葉片、果實噴藥後2-3天內行套袋，不但可避免粉介殼蟲的危害而且保護果實免遭受寒害，以確保產量與品質並減少農藥使用次數及殘留量。(謝進來)



太平洋粉介殼蟲危害果實

低海拔桃樹夏季修剪要點

桃樹一般在冬季休眠期進行整枝修剪，但是低海拔水蜜桃由於平地氣溫較高，生長期長，造成枝條生長量大、樹冠密閉、通風及透光不良，極易有徒長現象，以致影響樹型及隔年開花結果。而桃樹枝條的頂芽優勢表現較弱，在自然生長狀況下，全枝均能萌發側梢，自下而上，依次生長勢漸弱；且桃樹生長勢特別旺盛，當年生枝條能繼續萌發新梢，形成二次枝，甚至由二次枝上再萌發三次枝。故在桃樹生長期，若不能將這些枝條充管理控制，到了冬季時也要剪掉這些多餘的枝條，形成無謂的樹體養分與修剪人力的雙重浪費，所以低海拔水蜜桃應進行夏季修剪，修剪的時期從2-3月萌芽後至10月前後皆可進行。修剪次數不限定，少者兩次，多者五次，適時、適度、合理的夏梢處理，有助於養分利用，調節生長與發育，減少無效枝條生長，改善樹冠光照，穩定來年產量。

夏季修剪的方式有下列幾種

1. 抹芽、除梢：抹掉樹冠內枝幹著生部位不適當的不定芽。在桃樹芽體剛萌發或萌芽後新梢長至5公分左右，及時將著生部位不當的芽體或嫩梢去除。在一個芽位上如萌發兩個嫩梢，可酌留位置、角度合適的嫩梢。抹芽、除梢的功效可及早減少無用的新梢，節省養分，改善樹體的通風與日照，促使留下的新梢生長強壯。
2. 摘心：摘心是桃樹生長期常用之修剪技術，即摘除一小段正在生長中的頂梢，促使摘心後的新梢暫時停止生長，誘

導樹體養分充實枝條，提高枝條基部芽體的飽滿度。桃樹枝條若不摘心處理，大多數花芽形成部位分佈在枝條的中上部，造成結果部位迅速上移。摘心可促使枝條下部芽體及早形成花芽。

3. 扭梢：將尚未木質化、長度約30公分左右的直立新梢，於枝梢基部以上3-5公分處扭曲轉向，使其改變枝條角度成為水平的結果枝。一般主枝上的直立枝、短截後生長的徒長枝、大傷口附近抽生的旺枝等都可及時扭梢，抑制生長和填補空間。促進花芽產生，減少修剪量，以緩和樹勢。
4. 截短(回剪)：即將新梢截短，促進分枝，再將分枝培育成結果枝，以緩和枝條的生長勢和改善光照。一般在5月中截短，保留基部3-5個芽。
5. 疏刪：將生長過密、下垂或錯亂的枝條自其基部剪除，促進通風與日照，減少病蟲害發生。



桃樹進行夏季修剪及拉枝處理後樹冠內通風、光照較佳

6. 拉枝：可於5-6月進行拉枝，可改變枝條分布角度、調整樹形、緩和樹勢、提早結果。拉枝時不能拉成水平或下垂，才不會促發背上枝或造成先端生長衰弱。

桃樹夏季修剪的功用

1. 調節營養生長與生殖生長：桃樹在開花著果後，常面臨新梢生長與果實肥大間相互競爭的問題，若能在春、夏、秋季生長期內給予調節，促使強旺的枝條轉化為結果枝，將有助於當年果實生長及避免冬季大量修剪。
2. 加速樹形與結果枝的培育：桃樹在平地生長期長，且生長旺盛，1年可萌發多次梢，僅靠一次冬季休眠期的修剪，所萌發的2、3次梢不能充分用於培養骨幹枝或結果枝，大量枝條於冬季常被剪掉，形成無謂的“不當生長”與“全部修剪”的惡性循環。若是在生長期修剪，可把握時效，充分利用多次梢來培育主枝樹型與結果枝，同時也可加快樹型的建立。
3. 改善樹冠通風透光條件：桃樹是喜光的樹種，對光照不足甚為敏感。在生長期進行夏季修剪，經由扭梢、摘心、剪枝、拉枝等園藝技術處理，可改善樹冠內部與下部的通風與光照量，充分的通風與透光，可減少病蟲害滋生，並促使樹冠內部的枝條充實、花芽飽滿，提高果實的質與量。

(盧柏松)

紅龍果採收時需注意成熟度

紅龍果，俗名「三角柱」，原產中美洲之瓜地馬拉、巴西、墨西哥等國森林與丘陵地帶，生性耐旱、怕濕，是仙人掌科的多年生攀援性肉質植物。其花型美麗、果實造型獨特，色彩鮮豔，風味香甜，並含有豐富的維他命、天然纖維素、葡萄糖及人體所需的礦物質如鉀、鈉、鎂、鈣等多種要素，鮮食或加工製成果汁或冰沙風味都不錯，據民間傳說紅龍果有利尿、降火氣與降血壓等功能。台灣最初種植的紅龍果是1645年由荷蘭人所引進，結果量少且果實小，並不具經濟價值。近年來，國人自中南美洲、東南亞的菲律賓、泰國及越南等地引進種苗，再經改良與篩選，而培育出果實碩大、味香肉甜且適合台灣地區風土特性的品種。

紅龍果自種植後，約需1年，即可開花結果。通常每年從4至5月起，會於莖節稜角凹陷處(即針狀葉腋內)萌出乳黃色的芽點，隨後發育成花苞，然後開花、結果。紅龍果1年至少開花4次，若栽培環境適當時，開花甚至可多達十餘次，故每年至少可生產4次以上的果實。目前台灣地區所栽種的紅龍果，1年通常會開7至10批花，每批花開的時間約差2週左右，產期大致分布在6至10月間。

紅龍果的開花結果可分成四階段：(1)結花苞期、(2)開花期、(3)結果期、(4)果熟期(採收期)。自結花苞到開花約需3週時間，而開花受粉後約1週，子房部份會逐漸成長而膨脹，至受粉後約3週左右，果實發育完成並會漸轉為紅色，大約再過1至2週紅龍果就成熟可採收了。所以

紅龍果從結花苞至果實採收約需50至60天左右。紅龍果果實為漿果，呈橢圓或卵形，果皮橘紅色至紅色，表面具有鮮紅或黃色的肉質葉狀鱗片，果實重約300至1000公克，也有重達1200公克的紀錄，糖度約16°至18°Brix左右。

成熟的紅龍果果實顏色鮮紅誘人，為顧及甜度與鮮食品質，建議農友不要急於在果實轉紅後立即採收，最好等果實變紅後再經約1週，也就是當果實上之肉質鱗片轉紅超過一半或鱗片軟化呈反捲漸往後彎時再行採收，較為恰當。若太早採收，果實甜度會較低且易有草腥味，口感較差；但也不可過晚採收，若果實太過成熟，則果粒會由尾端裂開致無商品價值。一般來說，紅龍果對不良環境的適應力極強且少有病蟲害，栽培管理較為容易且粗放，若要提昇果實品質增加商品價值，除了適當的栽培管理方法外，掌握恰當的採收時間更是品質保證的關鍵要素。



紅龍果植株



紅龍果之花苞



紅龍果之花朵



結果後期(接近果熟期)

(陳奕君)

酒類私自釀造與販賣易觸法，宜三思

自從政府廢止菸酒專賣條例經於89年制定菸酒管理法後，民間對釀酒發生濃厚的興趣，紛紛至學術研究單位或大專院校學習釀酒技術，學成後一般的反應是釀酒容易但要釀造好酒則不易，因此一般民間個人的釀酒均選擇較簡單的米酒釀造，分析其原因有下列幾點：

①米酒釀造過程簡單且不易失敗：祇要將大米蒸成飯，加入白麴或加入糖化酵素及活性乾酵母拌勻，經約二週的糖化發酵後，再經過蒸餾，即為米酒。目前更有生料麴的出現，祇要將大米清洗後加2-3倍米重的水，再加3.6-3.8%的生料麴，密封後經2-3週，經蒸餾即成米酒。

②釀製米酒的設備簡單：一般祇要一個蒸飯機或快速煮飯機、幾個發酵桶、一個蒸餾器、一支酒精度計、一支糖度計、一支溫度計、一組過濾器、幾個貯酒器等即可，大概儀器設備費用總共不到8萬元。

③釀造米酒原料取得容易：釀造米酒的大米係市面販售的大米，而生料麴、白麴(係稱白殼)、糖化酵素、活性乾酵母均容易自貿易商、化學藥品儀器商、中藥店等購得且價格不昂貴。

④釀造米酒成本低：一般而言，1斤米約可製得1斤酒(酒度40%計)，而1斤白米約20元，如用碾米廠的碎米約10元，加上糖化劑、發酵劑、燃料費、人工費等

每斤酒成本約40元左右，目前市面私釀米酒(酒精度約40度)的售價為1斤80元左右，因此每斤米酒約可獲利40元。

⑤米酒可長期保存：由於米酒是蒸餾酒其酒精含量高，長期保存不會腐敗，剛釀造的米酒有辛辣味、酒精味，不易入口，反而愈陳愈香，因長期貯藏期間，酒中醇類與酸類結合轉化成酯類，使酒芳香可口。

⑥米酒用途廣：米酒除供作一般家庭烹飪用的調味，除腥外，還有供作酒精飲料、製作藥酒的基酒、燒酒雞必備的材料、婦女作月子的必需補品基酒，由於用途廣，故其銷售量除啤酒外應是最大的酒類。

⑦米酒稅賦重：依據菸酒管理法第2章第8條第2款的規定，米酒每公升總稅額逐年調整徵收：民國89年起為新台幣90元；民國90年起120元；民國91年起150元；民國92年起185元。因米酒稅額相當高，加上還要繳納許可年費，非股份有限公司每年2萬元；股份有限公司則按實收資本額萬分之五計收，但不得低於2萬元或高於50萬元。是故民間酒類製造業者為規避沉重的稅賦而私釀販售。

⑧曲解法令規章：民間酒類製造業者誤認為向財政部申請設立許可，認為於取得設立許可核准函，就可製造販賣，但政府規定於第一階段取得設立許可後，需進行第二階段，檢附申請許可執照相關書件，送至財政部國庫署取得菸酒製造業許可執照，並應於

開始產製前，向工廠所在地主管稽徵機關辦理菸酒稅廠商登記及產品登記，始能釀造販售。

販賣米酒，雖然利潤不錯，但相對地，所冒風險亦大，依照民國89年4月19日總統頒布之菸酒管理法第7章罰則第40條規定，產製或輸入私酒者，處1年以下有期徒刑、拘役或科或併科新台幣30萬元以上150萬元以下罰金。第47條規定明知為私酒而販賣、轉讓或意圖販賣而陳列者，處1年以下有期徒刑、拘役或科或併科新台幣15萬元以上75萬元以下罰金。另第48條規定產製或輸入劣酒者，處1年以下有期徒刑、拘役或科或併科新台幣30萬元以上150萬元以下罰金。明知為劣酒而販賣、轉讓或意圖販賣而陳列者，處1年以下有期徒刑、拘役或科或併科新台幣15萬元以上75萬元以下罰金。可見釀造或販賣私酒、劣酒，其處罰相當嚴厲的，希望民間私自釀酒販售業者，要三思而後行。消費者本身也要潔身自愛，莫貪圖小利而購買私酒，為了自身的健康安全，同時也為了國家的稅收，一定要守法購買合法的酒品。

對於釀酒技術或酒製造業申請許可或菸酒管理法規等有任何疑難問題可向台東縣政府財政局洽詢，本場亦願就所瞭解範圍提供相關資訊。

(林慶喜)