



臺東區農情月刊

【第六十四期】
中華民國94年4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.ttdares.gov.tw
電子郵件／825@mail.ttdares.gov.tw
印刷所／法宜斯企業行(089)351905
地址／臺東市志航路一段314號1樓



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

「農業、健康、文化」五月六、七日兩日 本場舉辦農業成果展 歡迎各界踴躍參加

為使臺東區民眾瞭解行政院農業委員會發展「優質、安全、休閒、生態」農業之施政作為。臺東區農業改良場將於本年5月6日及7日以「農業、健康、文化」為主軸，舉辦成果展示活動，並結合臺東縣文化局及慶祝母親節—金針花產業特色，辦理「萱之樂」之夜間音樂饗宴，發揮休閒農業文化特質。

臺東區農業改良場為展現該場優質農業研發成果，以提昇國產糧食、特作競爭力、研究有機稻米與新興蔬菜、香椿、土丁桂栽培利用技術，同時穩定鳳梨釋迦外銷研發其後熟與儲藏特性及開發釋迦果肉分離機及鳳梨釋迦病蟲害與防治等技術為主題之研

究，利用海報、燈箱或實物等靜態方式展示研究與推廣成果，另外，也將舉辦洗愛玉、洛神花冰砂製作、創意籐編及幸運草杯墊DIY等的體驗活動及農業產銷班經驗發表比賽，讓農友與訪客獲得農業科技及文化新知，促進地區農業的發展。

在發展安全農業方面，以有機栽培、吉園圃產品、優質伴手禮、番荔枝果園合理化施肥、作物病蟲害發生消長及保健小米、樹豆，如何將保健植物利用於病蟲害防治上等技術來減少農藥殘毒的一系列成果展示，促進消費者及農友瞭解安全農業。同時，還有保健植物苗與花苗贈送，讓民眾可體驗政府發展安全農業，保障消費

者權益的用心！

此外，配合母親節的來到，以中國母親花(金針)為主題，與臺東縣文化局及臺東大學合辦「母親節金針」繪畫比賽與「萱之樂」夜間音樂饗宴，以傳達吾人對全天下母親最崇敬的愛。另以金針、梅等地方農特產烹飪成多道「地方創意料理」提供給參加的民眾品嚐，希望能促進本區農產品銷售，並配合臺東區休閒農業的發展，在農業中注入知性、感性的活水。也有昆蟲膠灌方式製作標成害蟲鑰匙圈及創意釋迦乾果吊飾教作活動，除可做為地方休閒農業特產，並可化垃圾變黃金，為地區農業創造新契機。

(林國榮)

臺東地區主要作物病蟲害監測預警

水稻稻熱病

在臺東，水稻稻熱病已經是一種風土病，每年四月份都會發生，差別只在嚴重的程度而已。本年由於水稻普遍早植，因此有些地區在三月時就已經陸續開始發病了，本場也在三月發布稻熱病警報，以新聞稿及電子報通知農友們留意稻熱病的發生及其防治工作。目前稻熱病的發生以東河鄉最為嚴重，泰源村罹病率在三成左右。有些田區由於種植品種不一，感病品種罹病率在80%以上，與非感病品種形成強烈對比。請這些地區的農友要趕緊進行防治，明年度不要再種植感病的品種。池上鄉、關山鎮與鹿野鄉的水稻稻熱病發生較東河鄉晚，在四月初時還在10%以下，但池上振興及關山電光等山區發病較早，必須特別留意。葉稻熱病推薦的藥劑很多，可選擇下列其中一種來防治：75%三賽唑可濕性粉劑每公頃0.33公斤稀釋3,000倍或54%保米熱斯可濕性粉劑每公頃0.67公斤稀釋1,500倍；43%嘉賜貝芬混合可濕性粉劑每公頃1公斤稀釋1,000倍等。成功鎮、長濱鄉跟臺東市的水稻稻熱病通常不嚴重，不需特別施

藥防治，但若萬一罹病嚴重時，也要參考上述藥劑來防治。



不同品種別田間罹病情形

水稻紋枯病

水稻紋枯病通常好發在水稻分蘗盛期高溫多濕環境下，特別是下陣雨，天氣悶熱時，臺東地區通常是在4-5月和9-10月時最容易發生。水稻紋枯病蔓延速度極快，被害也大，多施氮肥時，會使病害加劇，防治要領為：在水稻分蘗最盛期，如發現病斑即開始施藥。施藥種類可參考選擇25賽得克利水懸劑2,000倍或20%達滅淨可濕性粉劑1,500倍或10%維利徽素溶液2,500倍等三種中的一種噴施。第一次施藥時，必須將藥液直接噴射到葉鞘部位；第二次施藥，則因稻之感病性增高，且病勢向

上進展，應噴施於全株。



水稻紋枯病病徵

蘇鐵白輪盾介殼蟲

鐵蘇白輪盾介殼蟲是從民國89年開始在臺灣發現，主要危害蘇鐵科(Cycadaceae)、美洲鳳尾蕉科(Zamiaceae)和蕨狀蘇鐵科(Stangeriaceae)的植物。由於天氣逐漸暖和，本蟲又陸續被發現危害在蘇鐵枝葉上，鑑於近日來求診機關學校增多，特別介紹其防治法於下以供參考：目前推薦於蘇鐵白輪盾介殼蟲防治之用藥為11%百利普芬乳劑1,000倍、40.8%陶斯松乳劑1,000倍和50%馬拉松乳劑800倍。在若蟲發生初期每隔7-10天施藥一次，連續兩次，四月時，若蟲密度上升為施藥適期，施藥時應噴及葉背、腋芽、芽鱗、心冠部及全株，用水量須足夠。近水源或學校地區可改用礦物油(夏油)替代上述化學藥劑，以保護水源及學童安全。

(許迪川)

澳洲釋迦產銷參訪 知己知彼之旅

臺東縣生產的鳳梨釋迦已經拓展外銷到國際市場，由於澳洲也生產類似的果實外銷，日後是臺東鳳梨釋迦的強勁對手，或是可以合作的伙伴，也是值得探討和了解的問題。為了能實地了解澳洲產銷情形，在臺東區農業改良場規畫「釋迦農產銷東澳參訪」行程，實地了解東澳產銷釋迦情況外，也體驗該國的休閒農業經營情況。

這項釋迦農產經銷東澳參訪團，由實際外銷鳳梨釋迦的果農及台東場同仁組成，將由黃場長明得親自領隊，五月中旬的行程，預訂前往昆士蘭產業發展委員會拜訪，彼此交流，交換相關經營理念；到納柏參觀釋迦研究試驗站，除由黃場長簡報，台東番荔枝產銷概況外

，並安排雙方對於釋迦產業的研發經驗加以討論、觀摩與交流。

前往艾爾斯湯維爾參訪澳洲釋迦栽植組織，觀摩當地業者的夏季產品包裝廠之工作內容與流程。並且參訪陽光海岸釋迦農場和大鳳梨園農場，搭乘小火車來一段農場巡禮，在車上由列車長介紹鳳梨種植方法及生長情形，小火車帶著大家經過各種熱帶及亞熱帶水果區，也包括可愛的無尾熊。到昆士蘭省渡假天堂「黃金海岸」，除了在海灘散步外，欣賞牧羊犬趕羊的實況、精彩的剪羊毛秀、甩皮鞭表演、擲飛鏢及品嚐著名的比利茶及澳式丹波麵包。到春之泉國家公園，展開螢火蟲生態之旅，進入熱帶雨林



臺東鳳梨釋迦拓銷國際市場。(黃柏瑞攝)

區觀賞野生的彩色鸚鵡、往春之泉峽谷眺望峽谷風光及峽谷中的雙龍瀑布，以探訪澳洲發展休閒農業的實際狀況，作為臺東農業轉型的參考。

(黃柏瑞)

鳳梨釋迦外銷 群策群力

臺東縣鳳梨釋迦產期進入尾聲，卑南鄉斑鳩鳳梨釋迦產銷班集貨場為準備運銷香港500箱鳳梨釋迦而十分忙碌，果農除了將採好的果實以手工選果包裝，以便確保外觀品質，將由海運冷藏方式運銷，今年的外銷量應能達到預期的42公噸目標。

斑鳩釋迦產銷班集貨場進行鳳梨釋迦選果、裝箱作業，將經由海運並櫃方式銷往香港，這次運銷香港的500箱鳳梨釋迦，以每箱6公斤單層包裝，總數量為3噸。預定裝櫃並冷藏後經由海運

方式運銷香港，因為船期已經安排好，所以將在5天後即可在香港市面上銷售。

鳳梨釋迦為農糧署九十四年優質供果園輔導規範中的10項外銷優先輔導果樹中的一項，於九十三年試銷新加坡、加拿大12公噸，獲致初步成果，今年更增加香港及大陸市場，至昨天的訂單約32公噸，較九十三年成長，整體外銷貯運包裝規格將可標準化。目前規劃62.5公頃為鳳梨釋迦外銷供果園，並接受臺東場安全用藥輔導、吉園圃認證及生產履歷紀錄，不合格者將剔除參加資格，以確保品質。未來如何開拓市場、產品線及盛產期外銷量，以平衡內銷市量，為日後努力目標。

臺東地區辦理鳳梨釋迦外銷情況，在春節前的訂單並不踴躍，反而春節以後訂單持續不斷提昇，由於三月以後鳳梨釋迦產期已進入尾聲，加上外銷供果指定為每粒重量達12-16兩的中型果，貿易商下的訂單愈多，要集貨達所需的量也愈困難。鳳梨釋迦產期結束前供外銷貨源較為吃緊，不利於供貨，形成內外銷搶貨的情況，這次為了供應外銷的



鳳梨釋迦外銷供果園結實情形。(黃柏瑞攝)

量，在內銷時只能供應大型果或是小型果。

農委會今年核定鳳梨釋迦外銷供果園30公頃，所以預定外銷的數量為42公噸，目前還有10公噸的目標還要努力達成。未來將改善包裝箱，由目前的裝釘方式改為天地蓋方式，即產品送達銷售點後，方便的將箱子打開，待看過箱內的鳳梨釋迦後，再將天蓋蓋上。針對人工選果以防碰傷的問題，臺東場已進行研發不落地的分級包裝設備，屆時引進使用後，將使鳳梨釋迦外銷裝箱作業更迅速和確實。

(黃柏瑞)



外銷的鳳梨釋迦選果和裝箱。(黃柏瑞攝)



天氣轉高溫多濕 請注意水稻葉稻熱病防治

近來氣溫逐漸上升，加上日前寒流的侵襲，連日來的低溫環境使得相對濕度也較高，這種高溫又多濕的氣候環境很適合水稻葉稻熱病的發生；在溫度高低不定的環境下更會減低水稻的抵抗力，引起發病。水稻在低溫的環境其生長勢會較慢，農友們往往會增施肥料以促進其生長，然而多施氮肥將會增加水稻罹患稻熱病的機會，因此不可偏施氮

肥，以免加劇蔓延。葉稻熱病發病初期先於葉面上形成褐色或暗綠色小斑點，如環境適合，擴大成紡錘形，此時病斑周圍呈黃色，中間為赤褐色，內部灰白色，嚴重時葉片枯萎甚至全株枯死。

若發現水稻植株出現稻熱病病癥時，必須儘早做好防治工作；葉稻熱病政府推薦的藥劑很多，可選擇下列其中一種來防治：如75%三賽唑可濕性粉

劑，每公頃施用0.33公斤，稀釋3,000倍；54%保米熱斯可濕性粉劑，每公頃施用0.67公斤，稀釋1,500倍；43%嘉賜貝芬混合可濕性粉劑，每公頃施用1公斤，稀釋1,000倍等。請各位農友留意田間情況，加強防治工作，維持水稻正常生長，俾獲得良好的產量與品質。



聯絡人：丁文彥

電話：325110轉612



潘豐玉及其研發的產品

有鑑於梅子為一種鹼性的健康食品，多吃梅有益身體健康且能紓解梅的滯銷壓力。去年獲得神農獎傑出農家婦女表揚的東河鄉北源村順那家政班班員潘豐玉，推出以醃漬後的梅子和梅子汁製作梅子酥，提供消費者更多樣化的選擇。

潘豐玉協助其先生劉興杜共同經營六公頃的柑桔類和梅子果園，由於梅子的價格多年來一直低迷的情況，

德高老梅子酥 梅的新出路

積極投入農特產品副產物加工處理與利用，在梅子加工多元化利用上，發展出梅子蛋糕、梅子餅干、脆梅和紫蘇梅等項產品，以及將梅餐料理轉為高經濟商品，希望能創造商機。

由於梅子具有豐富的檸檬酸，因為是一種清爽的酸味，可誘引食慾；也能刺激味覺，促進唾液的分泌，而唾液分泌好的話則胃液的分泌則佳。經加工後的梅子不僅能促進唾液及胃液的分泌，也能活化胃腸的運動，使消化及吸收順利進行。由於檸檬酸具有除去乳酸的作用，能使皮膚的新陳代謝旺盛，以及梅具有促進膽汁的分泌作用，能防止皮膚的老化，使皮膚的血液及體液的流通順暢、美麗，所以多吃梅有益身體健康且能拓展梅的銷售空間。

為了讓廣大消費者能多吃梅子產品，潘豐玉今年利用東河梅子製成的軟梅，將軟梅肉切碎加冬瓜醬、奶油調成內餡。另外，以奶油、砂糖、牛奶、梅子汁、香草、雞蛋、發粉和麵粉等揉成皮

包備妥的梅子餡，在整形後即經烘焙成「德高老梅子酥」。這種未放防腐劑的「德高老梅子酥」，在正常室溫下可放置十天以上不會變質，若是存放到冰箱冷藏，則可以存放一個月。將設計搭配中秋禮盒，讓「德高老梅子酥」也能成為消費者喜愛的中秋月餅。（黃柏瑞）



梅子酥餅

美梅列車採美梅

推廣民眾自己採梅、製梅，東河鄉農會在該鄉泰源盆地「美蘭綜合觀光果園」前廣場，舉辦美梅列車採梅之旅及晚崙西亞農產品展售促銷活動，觀光梅園採果活動每人免費送五斤，並有搶多少「美梅」算多少的趣味競賽，大家儘量的搶裝入懷中，相當有趣。

梅子可以調節體內酸鹼質，是很好的保健食品，日本人一向視為珍品，因此東河鄉農會近年來大力推廣家庭DIY製梅。東河鄉的青梅種植面積約四百六十公頃，主產地為都蘭、泰源與北源村，一公頃可採收約三萬臺斤，這次舉辦系列活動，推出梅園採梅、到晚崙西亞果園採果、晚崙西亞橙品嚐、梅子加工品DIY及梅製品品嚐，也舉行「梅故鄉親子彩繪」活動，梅餐DIY及梅餐品嚐。

這次採果活動吸引不少民眾參與，有的家庭出動6人前往採梅，每人可獲得

免費5斤自己採的梅子，一家人就免費拿了30斤、35斤，再學習如何製作脆梅、Q梅，回家就可以自己DIY，做好後可以慢慢享用。

另外準備了數百斤青梅，舉辦「搶美梅」活動，搶多少算多少，四人一組大家搶成一團，葉富山看見小朋友及老人家搶的相當辛苦，也幫忙搶，增加活動的趣味性。大家拿到不少青梅後，就要學習如何製作了，在農會人員的詳細講解下，大家對梅子的DIY製作也相當有信心。

（黃柏瑞）



美梅列車推出「搶美梅」活動，限時拿梅子。

小米烹調法

■小米稀飯

小米煮稀飯可以單獨煮小米粥，亦可摻綠豆、紅豆、薏仁、蓮子、麥片、玉米或小麥胚芽、白米、龍眼乾等。小米之比率可依各人之喜好口味而定。

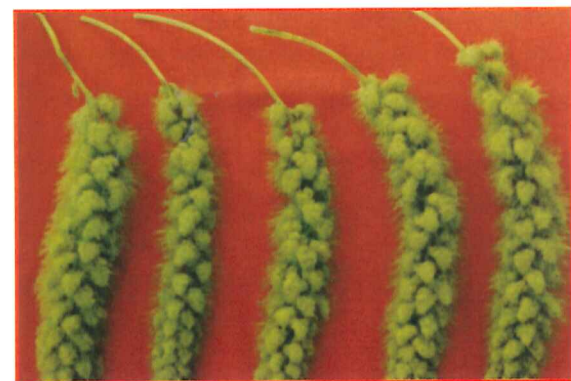
■煮小米稀飯應注意幾點：

用水量要比煮白米稀飯略多一些。如摻綠豆、紅豆、薏仁、蓮子、麥片等煮時，最好先煮30分後才放小米，或先將其他東西先侵水數小時後再同小米同時煮。

煮開後務必用筷子攪拌使小米和其他東西能均勻混合。煮甜稀飯時，在煮開後才放糖。

■小米飯

小米煮飯可單獨煮食，最好摻白米煮食，摻白米和小米之比率，以個人之口味而定，一般自1/3(白米3份小米份)-1/6為適當。可以依個人口味而定。煮開時務必充份用筷子攪拌使白米和小米能均勻混合，然後才用溫火繼續煮熟保溫。煮小米飯最好用快鍋或電子鍋。



梅子大餐—為梅子產銷找生機



香蕉梅醬捲

臺灣果農種植的梅子，以往主要銷往日本，過去這幾年，日本市場所見幾乎已經都是更加便宜的大陸梅子，就連臺灣市場上的梅子蜜餞也有相當大的比例是來自大陸。又是春天梅子成熟時節，面對豐收的梅子，農民

總要為如何銷售傷腦筋。

美味的梅子大餐，像是梅子雞，梅子排骨，梅子壽司，每一樣都是讓遊客稱讚有加的美食，用的都是本地出產的梅子。

從前菜的梅子海鮮盅，梅子炒飯，到主菜梅汁燴牛



三沒黃魚

舌，梅酒牛小排。一直到甜點梅香慕思，春梅乳酪，充滿了創意。梅子雖然是酸的但是他可是眾所周知的鹼性食材，梅子入菜，酸酸的味道既開胃，又可以調理酸性體質。

每年春天梅子剛出產時，一公斤最高的價格可以賣到50元，隨後一路跌，跌到7-8塊錢一公斤，也因此怎樣行銷決定梅子果農的生計。

一公斤梅子青果可能只

值20元，最常見的就是做成蜜餞，梅粉，利潤加倍，如今推出的梅子大餐，可以說再把利潤往上提升。

(文/黃柏瑞 圖/黃健彰)



臺灣社會對於生活品質、休閒旅遊、環境保育及文化品味需求，與日俱增。同時，也為原住民族社會提供良好之發展契機。原住民委員會在臺東縣金鋒鄉辦理的「九十三年度輔導原住民族工商產業經營管理計畫」，首次在歷坵國小廢棄教室舉行，有歷坵和賓茂等地農民參加。

原住民族居住地區，大半屬農業環境，加上原住民族教育程度普遍低落，資本條件與經營管理知能不足，參與經濟活動領域大都以農、林、漁、牧等初級產業及體力勞動的二級產業為主，導致其社會經濟難於脫離弱勢地位。再加上近年來臺灣地區社會結構與經濟發展，在經貿國際化、自由化之衝擊下，正急速調整轉型，將導致原處弱勢之原住民族，更加無力承受與競爭，亟待及時謀求因應與調適，藉由活化部落經濟產業，促進原住民族社會與文化發展。

原民經濟產業講習

在歷坵國小廢棄教室舉行的講習會，臺東場張繼中主講「堆肥製作及發展有機農業之可能性」專題，蘇東生介紹「農藥使用及地區有機農業發展」主題，參加這二項課程為歷坵和賓茂等地農民參加。主要在促使金峰鄉原住民對農業廢棄物的再生利用，以及正確的農藥施用觀念，促進地區農業發展，提高農產品產量及品質，以增加當地農民經濟收入，提升農業競爭力，並在往後使當地農產品商業化，以供應外來觀光客的需求。

這項講習會將續舉行三場次，介紹新興、正興農民「堆肥製作及發展有機農業之可能性」和「農藥使用及地區有機農業發展」。四月二十七日在嘉蘭村遊客服務中心二樓，為嘉蘭、正興和新

興農民介紹「洛神花生產管理及行銷」和「釋迦生產管理及行銷」；二十八日在歷坵國小廢棄教室，為歷坵、賓茂農民講解「洛神花生產管理及行銷」和「小米生產管理及行銷」等課程。

(黃柏瑞)



農藥使用及地區有機農業發展。

臺灣蝴蝶蘭附帶栽培介質銷美 全球首例

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局表示，臺灣附帶栽培介質蝴蝶蘭自今年1月起輸入美國，目前已通過美國檢疫關卡，成為全世界第一個將附帶栽培介質蝴蝶蘭銷入美國市場的國家。

蝴蝶蘭是臺灣外銷農產品四大旗艦產品之一，日本、歐洲、中國及美

國是重要市場，不過，以往蝴蝶蘭輸美須採裸根方式，輸出裝運前必須先清除栽培介質，增加人力成本與蘭株損傷率，但如果不必撥除栽培介質，蝴蝶蘭在運輸途中幾乎不會受到損傷，還可大幅降低成本花費，有助提高市場優勢。

臺灣在民國83年向美國提出蝴蝶蘭附帶栽培介質輸入的要求，經過10年溝

通、審查及評估，臺美雙方去年簽署「臺灣輸美附帶栽培介質植物工作計畫」，臺灣蝴蝶蘭可附帶栽培介質銷入美國。

臺灣蝴蝶蘭附帶栽培介質輸美必須經過溫室驗證，目前經驗證核可的蝴蝶蘭業者共有6家、10棟溫室，溫室防蟲硬體設施、植株栽培與病蟲害控制成效良好，有助培養優質蝴蝶蘭，開創農業新契機。

(農委會)