



# 臺東區農情月刊

【第73期】

中華民國95年1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



## 林龍山勇奪全國米王寶座

全國稻米產業界最關注的年度新米王，經激烈競爭後，臺東縣池上鄉農友林龍山再次為池上米連莊奪得米王寶座。

「第三屆全國稻米品質競賽」10日在板橋市農會評審，池上鄉林龍山所栽培的臺稉二號品種，外觀品質晶瑩剔透、完美無暇、口感香Q而獲得評審委員一致肯定，為池上米再次連莊獲得全國米

王的頭銜；卑南鄉農友鄧德龍栽培的臺稉及鹿野鄉徐榜駿的臺稉二號，也都獲得第三名的成績，臺東縣參賽的農民，有三個進入前三名，顯示無污染的臺東種出來的稻米品質在國內是屬於高品質的稻米。關山鎮農友賴良一的臺稉二號，獲得優勝獎。

第三屆全國稻米品質競賽得獎農友，將於13日在臺灣大學小巨蛋體育館所舉辦「2006年優質農產品新春展售



會」活動中的「第三屆冠軍米頒獎暨競賣會」會場，接受頒獎座及獎金，全國冠軍米可獲頒十萬元、第三名可獲得獎金三萬元，優勝可獲得一萬元獎金。

(黃秋蘭089-325110)

## 神農獎揭曉 臺東區4人獲殊榮

95年神農獎名單揭曉，今年一次有四位農民及一位農家婦女上榜，臺東縣有戴文賓、王金發、施建忠3位獲得傑出農民、周王美玉獲得傑出農家婦女，獲獎農民將於2月13日下午3時，在公務人力發展中心卓越堂接受表揚。

傑出農民**戴文賓**，在池上鄉稻田經營面積10.5公頃，4.5公頃則作為有機米生產之用。利用機械化作業，落實水稻生產管理，利用收穫後稻草及有機肥培養地力，並減藥施用。於85年與本場配合辦理有機米試作，引進禾鴨有機除草法，結合當地萬安社區發展協會及產銷班班員，將有機米生產規模發展成為60公頃有機米田區，社區也形成萬安自然生態區，結合社區休閒旅遊，成功打擊池上鄉有機米品牌。

東河鄉**王金發**種植釋迦8公頃，分別種鳳梨釋迦、土種釋迦、黃金釋迦、蓮花釋迦。從番荔枝與鳳梨釋迦中篩選出蓮花釋迦與黃金釋迦等2個新品種，具有果實碩大(每粒1.8公斤)，果肉細緻且厚實，種子小及特殊清香味等優點。依土壤與葉片分析結果，做為合理化施肥的依據，採用石臘膠膜嫁接，環保又可提高嫁接存活率與降低成本，強剪後枝條深埋處理，

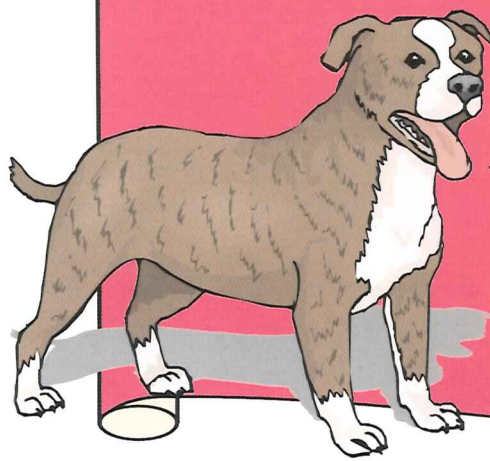
兼具環保、減少疫病及提供養份等目的；自創透明塑膠袋套袋，容易識別果實是否可採收，以「世界美」品牌行銷，並於農會架設網站行銷。

臺東地區**施建忠**，種植番荔枝2點8公頃。擔任臺東市射馬干番荔枝產產銷班班長，接受農業技術單位指導，進行品種改良與更新，參照病蟲害防治曆及植物保護手冊，合理有效防治病蟲害，施用有機液肥，提升果品品質。領導原住民班員配合農會辦理共同運銷，並開銷直銷通路，建立計畫產銷模式。並擔任鄉土語言(卑南語)教師、鄰長、社區理事，對原住民社區服務及產銷組織貢

獻良多。

傑出農家婦女**周王美玉**，是太麻里地區德其里家政班班長，鼓勵先生由稻作成功轉型種植臺東特產釋迦。周王美玉授粉技術尤佳，配合產銷調節，獲利佳；研發利用釋迦果加工成壁畫、吊飾及項鍊等精緻飾品，創造產品附加價值。擔任家政班班長，長期帶領班員協助轄區活動，研發金針風味參食譜，成立釋迦乾果副業發展班，帶領班員研發各項釋迦乾果飾品，透過民宿、臺東機場等地點銷售，創造地區婦女副業收入。

(林國榮089-325110)



恭賀新禧  
狗年旺旺來



# 米鄉情懷～跳鼓陣

跳鼓陣相傳緣於鄭成功時代的博擊，競技助威之用，後清兵攻臺，不願事清之豪傑散居各地墾耕，農閒時便將此作為消遣，在其擊鼓跳躍之中，蘊藏著活躍和威武，腳步亦諧和著節拍韻律，世代相傳，為民技藝之一。

(林國榮089-310354)



# 鄉情之頌～北管

北管是傳承文化組織樂團，利用農閒在活動中心，聘請邱創和先生指導演奏。客家民謠、俗稱山歌，為我國傳統的民間音樂之一，雖沒有宮庭音樂的高貴華美，卻代表著客家人秉性的淳樸與真情，多少年來，在客家人整個為生存而披荊斬棘的墾荒過程中，一直占著重要的地位，它安慰了客家人異鄉遊子的落寞情懷，它流露出客家恫念聲的憂憤心聲。客家人生在農村、長在農村，為今只要聽到那帶有些許哀愁的山歌，很自然的童年的辛酸往事，就隨著片片歌聲一幕幕地湧現心頭，有時也藉著美妙動人的旋律，重演童年的美夢與歡笑。

(林國榮089-310354)



## 低溫寒流特報

為降低本區農業低溫寒害損失，特提出栽培管理因應對策，供農友參考採行。水稻育苗期，可採行塑膠布保溫，以防低溫凍傷幼苗，寒流離境後，掀開塑膠布；已插秧的田區，田間灌溉水

宜深，以保護秧苗，俟氣溫回升後則恢復淺水灌溉，並酌施追肥促進恢復生長。蔬菜類可利用地面澆水、簡易隧道或PE布、塑膠網等防寒，或防風罩保護，幼苗生育期間宜酌施鉀肥，以增加耐

## 農業應防寒害

寒力，瓜果實宜套袋或周邊煙燻等。花卉可搭設塑膠網簡易溫室設施，並加強種苗健化處理，實施畦面覆蓋或畦溝灌水，減輕受害，現場燃燒可燃物，以增加氣溫，然應注意火勢，以免釀成火

災。水果宜果實套袋，達適採期果實提早採收，根際部敷草或培土等，亦可利用地面灌水或澆水，以降低低溫寒害。

(農委會)

## 老農津貼每月5,000元

## 提早農曆過年前發放

「老年農民福利津貼暫行條例」修正案，已奉 總統94年12月28日華總一義字第09400212611號令公布施行，將老年農民福利津貼由4,000元提高至5,000元，並自95年1月1日起實施。

農委會表示，老農津貼發放作業，依照規定是在次月 20日撥入農民之帳戶

，也就是94年12月份4千元之津貼，應於95年1月20日發放；95年1月份5千元津貼應於95年2月20日發放。但為配合老農津貼自95年1月調整為每月5千元能提早於農曆過年前讓老年農民領到老農津貼，農委會很貼心的規劃提早發放作業，95年1月16日發放94年12月份老農津貼每

人每月4千元；95年1月27日提前發放95年1月份老農津貼每人每月5千元。

農委會指出，政府提前發放老農津貼，希望老年農民能過一個快樂、幸福的農曆新年。

(農委會)

## 95年上半年預定辦理農業產銷班座談會辦理表

(蘇德銓089-321250)

預定辦理時間	座談會地點	參加對象	專題報告題目
01月18日(二) 上午10:00	池上鄉農會家政教室	池上鄉良質米產銷班、家政班、社區發展協會40人以上	WTO香港部長宣言對我國稻米產業之影響
02月21日(二) 上午10:00	臺東地區農會推廣股2樓會議室	臺東地區農會良質米產銷班幹部等40人以上	WTO香港部長宣言對我國稻米產業之影響
03月21日(二) 上午10:00	關山鎮農會3樓會議室	關山鎮良質米產銷班、家政班、社區發展協會40人以上	WTO香港部長宣言對我國稻米產業之影響
04月25日(二) 上午10:00	臺東地區農會6樓會議室	臺東地區農會番荔枝產銷班幹部等40人以上	農業企業化與產業整體發展
05月02日(二) 上午10:00	太麻里地區農會日昇之鄉會館農民活動中心	太麻里地區農會番荔枝產銷班幹部等40人以上	農業企業化與產業整體發展
06月06日(二) 上午10:00	延平鄉公所2樓會議室	延平鄉農業產銷班、家政班、社區發展協會等40人以上	農民福利措施



## 臺東釋迦驗真鈔卡實用行銷高手

通常看到不少印製的DM宣傳或卡片等，往往被取得的民眾隨手一丟，所發揮的宣傳效果較有限。在新的一年為方便農民、民眾和本場連絡，所以印製該場的地址、網址和電話號碼等，可是這張如名片大小的卡片若不好好保存容易遺失，所以想到該卡片增加一點的變化，在底下透明處有驗鈔功能，在其背面則有池上良質米稻田、良質白米和臺東釋迦節海報圖案，隨著角度的變化而有

不同的呈現，希望提昇其收藏的價值。

臺東釋迦真鈔卡，除了推薦臺東釋迦和良質米等臺東農特產外，可驗是否真鈔，將該卡片底部的透明部分放在鈔票浮水印上，如果能顯示出阿拉伯數字即是真鈔，如千元鈔票，則會顯示1000，百元則顯示100，這項防偽的功能，在目前民眾恐怕收到偽鈔的情況下，頗為實



用的功能。

(林國榮089-310354)

## 臺東早春枇杷 搶鮮上市

枇杷自古以來一直被國人視為是高級水果，加上枇杷具有化痰、止咳、潤喉之保健功效，早已為國人認為是珍貴的果品。

臺東是近十年來才新興的枇杷產地，栽培面積雖較小，但臺東地區冬季氣溫較高，占有地理環境之優越條件，因之，所生產之枇杷較其他產區為早，從二月中旬即可開始生產供應市場，3月中旬為臺東枇杷產期的高峰期，其產期維持到4月中旬，比臺灣中部地區生產之枇杷產銷，提早2至3星期，因此，臺東是供應早春枇杷最早之產區，所生產之早春枇杷品質好、多汁甜度高、售價雖高，但在市場上卻非常受消費者所歡迎。

臺東的枇杷產區集中在臺東縣鹿野鄉的龍田、瑞源、卑南鄉的初鹿、嘉峰、和太麻里鄉的北里等地區，所栽培之枇杷品種以茂木品種為主，果粒大，每粒果重可達30至40公克。由於臺東冬季氣溫比西部地區高，不但可促進枇杷果實提早成熟，加上果農大部分都在枇杷果實達到8至9分熟時才行採收，因此，果粒糖分充足，甜度高、風味好、果實色澤金黃、外觀美麗，比其他地區生產之枇杷貨色好，品質優良，商品價值高，深受消費大眾之歡迎。

枇杷早已成為臺東縣的一項極富經濟價值之農特產品，本場與縣內農業有關單位從民國81年起將臺東縣的枇杷果



農加以整合編組，組成枇杷經營產銷班，加強輔導產銷班的運作，指導果農之栽培管理技術，以提昇產品品質，配合子母箱包裝的改進，運銷各地供應都會區市場，由於採用小包裝，包裝美觀，創造產品新形象，成為消費大眾自家食用或饋贈親友之最佳禮品。

(盧柏松089-325110)

## 養生洛神花麥片酥



材料：  
奶油、紅白糖、葡萄乾50g、鹽、香草粉2g、蛋55g、低筋麵粉107g、燕麥片、150g、核桃、洛神50g、小蘇打3g。

作法：  
1. 奶油、糖、鹽、蛋分次拌入，再加入麵粉，其他材料拌勻揉成糰。  
2. 排入烤盤要有間隔，因烤後會膨脹。  
3. 烤20分鐘，溫度140°C或160°C。  
4. 呈淺咖啡色時取出。

## 洛神塔

材料：  
高筋麵粉、糖粉175g、低筋麵粉325g、發粉3g、奶粉20g、鹽3g、酥油200g、雪白油125g、蛋100g、水25g、洛神蜜餞、鮮奶油適量。

作法：

1. 雪白油、酥油打軟(約3分鐘)再加入過篩，糖粉打至7-8分發加入蛋液伴勻。
2. 將粉過篩在桌面上築粉牆，將①材料放在中央，用手壓方式將①②材料拌勻。
3. 整形：小塔模可用手直接捏塔皮可軟些。
4. 烤培：200/200°C烤至八分出爐。
5. 先填鮮奶油(打發)再加入洛神蜜餞即可。



## 洛神餅

材料：  
雪白油、奶油200g、細紗、蛋250g、鹽5g、奶粉40g、低筋麵粉1000g、發粉20g、乳化劑10g、洛神蜜餞切碎100g。

作法：

1. 將糖油拌合後加入奶粉，在續加蛋打勻，加洛神拌入低粉、發粉成糰後。
2. 將模型準備好放於烤盤上。
3. 將皮材料分70粒(約30克+2)。
4. 模型中整型烤培。
5. 上火150°C，下火170°C烤約(中途需翻面)。



(吳菁菁089-321250)



# 臺東之花 蝴蝶蘭

蝴蝶蘭原產在熱帶及亞熱帶山區，而臺灣為其原產的北限，在臺東大武壠延伸到恆春半島及蘭嶼均有甚芳跡，一般均生長在海拔800-1,500公尺陰涼處樹幹。屬單莖性著生蘭類，鮮少分株，由於花型狀似蝴蝶而得名，其花姿優美，花色多變化，雅潔秀麗被稱為“蘭中之后”。

春天是蝴蝶蘭的季節，蝴蝶蘭能成為臺東縣的最愛，一是因為最早發現蝴蝶蘭之地就是臺東縣的蘭嶼鄉；二是蝴蝶蘭在西元1952年、53年參加國際花卉展，曾獲得蘭科的世界冠軍。在南臺灣山區也發現一小群落的原生蘭，大約生長在海拔800-1,500公尺的原始森林裏，附著在枝葉茂密的闊葉樹種或榕樹上，由於這種蝴蝶蘭通常是單莖性的著生蘭，很少分株，所以繁殖很慢，生態分佈面積並不廣。近年來由於育種改良的成功已培育出許多優良品種，在品種繁殖技術方面，由於無菌培養實生苗技術，生長點組織分成培養及花梗扦插繁殖技術之用，得以生產大量種苗，再配合溫室設施的改進，優良栽培質材的使用，施肥及病蟲害的改進，使生長期縮短為只要16個月即可開花，如此育種與栽

培技術的相輔相成，得以發展成可大面積栽培之高經濟花卉。

臺東區蝴蝶蘭的栽培歷史相當久遠，過去均是趣味性的栽培，近年來由栽培技術的精進，新品種的育成及生活品質的提高，已有相當規模的企業化栽培。

栽培蝴蝶蘭必須有一個良好的生長環境，適當遮光、遮雨、通風、防寒的溫室，配合良好的栽培介質、肥培管理、水分控制及病蟲害防治，其營養生長期要有適宜的溫度(約25-28°C)，但要轉入生殖生長卻要20°C的低溫，方能促進花芽的分化，一般而言，初冬的低溫即可促使花芽分化，而於春季(3-5月)為其主要花期。其花期的長短因品種而不同，一般均在二個月以上，近年來由於蝴蝶蘭花期調節技術的開發，利用人工低溫處理已可使花期提早2-3個月開花，另外利用朵麗蘭與蝴蝶蘭作屬間雜交，已育成夏季開花的品種，因此花期更為分散，廣泛供應國內主要節慶的市場需求。

蝴蝶蘭可供作盆花或切花之用，在



盆花方面以葉圓厚、花梗短而多花性之品種為佳，而切花方面則要求花梗長、單株，花瓣質厚、吸水性強之品種；以目前的國內市場，無論是盆花或切花均有廣大的消費市場，而花色上則要求變化多，主要的供應期在春節前後，而國外市場則以切花為主，花色主要為白色、白花紅唇及粉紅花之品種。

臺東是蝴蝶蘭的故鄉，可現在臺東森林地的原生蘭幾乎絕跡了，為此，這些年來本場舉辦「蘭花回老家」活動，把原生種蘭花回蘭嶼的原始森林中。

欣賞蘭花綽約丰姿，除了花的顏色要鮮艷美麗外，選購花序排列整齊，花型完整、質地綿厚、花期持久的花是基本上應具備的條件。

(林國榮089-310354)

## 臺東原住民野菜2則

### 山蘇蕨菜

臺灣山蘇原產於本省中低海拔1,000公尺以下山地原始林樹幹或岩石上。可供室內觀葉盆栽，葉片亦為優良花材，同時卷曲幼葉還可炒食、煮食或煮稀飯或做泡菜，清脆爽口別具一番風味，屬原生清潔蔬菜，口碑甚佳，秋冬生長緩慢，夏秋生長較快，是夏季蔬菜的新選擇，特稱為“山蘇蕨菜”，是東部原住民野菜中特產之一。

臺灣山蘇性喜陰涼潮濕，耐陰性很強，植株生育強健，目前種苗是由山地原始林之樹幹或岩石上採集直徑約三至五寸的山蘇種苗。設施栽培於平地時，宜選富有機質的砂質壤土或壤土灌溉排水良好之土地災栽培。生育溫度以攝氏20度至30度為佳；低於15度則有黃化、壞疽等寒害現象。

專業栽培食用山蘇，應保留1-1.5輪的葉片，其老葉之葉片由10至15葉片不等。當葉片老化、折損或被上層葉片遮光時應加以修剪，維持向光面之完整葉為佳。新長葉片應摘除或去除葉尖，以免消耗營養分；過老、萎凋或折損等葉片應予以切除，維持植株挺立完整。

山蘇蕨菜烹調前要先摘除老葉部份、切段，為去除澀味應以水浸一小時，或以鹽開水燙過。配合煮、炒、燴、涼拌烹調皆可，最普遍的吃法為加丁香配土豆、大蒜及辣椒大火快炒。

### 過溝菜蕨

過溝菜蕨，屬蹄蓋蕨科，過溝菜蕨屬。俗稱過貓，過山貓、蕨貓、過溝菜、食用雙囊蕨等，是多年生草本。

為何叫過貓呢？原來「蕨」字閩南語叫「過」，「過」貓就是「蕨」貓吧！可以吃的部位是過溝蕨的嫩葉和卷曲的新芽。從「過溝菜蕨」這個名詞來看，可以知道她一定是長在水溝旁，並且是可以採來作菜吃。的確不錯，這種植物在鄉間的排水溝、潮濕的溪谷山澗都有她的蹤跡。

目前，臺灣食用的過溝菜蕨為蹄蓋蕨科，過溝菜蕨屬，與前些時日媒體報導的致癌植物「山過貓」屬於碗蕨科植物不同。

過溝蕨菜的人工栽培已有十多年的



歷史，不僅一般家庭喜愛，日本人更將這種菜視為健康的山珍，市場及餐館將她當作招牌菜販售呢！

採擷過溝菜蕨的嫩葉或幼芽，用水煮後加上沙茶醬，或用清炒，炒出來會粘粘的，有些人會不適應。也可以採下新鮮的蕨嫩葉，先清洗備用，起油鍋入蒜末爆香，再下蕨菜及調味料炒幾下，起鍋前拌入花生、魚乾即可，甚至可以加沙拉、柴魚等料用紫菜包成手捲。

下過雨，到鄉間小路散步，別忘了身旁可能就隨手可得山中美味，摘些嫩心幼葉，作一道健康又美味的菜餚。

(陳進分089-325110)