



臺東區農情月刊

【第83期】

中華民國95年11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·中華郵政南臺字第1064號執照登記為雜誌交寄

鄺縣長來訪—與本場共商臺東農業發展策略



為能深入瞭解臺東縣政府和駐臺東農業試驗研究單位未來合作發展農業方向，以及探討臺東農業產銷問題和解決方案，縣長鄺麗貞率機要秘書盧俊惠、農業局長廖復山、專員朱志恒等一行人蒞臨本場，聽取黃場長簡報，黃場長建議：未來臺東的農業發展，應朝向「善用臺東優勢」發展產業。

黃場長表示，臺東縣有好山、好水，臺東縣農家有15,205戶，人口數

64,752人，占臺東縣總人口數的二成七。主要農作物水稻生產面積12,094公頃，水果類有13,267公頃，其中釋迦5,041公頃，荖葉1,291公頃、荖花255公頃。臺東縣農業生產值93.53億元，在全國排名第十位。

黃場長建議，未來應積極拓展釋迦果肉內外銷，鮮果外銷更要積極的尋求買家前來臺東瞭解優質臺東釋迦的栽培情形，進而提昇外銷量，以防發生滯銷價跌的情況，為此，本場將於12月15日舉辦「

釋迦果國際行銷研討會」，希望邀集產官學共同來努力。至於日本人很喜歡臺東釋迦，但是受東方果蠅的影響，鮮果無法運銷日本，本場可協助將釋迦去皮切丁急速冷凍後再外銷日本。未來臺東農業發展重點為稻作、能源作物、番荔枝、有機栽培和觀光休閒生態農業，結合臺東的產業、景觀、生態、文化等優勢，發展「純淨農業」並發展觀光休閒

農業。

由於在2010年以後，要外銷的水果必須要有生產履歷認證，所以希望能及早向農民推動有「身分記錄」的履歷資料，日後才能和世界接軌，同時發展生產履歷農業，可進而促使農民安全用藥，發展有機農業。同時，希望結合「水與綠」發展臺東優勢產業，如興設稻產業博物館及南島植物園區。

鄺縣長表示，臺東縣農業人口占全縣總人口的四分之一強，縣府目前積極推動藍金(休閒農業、農莊、酒莊)及綠金(深層海水)產業，縣府發展農業，在生產履歷的工作上，希望可與本場針對釋迦、米、茶葉等作物來進行，對於深層海水的開發及未來生技產業，希望能夠爭取企業的合作。對於設立稻產業博物館及南島植物園區之議，願意共同來爭取。至於百合花復育工作，將爭取經費辦理。

農業局長廖復山表示，關於設立稻產業博物館建議，縣府已經提出稻米文化園區計畫，將尋求農委會或相關單位的同意，未來也將積極進行荖花、荖葉用藥安全教育工作。

(林國榮089-310354)

農民的桂冠——「2006年十大經典神農選拔」登場

農委會為落實新農業運動，自95年11月1日起舉辦十大經典神農選拔活動，歡迎農、林、漁、牧產業具傑出事蹟農民踴躍報名，入選者該會將頒發20萬元獎金並公開頒獎表揚。

農委會蘇主委指出，十大經典神農是一項專屬於農民朋友至高榮譽的獎項，秉持新農業運動延續、修正、創新的精神，賡續民國72年開始舉辦之神農獎選拔加以創新，除了參選者擴大至農、林、漁、牧四大產業領域外，更重

要的是凡具傑出事蹟農民朋友都可以主動報名參選，經入選全國十大經典神農者可獲頒20萬元獎金之鼓勵，此次得獎人數不分傑出農民及農村婦女合計選取10人，以彰顯神農寶座的尊榮價值。

農委會表示，各領域具有傑出事蹟之農民，即日起即可向當地鄉(鎮、市、區)公所或農漁會洽詢報名事宜，並於95年11月1日至11月30日期間檢具參選資料報名參選，經由鄉(鎮、市、區)級主辦單位評選後推薦至所轄縣

(市)政府，再經由縣(市)政府推薦當地改良場進行區域評選，最後由農委會邀請專家學者組成評選委員會辦理全國評選，選出十大經典神農。

農委會蘇主委特別強調，經典神農寶座目前正虛位以待，此項神農召集令既出，期望農、林、漁、牧農民全體總動員，歡迎所有具傑出事蹟農民踴躍報名參加。

(農糧署組長 蔡秋虎)

臺灣香椿脾氣怪怪【休眠少一點，產量多一些】

「香椿」原本需要休眠，不過，臺灣的香椿，這現象並不明顯。行政院農業委員會臺東區農業改良場發現，配合這般奇特的現象，香椿正好可以進行量產，穩定供應市場。

近年來，國人講究養生。香椿因此躍居為藥用保健植物「當紅炸子雞」，有些時候，還出現供不應求的情形。

香椿屬多年生落葉性喬木植物，別名為椿、紅椿、椿甜樹等，不僅是景觀及造園上常見之樹種，樹幹可為傢俱及建築材料，同時也是木本類的蔬菜植物，更是傳統的藥用植物。

嫩葉除供食用外，成熟之果實，樹幹創傷之液汁，或樹皮皆可利用成為中藥材。香椿樹皮含川棟素，兒茶酚，葉含胡蘿蔔素，維生素B、C及蛋白質等，營養豐富。川棟素為良好之驅蟲劑，並對肉類中毒有治療效果。中醫應用上，根有收斂、止痛、止血功效；樹皮則

可去燥熱、瀉腸止血。本省中藥店售者如紅椿皮，即為香椿之樹皮及樹根部位。花含揮發油，樹幹含有樹膠；葉具香氣無味，主治女子血崩，小兒疳痢，瘡疥風疽等。

每年春天，是香椿萌芽時期，而這段期間等同也是重要生產期。這時，採摘下來的葉片，以尚呈紅褐色者為佳；大致而言，香椿枝梢上最前端約20公分之新嫩葉，品質最適當。而香椿也適合於春季整地栽種，有個重要條件是：排水良好。只要是排水良好之壤土，並多施有機肥以利根系展延，即可使香椿植株生育強健。若管理良好，也可當有機蔬菜栽培。

值得一提的是，在臺灣，香椿的休眠現象並不明顯！一般而言，香椿每逢12月就會停止生長，直到隔年3月中旬，「脫掉舊衣換新衣」，頂梢才會開始萌芽生長；在此同時，老葉亦漸漸落盡，而被新葉取代。只要好好掌握以上特性，再配合修剪作業，香椿嫩葉將有辦法進行量產，品質也很好。

根據調查，香椿定植後，每年約抽長120公分，相當約可採集125片羽狀新鮮葉片。其實，香椿新葉老葉都可利用。據估計，每株香椿一年約可採4.5公斤新鮮老葉；至於鮮嫩芽，每株可年約生產0.4公斤。此外，香椿的枝幹也可取皮，調理加工以充分利用。

修剪香椿時，得注意幾個要訣：枝條年齡、直徑、以及修剪高度皆影響到幼芽的萌發。①若枝條年齡相同，則直徑大的枝條所萌發的幼芽數目較多；反之，枝條直徑若相同，則枝條年齡大者



萌芽數較多；②萌芽數亦隨修剪高度之降低而增加；③香椿修剪時，以適度修剪當年生枝條部份1/2量為宜，不適合以重剪方式來刺激側枝發育，以達到量產幼芽的目的；④整枝時同時考量樹勢的維持才是生產高品質幼葉的良策。

香椿對環境適性極廣，病蟲危害也不嚴重。惟經濟栽培時需注意白粉病、葉鏽病、根腐病以及紅蜘蛛等為害之發生，尤以白粉病好發於初春及秋末潮濕季節，注意園區通風應可有效防治。

香椿食用法有油炸、涼拌、沙拉、湯、羹、肉燥等方式。葉片乾燥後製成茶包飲用或磨成粉末可當調味品用，鮮嫩葉芽調理成各式香椿醬，極其開胃可口。大陸地區更將香椿嫩芽加工後外銷至東南亞及韓國、日本等地區。於春天香椿樹萌新芽時，採摘長約20公分之嫩梢，經鹽醋揉捻醃漬後保存食用，可改善胃火旺、食慾不振、腹痛嘔吐、水土不服等症狀，對疾病的預防有很大幫助。烹飪業者也常於烹調肉品時以香椿做為去腥劑，故香椿可說是多樣化的新興作物。

(陳世財089-325110)



操作背負式割草機穿著防護配備割草作業情形

背負式割草機普遍使用在割草作業，時有農民操作背負式割草機，因割草機刀片撞擊石塊斷裂受到傷害，甚至操作者死亡的案例。讓我們不得不在此呼籲操作背負式割草機之農民，作業前應配戴安全防護配備。

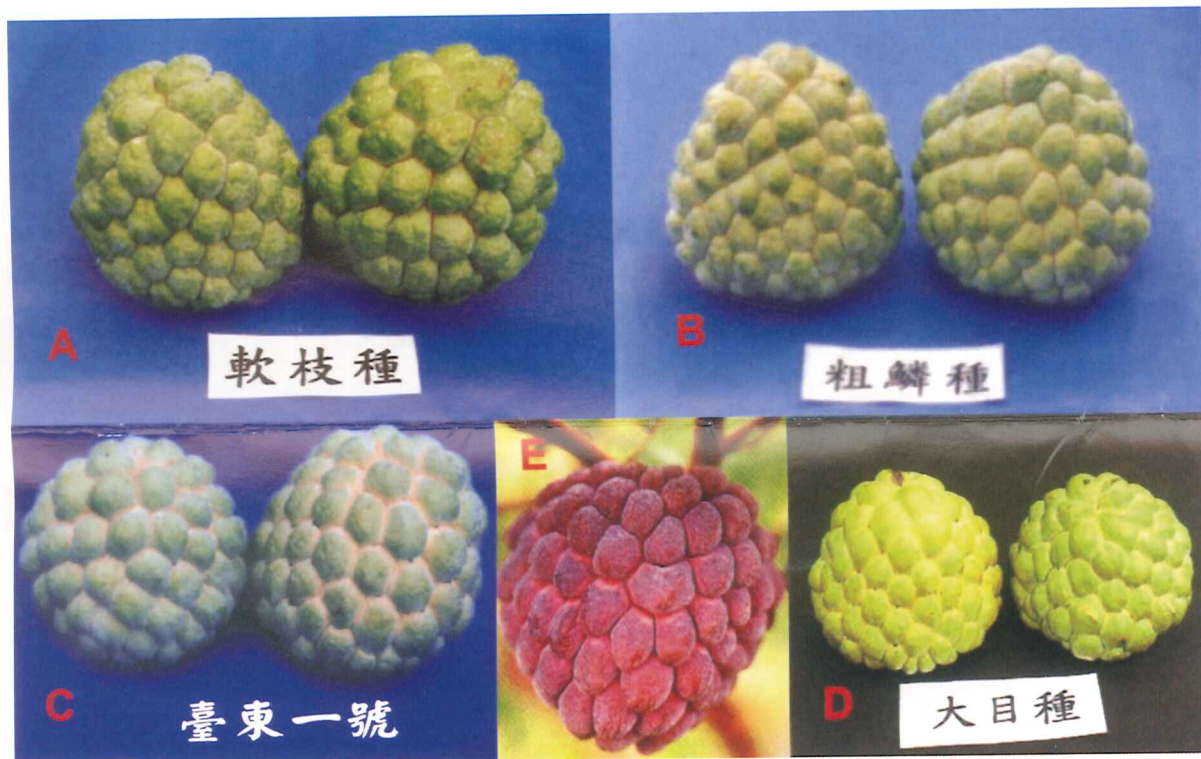
使用背負式割草機安全防護最重要

背負式割草機大致上可分為硬管式割草機及軟管式割草機，操作簡便，馬力加速快又輕巧，最適合於坡地、景觀、造林、植株旁、田埂及果園草生栽培等之割草作業，尤其在地形複雜之坡地果園的雜草割除，常常被利用。但因背負式割草機作業時引擎噪音、振動，操作者長時間作業容易疲勞、手指酸麻，若操作者安全防護設施未加周詳，在不經意情況下，就易受傷釀成重大傷害。

使用背負式割草機應慎選按裝品質良好之刀片，好的刀片經正常熱處理者，碰到石頭刀片僅會彎曲變形，如果使用不正常熱處理者，易導致刀片撕裂，傷到操作者或旁人。操作之前要先做好防護措施，並應例行檢查刀片是否旋緊，防止刀片鬆落傷及無辜；擋土板(安

全板)不可缺少或不完整，以避免在作業中，刀片碰到石頭或土塊飛揚傷到操作者。倘若作業區有石頭，應改選用尼龍繩割草盤(牛筋繩)代替刀片，減少危險；應依規定慎用規定的汽油混合比(汽油25:二行程機油1)；正常的操作可避免使用者受傷及割草機故障，割草方向是由右向左，割草深度不得超過刀片長度1/3，切忌碰撞樹幹及石塊；嚴格禁止高速空運轉，因所有背負式割草機皆為自動離心傳動式，加速時，刀片隨即逆時鐘方向轉動；操作桿異常振動，可能原因為刀片組合錯誤、刀片斷裂、或傳動軸彎曲；操作背負式割草機應穿著標準防護配備割草，包括操作者臉部防護面罩、胸前圍巾、防滑手套、雨鞋等如圖示。(施清田089-325110轉752)

番荔枝與鳳梨釋迦產業經營競爭力分析



產業現況

根據臺灣農業統計年報95年版資料，民國94年臺灣地區栽植面積為6,117公頃，總產量為75,554公噸，其中臺東縣為5,041公頃，佔全省種植面積82.4%，產量為65,106公噸，為臺灣地區總產量之86.17%，故臺東縣為番荔枝與鳳梨釋迦主要產地。雖番荔枝與鳳梨釋迦間栽植面積統計資料未有區分，然據估算鳳梨釋迦栽植面積約有2,250公頃，其中臺東縣約1,600公頃，其餘縣市約650公頃，包括彰化縣、南投縣、高雄縣、臺南縣、花蓮縣與屏東縣等地。

產業經營

番荔枝現有栽培品種(系)約有五種，包括粗鱗種、軟枝種、大目種、紫色種與臺東一號等，其中軟枝種現栽植面積最廣，為主流品種，雖有產期早、產量穩定、果實大等優勢，但因易軟熟，外觀成熟度較不明顯，易造成生產與運銷之損失，市場價格不易拉抬，售價較低廉，種植面積遞減中；粗鱗種雖外觀商品價值不錯，但由於產量不穩定，生

產力較低，目前種植面積不多；臺東一號品種果實外觀鮮麗明亮，果實中至大，然冬季低溫易裂果，栽植面積約200公頃；紫色種外觀為紫紅色，鱗溝淺褐且明亮，異於傳統番荔枝品種，然果實較小，果肉口感稍遜，栽植面積約僅10公頃；至於大目種，由於果實碩大，平均可達900-1,200g(約1臺斤半至2臺斤)，外觀良好，人工授粉產量穩定，為目前最熱門品系，然逢冬季寒流來襲，如臺東一號品種，易裂果，裂果率可高達30-60%，但果大符合消費市場需求，售價高昂，目前栽植面積快速增加中。

產業經營方面，舉凡整枝修剪之冬季與夏季修剪，產期調節，人工授粉作業，果園機械化省工管理，營養診斷合理施肥，病蟲害綜合防治，與採後處理作業之訂定分級標準，共同選別分級、分級包裝、共同作業、共同計價、共同運銷等，業已建立栽培管理、採後處理與共同運銷之模式與制度。

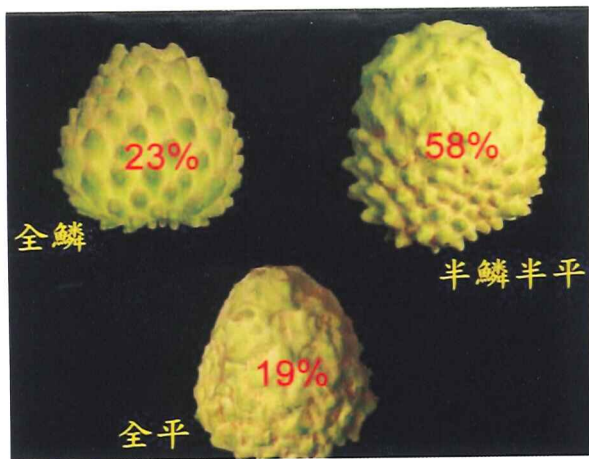
番荔枝與鳳梨釋迦之國內行銷管道暢通且良好，約有51%為農民自行

運銷，38%由農會或合作社輔導共同運銷，以上大部分為運銷行口商業者。另6%自產自銷，主要以觀光旅遊景點在地行銷，3%為西部經銷商至產地收購，2%為直銷。國外行銷部份，番荔枝以軟枝種為主，行銷中國大陸、香港，以一級(9-11兩)及二級(7-9兩)果品行銷；另鳳梨釋迦，以果實半凸半平之果形為主，行銷新加坡、中國大陸、香港與加拿大，等級以特大級(16-22兩)及特級(12-16兩)之果品為主。

(楊正山089-571001)

產業優弱勢與市場競爭力分析

內部環境優勢	內部環境劣勢
<ol style="list-style-type: none"> 1. 臺灣目前為全世界番荔枝栽培面積最多，栽培技術最佳，果實品質最優之生產國家。 2. 產業經營農民專業程度高，栽培管理技術成熟，且建立完整生產模式，穩定生產，提升品質。 3. 具有地區性特產，建立市場品牌。 4. 果樹幼年期短，成園、復建或回收快，經濟價值較其他水果高。 5. 果實甜度高，適合東方人喜好甜食口味。 6. 產銷班組織健全，運作良好。 7. 共同運銷，掌握貨源，形成賣方市場。 8. 優質果品具外銷潛力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 果實為典型高呼吸率更年性水果，樹架壽命短，影響內、外銷之推展。 2. 農村人力普遍老化，勞力缺乏，致生產成本偏高，降低市場競爭力。 3. 果園管理作業一致性高，易致產期集中，產銷失衡。 4. 易受颱風、焚風等天然災害，致產量不穩定，品質劣化。 5. 果實發育易受氣候逆境影響，造成裂果或抽心落果等。 6. 生產資材之肥料、農藥、勞力等直接成本比率偏高。
外部環境機會	外部環境威脅
<ol style="list-style-type: none"> 1. 果實易快速軟熟，影響出口，也阻擋進口。 2. 建立品牌，開拓海外市場。 3. 農民接受新知與技術意願高。 4. 因應市場需求，發展對應品種，謀取最大利潤。 5. 配合外銷市場之開拓，農民經營目標漸以外銷為導向。 6. 輔導國際行銷，拓展海外市場，穩定內銷價格，具有成效。 7. 利用產銷班組織，施行產銷規劃，秩序產銷。 8. 多項加工產品開發，使產品多樣化，並提升附加價值。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 加入WTO，雖未直接受進口影響，然受季節性間接影響不可避免，國外農產品之進口，也導致本省農產品價格下跌。 2. 腐熟有機肥施用，及使用合格註冊推薦藥劑防治病蟲害之教育宣導，未能落實執行。 3. 未貫徹樹勢維護與重質不重量之經營規範，造成生產管理之問題，仍會層出不窮。 4. 開拓外銷市場受限於貯運技術與檢疫，暫不易解決。 5. 消費者安全健康果品意識強烈與高漲。 6. 生產期長，天然災害之風險高。 7. 造成生理障礙，無商品與食用價值之生產，農民執意生產，恐將造成產業之萎縮與毀滅。 8. 大陸地區種植之番荔枝與鳳梨釋迦，供應大陸內銷市場及鄰近國家與地區，對臺灣外銷市場之開拓與行銷，將造成重大影響與產生衝擊。



鳳梨釋迦果形調查



外銷鳳梨釋迦分級包裝作業情形

食用米儲放好 保鮮又營養

巧婦難為無米之炊，要煮出一鍋晶瑩剔透又香又Q的米飯，食米本身的品質與新鮮度是除了烹調技術外主要的關鍵，影響食米品質的因素很多，而且每一個階段細節都有絕對性的影響，所以當一包包或一袋袋高品質良質米呈現在貨架上讓消費者選購時，已經經歷無數個過程，從勤勉的稻農開始選擇優良水稻品種播種、插秧、施肥、灌排水、除草與病蟲害防治，經過一季的細心呵護，成熟收穫後，再經由優秀的糧商，以專業的技術加以烘乾、選別、展製、包裝與貯藏，雖然如此才能有高品質的食米產生。但食米品質的變化到烹煮前

仍持續進行，唯有妥善的存放才不至於前功盡棄。

食米中澱粉含量在儲存期間變化不大，但結構會改變，糖分含量減少，脂質亦容易產生劣變，使舊米吃起來較不甘甜，甚至有不良味道。而米粒外觀因儲存環境不良容易變黃，失去光澤。煮成米飯黏彈性降低，成飯色澤也較差。目前我國良質米為使其煮後米飯口感更香Q，水分標準訂為14-15%，比政府收購公糧的13%為高，加上臺灣的氣候濕熱，適合昆蟲生長，若無妥善的儲存，則易有霉菌及米象、穀蠹等積穀害蟲產生，造成食米品質急劇劣變。

儲存環境的良否，主要為溫度與濕度的控制，在25°C時，70%的大氣相對濕度與稻穀含水率12.6-14.8%維持相平衡，因此，要維持食米乾燥，應存放於70%相對濕度的環境下；溫度方面，溫度愈高，稻米內部的化學變化愈快，養分流失與品質劣變速度加快，而且昆蟲的生長與繁殖速度也愈快。但本省為一亞熱帶海島，溫濕度都高，自然大氣狀態不是稻米儲存的理想自然環境，所以當一包好米從市場上買回來烹煮前這段家庭存放期間，我們不應忽視它，應像一般鮮果般將其密封存放在冰箱冷藏，以這種方法保存，一般而言不致劣變具有保鮮防蟲等功用，如此我們就能真正烹調出營養豐富，香Q美味的良質米飯。
(黃秋蘭089-325110轉600)



淺談“覆蓋作物”

覆蓋作物與綠肥作物同被利用來改善土壤理化性的作物，很難嚴格的加以區分，有人將其視為相同的名詞；因為覆蓋作物耕翻土中亦能增加養分而成為綠肥作物，同樣的，綠肥作物具有覆蓋地面及保護土壤的功能。一般而言，綠肥作物以豆科植物為主，而覆蓋作物除了

豆科植物外，禾本科植物亦佔重要地位，其它各科植物凡具有覆蓋功能者皆可稱之。

覆蓋作物的主要功能為①豆科作物的根部具有根瘤菌，可固定空氣中游離氮素的能力，增加土壤的肥力。②增加土壤有機質，改良土壤理化性。③深根性的作物可將底土壤養分運至表土，以

供淺根性作物之吸收。④翻埋後分解之有機酸可使土壤中難溶之養分變為可溶性態，易為作物吸收利用。⑤被覆地面可防止雜草滋生及表土遭沖刷而流失。⑥蓄積土中水分及養分，使水分不易蒸發損失，養分不致淋溶而流失。

臺灣各地區種植的覆蓋作物因各地的氣候環境及栽培主作物而有所不同，東部地區的水田多為油菜、豌豆、烏豆等，部分海線的鄉鎮亦有栽植太陽麻；旱地則以田菁、富貴豆、烏豆、埃及三葉草、苕子及多年生花生為主。

(丁文彥089-325110轉611)

表：覆蓋作物的適栽期

種類	播種期	播種量	種類	播種期	播種量
苕子	10月中旬-12月上旬	15-20公斤/公頃	油菜	10月下旬-2月上旬	6-9公斤/公頃
烏豆	10月上旬-11月下旬	40-60公斤/公頃	太陽麻	2月-4月, 7月-9月	25-30公斤/公頃
埃及三葉草	10月中旬-12月上旬	10-15公斤/公頃	多年生花生	2月-3月, 9月-10月	採扞插繁殖, 行株距15×30公分

因應日本農藥殘留管制—出口前農藥殘留檢驗流程

為鼓勵外銷業者確實做好供果實水果採收前安全品管驗證工作，請農糧署會同出口業者於採收前一至二週至登錄之優質供果園採樣，逕送藥毒所檢驗果品上之農藥殘留，檢驗報告上將有殘留檢出值、臺灣安全容許量、及日方安全容許量。各批次檢驗報告總表以即時傳真方式逕行通知農委會國際處、農糧署、防檢局及各檢疫處理場，個別檢驗報告將直接寄給供果園農戶，果農可於各出口業者收購果品時出示之檢驗報告單，以確認符合安全品質標準。出口業者將果品送檢疫處理場前亦須完成農藥殘留檢驗，檢疫處理場必須要確認農藥殘留符合日方要求方能接收該批果品進行檢疫處理。至於鳳梨及香蕉二種不需進入檢疫處理之果品，則由農糧署至果園或集貨場進行採樣，於當日逕寄藥毒所檢測以全面監控。
(農委會新聞稿)

	第一層安全把關		第二層安全把關
時程	供果園果品採收前1-2週。	農藥所於接收樣品後3週工作天完成檢測(50件/天)。	裝櫃出口前由業者自行採樣委託送驗。
內容說明	由農糧署分署會同外銷業者至登錄之供果園進行採樣，以快捷冷藏逕寄農藥所。	點收送驗申請單登錄樣品→派員完成前處理→儀器分析→結果確認→製作報告→檢驗主管簽章→即時通報相關單位(農委會國際處、農糧署、防檢局、檢疫處理場及業者)→蒸熱場前須確認檢驗報告資料符合銷日安全標準。	依冷凍菠菜、毛豆銷目前安全品管模式，由業者自行向契作農戶採樣後，自費委託本所進行農藥殘留檢測各項目之收費標準及申請程序公告於本所網路 http://www.tactri.gov.tw 。