



臺東區農情月刊

第 302 期
114年 2 月 出版

發行人:陳信言
總編輯:陳振義
主編:吳菁菁

發行所:農業部臺東區農業改良場
地址:950244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:2011200011
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

- 農業部胡次長蒞臨視察 關注農業創新技術與政策推動 引領臺東農業未來發展方向
- 好運蛇進來 本場舉行『年度地區績優農民暨農會幹部表揚大會』
- 鳳梨釋迦果實果肉異常褐化之原因
- 偷吃樹豆仁的蟲蟲-樹豆潛蠅簡介
- 打樣中心新增IQF冷凍服務
- 最受歡迎的農業張老師諮詢服務將於3月份起開張
- 114年農民學院課程列車即將啟程 有志從農者歡迎來報名
- 新進同仁介紹

農業部胡次長蒞臨視察

關注農業創新技術與政策推動 引領臺東農業未來發展方向

文、圖/ 詹欽翔

為瞭解臺東地區農業試驗研究現況與產業輔導情形，農業部胡忠一次長與陳永剛簡任技正於2月4日蒞臨本場視察原生特色、早熟豐產及有機樂活等核心業務推動成果，並至區域教學中心食農教育成果展示區、農產加工打樣中心、農機工廠、豐里試驗地等場域實地訪視。

視察行程由本場陳信言場長簡報，向胡次長說明近年來試驗研究成果與現階段農業技術推動工作，包括智慧農業技術的開發及應用、品種選育智慧化、氣候變遷因應措施、鳳梨釋迦冷鏈體系優化、有機友善耕作技術與資源永續利用、食農教育及人才培育等。胡次長表示，臺東地區擁有豐富的農業資源與特色產業，應充分運用創新技術，提升農業生產效率與永續發展。

農業研發及推廣成果展示，首先由吳菁菁副研究員介紹食農教育推廣成果，說明本場如何落實教育推動，使農業知識更貼近民衆，提升消費者對在地農產品的認同與消費，並透過在地青農協助，與國中、小學及社區合作，深化食農教育，促進區域樂活農業發展。

陳盈方副研究員介紹打樣中心的研發成果，說明如何運用創新技術提升農產品的附加價值，協助在地農民將農作物轉化為高品質加工產品，拓展市場通路，提高農民收益。

王誌偉科長與黃政龍副研究員展示智慧農機技術，提高農業生產效率，並推動有機水稻病蟲害綠色防治技術，降低農藥使用，減少環境污染，提升農產品安全與品質，促進農業永續發展。

胡次長亦前往豐里試驗地，關心本場在原住民族農業發展上的努力成果。本場自111年參與「原民農業找回原力綱要計畫」，積極投入原住民族農業創新發展，由張芳魁助理研究員介紹雜糧作物品種及栽培技術的優化成果，有效提升作物產量與品質；薛銘童副研究員展示原民作物保種成果，透過部落傳統作物種原之蒐集與保種圃建立，確保多樣化種原資源的保



胡忠一次長(前排右6)與本場同仁合影留念

存與原民文化延續。

胡次長肯定本場在農業創新上的努力，鼓勵團隊持續精進技術，提升臺灣農業的國際競爭力，並強調農業部將全力支持各項研究與推廣工作，確保技術能真正落地應用，為農民帶來實際效益。



吳菁菁副研究員進行食農教育成果展示



陳盈方副研究員介紹打樣中心服務及研發成果展示



黃政龍副研究員展示智慧省工農機

好運蛇進來
本場舉行

年度地區績優農民暨
農會幹部表揚大會



文、圖/ 黃薔臻



陳信言場長致詞歡迎與會來賓

賓、與會農友及本場同仁齊聚一堂迎新春，滿懷抱負啟新程，新的一年，祝福臺東農業發展蒸蒸日上。



陳信言場長致贈獎座予第34屆全國模範農民-梁正賢先生

本場於2月8日上午，於區域教學中心2樓會議室舉行新春表揚大會，表彰全國模範農民、113年度協助本場各項試驗研究、業務之績優農友及農會推廣人員，以及農業學習績優人員，轄區各級農會來賓、與會農友及本場同仁齊聚一堂迎新春，滿懷抱負啟新程，新的一年，祝福臺東農業發展蒸蒸日上。

陳信言場長於開場時歡迎與會來賓，並祝福大家蛇躍龍騰，事業順利。會中更感謝過去一年來，對臺東地區農業推展有重要貢獻之轄區各級農會及所有農友，特別是協助本場相關重要試驗及示範推廣，使各項工作得以順利推動。同時期勉同仁新的一年持續精進努力，創造豐碩成果，提供農友更優質完善的技術

服務，成為農民的最佳助力。

藉新春之際，本場特頒發獎座予榮獲第34屆全國模範農民梁正賢先生，表彰其對於池上地區米食產業發展及地方公益服務之貢獻；並致贈獎牌感謝協助本場各項試驗如雜糧機械化、有機水稻稻黑椿象防治、農業生態監測、食農教育推動、農產加工、番荔枝整合管理及相關韌性研究等推廣成效卓著之優秀農友，包括邱貴春先生、官聲燐先生、李淑真女士、范植哲女士、林沛榮女士、葉宸伶女士、鄭素貞女士、謝宗憲先生、莊政雄先生；以及兩位農會幹部，顏欣翎女士及李弘秦女士，感謝其於青農、農遊及家政業務推動之協助。另針對本場辦理農業學習護照課程113年度學習績優人員，特頒發獎狀表示嘉勉。本次新春團拜暨表揚活動在溫馨喜慶的氣氛中圓滿結束。



全體受表揚人員合影留念

鳳梨釋迦果實果肉異常褐化之原因

文、圖/ 江淑雯、蔡恕仁

臺灣鳳梨釋迦係以外銷為主的特色水果，目前主要市場為中國大陸及香港等地。惟近年來陸續收到貿易商反應，外銷至中國大陸的果實無法正常後熟且(硬果)果肉(切剖面)有異常褐化現象；但臺灣同批次留樣果品則無此現象。由於貿易商提供之資訊樣態零星且不完整，引起臺東地區鳳梨釋迦農友驚慌，多猜測可能係噴施過量硼酸或生長調節劑等所致。經本場詳細洽詢外銷貿易商果品進入中國大陸後之貯運過程，推測此狀況可能係因被檢出粉介殼蟲，遭受溴化甲烷燻蒸處理所致之果實藥害現象。而燻蒸處理為進口國必要之檢疫措施，我國尚無鳳梨釋迦經溴化甲烷燻蒸後之果品資料可供參考。

為確認鳳梨釋迦果肉(果實切面)異常褐化之主因，本場於114年1月洽請動植物防疫檢疫署，於高雄港進行鳳梨釋迦燻蒸溴化甲烷處理，模擬果實遭陸方檢疫處理後之樣態。處理後之果實運回臺東進行觀察試驗及品質分析。試驗結果顯示，燻蒸

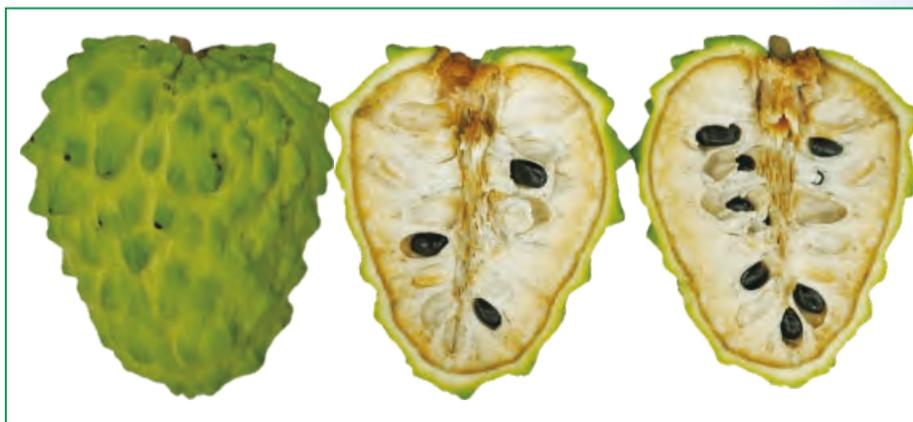
處理後果實外觀正常，放置室溫(25°C)下，平均4.9天軟熟，糖度13.7 °Brix偏低，且果實切面離果皮約0.5公分處會出現褐色異常；對照組果實未經燻蒸處理者後熟正常，平均3.5天軟熟，糖度20.3 °Brix。

若經燻蒸處理後果實置於低溫(6°C)貯藏2天後，再放置室溫(25°C)後熟，果實外觀正常，雖然初期果肉褐色現象會比較慢出現，但全部果實無法完全後熟，出現外軟內硬之情形，糖度僅9.8 °Brix。

經由上述試驗測試，證實鳳梨釋迦果實果肉切面異常褐化及不正常軟熟之主因為果品受溴化甲烷燻蒸所致。因此，鳳梨釋迦果實出口時需確實做好粉介殼蟲清潔作業，避免因檢查不合格遭溴化甲烷燻蒸處理，而造成果實品質劣化且無法後熟而蒙受損失。



經溴化甲烷燻蒸處理後外觀正常，但置於室溫下軟熟的果實果肉(切面)有褐化現象。



經溴化甲烷燻蒸處理後低溫貯藏2天，回溫後果實外觀正常，但果肉異常(無法完全後熟)及切面褐化現象。

偷吃樹豆仁的蟲蟲

樹豆 豆潛蠅簡介

文、圖/ 許育慈



樹豆豆莢發育期，常發現部分豆莢外觀顏色呈現略帶褐色的現象，剝開豆莢其中有1-2顆豆仁被啃食，且豆仁旁有一粒大小0.25-0.3mm黑褐色橢圓形的蟲蛹，經本場採樣鑑定為鈍黑潛蠅，因幼蟲取食豆仁，又稱豆潛蠅。

樹豆豆莢外觀略帶褐色的症狀

鈍黑潛蠅是雙翅目、潛蠅科、黑潛蠅屬，原生於印度、斯里蘭卡、孟加拉、孟買、尼泊爾、巴基斯坦、菲律賓、泰國、越南、臺灣、日本、印尼、新幾內亞等亞洲熱帶及亞熱帶地區。寄主範圍以豆科為主，包括樹豆、鷹嘴豆、扁豆、菜豆、豇豆及綠豆等。成蟲體長約2.8mm，黃綠色帶金屬光澤，雌成蟲將卵產於樹豆嫩莢，27℃時卵期約3日，18℃則需9日才會孵化。孵化的幼蟲在鑽入豆莢取食豆仁前，會短暫取食



被取食的樹豆豆仁旁可見黑褐色蟲蛹

豆莢，鑽入後以豆仁為食，通常一顆豆仁可孕育1隻豆潛蠅。幼蟲期6-11日，蛹期9-23日，隨氣溫升高而縮短發育日數。末齡幼蟲於化蛹前會在豆莢內咬出圓形窗孔，做為未來成蟲羽化後順利離開豆莢的出口。

本蟲於結莢期為害樹豆，幼蟲直接取食豆仁，影響種子發育造成被害種子無法發芽，嚴重時可能造成樹豆減產。經本場調查，樹豆田被害程度為零星發現1個豆莢中以1個豆仁被害居多，偶爾發現2個被害豆仁，此時對產量影響不大；但若1個豆莢5個或以上的豆仁被害將造成減產。有關豆潛蠅的防治，本場建議採取以下措施：



鈍黑潛蠅的成蟲外觀

1. 於樹豆結莢期加強巡視田間，發現被害果莢應摘除並移出田間。
2. 非化學農藥防治方法，可在摘除被害豆莢後，施用苦楝油忌避成蟲產卵，7天施用1次至採收。
3. 化學防治：巡視田間時，發現1個豆莢有5個或以上的豆仁被害時，參考植物保護資訊系統 (<https://otserv2.acri.gov.tw/ppm/>) 豆科乾豆類潛蠅類核准防治藥劑「可尼丁」或樹豆斑潛蠅類核准防治藥劑「佈飛松」等藥劑擇一施用，並注意安全採收期的規定。

打樣中心新增

IQF 冷凍服務

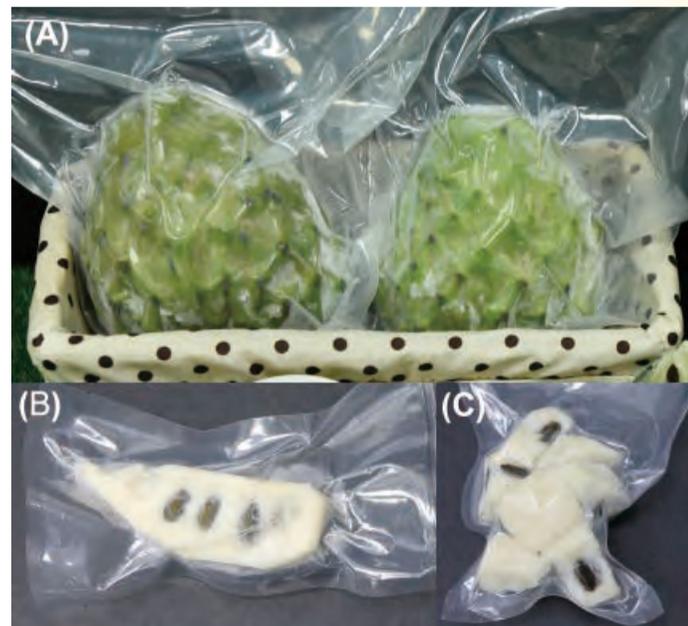
文、圖/ 陳盈方

帶」，於凍結過程通過最大冰晶生成帶的時間越短，冰晶體積越小，越不易撐破組織，維持良好解凍後口感。

IQF實際加工過程會隨原料屬性不同進行製程調整，蔬菜原料建議經過殺菁，可維持原型或均質成蔬菜泥後，再進行急速冷凍，殺菁步驟可以去除草青味、抑制酵素作用及降低微生物含量。水果原料進行急速冷凍前，抑菌處理極為重要，食品品質指標為衛生指標菌，如腸桿菌科及沙門氏菌必須未檢出，且總生菌數須控制在1,000以下。

本中心提供農產加工專業諮詢、實地打樣作業及農產加工品質檢測等服務，藉由設備持續更新及科學數據妥善管理，

維護農產加工品質衛生安全，有助於臺東地區農產加工技術與產品品質提升及多元發售。臺東區農產加工服務電話 089-32110 #1624，歡迎農友多加利用。



鳳梨釋迦急速冷凍成品(A)冷凍全果(B)冷凍果瓣(C)冷凍切塊



氣冷式批量急速冷凍機，冷凍環境可達零下40℃。

本場農產加工打樣中心因應113年農產品初級加工場新增「冷凍與冷藏」加工方式，特增購個別急速冷凍機(I.Q.F)1臺，屬於氣冷式機型，冷凍環境達零下40℃，可提供農友冷凍或冷藏的蔬菜泥/抹醬或水果泥/抹醬等新產品開發，進行打樣評估。

急速冷凍為常見的冷凍加工方式，原型蔬果如冷凍鳳梨釋迦、冷凍芒果、冷凍葡萄、冷凍毛豆等等，皆是利用急速冷凍設備進行。消費者在家中利用一般冰箱冷凍時，易導致食品品質下降，是因為食品中的水分在結冰過程中，形成過大的冰晶，破壞了食材中的細胞。水的冰點是0℃，但因食物中還有其他物質，所以通常食品的冰點會比0℃更低，且當溫度介於-1℃至-5℃時，食品中的水分特別容易形成過大的冰晶，導致食物的細胞破損、品質下降，此階段也被稱為「最大冰晶生成

最受歡迎的 農業張老師 諮詢服務

將於3月份起開張

文、圖/ 陳振義

114年度農業張老師諮詢服務自3月份開始，訂於每個月最後一週星期一上午8時30分至12時，在本場農業推廣科1樓辦理，現場有1-2位駐診農業張老師，協助解決問題。農友可選擇親自來現場諮詢或是透過電話、本場官網、FB粉絲頁、電子郵件等方式，皆有專人協助提供服務。若需要專家現場診斷輔導，請洽詢本場農業推廣科莊政霖先生，服務電話(089-325110分機1873)，即可預約安排專家團隊至現地診斷。

由本場退休專家及農業達人組成堅強的「農業張老師服務團隊」，提供實體諮詢服務，不論是剛加入農業生產行列的新手或已具備良好農業技術的老手，在農業生產技術、土壤肥料、病蟲害管理、農業機械、食品加工、農場經營管理、農業政策推動等遇到之各項疑難雜症，都可以藉此管道，透過現場諮詢、診斷，給予適當之建議，提供農友精準、快速的服務，提升農友耕作及經營上的品質。

農業張老師 輔導諮詢服務

駐診老師	諮詢診斷項目	資歷
羅聖賢 博士	農作物栽培 肥料管理 土壤診斷	曾任 ▲臺東區農業改良場副研究員
李惠鈴 老師	作物病蟲害診斷	曾任 ▲東河鄉公所農業課長 ▲臺東區農業改良場副研究員 ▲臺東專科學校兼任講師
蘇德銓 博士	果樹栽培管理 土壤診斷 肥料管理	曾任 ▲臺東區農業改良場副研究員 ▲前臺東專科學校副校長
廖坤郎 老師	農產品加工 田間管理	▲由米酒莊負責人 ▲明輝梅子產銷班班長 ▲臺灣絲農漁觀光發展協會顧問 曾任 ▲初寮休閒農業發展協會理事長
江瑞拱 老師	水稻栽培技術	曾任 ▲臺東區農業改良場副場長及代理場長

駐診地點：臺東區農業改良場(臺東市中華路一段675號)農業推廣科1樓辦公室

114年3-11月 駐診時間表

日期	3/31(-)	4/28(-)	5/26(-)	6/30(-)	7/28(-)	8/25(-)	9/29(-)	10/27(-)	11/24(-)
時間	上午8:30-12:00								
駐診老師	蘇德銓 博士	李惠鈴 老師	江瑞拱 老師	江瑞拱 老師	羅聖賢 博士	李惠鈴 老師	羅聖賢 博士	江瑞拱 老師	蘇德銓 博士
	李惠鈴 老師	廖坤郎 老師	羅聖賢 博士	蘇德銓 博士	蘇德銓 博士	廖坤郎 老師	廖坤郎 老師	李惠鈴 老師	廖坤郎 老師

▲注意事項：
1.以上師資，諮詢診斷項目內容、時間及場地等，承辦單位保留變更之權利。
2.若需農業張老師至現場診斷，請致電本場農業推廣科莊先生(089-325110分機1873)辦理預約。
3.張老師現場諮詢輔導時間及相關訊息將按日公告於本場官方網站及FB粉絲團專頁，有諮詢需求的農友可多加利用。

本場官方網站 本場FB粉絲團
農業部臺東區農業改良場



114年農民學院課程列車即將啟程 有志從農者歡迎來報名



文、圖/ 黃筠恩

專為培育新進農民及精進栽培管理技術之農民學院訓練即將開課囉，本場114年度規劃辦理農民學院課程7班次，有興趣參加農業訓練者務必把握機會，儘速報名。

本場農民學院課程依據重點業務推廣、轄區產業發展需求，並參考結訓座談學員回饋建議，規劃入門、初階及進階班等階段性課程內容。入門班為數位課程，包含農藝、園藝及原鄉特色作物等主題，主要提供未接觸過農業的民眾瞭解產業概況與基礎農業知識。初階班規劃有機栽培課程，包含兩週學理課程及兩週農場實務見習，提供欲投入有機耕作之新手，精進觀念、技術及農業實務經驗。進階班則規劃果樹類作物整合管

理、香草植物栽培應用及農產加工課程，適合有作物栽培經驗或想跨入加工領域之農友深入學習。

114年本場農民學院各班別開課資訊如下表，並公告於農民學院官網(<https://academy.moa.gov.tw>)，有興趣參加者可利用手機或電腦查詢及報名。亦可查詢本場官網(<https://www.ttdares.gov.tw/>)及加入LINE官方好友，掌握最新訓練課程消息。如有任何疑問，請洽農民學院客服專線(聯絡電話：02-23012308)，或本場農業推廣科黃小姐(聯絡電話：089-325110#1830)。各班次名額有限，敬請把握，一齊來學習農業！



本場LINE QR-Code

【本場農民學院開課資訊】

訓練階層	課程名稱	天數	費用(元)	報名日期	上課日期	備註
入門	原鄉特色作物入門班(數位)	8	2,000	1月23日-2月13日	3月3日-3月10日	報名期間依系統開放日期調整
	農藝入門班(數位)	8	2,000	1月23日-2月23日	3月13日-3月20日	
	園藝入門班(數位)	8	2,000	1月23日-2月23日	3月24日-3月31日	
初階	有機農業初階班	20	9,000	6月25日-7月24日	8月25日-9月19日	後兩週為農場見習
進階選修	香草植物栽培管理應用進階選修班	3	2,500	3月27日-4月26日	5月27日-5月29日	
	果樹類作物整合管理進階選修班	5	3,100	4月16日-5月15日	6月16日-6月20日	
	農產加工研習進階選修班	3	2,500	8月1日-8月31日	10月1日-10月3日	

1.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(請至農民學院網站查詢<https://academy.moa.gov.tw>)；2.報名及上課日期依農民學院網站實際公告時間調整

新進同仁介紹



黃筠恩

學歷：國立中興大學食品暨應用生物科技學系 碩士
國立嘉義大學食品科學系 學士
到任日期：114年1月23日
任職：作物改良科-園藝研究室 助理研究員
專長：食品加工
電話：(089) 325110轉1626



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
3月3-10日	分群分級農業專業訓練-原鄉特色作物入門班數位課程	數位課程
3月6日	學校參與特色作物食農教育課程-樹豆	初來國小-新武分校
3月11日	學校參與特色作物食農教育課程-木鱨果	岩灣國小
3月13-20日	農民學院-農藝入門班數位課程	數位課程
3月14日	學校參與特色作物食農教育課程-洛神葵	康樂國小
3月20日	學校參與特色作物食農教育課程-紅藜	豐里國小
3月24-31日	農民學院-園藝入門班數位課程	數位課程
3月28日	學校參與特色作物食農教育課程-紅藜	大王國中
3月31日	三月份學術研討會	本場農業區域教學中心二樓會議室