



臺東區農情月刊

第 313 期
115年 1 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
雜誌證號台東1064
請勿退回

本期要目

本場服務專線 / 農業諮詢服務:
(089)325110#1801
作物病蟲害診斷:
(089)325015
土壤營養診斷:
(089)345756

- 2026鳳梨釋迦優質果園評鑑競賽得獎名單揭曉！產季正當時，過年送禮的好選擇！
- 創造友善環境農業新未來—本場舉辦「永續安心農業暨年度試驗研究推廣成果研討會」
- 新春連假親子臺東農遊體驗趣
- 第二代鳳梨釋迦果實清潔機械再升級大幅提升集貨場作業效率
- 美國關島大學師生及關島水土保持區成員至本場農業交流
- 一生耕耘稻作路，滿穗之後展新禾，丁科長文彥榮退，薛科長銘重陞任
- 新進同仁介紹

2026鳳梨釋迦優質果園評鑑競賽得獎名單揭曉！

產季正當時 過年送禮的好選擇！

為推動作物健康管理體系，本場於1月辦理「2026鳳梨釋迦優質果園評鑑競賽」。本次評鑑共有27位農友參加，經果園評鑑及果品評鑑兩階段激烈競爭後，得獎名單於1月20日出爐，由涂育新奪得冠軍，朱育慧、宋和穆拿下亞軍，劉淑華、姚銘輝及劉諭穎獲得季軍，另有4位農友入選優等獎。本次競賽展現了臺東鳳梨釋迦的好品質，甜蜜好滋味是過年送禮的首選，歡迎消費者把握產季，踴躍訂購喔！

本場陳信言場長表示，本場每年都會規劃辦理鳳梨釋迦優質果園評鑑競賽，但受到海葵、小犬及康芮等颱風連年影響，鳳梨釋迦果園植株受損嚴重，活動因此停辦了2年。本年的比賽裡，可以看到農友展現了良好的災後管理技術，果園雖然還



果園評鑑委員合影

可以看到受損的痕跡，但樹勢多已恢復，果實的品質相當良好，每位參賽者的表現都相當亮眼。

本次評鑑由臺灣大學、中興大學、宜蘭大學、嘉義大學及臺東專科學校等7位教授擔任評審。競賽分兩階段進行，第一階段為果園評鑑，占總成績之60%，評審委員針對栽培管理、健康安全及肥培管理等項目進行評分，現場同時逢機採果送臺東大學進行農藥殘留檢測，選出20位入圍農友進入第二階段的果品評鑑。果品評鑑占總成績之40%，入圍農友需提供8粒裝的果品進行評比，由評審委員審查果品外觀、重量、果型、色澤及農藥殘留檢測結果等，最終計算總成

績後，選出今年果園評鑑的前10名優勝者。評審委員嘉義大學張致盛兼任教授表示，臺東地區鳳梨釋迦果園多採草生栽培，具備良好的生態環境，且多數農友在整枝修剪與果園規劃上相當用心，不僅有助於果樹生長，也提升機械化作業效率，顯示整體栽培管理技術都有在持續精進。本屆競賽競爭激烈，評審過程極具挑戰，得獎農友獲得高分的原因之一，為有提供近兩年的土壤檢測與植體分析報告，鼓勵農友多加利用農改場的免費土壤與植體檢測服務，可了解植株實際的營養狀況，並施用適當的肥料。



涂育新榮獲本屆「鳳梨釋迦優質果園評鑑競賽」冠軍

本次競賽之完整得獎名單將公布在本場區域教學中心公布欄及網站，本場將另擇期辦理優質果園示範觀摩會，並邀請得獎果農進行經驗分享，以提升整體的生產技術。本場也強調，鳳梨釋迦產季正當時，是過年送禮的好選擇，歡迎消費者多加支持臺東在地的優質果品。

2026鳳梨釋迦優質果園評鑑得獎名單

獎項	姓名	輔導農會及合作社	訂購電話
冠軍	涂育新	臺東地區農會	0933313621
亞軍	宋和穆	太麻里地區農會	0976006870
亞軍	朱育慧	保證責任臺東縣銓益農業運銷合作社	0919859200
季軍	劉淑華	臺東地區農會	0932582032
季軍	姚銘輝	保證責任臺東縣銓益農業運銷合作社	0912996675
季軍	劉諭穎	臺東地區農會	0987486633
優等	王育哲	有限責任臺東縣尚品農產運銷合作社	0936266567
優等	鄭承有	保證責任臺東縣銓益農業運銷合作社	0919859200
優等	林呈謙	臺東地區農會	0921571200
優等	王如玄	有限責任臺東縣尚品農產運銷合作社	0926880827



所有得獎農友合影



創造友善環境農業新未來

永續安心農業暨年度試驗研究推廣成果研討會

文、圖/ 張繼中

為因應氣候變遷挑戰與確保糧食安全，並展現年度農業科技研發成果，本場於1月23日在區域教學中心舉辦「永續安心農業暨年度試驗研究推廣成果研討會」，本次研討會農業部動植物防疫檢疫署杜麗華署長親自蒞臨參加，並吸引超過200名產官學專家及農友熱烈參與，活動圓滿順利。研討會不僅邀請專家與產學單位進行專題演講，本場亦發表多項年度重要研究成果，期能透過知識與經驗交流，引領從農者落實永續經營，共同建構友善環境的農業模式。



本場陳信言場長主持「永續安心農業暨年度試驗研究推廣成果研討會」

於會中表示，目前推動之「化學農藥風險十年減半」及「植物診療師」等政策與本次研討會主軸高度契合，期許與本場共同推動永續農業等重要政策。

研討會內容豐富多元，上半場邀請多位專家分享實務經驗：農業部生物多樣性研究所張仕緯組長介紹野生動物危害之行為與永續因應對策；國立臺中教育大學柯勇全執行長以社會影響力思維談論永續農業發展；梓園碾米工廠范植哲經理分享在地跨齡綠色照護經驗；以及臺東友善環境農產運銷合作社廖家助理事主席介紹永續生產的實踐。下半場則由本場研究人員發表6篇年度重要研究論文，包括：「木鼈果新紀錄害蟲—瓜裂臀瓢蟲之生態特性與永續防治策略」、「球孢

本場陳信言場長指出，本次研討會以「永續安心農業」為主軸，旨在透過維護農業生產與生態資源、培育經營人才及擴大有機友善生產，建立兼顧生產效率與消費者信任的體系。結合本場「原生特色、早熟豐產、有機樂活」之核心價值進行研究發表。杜麗華署長



現場參與者熱烈討論本場研究成果

白殭菌開發及其於有機水稻防治禾蛛緣椿象之應用」、「不同覆蓋物對土壤性質、雜草生長及鳳梨幼苗發育的影響」、「開發手作火山浮石植生板技術及其園藝療育實效驗證」、「不同鳥害防制方法對小米生產的成效比較」，以及「農民學院有機農業初階班的學習成效追蹤與需求評估」等成果。

本場強調，本次研討會為跨界合作交流的重要管道，促進產官學三方的深度討論並激發創新構想。未來將持續以在地為核心，協助臺東地區從農者優化生產模式並強化永續經營能力，落實「永續安心」理念於日常耕作。



試驗研究推廣成果研討會現場來賓熱烈參與

新春連假 親子臺東農遊體驗趣



臺東縣生產許多優質農產品，加上部落獨特的飲食文化，適合發展在地農業特色旅遊，讓遊客體驗與認識原住民的生活智慧，成為部落經濟發展與文化保存的重要途徑。

依臺東南迴線、縱谷線及海岸線等三個廊道區域，盤點與規劃部落遊程，提供遊客參考運用，展現部落旅遊的獨特魅力。例如：南迴線(1)大武鄉大鳥部落體驗遊程：介紹部落風土文化-搖搖飯-小米福袋DIY，特別是以小米為主的飲食文化，採摘時令野菜製作成小米野菜搖搖飯，並結合傳統織布與刺繡技藝，搭配排灣族圖騰賦予敬神祈福的意義，將其融入小米福袋DIY體驗中。



南迴線小米學堂推出搗小米體驗傳承部落文化

(2)金峰鄉賓茂部落體驗遊程：介紹部落風土及小米文化體驗-小米豆腐DIY-原味餐盒，部落的農遊規劃特別著重

小米文化體驗，規劃「小米豆腐DIY」活動，引導遊客動手將豆腐煎熟後，再佐上小米酒釀，並搭配小米、樹豆等地食材，製作出如小米飯、小米釀醉雞等原味餐盒。(3)卑南鄉下賓朗部落體驗遊程：介紹部落風土文化及雞酒植物-雞酒茶包DIY-原味餐盒，部落傳統雞酒製作運用多種藥用植物如白花蛇舌草、艾納香、牛筋草等熬製而成。本場輔導部落業者合作研發雞酒茶包DIY，成為遊程的一大亮點，遊客可認識與挑選藥草，親手調配專屬茶包，體驗將傳統食療精神融入現代生活的樂趣。

縱谷線(1)關山鎮電光部落體驗遊程：介紹部落風土文化及酒麴植物-酒麴DIY-原味餐盒。對阿美族而言，甜酒釀是飲品，更是連結祖靈與自然的祭典元素，象徵對大地的感恩與尊重。將傳統酒釀設計成農業旅遊體驗，以傳統工序自製酒麴後，再親身體驗釀造，釀製出專屬風味的酒釀，本場輔導部落運用如酒麴滷肉、席烙Siraw、車輪茄等地食材製作原味餐盒，提供遊客細細品味。(2)海端鄉崁頂部落體驗遊程：介紹部落風土文化-獵人生活介紹與體驗-樹豆飯，以布農族為主要族群，遊程設計強調文化與土地的連結，邀請遊客走入布農族獵人世界，學習設置陷阱、辨識動物足跡，體驗世代相傳的山林智慧。同

第二代

鳳梨釋迦果實清潔機械

再升級

大幅提升集貨場作業效率

文、圖/ 黃政龍

鳳梨釋迦是臺灣重要的出口果品，為強化鳳梨釋迦外銷集貨場作業效能，解決人工清除粉介殼蟲之人力負擔成本、清除效果不穩定等問題，本場持續研發推出第二代鳳梨釋迦果實清潔機械，目前已取得專利並完成技術授權，具備高度實用性及推廣潛力，114年度已開始於集貨場使用，以提高鳳梨釋迦外銷競爭力。

本場指出，第二代鳳梨釋迦果實清潔機械採用新設計之彈性夾爪系統，能穩定夾持不同大小及形狀之果實，並透過齒輪傳動機構，使果實於輸送過程中持續旋轉，確保各部位均可完整清潔。果實於機械中依序經過高壓清水沖洗、次氯酸水淋洗及高壓氣吹等多道處理程序，可同步達成除蟲、清潔、殺菌及吹乾等功能，處理完成後即可直接套袋包裝，與人工作業比較更具有清潔優勢。

在實際作業效能方面，該機械每小時可處理超過1,200個果實，粉介殼蟲清除率可達100%。以20呎貨櫃約1,000箱、9,000個果實之作業量估算，採用本機械僅需3名作業人員、7.5小時即可完成清潔處理，相較傳統人工作業需10人同時作業7.5小時，整體效率提升約3.3倍，並可大幅降低人力需求與作業成本，有效因應集貨場缺工問題。

此外，第二代清潔機械在結構設計上進一步精進，整體機

體小型化、穩定性佳，作業空間需求較低，機體邊緣平整，利於加裝隔離紗網進行區域管理，可有效防止蟲體再次進入包裝區，符合集貨場對檢疫作業之實務需求。機械亦可降低果實掉落及損傷風險，並加強殺菌功能，有助於提升鳳梨釋迦果實品質。

本場進一步表示，該項技術已取得中華民國新型專利並順利完成技術授權，未來將持續配合政策推動，逐步於各集貨場導入應用，協助產業提升作業效率、改善勞動環境及穩定外銷鮮果品質。透過科技研發成果實際落地於產業端，期能強化我國鳳梨釋迦外銷體系，提升國際市場競爭力，促進外銷永續發展。



鳳梨釋迦果實由人工放入機械即可自動完成清潔及風乾作業



第二代鳳梨釋迦果實清潔機械安裝於集貨場情形



機械清潔風乾後即可直接進行包裝作業



縱谷線延平部落體驗遊程「炒樹豆茶包DIY」深受歡迎

時規劃安排親手製作傳統「樹豆飯」，這道布農族獵人上山必備的糧食，由樹豆、黑豆、紅豆、萊豆(皇帝豆)、花豆與長糯米一同蒸製而成，營養豐富，不僅能品味山間風味，更能體會布農族豐富的山林知識與智慧。(3)延平鄉

桃源部落體驗遊程：介紹部落風土文化-炒樹豆茶包DIY-原味餐盒。本場輔導部落業者將樹豆製成茶包，簡易沖泡即可品嚐其獨特風味；遊程設計從導覽布農族與樹豆的歷史連結開始，認識其生長環境與採收時序，再由族人帶領將新鮮樹豆倒入炒鍋，以傳統方式慢火翻炒，透過不斷攪拌讓樹豆均勻受熱，散發出濃郁香氣，封入茶包袋，熱水沖泡後令人回味無窮。

海岸線(1)東河鄉都蘭部落體驗遊程：介紹部落風土文化-過山香酒精噴霧製作DIY-原味風味餐，過山香為阿美族人釀酒的重要酒麴植物，本場輔導部落職人以過山香防蚊抗菌的特性融合酒精，製成具防護與芳香效果的噴霧，讓遊客體驗原民傳統植物智慧與部落療癒文化。原味風味餐則精選當季野菜與漁獲，如潮間帶海菜、刺蔥煎蛋等，讓遊客在品味美食的同時，感受阿美族



海岸線美山部落讓孩子親身體驗「木鱨果魚丸製作」

遊客深度認識阿美族部落風光與木鱨果的農耕飲食文化。本場輔導運用木鱨果結合當地豐富的漁獲，製成營養豐富的魚丸，不僅突破木鱨果多作為飲品的形象，也讓遊客參與「木鱨果魚丸製作體驗」，感受部落飲食文化的靈活與創新。(3)長濱鄉長光部落體驗遊程：介紹部落風土文化及阿美族野菜-炒海鹽DIY-原味風味餐，部落居民世代與土地共生，熟識海岸植物與野菜，也透過節氣儀式維繫與自然的緊密連結。遊程設計為帶領遊客認識多樣的野菜如飛機菜、龍葵等，再到部落旁的海域走訪，體驗海岸阿美族特有的山海採集文化，結合獨特的「炒海鹽體驗」，感受當地山海融合的智慧與土地的互動。

新春連假多種精彩套裝行程，迎接喜好山景、海景的遊客到來，寒假就來一趟臺東親子農遊體驗趣吧！

飲食文化的獨特與豐富。(2)成功鎮美山部落體驗遊程：介紹部落風土及木鱨果文化-木鱨果魚丸DIY-原味風味餐，帶領

美國關島大學師生及關島水土保護區成員至本場農業交流

有朋自遠方來，不亦樂乎！美國關島大學(University of Guam)副校長 Dr. Sharleen Q. Santos-Bamba帶領師生及南、北關島水土保護區(Southern, Northern Guam Soil & Water Conservation District)成員共27位至本場進行農業交流，本場由陳場長信言率主管及同仁共同接待，雙方把握難得機會，針對農業研究議題進行交流討論，並期待後續合作與研究。

陳場長信言表示，本次國際交流機會實屬難得，透過與關島來賓交流，讓本場研究人員更加了解關島農業文化及研究發展，並拓展國際視野，也勉勵本場同仁多參與國際農業交流活動，學習新知。關島大學Santos-Bamba副校長指出，與本場交流後，對於臺東農業發展及洛神葵有更深入的了解，可做為參考借鏡，有助於關島的農業研發與應用，並期



美國關島大學及關島水土保護區來賓蒞臨本場進行農業議題交流

文/陳敬文 圖/農業推廣科
待未來能有更多的學術與產業合作。

本次交流活動除跟該校簡介本場重點業務外，並由本場陳助理研究員敬文分享洛神葵育種、栽培、病蟲害防治、機械化、高值化加工及推廣與輔導等研究成果，強調本場透過育成高花青素洛神葵品種臺東6號及高值化加工技術優化洛神葵品質，使國產洛神葵更具競爭優勢。該校也由Dr. Mari Marutani教授及陳冠儒副教授分享關島農業概況及該校執行美國農業部洛神葵研究計畫成果。Dr. Marutani表示，關島人愛吃辣椒，有許多辣椒品種，並已開發為許多高附加價值產品，如：辣椒醬、辣椒粉。目前關島將洛神葵列為新興發展作物，並嘗試種植，也陳場長信言贈送全國稻米達人賽金牌米開發天然食用色素、酸味調味料、巧克力增稠劑等產品，具有潛在市場。



本次雙方透過實地互動分享與意見交流，增進彼此對兩地農業發展與應用研發的認識，也建立良好互動基礎。未來期待在農業技術研究、人才培育及產業應用等面向持續深化合作，共同促進區域農業多元發展。

一生耕耘稻作路

滿穗之後展新禾

丁科長文彥榮退 薛科長銘童陞任

本場作物改良科丁文彥科長於1月16日榮退，丁科長多年來持續在臺東地區稻作、雜糧及各項園藝作物研究與推廣上努力付出，本場於丁科長的退休前夕舉辦退休歡送會，並由陳信言場長代表場內所有同仁致贈紀念禮物，感謝丁科長的用心付出，祝福退休生活平安順心。

丁科長初任於花蓮農改場蘭陽分場，隨後加入多明尼加共和國農技團擔任技師，於回國後調任至本場開始了水稻研究之旅，致力於優質水稻品種的育成及栽培技術改良。育成品種包含臺東33號及臺東35號，外觀及食味表現優良，皆為優秀的栽培品種；在栽培技術上，開發水稻分子標誌資料庫檢驗品種基因型，有效減少異品種混雜，並長期在良質栽培管理的推廣投注心力，轄內農友在全國稻米比賽屢獲佳績，對於臺東地區的良質米生產的付出功勳卓著。丁科長的公職生涯中曾獲得許多榮譽，包含行政院國科會乙種研究獎勵、台灣農學會農業事業獎、台灣農藝學會個人事業獎、全國十大傑出農業專家及財團法人黃正華文教基金會111年度「稻作研究獎」等殊榮，皆是對



文、圖/ 郭丞恩、林子宏
他在水稻產業付出的肯定。

丁科長一生深耕水稻研究及推廣，成果豐碩，即使在晉身主管後，依舊能在田區看到他奔走的身影。他總是在必要時主動扛下責任，將表現機會留給下屬，值此榮退之際，謹致最高敬意與感謝，並祝福未來生活安穩從容、歲月如穗，滿載豐收。

新任作物改良科科長由副研究員薛銘童陞任，薛員係國立臺灣大學生物資源暨農學院生物環境系統工程學系博士畢業，經100年公務人員高等考試三級考試農業技術及格，學經歷俱優，擔任副研究員及兼辦研管小組業務期間，表現優異，績效良好。

新進同仁介紹



鄭靜霖

學 歷：國立屏東科技大學植物醫學系碩士畢業
經 歷：高雄市政府農業局 植物診療師
到任日期：114年12月22日
任 職：作物環境科 植物保護研究室 助理研究員
專 長：植物病原細菌、分子生物技術
電 話：(089) 325110轉1737

預定活動看板

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
2月23日	二月份學術研討會	本場農業區域教學中心二樓會議室
2月24日	年度地區績優農民暨農會幹部表揚大會	本場農業區域教學中心二樓會議室