



## 玉米台南17號 正式推廣種植

台南區農業改良場新育成的單雜交玉米，經命名為「台南17號」，將正式推廣種植。

台南改良場於民國69年秋，自國外引進玉米自交系 Antigua-2-44-1 及 P-3184-1-3-1 開始雜交，經8年試驗，育成「台南育P S53」，提出命名申請。農林廳於12月23日在台南改良場朴子分場召開審查會議，由余廳長主持，經審查通過，正式命名為「台南17號」。

林學正場長指出，「台南17號」具有抗莖腐病、抗毒素病、抗倒伏、抗倒折等特性，而且耐濕又豐產，對配合政府稻田轉作政策及提高農民栽培玉米的意願方面，實有重大意義。本刊下期將詳細介紹其品種特性及栽培方法。

## 花生油粉進口 須農委會同意

經濟部國貿局公告，自12月19日起，廠商申請進口花生油及花生

粉，應附農委會同意文件，才核發輸入許可證。

國內花生是管制進口貨品，食品加工業為取得廉價花生原料，這兩年從泰國、南非進口大量花生粉、花生油。74年進口量才33公噸，75年增為120公噸，去年1~9月更暴增為1,067公噸，使雲林地區的花生農備受打擊。

今後農委會可視國內產銷情況，決定是否發同意文件。

## 停徵灌溉工程費 農民負擔獲減輕

行政院農業委員會接受由石門農田水利會及桃園農田水利會會員代表們所致贈的銀盾一面，及對政府的感謝之意。

農委會說，石門及桃園農田水利會會員代表一行50餘人，12月14日在立法委員田學義的陪同下，拜會行政院農業委員會，表達該地方農民對政府宣佈停免徵石門、曾文

、明德3水庫及卑南上圳灌溉工程費，並由政府償還未徵部分的感佩之情，同時致贈銀盾及感謝狀等，由該會主任秘書陳新友代表接受。會中，陳主任秘書再三強調政府體恤農民的心意和照顧農民的決心。

農委會表示，由於石門水庫近年來營運狀況良好，截至76年度決算累計，現金結存14億6千多萬元。為減輕農民負擔，在中央各有關部會的提議下，由行政院於11月14日核准停徵灌溉工程費的提前償還貸款2億7千多萬元。同時停徵的灌溉工程費尚有曾文水庫的提前償還貸款11億4千多萬元、明德水庫的2千9百多萬元及卑南上圳的灌溉工程費5千2百多萬元。

## 銷日水果處理 研究多種方法

行政院農委會指出，我國銷日的新鮮水果在日方檢疫規定下，需經EDB燙蒸處理者計有椪柑、荔枝、芒果、木瓜及柳橙等項。上述



石門及桃園農田水利會會員代表，致贈農委會銀盾一面，感謝政府停免徵灌溉工程費，由主任秘書陳新友代表接受。

椪柑、荔枝、芒果等青果最近一年的銷量分別為319公噸、904.5公噸及30公噸。木瓜近一年無外銷記錄。椪柑與荔枝的銷量分別只占全國該項總產量的0.24%及0.69%。

農委會說，由於我國銷水果數量占全國總產量的比例很小，所以除積極開發替代EDB的檢疫處理技術外，該會亦積極評估把產品轉銷其他不需要檢疫處理國家的可行性，以有效減輕此等水果盛產期外銷的壓力，促進農村經濟的繁榮。

農委會解釋說，美國環境保護署於民國72年發佈將禁用EDB的消息後，該會為因應日本市場的需要，即在預料日方將可能禁用EDB使用的考慮下，積極發展有關替代技術，並於民國73及75年兩度選派專家多人赴美、日等國考察有關技術，並促請亞東關係協會積極密切注意有關事件之發展。目前國內已先後完成椪柑、荔枝的冷藏殺蟲試驗，椪柑之溴化甲烷處理試驗及荔枝、芒果之蒸熱處理試驗等。

農委會說，針對日方宣佈自去年9月底禁止使用EDB在柑桔檢疫處理上的規定，我國已把發展出的椪柑冷藏處理法送請日方同意採行。但因冷藏處理法需於攝氏1度下冷藏達12天，處理成本較EDB處理提高甚多。

農委會並表示，輸口之荔枝將來也可以冷藏處理法銷日，處理期間亦需12天，成本過高。

國內最近所發展的蒸熱處理法，處理時間較短，只約2天，已由有關單位評估其可用性中。但該設備費用需6千5百萬元，且每年營運成本約需1千萬元，其營運效益亦正由有關單位評估中。



副總統李登輝，代表總統接見76年全國好人好事代表蘇水木等62人。(中央社)

## 蛋價止跌回升

行政院農業委員會表示，目前國內蛋價已止跌回升，批發價恢復每0.6公斤20元，不過養雞產業生產過剩的情形仍然存在，除繼續淘汰母雞外，應從限制進口種雞數量並改進市場供需制度等方面加強輔導，以穩定蛋雞事業的正常發展。

農委會說，去年入秋以來蛋價下跌，至10月底每0.6公斤的產地價降至新台幣10元，打破20年來最低紀錄，使養雞業發生危機。農委會透過中華民國養雞協會邀集蛋商及雞農代表共同研商，決定緊急淘汰老母雞160萬隻，全數供為加工及製造肉骨粉之用。

執行以來蛋價已止跌回升至每0.6公斤20元。但農委會認為，國內養雞產業生產過剩情形仍然存在，今後除繼續淘汰母雞外，農委會並將朝在各產地建立集貨場及冷藏庫的目標努力，以改進市場供需制度，並呼籲養雞協會及種雞場確實

執行自今年1月1日起限制種雞進口數量的協議。

## 超級素食壽司 長100公尺

一條長100公尺的特大號壽司，在佛光山寺素食品嘗園遊會中大出鋒頭，原要展示到下午的壽司，在信徒及遊客一再要求下，上午就切開供大家品嘗，不到一小時即一掃而光。

佛光山寺為慶祝開山20周年，12月27日舉辦素食品嘗園遊會，並有各種冰雕及蔬果花式雕切的展示，其中最特殊的是長達100公尺的壽司展示及品嘗。

據負責製作這條壽司的廚師魏誌輝說，分別用了10斗白米、100條小黃瓜、10公斤紅豆枝、21公斤的香菇及蔬菜等。魏誌輝說，為了做這條壽司，動用了200人，從早上6時開始，到9時30分才完成，整條壽司約可供500人分食。