

→ 農業金融局及農糧署舉行揭牌儀式。

新成立的農糧署設於南投縣中興新村，原為農委會中部辦公室

舊址，另於原農委會第二辦公室舊址設台北辦公區。原農委會所轄北、中、南、東四區糧食管理處則改隸為農糧署四區分署；新任農糧署署長為農委會原中部辦公室主任黃有才，他是美國康乃爾大學食品科學研究所博士，曾任農委會技正、科長、副處長、處長、桃園區農業改良場場長，具有厚實的行政經驗及豐富的專業素養。

農業金融局是全新的單位，負責管理農業金融管理的重責大任，第一任局長由中央銀行顧問賴武吉調任。



農糧署署長及農金局局長宣誓就職



李主委與農金局同仁合照留念

賴局長是中國文化大學經濟學系畢業，曾任中央銀行專員、領組、科副主任、試充科主任、金檢處主任、稽核、副處長等職，具有完備金融實務經驗及行政資歷。

當天除有農委會同仁參加佈達宣誓典禮外，並有許多貴賓蒞臨指導，李主任委員與來賓均期勉這2個單位成立之後，能夠秉持照顧農民、以農民為優先的信念，為農業發展盡一份心力。



國產禽品安全無虞 請安心食用

文 / 侯惠茹

最近亞洲很多國家發生高病原性家禽流行性感冒(H5N1)，造成雞隻大量死亡，在我國南部也有幾家養雞場傳出雞隻感染低病原性家禽流行性感冒(H5N2)的消息，使消費者對於雞肉及其蛋品的消費有所疑慮，進而影響國內雞隻的消費量。行政院農委會表示，台灣目前仍為高病原性家禽流行性感冒之清淨國家，國產禽品安全

無虞，請大家安心食用。

由於近來亞洲國家包括日本、越南、柬埔寨、寮國、泰國、巴基斯坦、印尼等國爆發嚴重禽流感疫情，被撲殺的雞隻數以百萬計。再加上越南和泰國出現人類感染禽流感的致死病例，更使得消費者聞雞色變，對於食用雞肉是否安全，也存有疑慮。對此，農委會特別提出說明，目前國內

發生的禽流感是屬於低病原性，不會傳染給人，而且該病毒對熱敏感，只要經過65°C煮15分鐘，或以100°C沸水煮1分鐘，就可殺死禽流感病毒，所以煮熟後的雞鴨鵝肉及蛋製品的絕無問題。

要預防禽流感大舉入侵，一般民眾要加強自我健康管理，避免接近鳥禽類，若出現發燒等症狀，就停止上

班上課；防檢局也呼籲由國外入境的民眾，若攜帶動植物及其產品時，務必主動申報檢疫，切勿非法走私，以免將病毒帶進國家，危害國人健康；農畜業者對於重大疫病害蟲務必提高警覺，發現異狀時，應立即通知當地防疫機關，以採取必要之防疫措施。大家共同預防重大疫病害蟲入侵，國人與動植物的健康才能獲得保障。🐔

番茄產業大革命—串收番茄新鮮上市

文圖 / 侯惠茹

最近市面上出現了一種新奇的番茄，不但色澤鮮紅欲滴，而且4到6顆的果實沿著果梗連成一串，可愛的模樣讓人忍不住想嚐上一口，它—就是串收番茄，你知道嗎？

串收番茄是台南區農業改良場研究2年多來的成果，栽種的品種是由國外選拔而來，該場並已開發整套栽培技術，輔導農民於水上、麻豆、鹽水等地生產，目前總栽培面積約5分地，估計產量每季每分地可達6萬公噸左右，平均每公斤的價格是非串收番茄的2到3倍，是番茄市場的新寵兒。

根據台南區農業改良場場長林俊彥表示，雖然串收番茄對台灣人來說是新的產品，但是早在十年前就已開始在歐洲栽種，由於串收番茄賣相好、營養價值高，而且貯藏於15~18°C



時鮮度可維持半個月以上，在國外市場大受青睞。但是大家對串收番茄的品質要求比較也嚴格，不但同一果串上的果粒大小要均一，平均單果重約40~50公克，果蒂要常保鮮綠，糖度要達7°Brix以上，質地細緻多汁，所以國外都利用環控溫室栽培，並需要整套栽培技術及專門品種。

目前國內所栽培的串收蕃茄，是由9個外國品種中選出的4個，比較適合台灣本地風土適應性，同樣也利用設施來栽培，較露天栽種的番茄安全、衛生，品質也較穩定。由於台灣秋冬季很適合番茄生長，只要簡易設施就可以生產出高品質的串收番茄，再加上鄰近的日本對串收番茄的需求量與日俱增，所以將來外銷前途也很光明。目前日本在秋冬季會從紐西蘭進口串收番茄，但因為台灣與日本的