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

最近在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，但因爲台灣與日本的

距離較近，將來如能在栽培技術等方面達到一定水準，我國所生產的串收番茄可望取代紐西蘭番茄在日本市場的佔有率。

台灣生產的串收番茄品質優良，再搭配精美的包裝，已在市面上獲得極高的評價，台南區農業改良場並表示，未來希望可以利用育種方式，找出具有耐熱及雙色特性的本土串收番茄品種，逐步地拓展外銷市場。

## 歡迎參加2004年「花與神話」

# 關渡花卉藝術節

文／侯惠茹

繼去年成功的「花想－2003花卉藝術節」後，今年主辦單位將再度規劃一個以「花與神話」爲主題的關渡花卉藝術節。展出日期訂於2月27日～3月14日，預計將吸引百萬人次前往參觀。

行政院農業委員會說，這次活動仍然委託台北藝大主辦，將神話故事與花展結合，希望以美麗、不平凡的視覺效果，推動全民美育及文化休憩活動。「花與神話」的主題設計有別於一般花展，主辦單位希望表達「藝術無所不在，人人都是藝術家」的意境，讓觀眾在賞花之餘，還能夠感受到「表演就在你身邊」；寬敞的綠色校園將作爲故事的舞台，以當季花卉及草本植物的創意和設計，並加入舞台、燈光、服裝等劇場技術，讓藝術表演能夠更加豐富。

由台北藝大的藝術家和花藝家規劃的展區，是以不同的神話故事爲設計主題，共有競陽（夸父追日及后羿射日）、潘朵拉的盒子、公主與鹿、魔豆與寶石、日本桃太郎的故事、夢幻蝴蝶谷、愛麗絲夢遊仙境及莎士比亞名劇－仲夏夜夢等八大展區，不但提供觀眾視覺欣賞，也可作爲戲劇、舞蹈、音樂演出的舞台。

花展期間，各表演場地每天都有與花卉有關的藝術表演，還有花卉藝術示範教學、國民美術創作、創意花器製作（陶器、竹編）、花草繪畫教學等互動式活動；藝大書店還將配合花節舉辦「花與神話」書展，同時也將設計一系列與花藝展相關之紀念物如帽子、絲巾、手帕、T恤、襪子、手套、環保購物袋等，歡迎愛花人士收藏。活動內容精采有趣，歡迎民眾踴躍參加。

花展日期：2004年2月27日~3月14日

開園時間：1. 週一至週四，上午 10:00～下午5：00

2. 週五至週日 上午 9：00～下午8：00