



桃園區農情月刊

行政院新聞局登記證局版臺省字第 1069 號 中華郵政北台第 6025 號執照登記雜誌交寄

發行人／鄭隨和
發行所／行政院農業委員會
桃園區農業改良場
地址／327 桃園縣新屋鄉後庄村 16 號
電話／(03)4768216
傳真／(03)4768477
印刷所／國大打字行
電話／(03)5264220
台北分場／(02)26801841
傳真／(02)26803964
五峰工作站／(03)5851487
傳真／(03)5852176
E-mail: tydais01@ms4.hinet.net
工本費 /NT\$20 元 1000 份

中華民國九十三年三月十五日

(中華民國八十八年九月創刊)

第55期

國內郵資已付
新屋郵局
許可證
北台字第 13002 號

雜誌

農業政策

政策性專案農貸利率調降

行政院農業委員 93 年 1 月 20 日第 4326 號新聞稿

行政院農業委員會 1 月 20 日表示，為照顧農漁民生活並協助產業發展，將自 2 月 1 日起，降低專案農業貸款利率，調降後預估一年可減輕農（漁）民及業者利息負擔 5 千 5 百萬元。

政策性專案農貸年息 2.5% 調降為年息 2%；振興農（漁）會經濟事業及畜牧污染防治設備貸款利率由年息 2% 調降為年息 1.5%。其中，專案農貸項目包括購買耕地、農（漁）機具及自動化設備；修建農宅；協助青年農民留農創業；輔導養殖漁戶生產；輔導共同、委託及合作經營；改善酪農經營；提升養豬經營及畜牧污染防治等共約 30 餘項目。

農委會 93 年度已編列 46.5 億元做為專案農業貸款之用，歡迎農漁民及業者依規定申貸。

農業新聞

農業易遊網提供安全線上訂購 遊程及住房服務

行政院農業委員會 93 年 2 月 3 日第 4334 號新聞稿

愈來愈多民眾利用電腦、手機上網洽購旅遊行程及住房，網路資訊真偽難辨，消費者要如何安全消費，又能充份享受 e 化旅遊的便捷性，農委會建議利用「農業易遊網」網站，來確認資料真實性。該網建立萬餘筆農業休閒旅遊資訊，每筆資料都經過審核。

透過農業易遊網，民眾可以看到以台灣農、林、漁、牧為主題的休閒旅遊介紹，定期推薦好吃好玩的旅遊路線和當季美食，還可免費下載電子優惠券等，旅遊訊息多樣化，內容十分豐富，歡迎消費者多多利用。農業易遊網的網址：<http://ezgo.coa.gov.tw>。

92年績優農友

熱心、篤實的王金山農友

台北分場 呂美麗(02)26801841

王金山農友協助本場辦理金花石蒜品種改良計畫，熱心提供種原及栽培歷史，又協助試驗調查園區管理及蒐集優良單株，使種原收集工作得以圓滿完成，獲選為本場試驗研究推廣績優農友。

王農友從事金花石蒜生產已有二十多年的歷史，栽培地為淺山坡地形，山區自動化不易，種植、施肥及採收等栽培管理全靠人力搬運操作，王農友篤實勤做，將園區依山勢分區管理，切花品質優良為班之表率。王農友為人公正、熱心、負責，為淡水鎮農會金花石蒜產銷班前班長，目前為產銷班共同分級包裝小組的分級員，利用精湛、公平的選別技術，協助班共選共計，以供應內外銷市場。



王金山農友

產銷技術

水果酒 DIY 很容易

作物改良課 許美芳 分機 262

台灣位於亞熱帶地區，一年四季盛產水果，諸如柑桔類、紅龍果、葡萄、香蕉、木瓜等，這些水果多半具有特殊風味與色澤，除供鮮食外，還可加工成多樣化產品，增加食用選擇性。我國釀酒歷史雖已有數千年，但多半是靠口耳相傳，將高濃度的糖加入水果中，任其自然發酵，而發酵成功與否端賴於運氣，其成品多半太甜且酒精度低，有些甚至酸敗。近年來本場曾進行柑桔酒、葡萄酒等水果酒之釀製研究，釀酒原理主要利用酵母菌吸收水果原料中糖的營養而進行增殖，產生酒精與二氧化碳，進行所謂的發酵作用。釀酒過程一般可分為以下五個步驟：

一、原料前處理：選擇成熟度、糖度高者之新鮮原料，經適當切碎、壓榨等處理後，置於已消毒口徑寬大含蓋的塑膠桶內。

二、調整糖度與酸度：一般水果酒之酒精含量大約為 12% 左右，因此原料果汁之糖含量需達 24° Brix 以上，將不足的糖加入原料汁液中並用力攪勻；熱帶水果片普遍偏甜，可選擇性添加適量的水果酸，提高果汁液酸度；為防止果汁液發酵過程中氧化或受到雜菌污染，可添加適量的二氧化硫。



柑桔釀造酒成品

三、酒精發酵：酵母菌是為影響酒類品質的重要因素之一，使用不同的酵母菌品種往往產生不同的酒類成品，雖然大部分水果含有天然酵母，為有效掌控製程及確保品質，仍以接純種酵母菌為佳，目前市面上有商用酵母菌，可根據水果種類加以選擇。將酵母以溫水攪勻後，倒入上述發酵桶並用力攪拌後加蓋發酵，一般發酵溫度約為 20-30°C，而發酵時間約 2~3 個星期。

四、轉桶及澄清化：發酵終止時，利用虹吸或過濾將酒液進行轉桶，以去除果實及菌體殘渣，為使酒液澄清明亮不混濁，可利用膨潤土、明膠等助濾物質，靜置約 14 天再轉桶乙次。

五、成品：澄清後之酒液，添加適量的二氧化硫並靜置約 2 個月後裝瓶，大部分水果酒因有殘糖而為甜酒，可依個人喜好，另添加糖分提高果酒甜度。

釀酒其實不難，但釀製好酒很不簡單，如何將水果之色、香、味充分在酒中表現，展現台灣本土水果新風貌，實為一結合科技與藝術之學問。但在捲起袖子，躍躍欲試之前，請注意我國「菸酒管理法」已於 91 年 1 月 1 日正式施行，除以手工產製供自用者外，其餘均須向中央主管機關提出申請，始得製造及營業。當沉浸於釀酒的樂趣時，請勿以身試法。

產銷技術

醃漬蔬菜中防腐劑的使用

作物改良課 許美芳 分機 262

近年食品製造技術或加工方法不斷創新，為改善食品品質，常藉助於食品添加物的使用。在食品衛生管理法中，食品添加物係指食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中，用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、增加稠度、促進發酵、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。

蔬菜或果實類醃漬品，是國內最普遍的農產加工品之一。利用 6~9% 食鹽，可使醃漬蔬菜中有益菌順利繁殖，產品風味與色澤佳，但無法長時間保存；而利用 15% 以上食鹽，因大部分微生物均不易生長，產品可長期保存，但漬物太鹹，缺乏特殊風味。因此可藉由食品添加物之使用，促進品質及延長保存期限，但切勿恣意添加食品添加物，忽略食品衛生管理法規中所准許使用的食品添加物的使用範圍與用量標準。

目前准許添加在醃漬蔬菜中之食品添加物，例如防腐劑中可使用者有己二烯酸、己二烯酸鉀（鈉），用量以己

二烯酸計為每公斤 2.0 克以下，另外苯甲酸、苯甲酸鉀（鈉）亦可添加，但用量以苯甲酸計為每公斤 0.60 克以下；為調整產品酸度及取代部分食鹽，則可使用調味劑中乳酸、醋酸、酒石酸、蘋果酸等有機酸及氯化鉀，視實際需要使用。

市面上常被衛生單位檢出之非法使用食品添加物，在酸菜與黃蘿蔔有黃色色素鹽基芥黃，在蘿蔔乾有吊白塊，非法使用食品添加物除違反食品衛生管理法規會被處以罰鍰，或禁止販售外，最可怕是在於危害消費者健康。呼籲農友在合法使用食品添加物精進醃漬品質，同時注意保障消費者食用衛生安全。

農業新聞

農委會成立農糧署及農業金融局

行政院農業委員會 93 年 1 月 30 日第 4330 號新聞稿

行政院農業委員會農糧署及農業金融局於 93 年 1 月 30 日正式成立，揭牌儀式由農委會主任委員李金龍主持。農糧署署長為農委會原中部辦公室主任黃有才，農業金融局局長由中央銀行顧問賴武吉調任。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。

產銷技術

綠竹選苗與定植

台北分場 顏勝雄 02-26801841

綠竹筍為夏季重要蔬菜，清甜富含纖維，為台灣鮮食竹筍中品質最優良。北部地區栽培面積約 5000 公頃，其中以台北縣栽培面積較大。

綠竹繁殖可分為扦插、高壓或分株等繁殖方法，目前以分株繁殖為主。綠竹種植前一年，預先於白露至寒露間（約九月上旬至十月上旬）選取肥大健壯之竹苗留存，每橫母竹可留 1 至 2 苗供翌年使用。種植竹苗最好在休眠期至新芽未萌發前，一般為二月至四月上旬（立春至清明）間，尤以清明節前春雨期最為理想。分株時選擇節間長、桿肉厚、顏色深綠、生長勢佳、無病蟲害且沒有開花徵兆之竹苗，於陰天時掘取。掘苗時不可傷害莖芽，先鬆開竹苗旁泥土，儘量保留細根，至鞭莖完全看見後，以利刀自最細小部位切斷，切口保持平整，如不慎裂開，以利刀修平，嚴重者捨棄

不用。為方便操作，可先由竹苗基部算起，保留 4 節左右後去頂，也可竹苗掘起後再去頂。竹苗以隨取隨種最佳，否則應置放於陰涼處，並注意保濕，以免影響成活率。

竹園於種植前每公頃拌入 20 公噸左右腐熟堆肥後深耕，可使根系充分伸展。由於病蟲害喜於陰濕處所繁殖，因此加大行株距，增加通風及採光，可減少病蟲發生。栽植距離建議行距 5 公尺，株距 4 公尺以上。定植採直插或斜插均可，插植深度約比原深度深 5-10cm，植後分層覆土壓實，以竹苗不動搖為原則。定植完成後竹苗頂端以加水或套袋等方式保持濕度；竹園最好能灌水及覆蓋，以保持濕潤，增加成活率。



以鋤頭挖取綠竹苗



準備定植之綠竹苗

農友信箱

有機液肥的製作方式？

作物環境課 王斐能 分機 335

作物生育中後期施用以氮素為主的有機液體肥料，有助於養分調節，促進莖葉生長快速。

目前市售有機液體肥料種類繁多，業者推銷的液肥成分與製作方式不明，常造成使用上的疑慮，自行配製液肥可完全掌握肥分含量，相對較市售液肥安全可靠。簡易之有機液體肥料製作，製作步驟如下：

- 一、購買黃豆餅、米糠、雞蛋、奶粉等材料，材料種類與比例可依情況自行調配。
- 二、將十公斤重材料置入 1000 公升塑膠筒並加水至八分滿。增加材料重量可增加液肥濃度，但不宜過度濃稠，而影響微生物發酵作用。
- 三、以馬達連接橡皮管與發泡石(或觀賞魚缸用小型

打氣機)，24 小時打氣，或用定時裝置每打氣一小時休息半小時，打氣之目的是進行有氧發酵，避免厭氣發酵產生有害物質。

四、可裝設攪拌裝置，攪拌可促進有機液體肥料均勻並縮短製作時程。

五、可添加微生物菌種，縮短製作時程，菌種亦可利用自製液肥培養。

本場在製作有機液肥時，從定期測定液肥成分，通氣發酵時間約六週後，養分溶出量趨向穩定。一般而言，諸如骨粉、貝殼粉等不易溶解的材料，雖然本身含有高量磷肥或鈣肥，卻對有機液肥提高磷、鈣成分的幫助不大。反之，添加易分解的雞蛋等高氮材料則可有效提高有機液肥之氮素含量，米糠可提高磷、鉀肥。液肥酸鹼度對土壤影響是微不足道的，故加水稀釋後使用的有機液體肥料可忽略酸鹼度問題。電導度高低與液肥營養成分具良好相關性，即電導度愈高養分含量愈高，但無法判斷何種成分較高，若是磷、鉀肥高而氮肥低，則較不適合一般葉菜栽培，磷及鉀肥高的液肥可另行應用於果樹栽培的結果中後期使用。

三月病蟲害預測

作物環境課 施錫彬 分機 310、葉俊巖 分機 320

作物別	病蟲害種類	發生地區	防治要點
水稻	水象鼻蟲	各鄉鎮	3%加保扶粒劑 60kg/ha、6%培丹粒劑 30kg/ha、0.3%芬普尼粒劑 20kg/ha、5%免扶克劑 40kg/ha，任選一種防治。
水稻	福壽螺	各鄉鎮	插秧前三天或當天用 70%耐克螺可濕性粉劑，每公頃 0.4 公斤，施用前先加水稀釋後均勻施水田，田間需保持水 1-3 公分。或 80%聚乙醛可濕性粉劑，每公頃 1.2 公斤防治。
十字花科蔬菜	小猿葉蟲	新竹縣、桃園縣、台北縣	24%歐殺滅溶液稀釋 500 倍、10%百滅寧乳劑稀釋 3000 倍或 43%佈飛松乳劑稀釋 1000 倍，任選一種防治。
十字花科蔬菜	黃條葉蚤	新竹縣、桃園縣、台北縣	24%歐殺滅溶液稀釋 500 倍、10%美文松乳劑稀釋 350 倍或 43%佈飛松乳劑稀釋 1000 倍，任選一種防治。
十字花科蔬菜	蚜蟲	新竹縣、桃園縣、台北縣	2.8%畢芬寧劑 1000 倍、18.2%益達胺水懸劑 8000 倍或 25%派滅淨可濕性粉劑 2000 倍，任選一種防治。



三月份活動預告

農業推廣課 吳麗春 分機 412

日期	主題	內容	場次	天數	人數	地點	主辦人	連絡電話
4月13日	合理化施肥講習	提昇農民對蔬菜及果樹栽培土壤品質維護及肥培管理之技術與認知	1	1	30	三重市農會	羅秋雄 莊浚釗 王斐能	03-4768216 轉330、331、335
4月23日	合理化施肥講習	提昇農民對蔬菜及果樹栽培土壤品質維護及肥培管理之技術與認知	1	1	35	中和地區農會	羅秋雄 莊浚釗 王斐能	03-4768216 轉330、331、335
4月中旬	桂竹筍剝殼機示範觀摩會	在桂竹筍產區復興及五峰鄉各舉辦一次示範觀摩會，召集桂竹筍產銷班農友參加。	2	2	200	復興鄉 五峰鄉	謝森明	03-4768216轉340

農業氣象

作物改良課 林孟輝 分機 212、五峰工作站 許宏德 03 5851487

地點	氣象要素 項目	氣溫(°C)												降雨量 (公厘)				日照時數 (小時)			
		平均				平均最高				平均最低				上旬	中旬	下旬	累計	上旬	中旬	下旬	累計
		上旬	中旬	下旬	月平均	上旬	中旬	下旬	月平均	上旬	中旬	下旬	月平均								
桃園新屋	1 觀測值	12.4	16.6	18.6	15.8	14.6	21.4	23.6	19.8	10.2	11.9	15.0	12.3	130.5	0	0	130.5	16.1	77.6	68.6	162.3
	月歷年平均	14.6	15.8	15.2	15.2	17.8	20.7	22.3	20.3	13.1	12.0	14.7	13.3	30.1	52.8	54.6	137.5	30.1	29.7	20.3	80.1
	2月歷年平均	16.0	17.2	17.9	17.0	19.2	17.9	21.5	19.5	14.3	13.2	14.8	14.1	45.0	59.5	48.5	153.0	30.3	23.9	24.6	78.8
新竹五峰	1 觀測值	8.4	13.5	15.0	12.2	11.3	19.7	21.0	17.2	5.8	9.9	11.4	8.9	215.5	0.0	0.0	215.5	11.4	55.5	49.5	116.4
	月歷年平均	9.9	13.0	14.8	12.4	14.1	18.6	19.8	17.4	7.1	10.0	11.6	9.4	26.0	2.0	0.0	28.0	22.9	35.4	43.2	101.5
	2月歷年平均	12.0	12.5	14.1	12.9	16.5	18.1	17.3	17.3	8.7	9.4	11.8	10.0	53.0	37.5	32.5	123.0	17.6	32.7	18.9	69.2

備註：1.測站地點—桃園新屋：北緯 24.57 度、東經 121.01 度，海拔 33.5 公尺；新竹五峰：北緯 24.37 度、東經 121.09 度，海拔 1000 公尺。

2.年平均值：桃園新屋為 73-91 年平均、新竹五峰為 43-92 年平均。詳細資料參閱中央氣象局農業氣象觀測網 <http://www.cwb.gov.tw>

蔬果行情

九十三年三月蔬菜生產預測

農業推廣課 范淑貞 分機 422

自國曆十一月份起，受到季節性變動影響，果菜類蔬菜採收逐漸接近尾聲，至於葉類蔬菜產量則逐漸增加。鑑於冬季蔬菜生產皆呈現盛產現象，特別籲請農友妥善規劃

作物制度。近期氣候條件良好，作物之採收正常，依據各地區農情報告預測與觀測結果，本月份葉菜類產量 65,922 公噸，較上月份 64,401 公噸，增加 2%。

九十三年三月蔬菜產量預測及價格分析表

項目	93年3月			93年2月			92年3月			93年2月 平均價格(元/公斤)			92年3月 平均價格(元/公斤)		
	預測產量(公噸)	產量(公噸)	變動率%	產量(公噸)	變動率%	產量(公噸)	變動率%	產量(公噸)	變動率%	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
西瓜	2,508	1,789	40	4,018	-38	7.6	7.9	8.0	7.7	7.4	7.5	7.7	7.4	7.5	
洋香瓜	1,027	598	72	6,476	34	22.6	21.7	20.8	11.9	12.8	13.3	11.9	12.8	13.3	
蘿蔔	12,138	26,754	-55	12,743	-5	6.5	4.9	4.3	4.6	4.9	5.1	4.6	4.9	5.1	
蔥	10,671	11,713	-9	11,932	-11	43.4	35.4	36.4	16.0	14.5	16.1	16.0	14.5	16.1	
甘藍	30,095	39,862	-25	27,194	11	6.3	6.0	4.3	4.8	5.0	4.9	4.8	5.0	4.9	
不結球白菜	0	0	-	7,769	-100	19.7	14.3	5.9	13.5	8.2	9.1	13.5	8.2	9.1	
結球白菜	14,688	21,563	-32	20,191	-27	8.5	6.7	5.3	4.4	4.7	5.2	4.4	4.7	5.2	
菠菜	0	0	-	6,278	-100	19.8	13.2	17.4	10.0	8.8	13.3	10.0	8.8	13.3	
茼蒿	0	0	-	3,124	-100	35.3	17.5	17.2	13.5	12.1	26.1	13.5	12.1	26.1	
花椰菜	9,821	13,158	-25	9,904	-1	10.6	15.2	9.6	8.1	13.3	15.5	8.1	13.3	15.5	

資料編製：行政院農業委員會農糧署企劃組 洪忠修

資料來源：產量係企劃組預測調查資料，價格係本署行情報導中心，台北第一市場三旬平均價格