



台南區農情月刊

第186期

發行人：王仕賢 | 發行所：行政院農業委員會臺南區農業改良場 | 總編輯：李月寶 | 主編：黃惠琳 | 地址：臺南市新化區牧場70號 | 電話：(06)5912901 | 傳真：(06)5912928
網址：http://www.tndais.gov.tw | 農友暨消費者服務專線：(06)5912905 | GPN：2008500150 | 中華民國85年7月20日創刊 | 印刷所：農世股份有限公司 | 定價：10元

本期要目

中華民國 100 年十二月十日出版

- 農委會黃副主委推廣米食臺南市農會「衝刺百米」料理吸睛
- 農委會胡副主任委員與臺南地區所屬機關同仁座談會
- 農畜聯合開放日活動精彩一百分！！
- 溯源與展翅—臺南場百年農業研發與展望研討會細說百年傳承
- 跳舞美人撲鼻香～文心蘭新品系「香美人」
- 第一屆田媽媽米食料理競賽柿菓子烘焙坊勇奪三大獎

國內郵資已付
新營郵局
新化支局
許可證
新營字第56號
新營雜字第17號

雜誌

農委會黃副主委推廣國產米食 臺南市農會「衝刺百米」料理吸睛

農委會以「全民愛吃米食運動」為號召，落實農業糧食安全的政策，由本會輔導處農業推廣科在全臺各地百年廟口，巡迴舉辦「中華民國精彩一百國產米食推廣暨農業施政成果」系列活動共9場，第7場於11月26日上午在臺南市安南區朝皇宮前廣場舉辦，邀民眾親身感受臺南市農會家政班多道「衝刺百米」米食料理，以及本場「米麵包」系列產品展示，展現臺灣米食多元化應用，活動會場有許多嘉賓蒞臨，第一場主辦單位西港區農會陳月英總幹事也到場參與，廟口前廣場擠滿了人潮，市民攏相招來「逗」熱鬧。

農委會黃副主委有才蒞臨推廣「衝刺百米」米食多元化精緻產品，喚醒國人對米食文化的關注，鼓勵國人多吃米食。具栽種稻50年豐富經驗的米食達人，臺南市農會理事長蔣春生，帶領安佃國小學童致贈「米公仔」給黃副主委，象徵稻米文化代代傳承的意義。「米公仔」

具有不同造型，是由臺南市安佃國小學童們親手製作，每個「米公仔」都有學童創意及巧思。

臺南市農會以「衝刺百米」為主軸，讓民眾了解創意米食也可以融入現代人的日常生活，現場並由王仕賢場長當場教導民眾DIY「米蛋捲」，並由黃副主委有才、臺南市安南區區長顏昇祺、市政府農業局副局長郭伊彬及市農會理事長蔣春生，開心地共同示範「米蛋捲」，讓米食變得有創意。會場中本場以純米80%的預拌米穀粉製成「米麵包」系列產品，民



↑ 蔣春生理事長帶領安佃國小學童將「米公仔」及平安祈福米袋，致贈給黃副主委，象徵稻米文化傳承之意義



↑ 五位新好男人貴賓（由左起）顏區長、黃副主委、王場長、郭伊彬副局長和蔣理事長非常開心秀出第一次親自製作的米蛋捲

眾都不敢相信國產米也能做出西式的精緻米點心，另由臺南市農會家政媽媽協助現場烘烤蒜味米包、糙米鬆餅和米香蛋捲，活動會場前米香四溢，開放民眾試吃，攤位大排長龍。黃副主委及與會嘉賓於開幕後親自分送由朝皇宮加持的「平安祈福米袋」給會場的民眾，祈求闔家平安幸福，引發熱潮，更加珍惜此次米食活動。除此之外，臺南市農會家政班媽媽製作出各式各樣創意米食料理展示，以及廟口現場「爆米香」無限供民眾品嚐，整個活動會場熱鬧滾滾。 【文/圖 陳曉菁】



↑ 黃副主委由臺南市政府農業局郭伊彬副局長、農委會輔導處宏瑛科長及王仕賢場長陪同，參觀現場家政媽媽製作的「衝刺百米」米食料理



↑ 臺南市農會家政媽媽一大早就烘烤「蒜香米麵包」、「糙米鬆餅」和「米香蛋捲」，現場米香四溢，成為活動人氣最旺的攤位

農委會 胡副主任委員 與臺南地區所屬機關同仁座談會



↑胡副主委慰勉同仁辛勞

農委會胡副主任委員11月16日上午在畜產試驗所技服組2樓會議室，主持臺南地區所屬機關同仁座談會，與會機關代表包括本場一級主管及研究室主持人，畜試所、農糧署等機關同仁約50餘人參加。

胡副主委首先代表陳主委慰勉臺南地區所屬機關同仁，從莫拉克風災以來對各項災後復健工作的投入與奉獻，表示肯定與嘉勉。之後以簡報說明農委會近三年來重要施政回顧與前瞻，期勉同仁在農業持續發展、維護社會公平正義及農業環境永續經營等三大原則下，齊心協力推動各項政策，秉持阿甘精神，繼續堅持做對的事，一起成為促進農業蓬勃發展的推手。 【文/圖 編輯室】



↑王仕賢場長在開幕式中致詞



↑王副主委蒞臨茶會，展示米食精緻餐點



↑貴賓享用本場準備的米食餐點，讚不絕口

農畜聯合開放日活動 精彩一百分！！

本場與畜產試驗所於11月12日(星期六)共同舉辦「精彩一百農畜聯合開放日」活動，兩機關場區同時開放參觀，以寓教於樂的方式來呈現研究成果，大批民眾扶老攜幼前來共襄盛舉，人潮更勝往年。

一掃活動前幾日的滂沱大雨，當天秋陽和暖，涼風徐徐，早上10時在畜試所舉行開幕式，由黃英豪所長及本場王仕賢場長共同主持，王政騰副主委、黃偉哲立委蒞場致詞。11時30分轉移陣地到本場農業推廣大樓大廳辦理開幕茶會，現場展示並提供試吃各項精緻又創新的米食料理點心，吃過的民眾全都讚不絕口。本場近期研究成果在這次開放日以海報展方式呈現。戶外現場的成果展示內容包括：有機農業及吉園圃推動成果、花卉及中草藥研發成果、土壤速測及合理化施肥、病蟲害診斷鑑定流程、產學合作、技術轉移及專利成果、新型農機具、及良質米成果展示品嚐等。另外，本場並邀請有機及優質安全農特產品業者計44個單位參與展售，讓消費者能方便採買，因為人潮太多，銷售長紅，許多

攤位來不及補貨，下午3點便售訖打烊，明年請早。

農場場區開放參觀的項目有溫室洋桔梗、溫室蘭花、香草作物；農場設置有花海景觀區，而今年精心規劃的玉米迷宮，因天公不作美，活動前幾日的大雨使得現場泥濘、玉米倒伏，只好關閉，親子焗窯也因場地泥濘無法取得土塊而取消，讓不少人大失所望。

農業DIY教室開辦「米食DIY」課程，上下午各二場，報名現場出現排隊人潮，場場客滿，爸媽小孩大手牽小手，全家一起製作米蛋捲、米鬆餅，吃得亦不樂乎！主辦單位設計的闖關遊戲，讓消費者集滿6個戳章即可領取本場新品種臺南14號糙米一份，有吃、有玩、又有拿。

今年配合建國百年，農委會所屬機關多將開放日活動安排在11月辦理，此次與畜試所攜手辦理，更具相乘效果，提供了民眾一個農業知識與休閒體驗兼具的豐富之旅。

【文/黃惠琳 圖/黃鵬戎】



↑病蟲害診斷鑑定流程展示



↑有機農業成果展示



↑農特產攤位銷售長紅



↑陳曉菁助理研究員示範米蛋捲DIY作法

溯源與展翅

臺南場百年農業研發與展望研討會 細說百年傳承



↑研討會與會人員合影



↑多位前場長蒞臨擔任
主持人及引言人



↑本場頒獎表揚優良農業產銷班

→王場長頒發感謝狀
給何美鳳老師



本場於11月11日在農業推廣大樓，舉辦「溯源與展翅—臺南場百年農業研發與展望」研討會，將百年來研究發展歷史與成果，做完整介紹與呈現，並邀請各領域翹楚、耆老共襄盛舉，擔任引言人，當天超過200人與會，現場座無虛席，許多退休老前輩均回娘家參與盛會。

此次研討會主要分為四項主題，第一階段由作物改良課楊藹華課長主講「面對地球暖化，細說臺南場百年來水稻、雜糧產業之演進」，邀請農糧署南區分署長陳俊言、前桃園區農改場場長鄭隨和及林富雄博士擔任引言人。第二階段由謝明憲副研究員主講「雲嘉南地區園藝產業發展的過去與未來」，邀請農糧署莊老達博士、嘉義大學顏永福博士、蘭花協會李蒼裕榮譽理事，就政策面、學術面及產業面發表意見。第三階段由作物環境課鄭安秀課長主講「由永續農業談農業生產環境的過去與未來」，邀請農糧署翁震圻博士、前臺東區農改場場長陳文雄及中興大學盛中德博士，就政策面、病蟲害及農機領域提供高見。最後

由農業推廣課李月寶課長主講「落實農業推廣教育促進農業永續發展」，邀請農糧署中區分署長林美瑄、盧水生先生、傑農協會邱木城理事，就政策面、推廣面及產業面分享經驗。

上午中場休息後，安排有今(100)年獲選「十大經典好米」、「十大績優產銷班」、「優良產銷班」的頒獎，以表示對上述得獎人員或團體的表揚與敬意，並頒發一面感謝狀給社區大學何美鳳老師，感謝她一年來協助本場開發米麵包製作技術。

這次的研討會透過研發成果的整理，讓本場百年的發展歷史有系統的呈現，並透過與會前輩的經驗傳承與指導，提供後生晚輩了解，前人辛勤種樹，後人更應兢兢業業、努力直追，才能使本場百年豐功偉業持續發光，造福農民。
【文/圖 黃惠琳】

跳舞美人撲鼻香~文心蘭新品系「香美人」

本場育成文心蘭新品系TNYL9801-香美人，具有濃郁香味，紅色花系，花朵數多，同時具有盆花所需優點及優良切花特性，目前正進行品種權申請，希望將來透過技術移轉，大量繁殖給花農種植，增加農民收益。

本場自民國94年起，進行文心蘭雜交育種研究工作，期能培育出不同花型、花色優美，植株形態良好之文心蘭切花、盆花品種供花農栽培外銷使用。目前市面上文心蘭切花主要品種均為黃色花系，如南茜和檸檬綠等，並不具有香味。本場經歷7年的研究，目前已選育10個優良品系，其中之一為新品系TNYL9801-香美人，其花色深紅，鮮艷亮麗，唇瓣紅色斑紋與白色對比鮮明，花朵約56朵，花縱徑約4.24公分，橫徑約3.6公分，花序具分叉性株，植株高約38公分，花莖長約78公分，具有高雅香味。

→香美人花色深紅，鮮艷亮麗，具有高雅香味



文心蘭可以藉由雜交育種方式創造出花型及花色不同之新品種，豐富市場需求。目前不論是國外引入黃花色系或國內自行選育的白花色系品種，均未能滿足國內、外市場需求，若能開發新的切花及盆花品種，將有助於增加市場多樣性及分散產期與產量。

【文/圖 王瑞章】



↑文心蘭香美人植株

第一屆田媽媽米食料理競賽

番路鄉農會柿菓子烘焙坊 柿在必得 勇奪三大獎

農委會為提升我國的糧食自給率，倡導「在地生產、在地消費」，並鼓勵國人每人每天「多吃一口飯」，於10月15日假臺南市走馬瀨休閒農場盛大舉辦第一屆「田媽媽米食料理競賽」，競賽過程充分展現農村婦女「用在地、食在地」的精神。農委會陳武雄主任委員、輔導會曹紹徽處長及省農會張永成總幹事都親臨現場，感受田媽媽們對料理的熱情及運用在地食材的創意。

陳主委以一句「呷飯沒」作為本次競賽活動的開場，展現政府積極提振米食消費解決糧食危機的決心。主委讚揚來自全國的田媽媽班員，是積極發展在地農業，提振農村經濟的最佳推手，他也願意擔任田媽媽的代言人，成為田媽媽料理最忠實的顧客。

首屆米食料理競賽，先在全國分北、中、南、東四區進行初賽，經過激烈競賽由52隊中選出12隊晉級本次決賽。本場轄區唯一進入決賽的隊伍即為嘉義縣番路鄉農會田媽媽班，參賽隊伍須於2小時內運用「蓬萊米」烹調出三道結合本土食材的創意料理，除了有專業評審進行評選，並開放30位民眾試吃，共同選出色香味俱全又符合消費者喜好的創意米食料理。本次競賽不只是評選出優秀的料理作品，同時希望利用田媽媽班員們的巧思巧藝，開發出「三低一高」健康概念的料理及點心，達成「米食推廣、遍地開花」的重要目標。當天現場除了米食競賽，還有績優田媽媽班的頒獎，以及班員們自製的手工點心展售會，場面熱鬧非凡，讓人食指大動。

本次競賽高手雲集，嘉義縣番路鄉農會田媽媽柿菓子手作烘焙坊，由班長張泗沅率領三位班員（張任國芬、馬莉、張賞），突破強敵環伺，以「柿菓子」、「族群融合珍寶飯」及「蒸太陽」三道結合在地特產與米食的創意料理，榮獲第一屆「田媽媽米食料理競賽」銅廚獎、米食相關菜餚類創意獎及點心類創意獎等三項大獎，成績傲視群芳。

在初賽時就大獲好評的「族群融合珍寶飯」，以地瓜、芋頭及小米作主要食材，搭配上參賽班員提供的私房梅干菜，整體盤飾以圓形呈現，代表臺灣兼容並蓄的族群融合精神。在決賽時新推出的「蒸太陽」和「柿菓子」也分別獲得創意獎的肯定。蒸太陽的發想是以體貼長者的飲食習慣及吸引小孩食用的慾望，而以媽媽體貼細膩的心情設想出這道討喜的菜餚，運用南瓜泥調色，製成晶瑩剔透的橙黃太陽。結合番路鄉特色農產-柿子所呈現出的柿果子，突破了米穀粉製成點心的障礙，成功的以米穀粉製作外皮及餡料，配合特殊比例及製程，使口感香酥Q軟。外皮的柿葉和果實本體所呈現出的金黃翠綠色澤，是經過無數次嘗試和改進，一方面講求色澤的飽和與亮麗，還要避免與內餡口味產生衝突，最後利用全天然的桑葉汁和南瓜來調色，才能完美呈現出栩栩如生的柿果子。

有了這次經驗，班員們更確信當初加入田媽媽班是最幸福且明智的選擇，未來也將繼續發揚本地特色，走到哪裡煮到哪裡，使田媽媽真正成為代表臺灣在地精神的媽媽！【文/圖 李瑩姿】



↑ 陳主委親自頒發銅廚獎鼓勵柿菓子手作烘焙坊



↑ 輔導處曹處長頒發創意獎



↑ 展現番路鄉特色-柿菓子成品

← 柿菓子、族群融合珍寶飯及蒸太陽三項料理勇奪本次競賽三大獎

支持在地好滋味～夯蕃薯

臺南市新化區甘藷產銷班「瓜瓜園」，種植安全、大小適中、口感品質穩定的生鮮蕃薯，現與全家便利商店結盟，推出「夯蕃薯」品牌，提供現烤蕃薯，歡迎大家多多捧場，愛用在地農產品，支持臺灣農民！

