



# 苗栗區農情月刊

第 164 期

發行所：行政院農業委員會苗栗區農業改良場  
Miaoli District Agricultural Research and Extension  
Station, Council of Agriculture, Executive Yuan

發行人：侯鳳舞

總編輯：鍾國雄

主編：邱政發

地址：363-47 苗栗縣公館鄉館南村 261 號

電話：(037) 222111

傳真：(037) 221277、220651

網址：<http://www.mdais.gov.tw>

本場單一窗口服務專線：(037) 236583

電子郵件：[mdais@mdais.gov.tw](mailto:mdais@mdais.gov.tw)

GPN 2008800214 1,500份

工本費：5 元

設計印刷：今楷文具印刷廠(股)公司

電話：(04) 2313-7890

傳真：(04) 2313-8739

國內郵資已付  
苗栗郵局  
公館支局  
許可證  
苗栗字第152號

雜誌

## 本期要目

● 天然『愛玉冰』讚！

● 芋頭剪頭髮 防颱減災損

● 「2013台中素食養生暨有機樂活展」圓滿成功

● 巨峰葡萄石葡萄形成因素與預防對策

● 養蜂人家的願景

● 102年度全國國產龍眼蜂蜜品質評鑑得獎名單

## 天然『愛玉冰』讚！

■ 文/圖 林孟均、盧美君

最近接連爆「毒澱粉」、「過期材料」及「工業級原料」摻入食品的消息，讓民眾不禁大呼「食」在不安心！但要怎麼吃的健康又安心呢？回歸食料的最原始階段就對了！利用愛玉子種子加水搓出的愛玉凍，不含任何「人工」添加物，保證讓您清涼一「夏」，無負擔！

到底還有什麼可以吃？是近期大家最想問的問題。早期的臺灣，沒有什麼食品添加物，老一輩會運用老祖宗的智慧，將愛玉子種子曬乾後，放入紗布袋中，加入60~100倍的水，搓揉5~10分鐘，不需添加任何洋菜或凝膠物，愛玉子種子會釋放出天然軟Q的「果膠」，加入碎冰、糖水及檸檬，就成了最消暑的「愛玉冰」。此外，根據日本大野博士研究，愛玉凍的熱量極低，每百公克的熱量為2大卡，比寒天的9大卡還低，清涼又無熱量負擔。

根據調查，全臺灣愛玉子栽培面積僅約500公頃，多為產量不穩定的野生種，物以稀為貴的情況下，導致愛玉子乾果的價格不便宜，每臺斤



天然愛玉冰 食在好安心！

售價約600~800元。本場近期育成了兩個高產量的新品種，分別為耐膠蟲的「苗栗1號」及早生的「苗栗2號」，不僅產量是市面上品種的3倍，果膠含量也增量40%。未來投入市場後，相信可以讓消費者更加容易品嚐到天然的「愛玉凍」！歡迎有興趣栽培新品種的農民，與本場蠶蜂課聯絡，037-222111分機334，或參考本場網站的技術移轉公告。



苗栗1號

一般品種

苗栗2號

愛玉子新品種具果大及高產特性





## 芋頭剪頭髮 防颱減災損

■文/圖 吳岱融

苗栗縣種植芋頭面積約519公頃，是台灣的第二大產區，每年颱風季節適逢當地芋頭旺盛生長期，植株高大易受颱風損害。經由近兩年田間試驗觀察，在芋頭旺盛生長時進行剪葉作業(所謂芋頭「剪頭髮」)，對產量品質影響不大。若中央氣象局發布中度以上颱風警報，或是暴風圈將通過種植區域時，建議農友考量先行修剪芋頭葉片，以避免強風驟雨造成芋頭產量損失。

近年來氣候異常，颱風過境期間經常造成田間芋頭球莖折損或軟腐病危害，芋頭葉面也通常伴隨疫病蔓延，增加後續防治成本。因此籲請農友可考量在颱風侵襲前將芋頭葉片截除，事先進行預防處理以保障栽培成果、避免損失。



施行剪葉處理的芋頭田

## 「2013台中素食養生暨有機樂活展」圓滿成功

■文/圖 何超然、彭淑貞、古政中

「2013台中素食養生暨有機樂活展」於6月7至10日假台中世界貿易中心展覽館舉行，此展以「安全、自然、環保、低碳」為主題，宣導有機農業理念、提供有機農業生產與行銷資訊，並透過生活體驗DIY教學，以「鮮享在地」為推廣主軸，鼓勵民眾建立「在地生產、在地消費」的觀念與提供消費者可安心食用「有機農糧產品」的信心平台及資訊，支持國內有機產業永續發展與開拓有機產業行銷通路與購買力。苗栗區農業改良場生物防治分場有幸受邀，以草蛉、黃斑粗喙椿象、闊腹螳螂及格氏突闊小蜂四種天敵昆蟲實體與海報兩張，於農委會有機農業主題館參展，且是唯一活體展出的單位，介紹天敵防治作物害蟲的妙法。

參觀民眾絡繹不絕，有問及天敵昆蟲何處購



台大農藝系退休教授劉麗飛博士於展場充當生物防治天敵昆蟲的解說志工。

買？野外草蛉及寄生蜂如何誘捕及如何飼育？行道樹上常看到的椿象是否與展場的相同？民眾更問及展場擺飾之百日草盆栽及小葉欖仁如何照護與修剪？有機堆肥如何製作？小黃瓜如何栽種？苦瓜為何不著果？夏天番茄如何促進著果？因主題館為農委會辦理，故發問問題相當多元，均得到詳實的回覆。

參展過程機遇台大農藝學系劉麗飛教授當有機志工，教導人因文化差異對食材應有的尊重與認識。有機前輩賴茂勝先生對有機延伸價值的務實作法與理念的傳授。有位企業家看展有感而發，對塑化劑等食材污染的看法，期勉公務人員的要有同理心、慈悲心及負責任的心。此再再顯示大眾對食的安全、食的安心、食的用心、生態永續的重視，在經費縮減的時日，此著實振奮生物防治研究人員，給我們前進的推動力。



苗栗區農業改良場生物防治分場在「2013台中素食養生暨有機樂活展」的展品。



# 巨峰葡萄石葡萄形成因素與預防對策

■文/圖 朱盛祺、劉雲聰

農委會於102年6月11日正式公告苗栗縣辦理102年卓蘭鎮「巨峰葡萄」4月鋒面災害專案補助，農業處隨即函轉卓蘭鎮公所自公告翌日起至6月21日止受理農民申請辦理專案補助。本次巨峰葡萄災情，本場分別於102年5月1日即5月11日會同苗栗縣政府及農糧署北區分署、卓蘭鎮公所等實地勘查災情，嗣經農糧署於6月5日邀請農委會台中區農業改良場、農業試驗所與苗栗區農業改良場組成跨區域鑑定小組確認致災原因。

本次巨峰葡萄果實損失，依卓蘭鎮公所查報受害面積達400公頃，損失金額達2千餘萬元，已達行政院農委會單項農作物農業天然災害專案補助標準，依據農委會核定及農業天然災害救助辦法第14條之規定，救助對象係指實際從事農、林、漁、牧生產之自然人，所申請補助項目損失率達20%以上者，每公頃補助7萬2千元，損失率未達20%者不予補助；另同產季同項農產品，以補助一次為限。

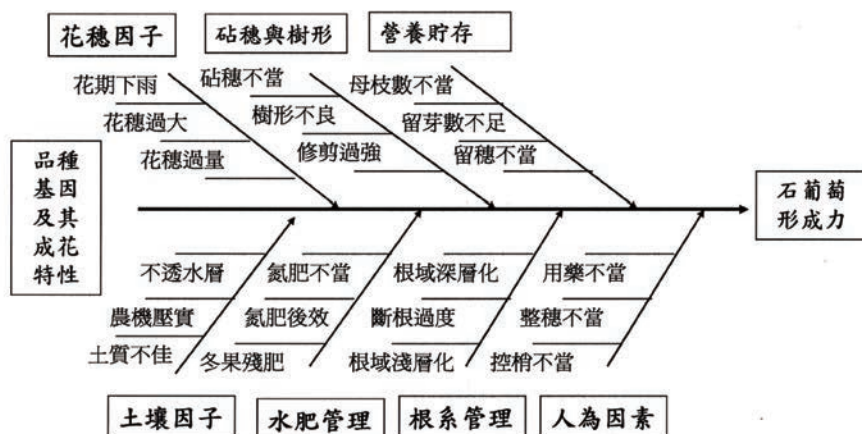
苗栗地區巨峰葡萄在102年4月於開花期共計下雨日數為21日，由於連續降雨，致開花期花穗之花帽無法脫離，花粉無法飄散，致以假性閉花授粉為主，再加上氣溫如低於20℃，更易使多數花粉管與胚囊無法順利結合，導致中途敗育，而無法順利完成受精，因此結出大批無籽果實。在慣行管理下由於該果實較有籽果具有不易

肥大與早熟的特性，此種果穗成熟期因果粒大小不一，成熟度不整齊，商品價值低，農民習以「石葡萄」稱之(圖1)。今將影響巨峰葡萄形成石葡萄可能原因及其防減對策，整理歸納成簡明的示意圖，以供農友參考。於每個環節都需注意過與不及，所造成的影響，期能將災害損失降到最低。



圖1商品性低的「石葡萄」果穗外觀

巨峰葡萄石葡萄之形成因素及其防減對策示意圖



## 養蜂人家的願景

■文/圖 何超然、宋一鑫

為因應WTO、ECFA、TIFA等外來農產品對台灣農產業的衝擊，行政院農業委員會投注相當多的經費於產銷班的輔導，辦理產銷輔導專家培訓課程，使研發人員能夠注意產銷班的需求，強化產銷班體質，暢通特色商品行銷，使產業更提升。今年苗栗區農改場選定諮詢點為新竹縣養蜂產銷班第二班，配合財團法人中衛發展中心顧問團，使產銷輔導更為周延。

新竹縣養蜂產銷班第二班成立已逾十年，目前班長為彭運隆先生，班員共13人，成立之後使在地蜂農生產的蜂產品實質收益提高。產品有蜂蜜、蜂王漿、花粉，大多為班員自銷，近日該班所生產的咸豐草蜜



產銷輔導訪視由左至右依次為新竹縣養蜂產銷班彭運隆班長、陳秋妹小姐、中衛發展中心林乾文顧問。

產品，有「黃金蜜」的封號。

彭運隆班長表示該班產品有多元化銷售管道；除門市及劃撥外，消費者亦可至農會購買到該班的蜂產品。由於今年氣候異常，多雨又低溫，使得蜂蜜減產，蜂產品銷售更是供不應求。

彭班長一直想建立一個蜜蜂生態教育園區，中衛發展中心林乾文顧問及苗栗場產銷輔導專家宋一鑫博士則建議，結合理念相同之產銷班班員共同規畫營運，不僅可以解決營運時人手不足的窘境，亦可集結眾人的智慧，並且中衛未來將積極協助該班爭取相關資源。建議不僅為彭班長夫

婦所接受，且認真考慮接續發展工作，並與輔導團隊密切聯繫，規劃其理想中的蜜蜂生態教育園區。



新竹縣養蜂產銷班第二班產品有蜂王乳及黃金蜜。

## 102年度全國國產龍眼蜂蜜品質評鑑得獎名單

■文/宋一鑫 圖/徐金科

由行政院農業委員會農糧署輔導，苗栗區農業改良場主辦，台灣養蜂協會協辦之「102年度全國國產龍眼蜂蜜品質評鑑」得獎名單已於102年於6月19日公布。本次報名者共有108位蜂農，分別來自於各地養蜂產銷班班員及台灣養蜂協會會員。評鑑分二階段進行，包含儀器檢驗（初評）及感官評比（複評）。儀器檢驗委由財團法人中央畜產會完成並送苗栗區農業改良場進行初評，其結果共有99位蜂農獲得複評資格。苗栗區農業改良場於6月19日邀請國內12位產、官、學界之蜂蜜專家進行複評，選出王信和等19名蜂農獲特等獎，尹平城等76名蜂農獲頭等獎。獲獎名單如下：

### 特等獎（19位，依姓氏筆畫順序排列）

王信和、江文清、江家豐、李慶燦、梁東成、梁家新、陳文政、陳生章、陳立軒、陳國昌、陳國榮、劉易騰、蔡炳煌、蔡勝賢、蔡錦源、蕭雅屏、賴福就、蘇百希、蘇煌良

### 頭等獎（76位，依姓氏筆畫順序排列）

尹平城、尹建敦、王文雄、王張靜妹、王朝棟、江虎材、江為慶、江順良、何育昌、何斌順、何詹美燕、吳康桂芳、吳勝豐、吳朝生、李東峰、李煌亮、李駿璿、沈翁素、卓清標、周益東、林永達、林昌峻、林保江、林順仁、柯安庭、洪義發、張至程、張志鋒、張昭文、張峯淵、梁玉女、許水柱、許至佑、許金蓮、陳文奇、陳水通、陳伯修、陳泓瑋、陳金堆、陳俊宇、陳俊男、陳保存、陳威年、陳翁英滿、陳啟文、陳國正、陳紹雲、陳進來、陳漢珍、陳錦珍、陳關世、曾宣翰、曾昭元、曾國安、程甲雄、程錡、童富榮、黃東明、黃俊彥、黃國珍、黃國展、詹承霖、劉京佩、劉京妮、劉啟明、劉嘉川、劉德欽、蔡守

豐、蔡德豐、蔡樹鎰、蔡錦清、蕭家宏、賴朝賢、謝森發、簡德源、羅新立

農委會苗栗區農業改良場表示，政府近年來推廣全國性或地方縣市之蜂蜜評鑑，評鑑蜂蜜除需具備色、香、味俱全的純龍眼蜜特色外，所有樣品尚需符合CNS蜂蜜國家標準，且不含藥劑殘留，評選出的蜂蜜一直為消費者大眾所肯定。消費者如欲購買評鑑蜂蜜，可上台灣養蜂協會查詢得獎蜂農連絡方式（<http://www.bee.org.tw> 電話：04-23713681，04-23713621），歡迎各界人士踴躍選購優質國產龍眼蜂蜜。



侯場長鳳舞（左8）與養蜂協會吳理事長（左6）、蜂蜜評鑑評審團合影



102年度全國國產龍眼蜂蜜品質評鑑複評時評審團審查情形