



苗栗區農情月刊

第201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：呂秀英
總編輯：鍾國雄
主編：黃子豪
地址：363-46苗栗縣公館鄉南村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
G P N：2008800214 1,500份
工本費：5元
設計印刷：宏國印刷事業（股）公司
電話：(04) 2359-8111
傳真：(04) 2359-7017

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

- 2016臺灣國際生技大展 本場成果閃耀登場
- 105年度紅棗評鑑競賽及「棗慢活」紅棗文化節活動
- 「里山倡議」在苗栗裡山塾之推展
- 105年「全國國產蜂蜜品質評鑑」得獎名單出爐
- 天敵生物防治關鍵技術與商品化議題規劃共識營
- 本場「農業智慧財產權保護與研發成果運用」專題演講活動紀實
- 綠色餐飲－在地食材創意料理研習
- 替代役役男活動紀實

2016臺灣國際生技大展 本場成果閃耀登場

文、圖/林孟均、丁昭伶

2016「臺灣生技月生物科技大展」，7月21日於南港世貿展覽館盛大展出，本次農委會以「創新智慧新農業、永續共享新價值」為活動主軸，共有22個農委會所屬單位、71項研發成果組成農業科技館，產出項目之豐富度堪稱歷年之最，也吸引許多民衆及廠商熱烈參訪諮詢。



▲ 本場呂場長秀英與本場仙履蘭微體繁殖技術展品合影

此次本場共有3項研發成果參與展出，包括「仙履蘭微體繁殖技術」、「禽流感疫苗生產專用家蠶品種」及「愛玉子淨白產品開發」等相關技術。其中運用微體繁殖技術，可讓原本不易進行分生苗繁殖的仙履蘭，短時間內提高繁殖倍率，經現場展示仙履蘭瓶苗與開花成株，吸引許多民衆駐足欣賞；禽流感專用家蠶品種，展示了以人工飼料全齡飼育的家蠶，用來作為生物反應器製成禽流感專用疫苗，肥肥胖胖的人工飼料蠶也成為農業科技館最可愛的活招牌。此外，該館亦展示愛玉子淨白產品開發的研發成果，並在會場舉辦有獎徵答活動，提供面膜產品與來賓互動，讓

民衆可以更進一步認識苗栗場與臺灣特有作物-愛玉子。

在展出的4天期間，農委會曹主委啓鴻及黃副主委金城等長官均蒞展指導，對於本場的研發成果給予高度肯定，也期許大家加快腳步，將展出技術商品化，展現農業生技的軟實力，讓臺灣成國際間數一數二的智慧農業國。

若對本次展出後續相關技術有任何疑問，或想進一步了解，請洽詢本場作物改良課（仙履蘭展項，037-222111#327）或蠶蜂課（家蠶與愛玉子展項，037-222111#334）。



▲ 家衛所杜所長(左起)、本場呂場長及農委會黃副主委駐足討論飼料蠶發展策略



▲ 仙履蘭微體繁殖技術



▲ 愛玉子淨白產品開發

105年度紅棗評鑑競賽及「棗慢活」紅棗文化節活動

文、圖/賴瑞聲



▲ 紅棗評鑑特等獎 - 頒發紅棗王牌匾

紅棗是苗栗縣公館鄉重要的在地特產，每年7月中旬起進入新鮮紅棗產期，今年公館鄉農會於8月2日公開辦理評鑑競賽，為紅棗文化節拉開序幕。評鑑競賽由苗栗縣政府農業處、農糧署北區分署苗栗辦事處及本場相關人員擔任評審委員，參與評鑑的果品都先經過農藥殘留檢測，確認符合食品安全規範，再依果品裝盒管理、果實大小與均齊度、瑕疵果比率、著色程度與均齊度、可溶性固形物（糖度），以及肉質與風味共6項指標進行評比。雖然今年紅棗著果量減少，

但受到近日高溫少雨影響，整體成熟度提高，果皮色澤、糖度及風味均優於往年，評鑑結果由第3屆百大青農邱俊閔先生榮獲特等獎（紅棗王）。

8月6日及7日二天由公館鄉農會於本場舉辦紅棗文化節活動，今年度以「棗慢活～健康棗上門」為主題，本場提供活動場地並協助辦理，客家委員會、農糧署北區分署、水土保持局及苗栗縣政府等各機關貴賓蒞臨指導。當天由棗健康健行活動暖身，民衆沿途可欣賞紅棗生產園區，另有棗娘惹及棗地瓜球DIY實作體驗，活動開場為舞獅表演「紅遍台灣、棗到幸福」，再由與會貴賓特別頒發紅棗評鑑及蜂蜜評鑑獎項，鼓勵農民

朋友共同提升農產品品質。現場也有農民及產銷團體展售新鮮紅棗等農特產品，參觀民衆選購踴躍，二天活動圓滿結束，新鮮紅棗產期雖告一段落，但歡迎國內消費者持續關注苗栗特色農產品，踴躍選購國產紅棗加工產品，共同支持「在地生產・在地消費」。



▲ 評審委員依據各項指標進行紅棗評比



▲ 紅棗文化節舞獅開場「紅遍台灣、棗到幸福」



▲ 紅棗評鑑樣品

「里山倡議」在苗栗裡山塾之推展

文/陳泓如、江進富 圖/張素貞



▲ 本場呂場長主持會議，會中裡山塾 - 江進富主任分享推動經驗

本場於本（105）年6月28日協助農委會在苗栗縣苑裡鎮蕉埔里裡山塾舉開106年度「促進農村與農業生態永續發展國際合作」子項計畫第2次工作會議，裡山塾江進富主任特別說明「里山倡議」在地推動情形，讓與會人員瞭解。

里山倡議：源於2010年「生物多樣性公約」第十屆締約方大會（COP10）通過里山倡議（Satoyama Initiative），該倡議在於深刻瞭解一個能夠提升人類福祉的多元生態系服務和價值，發揮傳統知識和現代科學的協力作用，以促進創新的生產與管理體系，並確保這些服務與知識的智慧權。

有機稻場：是山水米公司秉持著「友善大地 健康人生」理念，於2006年興建一間漂浮在稻田上的大自然教室，以尊重自然、關懷土地、照顧人們為出發點，藉由有機稻作示範田，作為環境教育及推廣稻米文化的所在。

裡山塾則是財團法人觀樹環境教育基金會繼與有機稻場合作後，於2011年

新設之單位，成立之初主要在推廣農教育。近三年呼應日本之里山倡議，轉由教育農民，誘導果農改用草生栽培，營造環境多樣化，期望以裡山塾為據點，向外波浪式擴展，落實里山倡議的理念。



▲ 農業生態永續發展計畫工作團隊訪視苗栗地區裡山塾樣區

105年「全國國產蜂蜜品質評鑑」得獎名單出爐

文/陳昶璋 圖/吳輝虎

105年度「全國國產蜂蜜品質評鑑」得獎名單出爐了，台灣養蜂協會7月15日邀請國內相關領域專家於農糧署中區分署臺中辦事處，針對通過初評之蜂蜜進行感官品評，選出19名特等獎及135名頭等獎，所有獲獎龍眼蜂蜜均為高品質、無農藥及抗生素殘留的優質蜂蜜。

全國國產蜂蜜品質評鑑向為年度養蜂界一大盛事，今年首度由台灣養蜂協會主辦，參評人數達193位。參評蜂蜜第一階段需通過CNS1305蜂蜜國家標準、抗生素殘留及農藥殘留檢測，第二

階段還要通過蜂蜜專家感官品評，依色澤、香氣及風味進行複評。所有獲獎蜂蜜皆經過層層把關，才能脫穎而出。

長年以來，全國國產蜂蜜品質評鑑活動已建立高度公信力，今年起更要求所有參賽者必須加入農產品生產追溯QR code，消費者可藉此追溯國產龍眼蜂蜜之生產者。（資料來源為台灣養蜂協會，獲獎者資訊請洽台灣養蜂協會查詢，網址：<http://www.bee.org.tw/>，電話：04-23713681）



▲ 2016年全國國產蜂蜜品質評鑑

天敵生物防治關鍵技術與商品化議題規劃共識營

文/陳泓如 圖/徐金科、張素貞

隨著友善環境栽培的議題日趨成熟，加速發展生物防治相關研究成為建立完整栽培體系之關鍵，本場為爭取107年汰舊換新計畫，使天敵生物防治計畫提案聚焦，於105年7月19日與農業試驗所及台灣農業科技資源運籌管理學會共同主辦「天敵生物防治關鍵技術與商品化」之共識營，由呂場長秀英主持，共有35位來自農委會科技處、防檢

局、農試所、藥毒所、林試所及其他各區改良場之農業先進共同參與。

本次共識營中，透過該學會設計生動、活潑的互動活動，從現行科技政策、現況評析、SWOT及問題分析等一連串引導式課程，與會專家彼此腦力激盪共同完成天敵生物防治相關議題之策略研擬，釐定兩大核心目標：（一）既有天敵產業化應用；（二）新興天敵商

品化研發平台，採建立創新開發模式，促使國內生物防治發展更臻完善，加速環境友善農業的發展。



▲ 由李宜映理事長(站立者)帶著各農業先進討論，藉由彼此腦力激盪，釐清問題並研擬策略



▲ 本次共識營活動與會人員。前排由左分別為農試所方尚仁組長、農科院翁瑋蓮組長、運籌管理學會李宜映理事長、本場呂秀英場長、運籌管理學會鄒簷生顧問



▲ 運籌管理學會鄒簷生顧問(中間)為組員引導問題分析

本場「農業智慧財產權保護與研發成果運用」專題演講活動紀實

文、圖/張訓堯

為增加農業研究同仁對智慧財產權正確觀念，本場於7月11日舉辦「農業智慧財產權保護與研發成果運用」專題演講，特別邀請農業試驗所楊專門委員舜臣擔任講師。

楊專門委員具有智財權豐富實務經驗，本次演講內容就智慧財產權涵蓋範圍予以剖析，並提出應用之工具及注意事項。

例如：著作權隨著網路世代的發

展，不再主張保留全部權力，改以保留部分權利（Some Rights Reserved）並滿足公益需求。又如創用CC授權條款（Creative Commons），只要符合創用CC授權條款之「姓名標示」、「非商業性」、「禁止改作」以及「相同方式分享」4個授權要素，創作者可自6種模組化的公眾授權條款，選擇出最合宜的組合，標示於作品，不違反智財權，且可快速分享公眾使用，這是應用智慧

財產權最淋漓盡致的案例。

有關研究報告投稿的一稿二投及著作權歸屬等問題，常讓研究人員摸不著頭緒，此部分講師則一一解惑釐清。楊專門委員也提醒植物品種權技術轉移契約屆期後之盲點，應在契約中明訂以免滋生爭議。而在技轉案提出前、公告後到簽約完成期間，也可分別增加現場訪視之嚴謹流程，以加強研發成果之控管。

短短2小時演講，在現場熱烈討論中，延後1小時圓滿結束。



▲楊專門委員舜臣(右)一一答復聽眾問題



▲專題演講現場聽眾踴躍提出問題請教楊專門委員

綠色餐飲－在地食材創意料理研習

文、圖/楊美鈴

為提昇苗栗農產價值及農村餐飲服務之文化特色，本場特於7月27日假仁德醫護管理專科學校辦理「綠色餐飲與在地農特產品料理」研習，以推廣地產地消觀念連結美食料理，參加對象有田媽媽成員、家政班員、休閒農場及家政督（指）導員等，共50人參加。

研習課程邀請龍園餐廳李經理東甲教導食材烹調技巧及創意教學，以三灣的苦茶油、後龍的黑豆、公館的芋頭、卓蘭的高接梨及獅潭的綠竹筍等在地食材加入創意料理，透過課程研習，讓家政班員及田媽媽餐廳提供消費者新鮮安全在地食材，更鼓勵參加的班員利用課程機會互相交流，推廣綠色餐飲精神。



▲農特產品料理研習班員合影

替代役役男活動紀實

文、圖/人事室

本場6月14日辦理「關懷獨居老人及社區環境清潔活動」，帶領替代役役男前往本場及分場退休獨居同仁住家，進行居家關懷及社區環境清潔活動，陪伴長輩閒話家常，關心其生活起居，並清理社區環境、割雜草及撿垃圾，總計17人參加。



▲本場社區服務



▲分場社區服務