



苗栗區農情月刊

第 202 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

G P N：2008800214 1,500份

工本費：5元

設計印刷：宏國群業股份有限公司

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

- 驗證蜂蜜展售熱銷—2016臺灣美食展紀實
- 柚見月圓 苗栗文旦柚評鑑活動熱鬧登場
- 認識「4章1Q」為校園午餐安全食材做準備
- 「農村再生結合產業發展」跨域合作推動有機產業
- 草莓定植初期，請加強重要病蟲害之預防措施
- 本場與苗栗農工跨界饗宴
- 竹南紅龍果評鑑活動 鄭文才奪紅白組雙冠
- 與蜂蜜啤酒&蜂料理有約
- 農業金庫辦理農業貸款，協助農漁產業升級
- 人事動態

驗證蜂蜜展售熱銷—2016臺灣美食展紀實

文、圖/徐培修

睽違已久的臺灣美食展今年於臺北南港世貿展覽館盛大登場，8月5日至9日4天期間參觀人次即突破15萬人，為歷年最高紀錄。農委會為宣導「食在地、享當季」及「地產地消」觀念，設置「臺灣農業館」為消費者提供最優質的在地農產品及特色料理；本場參展主題為「臺灣優質蜂產品」，宣導國產蜂產品證明標章，現場提供本年度全國國產蜂蜜品質評鑑得獎者名單供民眾索取，並協助青農展售優質蜂蜜，頗受好評。

「國產蜂產品證明標章」制度推行邁入第8年，為農糧署與本場共同輔導臺灣養蜂協會建立之驗證制度，讓消費者能安心選購蜂產品。每批蜂產品先抽樣封籤，樣品通過蜂蜜國家標準CNS1305品

質檢驗，再經抗生素及農藥殘留檢測合格後，採產量管制核發標章。標章上有9碼數字追溯碼，讓消費者可查明所購標章產品之生產者資料。只要認明標章購買蜂產品，衛生安全又可獲得保障。

在深入了解驗證蜂產品後，參觀者紛紛造訪本場輔導之青農吳謹全的展售攤位，搶購剛獲得今年評鑑頭等獎的蜂

蜜，小小一隅卻擠的水洩不通，搭配展場搖蜜活動與參觀者互動體驗，吳謹全的攤位儼然成為展售焦點。

現場邀請農委會翁副主委章梁品嚐優質蜂蜜後亦讚不絕口，新鮮初採的滋味展現臺灣農業健康、安全、精緻的創新風貌。



▲ 翁副主委（右2）訪視本場展示區，介紹臺灣優質蜂產品。



▲ 翁副主委（右2）推薦青農吳謹全（左2）展售的優質蜂蜜。

柚見月圓 苗栗文旦柚評鑑活動熱鬧登場

文、圖/張雅玲

苗栗文旦柚產量居全臺第三，苗栗縣政府為促銷果品，委由西湖鄉農會於湖東村功能活動中心主辦「105年度柚見中秋慶團圓農特產品展售暨苗栗縣文旦果品評鑑活動」，由西湖國小舞獅隊表演拉開活動序幕，開始一連串精采的活動，現場並舉行全縣文旦柚果品評鑑，向國人宣告苗栗文旦柚產期正式展開。

本次評鑑共計103位農友參加，評審們針對包裝管理、外觀形狀、肉質風

味、果皮厚度、果肉率、糖度及種子數等項目進行評比。整體而言，今年品質勝於往年，種子細小、果肉細緻且風味佳，最後由陳葉秀美奪得特等獎，頭等獎則有陳集文、黃燕祥、吳水通、王友義及黃賜國等5人。

今年文旦柚花期受到氣候影響，導致開花著果率下降而果實減產，所幸果實生長期間氣候合宜，加上農友栽培管理技術，使得果實具有高水準的品質。



▲ 評審仔細評比果肉風味

認識「4章1Q」為校園午餐安全食材供應做準備

文/賴瑞聲

鑑於校園午餐採用安全國產食材是民衆的共識，經農委會、教育部及衛生福利部跨部會協商決議，自今年9月起，校園午餐生鮮農產品的安全，包含抽驗及供應等，將由農委會負責把關，並請教育部修改團膳供餐契約範本，自106學年度起（106年8月開始）明訂校園午餐食材必須採用有機（含有機轉型期）、產銷履歷、CAS台灣優良農產品及吉園圃4種標章產品，再加上農產追溯條碼（通稱為QR-CODE）農產品。整體規劃在於農產品的供應來源都可以被追溯查核，有利於學童的食農教育及農業發展，相關標章及簡要說明如右表。

上述新政策目前尚有1年的緩衝時間，屆時廠商無前述「4章1Q」驗證或標示，將無法再參與校園午餐供應體系，請農民朋友踴躍申請，尤其目前申請台灣農產品生產追溯條碼無需負擔費用，一則可加強對農產品安全的自主管理，提升對自我農產品品質的自信，一則可增進與消費者的溝通與信任。另一方面，國人對農產品安全日益重視，未來除了校園午餐食材外，一般家庭消費將是更大市場。

標章/制度	說明
 CAS有機農產品標章	驗證項目為農糧作物、禽畜水產品，以及前述加工品 全國有13家驗證機構，包括中興大學驗證中心、慈心有機驗證公司等 已驗證面積約6500公頃 每年驗證費用約4萬餘元，政府有補助部分驗證費用
 產銷履歷農產品標章	農產品產銷履歷制度（ http://taft.coa.gov.tw/ ）為臺灣良好農業規範（TGAP）實施及驗證，加上履歷追溯體系 驗證項目包括農糧作物、禽畜水產品 全國有中興大學驗證中心等12家驗證機構 已驗證面積約10,200公頃 每年驗證費用約4萬元，費用補助依地區農會情形而定
 CAS台灣優良農產品標章	主要項目為截切蔬菜、肉品、蛋及加工品 所使用之主要/重要原料必須為國產原料
 吉園圃安全蔬果2.0標章	為吉園圃安全蔬果標章（ http://gap.afa.gov.tw/ ）結合生產追溯條碼 僅針對蔬果 目前面積約25,700公頃
 台灣農產品生產追溯條碼	以農產品為主，以及農委會公告約40項加工品 農民將農產品及農產加工品品項、產地等相關資訊登錄到本生產追溯系統（ https://qrc.afa.gov.tw/ ） 強化生產者自主管理與產品安全責任，提升消費者對農產品之信賴 目前申請無需費用

「農村再生結合產業發展」跨域合作推動有機產業

文/賴瑞聲 圖/鍾國雄

農委會水土保持局臺中分局推動105年度「農村再生結合產業發展」跨域合作計畫，苗栗縣西湖鄉是示範點之一，以苗栗縣有機良食生產合作社為輔導對象，邀請農糧署北區分署、畜產試驗所新竹分所、本場、苗栗縣政府及彰化師範大學共同參與輔導，期推動苗栗縣有機產業永續發展。8月18日舉辦「五湖有機產業工坊」啓用儀式，將原本閒置空間改造為產

業工坊，現場設有冷藏庫、碾米及精米設備，以及大豆烘乾機，針對稈稻及秈稻各有適用的碾米及精米設備。

現場另特別展示「倒吊米」農村藝術及文化，此一技術源自日本，其目的在於將收割時稻稈尚存有的養分回流到稻穀，增添稻米營養與風味，本場將依產業需要，著手進行「倒吊米」米質、營養成分及口感等分析研究。

會場上同時發表專屬品牌「強稻」有機米，意謂在逆境中生長的有機稻米，並展開4天行銷推廣活動，草擬有機農業結盟虛擬市集計畫，後續規劃將閒置三合院改造為「食農教育」教室，整體有機產業架構包括：有機農作生產、初級加工品、自有品牌形象、農村藝術文化、食農教育及行銷策略結盟等，歡迎有興趣的青年農民共同參與或借鏡參考。



▲「強稻」-苗栗縣西湖鄉有機米新品牌



▲「強稻」秈、稈有機米禮盒包裝



▲「倒吊米」農村藝術文化

草莓定植初期，請加強重要病蟲害之預防措施

文/鍾珮哲、吳岱融 圖/鍾珮哲

時序逐漸進入草莓定植期，本場特別呼籲農民於定植初期，留意重要病蟲害之管理，以提升植株健康率。

定植前請慎選草莓苗，以外觀不帶病徵之植株為佳，於高冷地育苗之植株移至平地種植前，須特別注意白粉病之預防，施用推薦藥劑（如克收欣或布瑞莫等）或非化學農藥資材（如油劑等），可降低移至平地後發病之機率。育苗期間若有發生二點葉蟥及葉部薊馬之植株，建議於出苗前（定植前）做好防治工作，可使用必芬蟥或合賽多等防治葉蟥、亞滅培或賽洛寧等防治薊馬，

以降低定植本田後此類害蟲之密度。

定植初期可能尚有連續高溫潮濕之氣候，若草莓苗原有炭疽病潛伏感染情形，極易在此時期大量發生，造成植株萎凋死亡，為減少上述情形發生而造成本田缺株，除選用外觀健康植株定植外，定植成活後應施用推薦藥劑（如待克利或賽普護汰寧等），並著重於冠部之施藥，以保護冠部避免病菌侵染。若定植本田後，植株因罹病死亡，除將殘株挖除乾淨外，補植前建議先灌注推薦藥劑，以避免發生重複補植情形。



▲ 健康草莓苗定植後約10周，植株生長情形

每年草莓季第1期果開採期間，總是吸引大批遊客觀光採果，請莓農務必謹慎使用推薦藥劑及符合安全採收期，以提供民眾安全且品質優良之草莓！

本場與苗栗農工暑期跨界饗宴

文、圖/陳朝修

政府為了鏈結技職教育與產業斷層，推動青年暑期農業經營體驗計畫，讓農業向下扎根，本場特開設訓練班。該訓練分為二階段，第一階段於6月26日、7月1日與7月2日辦理為期三天的訓練，讓學員能有基本農業知識與實務經驗，縮短學生和農場間認知落差，共有43位苗栗農工學生參加；第二階段協助媒合24位學生，橫跨苗栗在地山海屯5家不同農場，包括造橋牛奶故鄉「苗祥牧場」、通霄「藍鵲休閒渡假莊園」、公館「阿煥伯福菜館」、三義「山板樵休閒農場」與後龍「標裕牧場」，利用暑假期間前往農場職涯探索，透過有系統的培訓，留住願意深耕農業的青年。

其中值得一提的是，透過此計畫，學生都有所成長，舉凡山板樵休閒農場

的恩佑，從生澀不知所云的生手，變成唱作俱佳的導覽人員；看似弱不禁風的儀品、思榮與子嫚三妹，竟可以勝任苗祥牧場繁重的工作，另外在標裕牧場的健銘找到自己的人生目標，他決定畢業後直接從農。

引進農業外籍勞工，並無法實質改

善流失農業人口與填補農業人力缺口，其實青年從農需要莫大的勇氣，不僅要忍受夏日無情地烙印與冬風凜冽，同時必須承受氣候異常與縮衣節食的生活。雖然從農之路看似不易，但是日子總是踏實，可以胼手胝足，建造自己夢想的開心農場。

竹南紅龍果評鑑活動 鄭文才奪紅白組雙冠

文/張雅玲 圖/竹南鎮農會

竹南鎮近年積極發展紅龍果產業，高品質紅龍果在市場上斬露頭角，農會特於8月6日假大埔辦事處舉辦「105年度竹南鎮農會蔬果果品評鑑活動」，行銷現值盛產期的紅龍果。主辦單位特別區分紅肉組及白肉組進行評選，經過評審仔細評比後，最後由農友鄭文才勇奪兩組的特優獎，實屬不易，紅肉組亞軍為陳瑞宗與陳賢吉，季軍為張國源、游新發與林有福；白肉組亞軍為吳代琴與陳錦發，季軍為陳瑞宗、葉增田與連榮彥，當天於會場揭曉成績並頒獎表揚得獎者。

本次紅肉組及白肉組均有27點參賽，評審們就果實外觀品質、果實重量、可溶性固形物含量及果肉口感風味等項目進行評比。今年因氣候條件相當



▲ 鄭文才（右二）奪下紅龍果果品評鑑雙冠軍

適合紅龍果生長，加上農民生產技術精進，使得整體果實品質表現優異，可溶性固形物含量最高逾18° Brix。

會場上除了展示紅龍果鮮果外，家政班班員也將紅龍果入菜，開發多種創意料理，展現紅龍果可廣泛利用的特性。紅龍果未受到年初寒害影響，生長期間風調雨順，果實品質更勝以往，民眾可把握時機品嚐營養美味的紅龍果。



▲ 學生於苗祥牧場合影

與蜂蜜啤酒&蜂料理有約

文、圖/陳朝修

本場為了因應產業需求培育養蜂人才，特開設為期10天「養蜂初階班」訓練，該訓練班自7月25日至8月5日，全面論述養蜂技術與蜂產品加工，養蜂業的創業門檻較一般農業低，但蜜源植物多寡與蜜蜂病蟲害防治程度是影響蜂農獲利的關鍵因素。

蜜蜂一身都是寶，舉凡蜂蜜、蜂王乳與蜂膠，甚至是蜂蜜可加工釀製成蜂蜜啤酒，蜂蛹亦可以烹飪成特色蜂料理。本次課程與元培科技大學食品系跨界合作，讓蜂農學習如何釀造蜂蜜啤酒，甚至體驗不一樣蜂蜜啤酒風味，學員們反應熱烈，紛紛表示此實務課程有利於增加蜂產品的販售廣度，獲益良多。

另外湖莓宴阿俊師以蜂蛹為主題，融合中西文化料理精髓，依序示範三道料理，分別為蜂蛹南瓜飯、蜂蛹黃金筍與蜂蛹鮮蝦卷，徹底顛覆我們對特色料理的想像，其中蜂蛹鮮蝦卷格外地美味可口，鮮蝦與蜂蛹真是絕配佳餚。



▲ 阿俊師示範三道蜂料理



▲ 學員至元培科技大學食品系實習

本次課程兼併實務與理論教學各半，邀請多位產官學研的養蜂先進前來授課，是為一年一度的養蜂人盛會。學員們表示此次課程內容充實獲益良多，不虛此行！

農業金庫辦理農業貸款，協助農漁產業升級

文/全國農業金庫 業務發展部 李幸儒

全國農業金庫是農委會唯一投資並配合執行農業金融政策之銀行，肩負辦理農林漁牧融資之法定任務，全國農業金庫推出「稻穀收購產銷調節週轉金」貸款專案，針對已完成糧商登記且具有稻穀烘乾及倉儲設備之糧商業者，協助其以簡便、快速的管道取得稻穀收購產銷調節所需、期間最長3年的週轉資金，

且能夠循環動用。另為協助農業轉型升級，全國農業金庫所推出之「農業紮根貸款」針對從事農林漁牧之業者提供低利貸款，以協助相關業者取得營運及週轉資金，藉此協助農企業農業經營、新農民創業及農村社區更新等。

為照顧農民生活及協助農業發展，行政院農業委員會持續擴大推動低利政

策性農業專案貸款，目前核定專案農貸項目包括農民經營及產銷班貸款、青年從農創業貸款、農民組織及農企業產銷經營及研發創新貸款等17項，利率目前約為0.79%~2.79%，業者若有融資需求，可向全國農業金庫提出申請。詳細內容請至農業金庫網站（<http://www.agribank.com.tw>）瀏覽。

人事動態

王志瑄技佐於105年8月31日到職。王技佐係國立中興大學農藝學系學士及碩士班畢業，103年公務人員高等考試三級考試農業技術及格。目前服務於作物改良課，主要負責業務為雜糧與特用作物相關業務。



辦公室連絡電話 037-222111 #323

EMAIL: jswang@mdais.gov.tw