



# 苗栗區農情月刊

## 第278期



發行所：行政院農業委員會苗栗區農業改良場  
 發行人：呂秀英  
 總編輯：盧美君  
 主編：史晴  
 G P N：2008800214  
 中華郵政苗栗雜字第152號登記證登記為雜誌交寄

地址：363201 苗栗縣公館鄉館南村261號  
 電話：(037) 222111  
 傳真：(037) 221277 · 220651  
 網址：https://www.mdais.gov.tw  
 農民服務專線：(037) 236583  
 電子郵件：mdais@mdais.gov.tw

### 本期要目

- 新春聚會好去處 苗栗5家績優田媽媽歡喜迎客
- 農業張老師 前進苗栗柑橘園熱鬧開講
- 育苗到產果管理重點一把抓 草莓講習會人氣爆棚
- 應用真空攪拌技術加速醃漬加工製程
- 釐清草莓大小葉成因 預防勝於治療是關鍵
- 清大師生蠶業文史交流參訪收穫滿滿
- 恭賀！鐘分場長珮哲及蔡副研究員正賢獲優秀農業基層人員獎
- 112年2月主要作物病蟲害預測

## 新春聚會好去處

新春旅遊何處好吃又好玩？本場極力推薦苗栗縣的「巧軒餐館」、「雲也居一」、「龍門口餐廳」、「牛奶故鄉餐坊」及「祕密花園」等5家績優田媽媽餐廳，歡迎民衆在春遊享樂的同時又能大啖在地美食！

本場推薦的5家績優田媽媽餐廳，均秉持在地美味安全的精神且各具不同特色：例如位於公館鄉紅棗產區的「巧軒餐館」，菜單以紅棗、芋頭及福菜等客家料理著名，推出創意料理如紅棗炒飯，棗紅香腸及香煎芋糕等，散發濃濃的家鄉味；而大湖鄉「雲也居一」餐廳，則以薑料理聞名，獨特的薑汁撞奶、香薑雞及薑汁霜淇淋等在地滋味讓人耳目一新；另外，南庄鄉「龍門口餐廳」研發的創意菜單如炸三色（香菇、芋頭和南瓜）、花生豆腐及金桔葉粉腸湯等，道道佳餚充滿著南庄味；至於造橋鄉「牛奶故鄉餐坊」則以鮮乳加工產品及客家美食為主，包括梅干扣肉夾鮮奶饅頭、金沙南瓜及鮮乳特色餐等廣受好評；最後，西湖鄉「祕密花園」隱藏在西湖山中，為著名的景觀餐廳，他們將園中種植香草植物轉換成餐飲料理，迷迭香雞腿、香茅東坡肉及客家醬鴨再加上自家鮮採蔬菜，無

## 苗栗5家績優田媽媽歡喜迎客

文/摘錄自農委會新聞稿 圖/楊美鈴

的績優田媽媽餐廳享受在地最鮮的美食。詳細內容請掃描QRcode或洽該場楊小姐(037)222111-804。



經典田媽媽-巧軒



經典田媽媽-雲也居一

毒又健康。

本場呂秀英場長表示，農委會輔導農村婦女所成立的「田媽媽餐廳」，係堅持「自產自銷」及「食當季、食在地」的精神，用在地新鮮食材開發美味田園料理。隨著後疫情時代到來，國人開始外出用餐、旅遊與玩樂，而農村及休閒農業區便是闔家出遊踏青好去處。本場歡迎大家新春期間來苗栗觀光採果外，也可到推薦



### 111年度績優田媽媽頒獎典禮暨通路媒合活動

輔導處陳俊言處長頒發「績優田媽媽」獎給轄區獲獎田媽媽(左1：巧軒餐館，左2：雲也居一，左3：祕密花園，左4：牛奶故鄉餐坊，左5：龍門口餐廳)



本場施副場長佳宏(右6)、盧課長美君(右5)與本區5家績優田媽媽及農會代表於頒獎活動歡喜合影

# 農業張老師 前進苗栗柑橘園熱鬧開講

文/盧美君 圖/彭立宇

本場「農業張老師」田間技術諮詢及診斷活動，於11月18日邀請「臺灣柑橘之父」~嘉義大學呂明雄名譽教授，與本場推廣服務團隊，前進苗栗頭份及大湖武榮服務農友們，呂教授講授年底柑橘園栽培管理要點，並實地示範正確的修剪方法，現場交流互動熱烈。

呂明雄教授表示，冬季柑橘管理二大重要工作為深施基肥與修剪：施

肥以有機肥為主，以開溝深施為宜，可同時加入適當資材以改善土壤酸鹼度；為確保來年產量，可將300倍磷酸二氫鉀加1,000倍硫酸鎂混合進行葉面施肥，幫助樹體蓄積營養，促進抗逆境能力。

柑橘修剪的最適時期約在每年的11月到翌年1月，土壤溫度低於20°C持續約1週後進行。主支留4~6支，以60度到80度，挺拔的枝條為主，以確

保生長勢；亞主枝需層次分明，確保光線能進入樹體；修去裂開的、病蟲害及密生交錯的枝條；由上往下修，由外往內修，修成樹冠層長寬比約0.7:1（或0.8:1），修剪後切口直徑若大於5公分，可塗抹適量的癒合劑，以減少病原菌入侵。本次的活動吸引125位農友參與，並以自身經驗與老師互動討論，農友們收穫滿滿，期待來年柑橘豐產。



本場於頭份柑橘園辦理農業張老師活動，吸引近百位農友參加



呂明雄教授說明柑橘栽培管理要點，農友專注聆聽



農友踴躍發問

# 育苗到產果管理重點一把抓 草莓講習會人氣爆棚

文、圖/葉人豪

本場11月30日於生物防治分場辦理「草莓產果期綜合管理講習暨農友育苗經驗分享」講習會，由本場呂場長秀英主持，除本地農友踴躍出席外，還有嘉義縣農友率隊參加，防檢局、農糧署、藥毒所、種苗場及桃園區農業改良場亦共襄盛舉，計有120人參與。

當日首先由苗栗縣政府吳儲備植物醫師意眉介紹縣府推動本季莓農落實有

害生物整合管理方案，其後依序由本場葉助理研究員人豪宣導農藥減量政策及重點提醒產果期田間管理；賴助理研究員巧娟介紹產果期常見病害、識別與防治方法，蔡副研究員正賢講解大湖地區草莓田土壤養分情形與土壤管理重點，再由種苗改良繁殖場薛助理研究員道原介紹草莓組織培養健康種苗之生產體系，最後邀請大湖莓農詹益強先生及黃

琪惠小姐分享今年度順利育苗的經驗。

講習尾聲由呂場長秀英、防檢局陳簡任技正保良、農糧署王技正佩瑾及鐘分場長珮哲進行綜合座談，針對農友提出的問題與建議說明相關政策規劃或研究進展，反應田間狀況的農友則請其留下資料，由本場技術團隊擇日到訪診斷。本次講習圓滿結束，期許農友在這次產季即可應用到講習內容，喜迎豐收！



講習會由本場呂場長秀英主持



農友踴躍於綜合座談提問與討論

# 應用真空攪拌技術加速醃漬加工製程

文、圖/賴瑞聲、林志翰

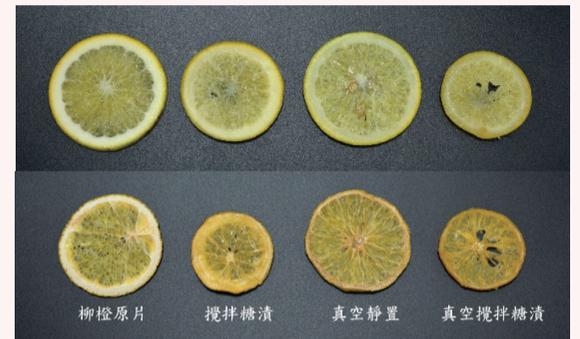
醃漬加工產品具有歷史傳承的風味，從最早的農村惜福與食材保存目的，延伸到現代的加工量產與農村特色展現。隨著農產品加工產業日益發展，各式加工設備與技術推陳出新，有助於縮短加工製程並穩定產品風味品質，其中「真空攪拌技術」就有助於加速醃漬加工製程。

真空攪拌的原理是藉由外部真空，造成蔬果材料內外壓力差，一方面消除氣泡造成之滲透阻力，另一方面使材料組織軟化，讓糖、鹽等特定成分滲入組織間隙，加速改變產品理化及感官特性。使用真空攪拌進行醃漬加工具有以下優點：1.提升醃漬效率、縮短醃漬所需時間，蔬果狀態較

為新鮮；2.迅速降低產品水活性，可使高滲透壓成分更快進入食材，達到原料脫水目的，適合作為乾燥產品前處理；3.減少組織內部間隙，可使後續熱加工(如加熱食用、滅菌保存)效率提升；4.相較傳統浸泡醃漬方式時間短且醃漬環境真空，故成品質地較脆、不易因氧化影響蔬果風味；5.有助於結合不同種類機能調味成分(如:維生素、礦物質、益生菌等)醃漬，更能增加營養成分含量。

為驗證真空攪拌技術之應用，本場已購置150公升真空攪拌機，預期從產品前端處理到後端調味皆可應用，如蔬果鹽漬脫澀、果乾糖漬處理、蜜

餞醃漬等，若運用得宜則可提升產品品質，減少生產所耗費的能源及時間成本。歡迎農民朋友們預約打樣試用，若有相關問題諮詢及預約請洽037-222111分機515。



由左至右分別為柳橙原片、攪拌糖漬、真空靜置及真空攪拌糖漬製成之果乾(上:乾燥前、下乾燥後)，經由真空輔助可加速組織軟化及糖份滲透入原料內，縮短柳橙果乾製程時間

# 釐清草莓大小葉成因 預防勝於治療是關鍵

文、圖/賴巧娟、莊雅竹

每年12月至隔年3月為草莓盛產期。去(111)年常有農民通報田區草莓植株有「大小耳」或「大小葉」的特徵(三片小葉不等大)，且定植初期植株外觀健康，種植後卻發生生長不良問題。而「草莓萎凋病」與新興病害「草莓葉枯病」均會造成該病徵，導致農民容易混淆、誤判防治時機及方法，因此以下分別介紹兩種病害的特性與防治方法。

過去典型的「大小耳」或「大小葉」排除栽培不良因素，主要由草莓萎凋病引起，由於潛伏感染，剛栽種

的植株不一定會馬上發病。萎凋病可藉帶病母株繁殖種苗垂直感染，也會殘存於介質或土壤，種植草莓後再行感染，目前無有效的化學防治藥劑，清除病株、消毒介質土壤器具及使用健康種苗是防治重點。

近年由於栽培品種由豐香轉為香水，新興病害草莓葉枯病也隨之盛行，其為真菌性病害，香水、美姬對之相當感病。葉枯病會隨帶病種苗藉風雨傳播，感染根系、根冠、走蔓、葉柄、葉及果實，除了造成典型的褐色圓形病斑外，其感染冠部後常伴隨

葉面葉脈間變紅，新葉亦有「大小耳」或「大小葉」病徵。

為預防兩者病害，育苗期使用健康種苗及乾淨的介質，搭配簡易雨遮設施及滴灌，確實清園，可有效降低罹病率。葉枯病可於清除病葉後，施用緊急推薦藥劑(<https://pesticide.baphiq.gov.tw/information/Query/Bug>)，防止病害蔓延，採果期間注意安全採收期，以免藥劑殘留超標；另，本田期前將土壤浸水一個月以上或輪作，則能有效降低萎凋病菌殘存於土壤，提升草莓品質與產量。



苗改場作物病蟲害  
諮詢診斷服務



大湖地區農會  
植物醫生



草莓葉枯病(左圖)與草莓萎凋病(右圖)均會造成大小葉情形，容易造成混淆。紅色圓圈標示三片小葉不等大的大小葉病徵

# 清大師生蠶業文史交流參訪收穫滿滿

文/張訓堯 圖/徐金科

為深入瞭解臺灣日治時期以來的蠶桑生產技術與蠶業歷史發展，清華大學「跨領域殖民研究」團隊，歷史研究所毛傳慧所長、賴羿霆博士生、臺灣文學研究所王惠珍教授及鍾志正博士生等，於11月24日參訪本場蠶室、桑園及蠶業文化館。

蠶室參訪部分，由廖久薰副研究員講解蠶種保育、冷藏、催青、原原種、原種、稚蠶共育等工作內容。隨後參訪桑園，令清華師生對本場蒐集桑種原之保育及多元化應用留下深刻印象。最後由張訓堯助理研究員於蠶業文化館介紹各齡蠶養殖、蠶業技術發展演替及臺灣蠶業歷史文化，並就最新歷史補遺深入討論。談及蠶微粒子病幾乎滅絕世界蠶業，毛傳慧所長亦分享自身「清代中國大陸蠶微粒子病」歷史研究報告。對於日治時代「農業臺灣」計畫政策，王惠珍教授則補充，對當時臺灣社會與農產業結構的改變，仍深刻影響迄今，故農業政策宜慎始推動。

本次參訪交流，雙方由不同視角論述及分享回饋寶貴經驗，激發跨領域思

考與擴大視野，為蠶業文化合作交流奠下良好基礎。



清華大學歷史研究所毛傳慧所長(左4)、賴羿霆博士生(右2)、臺灣文學研究所王惠珍教授(右1)及鍾志正博士生(右3)與本場研究人員於蠶室合影



清華大學師生參觀蠶業文化館活體養蠶情形

# 恭賀！鐘分場長珮哲及蔡副研究員正賢獲優秀農業基層人員獎

文、圖/人事室

本場生物防治分場鐘分場長珮哲及作物環境課蔡副研究員正賢榮獲111年中華民國農學團體聯合年會優秀農業基層人員獎。鐘分場長致力於提升草莓生產品質及改善產業問題，配合十年農業減半政策推廣有害生物綜合管理(IPM)技術，生產質優安全草莓。蔡副研究員則致力於生物性肥料田間驗證研究、作物精準灌溉研究及循環農業示範觀摩，並推廣有機友善農業資材與合理化施肥。本場二位得獎人員在其專業領域盡心竭力達成「循環農業、和諧共生」之農業永續目標，獲此殊榮，實至名歸。



## 112年2月主要作物病蟲害預測

# 病蟲害預測

文、圖/作物環境課

作物別	病蟲害種類
草莓	薊馬類、葉蟬類、葉枯病、灰黴病
紅棗	咖啡木蠹蛾
水稻	苗立枯病、秋行軍蟲(水稻育苗場)
芋頭	軟腐病、白絹病
番茄	晚疫病、菸草(銀葉)粉蝨、葉黴病
火龍果	莖潰瘍病



草莓灰黴病



咖啡木蠹蛾



番茄葉黴病



病蟲害  
行動診斷



本場  
YouTube



本場  
Facebook