



高雄區農情月刊

贈閱

國內郵資已付
屏東郵局173號
許可證

屏東誌字第017號
雜誌交寄

發行機關：行政院農業委員會高雄區農業改良場
發行人：林景和 總編輯：楊文振 主編：吳倩芳
網址：<http://www.kdais.gov.tw/view.php?catid=9>
為民服務單一窗口專線電話：(08) 7389026
地址：屏東縣長治鄉德和村德和路2-6號 Tel: (08)7389158
承印：利吉印刷有限公司 Tel: (08)7232993
行政院新聞局出版事業登記字號：臺省誌字第827號
中華郵政屏東誌字第017號執照登記為雜誌交寄
GPN : 2008600227 工本費：5元



林景和博士接任本場場長

文／周素華
圖／吳倩芳



本場卸新任場長印信交接



新任場長林景和宣誓

本場黃德昌場長榮升，遺缺由林景和博士接任。新、卸任場長交接典禮於105年6月21日上午11時於本場推廣大樓B305會議室舉行，由農委會黃副主任委員金城監交。

卸任黃德昌場長為植物病理學專家，任內以「讓農民賺錢過好日子」為終極目標，積極推動專業技術改善轄區農業環境，提供全方位的農業諮詢與輔導、教育訓練及溝通推廣。任內參加農委會「政府服務品質獎」第一線服務機關評鑑，榮獲3次優等及3次特優之佳績，並帶領員工研發創新技術，創造豐富的研發成果收入，技術移轉131項次、總計4,475萬9,072元，技轉效益比達8.93%，居農委會各試驗場所之冠；育成茄子高雄3號等20個國內品種權、取得大豆高雄9號及10號等2個國外品種權；發芽米電子鍋等6項國內專利、可表現黑色素之真菌轉殖株及其方法1項國外專利，並積極培育人才，提升研發水準等成果卓著未能一一臚列，今獲農委會曹啟鴻主任委員拔擢，榮升動植物防疫檢疫局局長。

新任林景和場長，原任本場作物環境課課長，從事試驗研究以問題土壤改良、作物肥培技術及農產廢棄物利用見長。

95年蒙當時屏東縣縣長曹啟鴻先生賞識，商調至縣府服務歷練農業局局長、處長及參議等職務。104年6月自願退休後，返家從農兼做農業推廣教育至今。25年公務生涯期間，其中16年在試驗研究為主的改良場從事農業技術研發，

解決農民田間種植問題；另外9年則從事農業行政，從較宏觀的角度解決農民產銷及環境生態問題。林場長歷練「技術」和「行政」2項職務，以地方農業主管職務與農友緊密的互動，充分了解第一線農友的問題，加上問題土壤解決、有機與友善環境耕作的專長，再次蒙曹主委信賴與肯定，林場長期許以專業知識及過去歷練，與同仁共同努力，承先啟後一棒接一棒，為新農業政策打拼及臺灣農業開創局盡更多心力。



A 監交人行政院農業委員會黃金城副主任委員致詞，勉勵新任場長繼續帶領高雄場同仁共創佳績。

B 新任場長林景和期許以專業知識與過去歷練，落實政府新農業政策。

C 卸任黃德昌場長榮升農委會動植物防疫檢疫局局長，感謝本場同仁一起努力為民服務。



給稻農多一個選擇

政府推動105年第2期稻作試辦直標給付與保底收購雙軌制（二選一）

鼓勵種植良質米 提升品質與競爭力 促進永續發展

賣市場 市價好，賣市場，政府再給 每公頃1萬元

賣公糧 市價差，可賣公糧（和現在一樣）

試辦地區：楊梅、新埔、龍井、福興、朴子、柳營
申報日期：105/6/16—8/31
詳情請洽詢農糧署 0800-015158

行政院 農委會 農糧署



卸新任場長交接典禮結束與來賓、本場同仁合照。

連續降雨後蔬菜病害蠢蠢欲動， 請農友加強防治工作

文・圖／陳正恩



圖1. 連日降雨易造成疫病大發生，茄子果實感染疫病的情形。

每當夏季西南氣流及鋒面通過造成連日降雨之時，總是造成蔬菜病害大量發生，農友如能在雨季來臨前及早採取預防措施，並於病害發生後正確的診斷病害，選擇適當防治藥劑，將能減少損失並確保蔬菜作物品質及產量，以維持收益。

十字花科蔬菜、瓜類及茄科等作物，於連日降雨後可能發生的主要病害包括疫病、露菌病、炭疽病、青枯病、軟腐病及細菌性斑點病等。前三者屬真菌性病害，後三者則屬細菌性病害，防治藥劑截然不同，所以唯有透過正確診斷，對症下藥，才能達到防治成效。雨季來臨前應保持田間衛生管理工作，並預防性施用防治藥劑，以降低病原菌密度、減少雨後病害發生的機率。

例如施用稀釋1,000倍的亞磷酸(並與等量的氫氧化鉀中和)可預防疫病及露菌病；施用銅劑(如氫氧化銅及三元硫酸銅等)可同時抑制疫病、露菌病、軟腐病及細菌性斑點病。降雨過後儘快再次施藥，並將田間積水排除，避免植物根系浸泡在水中，而田間的罹病植株是病害重要的感染源，應將田間病株及已死亡的植物殘體移除，減少病害發生和蔓延的機會。

目前蔬菜露菌病、炭疽病、細菌性軟腐病、茄科疫病、青枯病及細菌性斑點病等皆有推薦用藥可供防治，過去無推薦用藥的茄科青枯病目前亦有登記核可的生物製劑可供防治使用，另應配合耕作防治及田間衛生管理，灌水時注意時間及給水量，避免水位過高，且切勿自發病田引水灌溉；發病時務必立刻清除病株，並避免於原處補植新株。此外下期作可與禾本科作物輪作至少兩期，避免連作或與茄科植物輪作，為相當有效的防治方法。

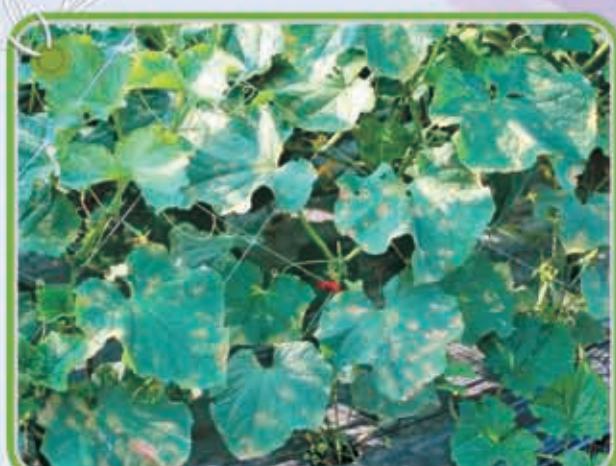


圖2. 瓜類露菌病葉片病徵，葉脈間產生多角型黃褐色壞疽病斑。



圖3. 茄子感染青枯病後，植株快速萎凋，逐漸枯死，嚴重時導致全園廢耕。

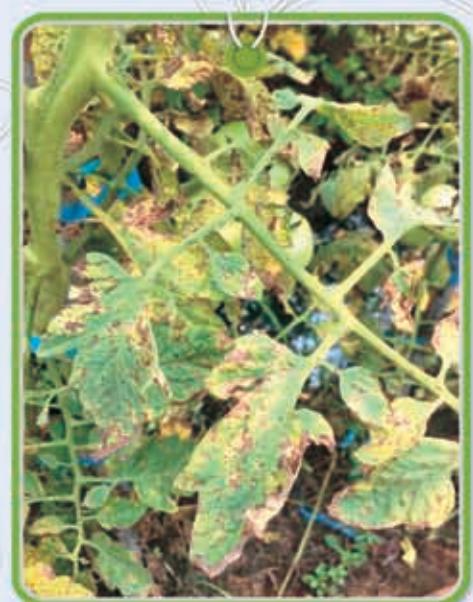


圖4. 番茄罹患細菌性斑點病，葉片漸由黃色或淡綠色轉變褐色，並產生壞疽。

第3屆百大青農輔導計畫啟動

文・圖／鄭竹均、楊文振



林景和場長(左2)親自主持



林場長與第3屆青農簽署輔導同意書

第3屆百大青年農民

農委會於6月15日正式公布後，本場隨即於6月24日舉辦專案輔導簽約儀式，由林景和場長親自主持。本轄區第3屆百大青年農民共計9位：謝孟翰、鄭瑜丹、陳品睿、陳志偉、林智樑、羅秉諺、柯立倫、吳俊瑤及林侃穎。24日當天全員出席，在農委會、農糧署和5位陪伴師的見證下，林場長正式和9位青年農民簽下輔導同意書。

共享經濟

巴西蘑菇時尚種

文・圖／楊文振



場長(後排中)與謝孟翰(後排左)友人談巴西蘑菇栽培事宜



徐村長親自示範巴西蘑菇簡便吃法

技術之核心，一不小心就功虧一簣。本場輔導的青年農民和崁頂鄉港東村長徐秀如等人，以40呎貨櫃改裝設計



林場長就他專業仔細觀察栽培介質

巴西蘑菇是餐廳高檔菜，但本場專案百大青農－屏東縣農友謝孟翰等之貨櫃種法，讓小農集結成農企業夢想展現出曙光，未來巴西蘑菇的美味將容易走入一般廚房。

巴西蘑菇濃厚的天然杏仁味，加上其種植之嚴苛條件是造成身價不凡之主因。首先，栽培土必需無重金屬汙染，而溫濕度之調控又是種植

成冷氣房，以介質層疊種植。徐村長表示，每個貨櫃年產600kg，且經SGS檢驗證明無有害重金屬，價格相當誘人，擴大栽培雖不擔心颱風天然災害，但卻擔心量產之後賣不出去。

林景和場長表示，本場瞭解巴西蘑菇新型的種法，希望在栽培過程提供相關技術和資訊。此外，也希望小農能整合成農企業，避免價格互相廝殺，而能共享成果，大家都贏。



楊春輝班員芒果園網室栽培

生長期的健康管理技術，採收後有害生物防護與農業氣象資訊的搜尋應用和災害防範等，觀摩研習課程則著重在產期調節和新品種與新技術的推廣成果。

枋山地區果樹產銷第9班在本場推動下，是最早投入資金搭設防風網與網室栽培的芒果班，戴正一班長以防風網設施，對芒果果實感染黑斑病病原的隔絕，讓學員親自見證；

芒果新品種新技術大觀

文／張芯瑜
圖／陳俊吉

本場睽違2年的農民學院芒果進階班訓練又回來了，今年的課程重點在芒果的開花結果及營養

班員楊春輝用網室栽培及自動化噴灌系統的省工栽培，更讓學員稱讚不已。學員深切體認到：做好災害的應變與應對措施，才能在競爭激烈的消費市場立於不敗之地。

針對芒果新品種栽培技術觀摩，則以本場育成技轉的高雄3號－夏雪及高雄4號－蜜雪為主。潮州果樹產銷第10班潘連進班長以實行密植鋼筋棚架下，芒果結實纍纍、果實不易斷梗裂變，樹型調整適度開張，芒果果實因光照均勻而轉色良好。潘班長帶著學員走在粗礫貧瘠、窒礙難行的土芒果果園，間植的新品種芒果拆開果袋後，學員莫不對果實品質讚嘆稱奇；潘班長告訴學員，管理芒果就是掌握通風、排水佳、日照充足及適度施肥等原則，無論耕地如何惡劣貧瘠，都能發揮其「乞丐命、富貴相」的市場價值。



戴正一班長以黑斑病病徵向學員說明防風網設施的隔絕效果



潘連進班長展示棚架設施吊果梗方式



農委會李政鋗技正蒞場說明宣導

推動學生農業職涯探索

文／張芯瑜
圖／陳俊吉

為協助農工職校青年學子驗證所學，並瞭解未來農業職場應具備能力，本場執行農委會推動高級農工職業專科學校學生職涯探索計畫，特與國立佳冬高級農業職業學校(以下簡稱佳冬高農)合作，於5月18日假該校舉辦說明會，6月14～16日隨即開辦熱帶果樹班訓練課程，參訓學生將於暑假期間媒合至見習農場，實際體驗農場經營管理，了解農業職場實際環境及規劃從農的方向與目標。

目前本場開辦的熱帶果樹班除安排本場研究人員授課外，特別邀請轄區內專案青年農民蔡協良及羅秉諺，分享蓮霧及瓜果類栽培的從農經驗，希望2位學長的現身說法，啟發學弟妹日後從農意願。課程內容兼顧理論與實務，還安排1天見習農場觀摩，讓學生能夠立即學以致用，並驗證課堂所學。

農工職校學生將於暑期期間進行職涯探索，以驗證其所學並獲得農業實務經驗，達到學用合一的目標，同時希冀透過青年的創造力，以促進農產業活化與農村永續發展。

第3屆百大青農羅秉諺先生分享瓜果類作物栽培經驗



「不一樣生態農場」場主介紹新興果樹—黃金果的生育特性。

「江夏有機農場」黃克賢場主示範有機香採收情形。

職涯探索課程於佳冬農校園藝科上課情形

食農教育

學童體驗 稻穀變身秀

文／吳倩芳、張芳瑜
圖／陳佳馨



張芳瑜助理研員講解稻穀變白米的碾米過程

老師，糙米有「樹」的味道！高雄市大寮區大寮國民小學6月21日83位師生在教務主任余金燕主任帶領下，到本場進行食農教育，實地體驗一下稻穀變身秀—碾米過程體驗。

為提升國產米食消費，促進地產地消，農糧署以「認識在地糧食、促進地產地消」為主軸，推動「食米養成教育推廣計畫」，整合政府、社區等各界資源，輔導學校及相關民間團體，共同營造食米教育養成環境，運用教育課程使學童認識在地糧食、米食營養均衡及食品安全等食育知識，進而改變學童飲食習慣，以紮根米食教育，提振國產米食消費。

學童們在學校的營養午餐及家裡，都只能看到、吃到白(或糙)米飯。田裏收割回來的稻穀怎麼變成白米呢？這是在課本上沒辦法看清楚也摸不到的。於是，本場研究人員利用輕鬆活潑及實際操作的方式讓學童們了解，從餐桌到農場，需要幾個步驟才能讓稻穀變白米？每個步驟有什麼不同？讓學童們實際體驗一下稻穀變身秀；並向他們介紹農業改良場的農業資源。

學童們到碾米室看到大袋的稻穀時，都露出驚訝的表情，作物改良課張芳瑜助理研究員先跟學童們介紹，稻穀從收割、脫粒後還須經過烘乾的過程，才能送到碾米室進行碾米。利用機器的實際操作來介紹稻穀送入碾穀機後須經過2次的脫衣(碾糙、碾白)及色彩選別(去除未熟或顏色不一樣的米)，才能從金黃的稻穀搖身一變，成為一粒粒白皙具透明感的白米。講解完後，讓學童們親自將稻穀放入碾穀機內，再依過程順序讓學童們摸摸、聞聞剛碾製的糙米及白米，於是糙米有「米香」、「樹」的味道，白米有「芋頭」味、甚至說有「兔子飼料」味道的各種形容詞都出籠了；並請學童們仔細觀察糙米與白米不同的地方—糙米有胚芽而白米沒有。結束前，更利用抽問方式來加深學童們的印象。

本場協助農糧署輔導轄區學校以「國產稻米」為主要素材，將農事體驗—碾米過程融入學習領域，小朋友的想像空間無限，藉由實際的觸摸觀察，更可以加深學習效果以拓展食農食米理念及達向下紮根的功效。



讓學童們實際摸一下稻穀



讓學童親手將稻穀送入碾穀機



經過2次脫衣及選別後，白米出來了。