



臺南區農情月刊

第361期

發行人：陳昱初 | 發行所：農業部臺南區農業改良場 | 總編輯：吳雅芳 | 主編：許涵鈞、李坤奕 | 地址：臺南市新化區牧場70號 | 電話：(06)5912901 | 傳真：(06)5912928
網址：https://www.tndais.gov.tw | 農友暨消費者服務專線：(06) 5912905 | GPN：2008500150 | 中華民國85年7月20日創刊 | 印刷所：農世股份有限公司 | 定價：10元

本期要目

中華民國115年七月十日出版

- 智慧管理×永續經營 青農培訓帶領農業升級
- 原力再現 115綱要推動共識會議暨部落參訪活動
- 「有機農業入門班」點亮阿里山部落綠色經濟
- 「化廢成金-設施小果番茄廢棄枝條現地處理觀摩會」活動紀實
- 香甜好滋味新選擇：甜糯玉米--顛覆口感的餐桌新寵

國內郵資已付
新營郵局
新化支局
許可證
新營字第56號
新營雜字第17號

雜誌

智慧管理×永續經營 青農培訓帶領農業升級

為了協助農民應對氣候變遷並提升農場經營效率，本場舉辦了一系列專業且實用的青農培訓課程。這一系列課程不僅結合理論政策與地方實務，更導入了先進的數位管理工具，帶領農民踏出智慧農業的第一步。

在斗南鎮精米工場舉辦的水稻ESG課程，第一節課由農業部永續利用司永續發展科杜啟華科長主講，指出全球暖化與極端氣候對我國農業生產、水產養殖及畜牧業造成產量下降與生理障礙等嚴峻挑戰。農業部以災前預警、災中支持、災後恢復，建構韌性永續農業、擴大農業保險、推動自然碳匯與生物多樣性，並設立「農業永續ESG STORE」媒合平台，開創「永續農業」、「碳匯保育」及「農村文化」三大類型專案，引領企業資本挹注農業永續轉型。第二節課則由斗南鎮農會張耀裕秘書分享實務經驗，針對有機農業面臨的人工除草與缺工困境，農業經營專區導入「紙蓆插秧技術」，該技術利用天然可分解紙蓆覆蓋土壤表面阻隔光照，在秧苗建立關鍵期有效抑制雜草。實務上雖增加紙蓆與機具成本，但能大幅節省除草勞力、穩定栽培管理品質，同時兼具節水與友善環境效益。

下一堂課專為多元化田間生產管理設計的「農務e把抓」，是一套整合Web平台與智慧型手機App的數位工具。該系統主要在解決務農過程中常見的分散耕地管理不易、紙本紀錄易破損、缺乏進階產銷分析

等痛點。透過雲端與行動化技術，系統提供最便利的耕地管理工具，不僅能以視覺化地圖圈選耕地、快搜地號並進行快速導航，更支援GPS、QR Code、NFC Tag等三種實地識別方式以加強作業稽核。在生產管理方面，小農或大型農企可透過App隨時隨地記錄田間作業，擬定排程並進行產能預估。此外，系統更能無縫介接產銷履歷 (TAP) 與臺灣有機農業資訊網，開通碳足跡盤查等政策支援，大幅降低農友登打資料的行政成本。

同為實用數位管理工具的「農來記」系統課程專門為農民與農企業設計，是一套由農業部農糧署推動、凌誠科技開發的專業智慧型農業記帳管理工具。該系統核心在於協助解決傳統農業記帳所面臨的農資項目繁雜、分散耕地難以拆分成本、自家工時與雇工難以計算以及缺乏即時收益分析等實務困境，透過最新導入的「農來記2.0」服務，農友可以一站式在單筆記帳中同時完成帳務、客戶關係與商品庫存的紀錄。系統具備極高的

彈性，允許使用者自行定義收入與支出科目、訂選主要作物，並提供地號快選功能以精確圈選和管理耕地。此外，該系統採用跨平台技術，無論是手機行動版或網頁電腦版均能隨時隨地同步操作，並能將數據轉化為豐富的視覺化圖形報表，即時進行銷售損益、年度損益、以及多帳本間的收支比較，進而幫助農場從傳統的流水帳升級為經營專業化，留下真正能輔助未來排程與營利決策的寶貴資料。



↑「農業部的ESG視角：從淨零到永續」，圖為講師解說農業永續ESG五大原則。(講師：農業部永續利用司永續發展科杜啟華科長)



↑「斗南專區執行紙蓆水稻插秧之經驗分享」，圖為講師向學員展示紙蓆插秧示範影片。(講師：斗南鎮農會張耀裕秘書)



↑本次農務e把抓系統介紹課程由臺南場許華芳副研究員主辦，許副研究員於現場調查是否有青農使用農務e把抓軟體的情況



↑講師解說使用農務e把抓紀錄碳足跡的應用。(講師：凌誠科技股份有限公司黃彥豪先生)

最後以「創業的第一堂財務課」課程收尾，由第34屆十大神農蔡英地分享有關財務的三大部分，先是透過理解固定成本及變動成本的結構，藉由成本與收益算出損益平衡點，提醒農友需要隨著不同創業階段調整成本結構，再透過指導如何預估現金流。最後將用講師自身所記的流水帳，以Excel或其他記帳程式進行費用分析，才能真正找到管理與調整的方向。

這一系列從永續ESG政策、創新耕作技術到智慧化數位管理系統的豐富課程，吸引了不少學員前來參與。不論是農民、農會、公所相關人員在課堂上都專注聆聽、積極參與實際操作演練，並與講師們進行熱烈的現場問答交流。學員表示這系列課程不僅開闊了農業經營的眼界，更獲得了實用的管理利器，確實頗有收穫。【文/許華芳 圖/王柏堯、鄭羽茜、吳佳柔】



↑本次農來記系統由凌誠科技股份有限公司蔡佳穎講師進行系統介紹及操作，圖為講師分析農民在傳統記帳方式遇到的困難



↑助理講師黃彥豪先生教導農友如何註冊及操作農來記軟體



↑本次創業的第一堂財務課由第34屆全國十大神農蔡英地講師進行授課講解



↑講師蔡英地先生教導農友如何分析成本結構

原力再現 115綱要推動共識會議暨部落參訪活動

花蓮區農業改良場於7月2至3日假本場及轄區茶山與新美部落辦理原力再現115綱要推動共識會議暨部落參訪活動，各改良場試所相關原力計畫研究人員均與會交流。首先7月2日上午為「原力再現—原鄉生態農業技術擴散」綱要計畫115年度期中審查會議，由相關原力計畫研究人員報告期中成果，下午綱要推動共識會議，由花蓮場宣大平副場長及本場王裕權副場長開場致詞後，邀請中國生產力中心楊超維協理分享「大學USR與原鄉產業發展共創策略」及曾任國立屏東大學副教授、原住民族教育研究中心主任林春鳳老師主講「原住民族特色農業之政策願景與跨部會合作路徑」，與改良場試所研究人員交流討論，並請計畫審查委員伴陪專家擔任與談，包含蔡必焜教授、鄔家琪副教授、陳文華教授、洪進雄教授及李玲玲教授在各子項方面提供相關經驗分享與意見交流討論，為後續原力計畫提供精進方向參考。

7月3日由本場協助安排茶山及新美部落參訪本場相關研究及輔導成果，並體驗鄒族相關文化傳統，當日先至茶山雜糧產銷班，由花蓮場楊大吉場長開場說明參訪目的並勉勵研究同仁，接續由本場黃涵靈助理研究員與產銷班安班長說明宿根薏仁栽培及薏仁碾製良率改善的成果，並介紹產銷班相關產品。還有本場胡維昭助理研究員也講述黃花石斛蘭的推廣研究成果。另請部落導覽人員帶各改良場試所研究人員體驗鄒族文化，有月桃烏笛、射箭打獵、手搗麻糬、涼亭文化…等，午餐則享用部落田媽媽餐廳的特色風味餐。下午前進至新美部落參訪鵲豆、赤小豆、小米等傳統作物保種園，並由本場楊颺助理研究員解說鄒族神花金草蘭復育成果後，結束一天的參訪行程，讓大家都滿載而歸，也期待明年其他部落再相見！【文圖/陳勵勤】



115綱要推動共識會議



↑本場楊颺助理研究員解說鄒族神花金草蘭復育成果



↑本場胡維昭助理研究員講述黃花石斛蘭的推廣研究成果



↑花蓮場楊大吉場長開場說明參訪目的



↑茶山雜糧產銷班參訪



↑手搗麻糬體驗

「有機農業入門班」點亮 阿里山部落綠色經濟



↑ 阿里山鄉農會巫淑蘭總幹事開訓勉勵



115年行動學堂-有機農業入門班熱鬧開場



↑ 學員們沉浸式體驗綠療育栽培中



↑ 黃圓滿老師展示豆菜類種子保存資材



↑ 學員屏氣凝神，專注地播種

為推動部落永續農業發展、消弭偏鄉進修資源不足的落差，本場今年度精心規劃「分群分級行動學堂-有機農業入門班」，特別針對阿里山鄉原民農友的需求量身打造專屬課程。本場集結了陣容堅強的專家師資群親自上山，於6月22日至24日在阿里山鄉農會推廣部，與堅持友善栽培的在地青農及族人齊聚一堂。透過為期三天理論與實作並重的精實教學，全面展開有機栽培、地力培育與植物保護的核心技術，全面激發原鄉農業的綠色研發量能。

本次行動學堂每日教學依據核心主題，規劃三大內容，包括第一天的「原鄉特色蔬果與花卉管理」，由陳曉菁副研究員打頭陣，傳授有機果品的加工與加值利用，為原鄉農產品尋找二級產業新出路。接續由本場楊颺助理研究員與胡唯昭助理研究員共同主持，帶領學員了解黃花石斛的栽培與利用、並透過實際操作實生苗綠栽培體驗走，入綠色照護的世界，體驗植物療癒人心的力量。下午的原鄉常見豆菜類繁殖與種豆保存技術以及原鄉瓜果類有機栽培技術，由黃圓滿研究員如數家珍地介紹適合高山環境有機栽培的豆菜瓜果品項、並指導農友田間栽培管理與保種技術，更精心準備了豆菜類種子、保存資材，以及豆菜瓜果穴盤苗供試種，學員們無不躍躍欲試。

第二天的課程著重於有機農業落地實施，首先由潘佳辰副研究員主講有機堆肥與栽培介質管理，探討有機堆肥製作、應用及栽培介質管理，並在陣容堅強的助教群協助下，現場操作完整的育苗流程，以確保學員未來有機種苗能自給自足。下午由江汶錦助理研究員的植物營養與有機質肥料概論開場，由植物營養學切入，教導農友如何正確施用有機質肥料，並精心整理常見的有機肥料誤區，以專業的角度破解錯誤的認知，引發學員們熱烈回響。最後由黃瑞彰分場長講授學員們非常關注的微生物肥料與有益菌相關應用，並帶領學員現場進行有機液肥製作，提升農友土壤管理的即戰力。

最後一天的課程內容包羅萬象，由陳國憲副研究員的雜糧有機栽培技術概論開場，講授豐富多元的雜糧作物栽培技術及產



↑ 黃瑞彰分場長介紹液肥製作配方



↑ 茶改場潘韋成老師專業茶香品評教學



↑ 現場體驗茶葉香氣的療癒效果



↑ 郭明池老師教學員製作友善防治資材

業資訊，提供學員們生產佈局資訊。接續課程為本場首次跨單位邀請茶及飲料作物改良場潘韋成副研究員（股長）主講茶葉療癒體驗與應用，專業領導農友應用臺灣特色茶風味輪及手持霧化噴瓶，如何將五感體驗融入阿里山最重要的茶產業。課程的尾聲針對有機栽培農友最頭痛的病蟲害防護，由郭明池助理研究員主講「友善防治資材概論與作物病蟲害辨識及防治」，隨後進入壓軸實作課，由郭明池助理研究員與林語貞小姐帶領學員認識與配置友善資材，讓農友當場學會調配天然防護藥劑。

期盼透過一年一度的行動學堂，將正確、即時的關鍵技術及產業資訊直接帶入部落，陪伴原民農友發展部落特色有機友善農業，為阿里山帶來兼顧生態與經濟的綠色契機。

【文圖/王柏蓉】

「化廢成金-設施小果番茄廢棄枝條現地處理觀摩會」活動紀實

為推動農業資源循環再利用、落實永續農業發展，本場於7月13日在嘉義縣太保市舉辦「循環場域示範觀摩會」，由陳昱初場長、太保市農會黃靜玉總幹事共同主持，吸引71位農友參與，實地見證小果番茄廢棄枝條轉化為再生資材的具體成果。觀摩會中，劉依昌助理研究員說明計畫執行成效，番茄枝條現地進行粉碎、淹水後，讓枝條分解後種植香瓜，種植前不撒布有機質及基肥，但後續植株生育不受影響、結果正常，顯示番茄枝條現地處理不僅不會影響後期作物生育，並可提供後續作物生長所需養分，尚可節省農民處理殘體費用，減少二氧化碳排放。

郭明池助理研究員分享設施瓜果病蟲害管理及安全用藥，精闢簡要說明，提高農民增加藥物防治認知。隨後由林經緯助理研究員介紹番茄殘體分解過程中所需配合土壤管理，如果只

是將番茄枝條放置畦面，枝條不會自然分解。需將番茄殘體拌入土中，並提供適當水分，提高土壤通氣可提高分解速率。此外，將枝條盡量粉碎，或是添加有益微生物均能增加粉碎效率。

最後呂佳達農友帶領農民參觀香瓜示範田區，現場香瓜植株生育良好，結果累累，再次驗證番茄殘體現地處理的可行性。本次活動交流熱烈，農友普遍肯定循環農業的發展方向，期盼未來能進一步研發小果番茄廢棄枝條處理技術，協助農民減廢增效，邁向農業淨零與永續經營。

【文圖/劉依昌】



↑呂佳達農友與農民分享枝條粉碎後香瓜管理經驗



↑本次觀摩會由陳昱初場長與太保市農會黃靜玉總幹事共同主持



↑郭明池助理研究員向農民介紹設施瓜果安全用藥



↑林經緯助理研究員與農民分享番茄殘體分解管理技術

香甜好滋味新選擇

甜糯玉米--顛覆口感的餐桌新寵

隨著消費者對食材口感與風味的要求日益多元，臺灣鮮食玉米市場正迎來一場百花齊放的口感革命。不論是主打鮮甜細緻的「甜玉米」，或是質地黏糯、富有獨特嚼勁的「糯玉米」，皆在市場各具風采。為了突破傳統品種的單一風味，近年來市場上迎來一種口感獨特，結合甜玉米與糯玉米優點的「甜糯玉米」，正以其「既甜又糯」的雙重驚喜，迅速成為現代家庭餐桌上的新寵。

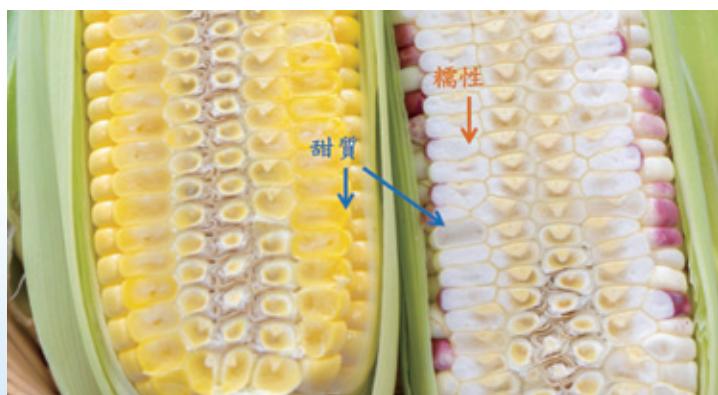
糯玉米軟糯香甜的特性都得歸功於育種技術的精進，使同一個果穗上同時隨機排列著「甜質」與「糯質」籽粒，因此能在一穗之中讓消費者每一口都能體驗到甜玉米的清甜與糯玉米的Q彈，口感層次更加豐富。目前臺灣市場廣受歡迎的甜糯玉米，依據籽粒顏色主要可分為兩大明星系列：「彩虹系列」以

及「紫黑系列」。前者以籽粒排列為紫紅與白色相嵌、苞葉翠綠、皮薄、口感糯香Q甜聞名，後者則是注重花青素營養的消費者首選。

為了讓消費者能挑選到優質的甜糯玉米，建議首選外觀上苞葉翠綠且無蟲孔痕跡的果穗，若苞葉枯白則代表水分已流失且不夠新鮮。此外，籽粒飽滿充實且頂端仍無凹陷、果穗頂端按壓下富有彈性以及籽粒具亮澤度者為佳。選購後若未立即烹煮，可簡單剝除外不潔淨的苞葉後，以塑膠袋密封，盡速置於冰箱冷藏，可保鮮3~7日。

【文圖/林佳慧】

→甜玉米(左)的籽粒富含糖分，僅含少量澱粉，因此籽粒胚乳呈透明狀；甜糯玉米(右)籽粒同時有富含糯性澱粉、籽粒胚乳呈乳白色的糯性籽粒，以及甜質籽粒



↑甜糯玉米成熟度由左至右遞減，成熟果穗籽粒飽滿、顏色越充足。隨著成熟度增加，糯性澱粉含量逐漸增加，可增加Q度