臺南區農情月刊 第364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

中華民國115年十月十日出版

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

本期要目

- 第八屆百大青農表揚典禮 雲嘉南23位農業菁英榮登金榜
- 守護臺灣優良花生品種 落花生種子輸出管理10月1日正式上路
- 秋分後日夜溫差大，臺南農改場提醒農友注意露菌病防治
- 從精準栽培邁向產業升級 本場辦理「文旦栽培技術管理進階班」扎根果園韌性管理

第八屆百大青農表揚典禮 雲嘉南23位農業菁英榮登金榜

農業部於9月30日舉行「第八屆百大青農表揚典禮」，全國共選拔出106位優秀青年農民。本場積極輔導與推薦之青年農民表現極為亮眼，共有個人組20位、團體組1組3位，合計23位青年農業菁英榮登金榜。典禮現場洋溢豐收與傳承的喜悅，農業部陳駿季部長親臨嘉勉，期許獲選青農作為引領臺灣農業創新與轉型的標竿，進一步帶動產銷鏈結與聚落共榮；本場陳昱初場長亦率團隊親臨會場祝賀，盛讚雲嘉南獲獎青農在智慧農業、低碳循環、冷鏈加值、品牌行銷及地方創生等多元領域的深耕與突破，展現南臺灣農業堅實的產業韌性與永續動能。

本屆雲嘉南地區獲獎青農之產業經營範疇遍及大宗蔬菜、特用雜糧、精緻果樹、花卉育種及米穀加工等。青年農民不再侷限於傳統的一級生產模式，而是靈活運用現代化企業管理、數位感測、無人植保機、節水灌溉、低碳循環及冷鏈物流技術，並結合食農教育與品牌直營，成功串聯上下游供應鏈與在地聚落，成為臺灣農業轉型升級的中流砥柱。

本場轄區第八屆百大青農獲選名單與優異事蹟

雲林縣獲獎青農（個人組11位、團體組1組3位）



邱茗莊 大豆、毛豆：現任元長鄉雜糧產銷班第29班班長，整合契作生產、機械代耕、乾燥調製、分級選別及市場通路，經營規模由111年18公頃大幅拓展至114年250公頃，契作農友逾200位，並成功鏈結全家便利商店、無印良品與摩斯漢堡等全國大型通路推廣國產豆製品。



陳彥廷 全品項蔬菜含截切蔬菜、菇類：現任雲林縣青農聯誼會副會長、子茂果菜生產合作社特助，推動契作冷鏈物流、食品安全驗證與數位化ERP管理，導入微氣象站、生產預測及影像辨識技術，以ISO22000、產銷履歷建立穩定B2B供應鏈，供應國軍副食、學校團膳與超商鮮食。



黃威迪 高麗菜、白蘿蔔：擔任保證責任雲林縣北港農產生產合作社監事會主席，建立採收、集貨、分級、冷藏至通路的一貫化供應體系，導入智慧農業、節水灌溉與ESG循環農業技術，並投入液態氮冷凍高麗菜研發，開創國產蔬菜外銷與加工新商機。



李首清 落花生：莉桐合作農場第三代場長暨泳泳農糧有限公司執行長，導入ISO22000、HACCP及產銷履歷，建置濕花生莢集中機械乾燥制度，整合脫殼、色選、冷藏至加工之一條龍模式，創立「花生好事情」品牌提升國產花生價值。



陳駿朋 蝴蝶蘭：松暐蘭業股份有限公司執行長、台灣蘭花產銷發展協會理事及大埤鄉青農聯誼會副會長，以企業化思維導入智慧環控與數據管理，持續建置節能溫室與契作體系，並積極推展食農教育與國際蘭花產業交流。



林昌達 小黃瓜、牛番茄：創立「二葉幸福農園」，將生技專業融入農業數據化管理，建置自動施肥噴霧、清洗分級、節水灌溉與冷藏系統，利用微生物菌與無毒資材降低生產成本，並以產銷班長身分帶動資材共購與技術共享。



呂沛穎 柳丁、文旦、茂谷、葡萄柚：結合省力機械、微氣象站與無人機技術打造柑橘智慧農業示範場域，落實合理化施肥、精準用藥與產銷履歷，並與無印良品、新北市農會及外銷通路合作，推展品牌行銷與食農教育。



周進源 馬鈴薯：保證責任雲林縣洋泉果菜生產合作社執行長，秉持「品質、安全、永續、共好」精神，由個人耕作拓展為現代化合作社，全面導入機械化田間作業、精準施肥、產銷履歷與安全用藥，建立具備高度競爭力的國產馬鈴薯產業鏈。



吳睿娟 網紋洋香瓜：臺大園藝碩士，深耕溫室洋香瓜精緻栽培逾十五年，產品以高品質宅配直銷為主，並長期透過自媒體推廣食農教育；與臺北法朋烘焙甜點坊等知名烘焙品牌深度合作，成為全臺對接頂級甜點名店的重要代表農場。



吳學展 落花生、小番茄、蒜頭：創立「鹿窯農場」，採友善農法耕作並循環利用沼渣沼液，發揮烘焙專業將自產小麥研磨柴燒製作原型麵包；將廢棄校舍活化為「雜糧小學」，建構生產、加工、體驗之六級化休閒農業模式。



蔡鎮遠 蝴蝶蘭：畢業於嘉義大學園藝學系，慶豐蘭園第二代接班人，將傳統蘭園經驗式管理升級為溫濕度感測、環境監控、遠端環控與數據化生產制度，落實分階段標準化栽培作業，並持續優化冷鏈物流以因應極端氣候。



莊雅琴團隊 由左至右，莊雅琴 (斗南鎮)、許朝勝 (大埤鄉)、高聖峰 (古坑鄉)，水稻：整合水稻一級生產、二級米穀加工與三級行銷通路，落實低碳稻作、產銷履歷與食品安全認證，開發多元米製加工品，並藉由食農體驗與品牌故事帶動在地米食文化傳播。

嘉義縣獲獎青農 (個人組4位)



曾穎榆 葉萵苣：以制度化、效率化及企業化為核心推動四大轉型，直接對接金色三麥、漢來美食、家樂福等大型餐飲量販通路；引進荷蘭MGS自動化生產系統，整合ERP與BI數據分析，建立育苗至出貨一體化之現代智慧農企業模式。



李清源 食用玉米：秉持「農食安心，身土不二」精神經營「遇米甜」品牌，取得有機與產銷履歷雙認證，運用多品種排程穩定週年供貨；自行擴培微生物菌、自製LED趨光捕蟲與沼渣沼液循環利用，並連任兩屆新港鄉青農分會會長熱心公益。



嚴佳祥 稻米/乾穀：創立「榮苗米」品牌，建構稻米生產、加工、行銷及農機代耕一條龍體系，導入無人植保機、智慧路徑規劃、緩效肥料與稻草分解菌推展低碳農業；擔任民雄青農聯誼會會長，創立「婦酬者聯盟」支持女性青農共學交流。



陳江良 蝴蝶蘭：創立「樂禾蘭業」，累積育出48個自有品種並與嘉義大學技轉合作，首創「臺灣育苗、異地開花」供應模式外銷美、加、日及東南亞；場區導入底部給水施肥、介質監測與冷鏈預冷等智慧化環控設備，並提供大專院校專業實習場域。



臺南市獲獎青農 (個人組5位)



張玥騰 白甘蔗、芒果：全職務農十五載，擔任「黑糖農莊」製糖師，蔗田堅持不使用除草劑，堅守古法柴燒工藝，將傳統製糖結合文化導覽、食農教育與青年培力，曾獲選農業青年大使，實踐農村文化傳承與地方創生。



李明彥 文旦、白柚、西施柚、紅文旦：經營「汽球彥文旦果園」，為麻豆地區經營規模最大的個體農戶，全園取得產銷履歷認證；導入機械化與半自動化採收分級包裝作業，落實友善耕作，並積極協助產區老農共同集貨行銷，帶動柚類產業傳承。



陳鵬羽 硬質玉米、釀酒高粱、胡麻、紅蘿蔔：創立黑芝麻品牌「芝己」，針對國內胡麻長期缺工與開裂問題，與本場合作四年參與品種選育試驗；建立共享農機代耕、品質溢價契作與冷鏈倉儲機制，將機械化技術效益擴散至周邊農友聚落。



曾耀彬 大豆、水稻：返鄉接掌傳承三代之「弘昌碾米工廠」，導入科技管理思維推動數位轉型，跨域合作產官學研推動集團契作產區；現任下營營墘休閒農業區常務監事，輔導休閒區內4個營運主體全數通過「特色農業旅遊場域」認證。



陳冠彣 高麗菜、落花生、硬質玉米、長糯米、芋頭：擔任「善糧不二」執行長、善良如水雜糧生產合作社理事主席及麻豆區雜糧產銷班班長，成立「善糧小牛墟農事服務團」提供代耕，經營臺南唯一大面積落花生集團產區，並開辦特色市集串聯青老農共榮。

【文圖/編撰自農業部新聞稿】

守護臺灣優良花生品種
落花生種子輸出管理10月1日正式上路



為守護我國長期累積的落花生育種成果、維護農民權益及產業競爭力，農業部公告修正「限制輸出之植物種苗貨品品項」，將供種用的帶殼及去殼花生種子納入輸出管理。新制上路後，相關種子出口須依規定取得農業部同意文件，藉由輸出管理降低優良品種及種原外流風險，讓國內多年累積的育種成果持續為臺灣農業生產所用，維護產業及農民權益。

本次修正已於今年6月完成公告預告及意見徵詢程序，新增「帶殼花生，種子」及「去殼花生，種子」為限制輸出貨品。自10月1日起，出口人辦理前述供繁殖用途的落花生種子輸出時，應依規定取得農業部同意文件；一般食用及加工用途花生仍依現行貿易規定辦理。

農業部農糧署表示，臺灣落花生育種成果，是研究單位多年投入品種選育、試驗與推廣所累積的重要農業資產。國內已陸續育成多項兼具產量、品質及栽培適應性的優良品種，不僅支撐農民生產，也成為國產花生維持品質與市場競爭力的重要基礎。一個優良品種從選育、試驗到推廣生產，往往歷經多年，背後凝聚研究人員與農民長期累積的技術與經驗。隨著國際種原流通及農產品貿易日益頻繁，對具繁殖用途的優良種原建立適當輸出管理，有助降低品種外流後於海外繁殖利用的風險，也能讓育種成果優先回饋國內生產，持續轉化為農民提升產量、品質及市場競爭力的助力。

農糧署指出，優良品種是農業科技研發的重要成果，也是產業長期發展的根基。此次將落花生種子納入輸出管理，是我國強化重要農業種原保護的重要一步，未來將持續投入新品種研發及優良品種推廣，讓臺灣育種成果在產地發揮更大價值，以確保農民收益與維護國產花生產業發展。

【文圖/摘錄自農糧署新聞稿】

秋分後日夜溫差大，提醒農友注意露菌病防治

秋分過後，天氣概況早晚溫差漸大，易起霧或造成露水凝結，這個時期要注意露菌病的預防，此病害在春、秋兩季氣候轉換之際較易發生，常受此病害感染的作物有瓜類、豆科、蔥科、九層塔、玉米、十字花科蔬菜、萵苣等葉菜類，提醒農友注意防治。

露菌病病原菌由葉下表皮入侵，在葉表形成黃化褪色斑，發病初期葉面可見黃色小斑點，然後逐漸擴大，形成被葉脈限制、多角形褐色病斑，在瓜類尤其明顯，嚴重會使葉片乾枯。若感染葉菜類之莖、花梗或果莢時，呈現膨脹之病徵。濕度大時於葉背形成灰褐色黴狀物，晨間露水可使病害傳播，因此夜間盡可能降低田間及設施內濕度，改善通風，修剪下位葉，或於下期作擴大行株距，有利於病害的管理。



↑九層塔露菌病葉背有明顯灰白色黴狀物病兆



→九層塔露菌病在葉面會顯示淡黃色病徵

露菌病防治方法如下：(1) 保持良好通風環境，避免莖葉過於茂密，降低濕度。(2) 尚未發病時可施用中性化亞磷酸800～1,000倍稀釋液 (依商品標示)，每7天葉面噴施一次，連續施用3次，有助提升植株對疫病、露菌病及白粉病等病害的抵抗力。(3) 發病初期可施用油劑類資材防治，如農用之柑橘精油、葵無露、窄域油等，稀釋300～500倍噴施全株，原理為包覆整個葉面，隔絕空氣和病原菌的接觸，同時可防治小型害蟲如薊馬、蚜蟲等，同樣每週施用1次，連續3次，注意需於清晨或傍晚氣溫較低時施用。(4) 依照作物登記藥劑用藥，防治時應注意均勻噴施藥劑於葉片兩面。

防治藥劑請參考「植物保護資訊系統」(https://otserv2.acri.gov.tw/PPM/)，於搜尋欄位中搜尋您的作物種類，再點入「病害」標籤中查詢該作物可用的藥劑，避免使用到未登記藥劑而藥檢不合格。用藥時應依標示使用，並嚴格遵守安全採收期，農友若有用藥等相關問題可與本場植物保護研究室聯絡。【文圖/蔡小涵】

植物保護資訊系統



↑大豆露菌病初期病徵



↑甜瓜露菌病病徵，有明顯的角斑



↑萵苣露菌病葉面淡黃色病徵



蔥露菌病病徵，露菌病在平行葉脈的作物上則不會顯現角斑的形狀

從精準栽培邁向產業升級

本場辦理「文旦栽培技術管理進階班」扎根果園韌性管理

為精進文旦果農田間栽培技術，厚植果園面對極端氣候的調適韌性，並促進在地產業鏈智慧升級，本場於農民學院開辦為期三天的「文旦栽培技術管理進階選修班」，日前於10月2日圓滿結訓。本梯次參訓學員高度集中，來自臺南麻豆及雲林斗六兩大文旦核心產區之專業柚農即占八成以上。與會學員不僅帶著豐富的田間實務經驗前來交流切磋，更展現強烈學習動能，充分展現產區農友精益求精、凝聚共識以全面提升果品品質的決心。

理論扎實與氣候韌性並重 全面建構果園防災與根域管理

本次進階課程規劃兼具前瞻視野與實用深度，首重科學化栽培基礎之深化。課程由本場專家深入剖析國內外文旦產業發展現況、市場供需趨勢與多樣化柚類品種特性，並針對果園土壤肥力診斷、合理化施肥策略及病蟲害精準診斷與綜合管理(IPM)進行系統性講授。因應近年極端氣候事件頻仍對果樹生理帶來的衝擊，課程特別導入農業氣象資訊判讀與氣象災害防範對策，協助農友建立主動避災防減災機制。

此外，專題講座特邀國立嘉義大學園藝學系江一蘆老師蒞臨講授，深入淺出剖析「果樹樹勢恢復與根域微環境管理」。江老師詳細解析土壤通氣性、根系生長週期與養水分吸收之動態平衡，指導學員如何在果實採收後及逆境過後迅速誘導新根萌發、強健樹體結構，為提升植株抗逆力與次年穩定著果奠定最穩固的生理基石。

田間實務貫徹枝梢修剪 導入省工機具守護農民職安

為跳脫傳統單向課堂講授模式，第二日課程將核心技術直接延伸至產地第一線。由本場研究人員講授「枝梢管理與修剪實務應用」之學理基礎後，隨即移師麻豆文旦產區示範果園進行現地教學。專家團隊針對文旦不同樹齡、樹勢強弱進行「以光引枝、開張樹冠、促發健壯結果母枝」之立體修剪手法實務示範，並引導學員分組操作與討論，深入探討因地制宜之整枝關鍵，確保植株內部通風透光，兼顧外觀果皮細緻度與內部果肉風味。

同時，為因應農村高齡化與勞動力短缺挑戰，課程特別結合農業部推動之農業職業安全衛生政策，傳授農事作業人因工程與職業傷害預防觀念，並現場示範省工、省力之高效農業機械研發成果，鼓勵農友善用現代化修剪工具與動力機具，降低田間勞動強度並大幅提升作業效能。



本場黃惠琳秘書及陳昱初場長與本班開訓&結訓

實地觀摩標竿友善果園 串接智慧冷鏈與六級化產業鏈

第三日之產業觀摩行程直擊產銷體系第一線，帶領學員前往產地具代表性之典範場域交流。首站走訪第一屆「永續善農獎(IPM Award)」現場操作組得主李佳翰先生所經營之「5012柚意思文旦果園」。李園主大方公開其長年落實有害生物整合管理(IPM)、草生栽培固碳保濕及維持優良樹勢的實作秘訣；並分享如何跳脫傳統單一鮮果批發思維，開拓文旦加工副產物研發、食農教育推廣及農業休閒體驗等多元六級化營運模式，展現新世代農民的品牌經營軟實力。

隨後，學員前往「麻豆區農會文旦集貨包裝處理場(柚兒園)」，在農會孫慈敏總幹事親自引導解說下，實地參訪現代化文旦初級加工流程。學員親眼見證結合AI光波非破壞性檢測技術之智慧化選別分級系統，精準判讀果實糖度與重量，以及全果低溫冷鏈貯運體系之運作機制；中午更於農會「UR咖啡廳」品嚐由在地文旦研發之特色創意餐食，深刻體驗文旦產業從產地採收、加工冷鏈到餐桌休閒之多元加值魅力。

科學管理厚植產業根基 攜手農友共創永續藍圖

優質文旦的生產不僅仰賴農民長年辛勤積累之風土經驗，更是結合植物生理學、精準土壤肥培、智慧防災調適與現代化供應鏈管理的智慧結晶。本場期許全體參訓學員修畢本進階課程後，能將課堂所學之樹勢管理、枝梢修剪與友善防治技術靈活轉化為日常果園操作準則，並藉由觀摩標竿果園與智慧冷鏈選別流程，開拓經營視野、確立產銷定位。未來本場亦將持續扮演雲嘉南果樹產業堅實的研發與輔導後盾，與廣大柚農攜手邁向高品質、高韌性與永續發展的新里程。 【文圖/王柏蓉】



本場張汶肇副研究員剖析文旦產業及柚類品種特性



國立嘉義大學園藝學系江一蘆副教授用苗木向學員說明根域管理注意事項



本場前秘書鄭安秀暢談柑橘類病害生態



本場潘佳辰副研究員講解土壤管理及合理化施肥



本場陳盈丞副研究員的蟲害課程與學員熱烈交流問答



本場王志瑋展示的農機研發成果讓學員們眼睛一亮