



台南區農情月刊

第124期

發行人：黃山內 / 發行所：行政院農業委員會台南區農業改良場 / 總編輯：李月實 / 主編：黃惠琳 / 地址：台南縣新化鎮牧場70號 / 電話：(06)5912901 / 傳真：(06)5912928
網址：http://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：三智印刷所 / 工本費：5元

本期要目

中華民國九十五年十月十日出版

- 洋香瓜品牌新星 北極星
- 本場農業快訊
- 檬果栽培區薊馬密度偏高、請農友注意加強防治
- 國產優質文旦柚成熟了，味美又多汁！
- 一柚多吃，健康柚更多！
- 荖桐鄉農會吉欣鮮楊桃通過品牌評鑑
- 雲嘉南當令農特產，台南航空站與消費者有約

國內郵資已付
新營郵局
新化支局
許可證
新營字第56號

雜誌

洋香瓜品牌新星 北極星

台南縣洋香瓜聯合運銷合作社通過品牌評鑑

台南縣洋香瓜聯合運銷合作社北極星品牌洋香瓜，於95年10月2日辦理品質認證現場評核工作，由嘉義大學呂明雄教授、桃園場鄭隨和場長、苗栗場侯鳳舞場長、台中場陳榮五場長、本場黃山內場長、農糧署李蒼郎組長、台北農產運銷公司溫建國副總及省農會鄭少岳課長擔任評審委員。評審項目包括田間作業、集貨場、包裝場、設備與設施，並抽測規格及品質是否符合標準。

台南縣洋香瓜聯合運銷合作社的洋香瓜向來以分級嚴謹著稱，在批發市場頗負盛名，加上合作社理事主席王楨傑先生年輕有活力，使得該社洋香瓜的運銷價格一直維持在水平之上。王楨傑先生並且在94年獲得「第一屆優質安全洋香瓜競賽」光面瓜組冠軍及網紋紅肉組季軍。此次為了申請品牌認證，合作社興建了新的集貨場，令人耳目一新，而田間管理更讓評審委員刮目相看。現場評核除了書面簡介、簡報說明外，產銷班班員並示範該社洋香瓜進出貨及分級包裝流程，呂明雄教授並指導應如何改進動線規劃，社員也覺得獲益良多。



▲北極星品牌禮盒及紙箱包裝

洋香瓜除了基本條件要有註冊商標、吉園圃認證，其他評審標準尚有：果實每粒重1100-1800公克，每箱6-9粒，甜度13度以上，適度成熟，果形完整豐滿，色澤鮮麗，果粒堅實，果面清潔，無斑點，無水傷，無病蟲害及其他傷害。北極星品牌洋香瓜果實美觀整齊，生產與運銷過程合乎標準，贏得評審委員一致的肯定，通過審核。

(文/黃惠琳 圖/黃鵬戎)



▲黃場長主持北極星品牌洋香瓜現場評核



▲評審委員赴田間視察生產管理情形



▲產銷班班員示範整個運銷處理流程

本場農業快訊

- 第四屆(2006年)全國稻米品質競賽9月18日於板橋市農會舉辦，評審結果後壁鄉黃崑濱農友栽培之台農71號獲得冠軍，亞軍為池上鄉台梗2號及竹塘鄉台梗9號，季軍為關山鎮台梗2號、新營市台南11號及太保鄉台梗2號，另取優勝4名含新港鄉，本區入選10名內計有4名。(嘉義分場)
- 2007台灣西瓜節第一次籌備會9月26日於雲林縣政府舉行，會中決議以雲林縣體育館為會場。本次活動增加西瓜烹調項目，委由台南市及雲林縣廚師公會辦理。(蔬菜研究室)
- 今年度種苗節於12月23日及24日在高雄國際花卉市場舉行，本場協助番茄主題區展示。(改良課)
- 本場依據種苗法接受農委會委任，負責執行洋桔梗及金魚草品種權申請時的檢定工作，洋桔梗已經正式檢定中，另「金魚草性狀檢定」表已公告中。(花卉研究室)
- 「台南地區作物合理化施肥講習會」10月份預定辦理4場，分別為10月13日六腳鄉農會、10月17日斗六市鄉農會、10月20日水上鄉農會、10月27日荊桐鄉農會。(土肥研究室)
- 9月份農糧署舉行研商農糧作物及有機農產品生產履歷輔導事宜會議，會中決議95年度新增制定TGAP品項，本場負責長期葉菜類、花生、甜玉米、有機長期葉菜類、有機花生、有機大豆TGAP的制定。(農經研究室)
- 自新港鄉採回番茄上銀葉粉蝨以20%亞滅培可溶性粉劑4000倍進行試驗。調查結果顯示，亞滅培處理者成蟲平均死亡率為95.5%，無施藥對照組成蟲平均死亡率為0%。(植保研究室)
- 第五梯次漂鳥營「琵琶營」活動將於10月31日 11月2日辦理。(推廣教育研究室)

檬果栽培區薊馬密度偏高、請農友注意加強防治

台南地區檬果採收後正值抽梢期，經調查發現檬果園薊馬密度明顯偏高，新芽極易受到危害，請農友加強防治，確保檬果葉片正常生長。

現今檬果園之薊馬多數為小黃薊馬(*Scirtothrips dorsalis*)，屬小型昆蟲，高溫時期其繁殖速度迅速，薊馬取食時便造成果實受害。小黃薊馬為銼吸式口器之昆蟲，蟲體極為細小狹長，通常長度僅1mm左右，農友常忽略它的存在。檬果正值抽梢期，薊馬會刺破幼嫩葉片表皮，吸取細胞內汁液，因而破壞表皮細胞。薊馬會集中於嫩葉葉脈處取食，密度高時

葉片葉脈呈褐色之疤痕，葉片皺縮變形，或呈葉梢枯萎，葉片外緣呈燒焦狀，向上捲起。

現在抽梢生長的檬果枝條多數均為明年開花的結果母枝，應注意新梢上病蟲害的防治。為有效防治薊馬，避免造成新葉受害，必須把握在新芽生長時防治，防治時應著重新葉部份，每隔5-7天連續施藥2-3次。農友們可參考植物保護手冊用藥，如48.34%丁基加保扶乳劑1,000倍、20%亞滅培水溶性粉劑4,000倍、9.6益達胺溶液3,000倍或2.8%賽洛寧乳劑4,000倍進行小黃薊馬之防治。

(文/圖 林明瑩)



▲ 檬果葉上之小黃薊馬



▲ 受小黃薊馬危害之檬果葉

國產優質文旦柚成熟了，味美又多汁！

炎熱的夏日即將過去，秋意日漸濃厚，又是文旦柚飄香的季節了！文旦柚以其甜酸適中的滋味與口感而廣受消費者的歡迎，是國人歡度中秋佳節時不可或缺的應景水果，送禮食用兩相宜，要品嚐國產優質營養、好吃的文旦柚，嚐鮮正是時候。

今年文旦柚開花期正常，果實生長期雨量充沛、日照充足，且生長日數夠，因此預期今年文旦柚品質更勝往年。一般文旦柚果實最適採收期通常於白露(9月8日)前一至二週左右，因農曆潤7月關係，白露距離中秋節(10月6日)時間較長，所以今年採後之文旦柚有更充足的時間進行「消水」，使糖度提高、風味及口感更佳。

文旦柚品質受植株樹齡大小及栽培管理之影響，果實品質差異較大，因此，消費者在選購文旦時，可先看果實形狀，以底寬而上尖，呈短三角形者品質為佳；且用手托托看頗有沉重感，重量約在400至600公克左右；果皮黃綠

色、光澤、皮薄、油胞細緻及無病蟲害，且果肉淡黃白色、無子、柔軟多汁甘甜、糖度達十度以上者品質最佳。

文旦柚含有高膳食纖維、豐富的維他命C及多種礦物質等營養素，是很好的健康食品，多多食用更可養顏美容助消化！同時消費者應打破文旦柚為中秋應景時令水果的觀念，在日常生活中也是不錯的選擇，請大家多享用國產美味又好吃文旦柚，營養又健康。



▲今年文旦柚的品質極佳

(文/圖 張汶肇)

一柚多吃 健康柚更多！

歡度中秋佳節不可少的應景水果，除了文旦柚之外，其實麻豆紅柚也是另一種不錯的選擇。麻豆紅柚的果實呈洋梨形，較一般文旦柚大且外皮較粗糙，成熟果皮呈黃綠至淡黃色，白色海綿層的中果皮為粉紅色，果肉鮮紅柔軟多汁，糖度8-11度，貯藏後品質更佳。目前栽種面積約二十餘公頃，早期因栽培不易而逐年被農家淘汰，但近幾年因年輕的農民加入研究與改良，故又重新成為麻豆鎮的特產，栽培面積持續增加中。

麻豆紅柚的採收期大約在「秋分」前後一星期左右，為品嚐的最佳時機。最近醫學界研究發現，紅柚果肉含有「皂素皂甙」，具有清除血液中膽固醇的作用，多吃可預防狹心症、心臟病的發生，果汁中又含豐富的維生素P及茄紅素，性質較溫和，多吃較不易引起腸胃不適。

麻豆紅柚的果實較大，作為加工材料也很

適合，而且整粒果實都可利用。綠色的外果皮可萃取精油，柚果精油含有十多種化合物，其中以檸檬精油含量最高，除了作為香料用，也可作為驅蟲劑及添加劑使用。肥厚的中果皮果囊可加工利用做成蜜餞柚皮糖。果肉除鮮食外

亦可加砂糖及蜂蜜熬煮成柚子醬，除了當成果醬塗抹麵包外，也可做成柚子茶飲用，獨特的風味一點都不輸韓國的柚子茶，經常飲用更有預防感冒、止咳化痰、幫助消化等功效。另外也可將果肉做成柚子餡，做成紅柚酥或是紅柚月餅。

麻豆紅柚整顆都

可利用，就連平常吃柚子丟掉的種子都可廢物利用做成觀賞盆栽。除了鮮食可吃到很多的高膳食纖維、豐富的維他命C及多種礦物質，做成加工產品也是美味又好吃，請大家多多食用，一柚多吃，營養柚更多。(文/圖 石郁琴)



▲麻豆紅柚可成成果醬、糕餅餡等用途

荊桐鄉農會吉欣鮮楊桃通過品牌評鑑

雲林縣荊桐鄉農會吉欣鮮品牌楊桃，於95年9月22日辦理品質認證現場評核工作，由台灣大學教授、嘉義大學呂明雄教授、桃園場鄭隨和場長、苗栗場侯鳳舞場長、本場黃山內場長、高雄場黃賢良場長、農糧署吳佩香技正、台北農產運銷公司黃木蘭課長及省農會鄭少岳課長擔任評審委員。評審項目包括田間作業、集貨場、包裝場、設備與設施，並抽測規格及品質是否符合標準。

品牌楊桃除了基本條件要有註冊商標、吉園圃認證，其他評審標準尚有：果實每粒重350公克以上，精品小包裝每箱3公斤、大包裝10公斤，甜度11度以上，成熟適度，果形及色澤優良，果面清潔，無碰傷，無腐爛，無病蟲害及其他傷害。吉欣鮮楊桃贏得評審委員一致的肯定，通過審核。

(文/黃惠琳 圖/黃鵬戎)



▲吉欣鮮品牌logo



▲黃場長主持吉欣鮮品牌楊桃現場評核



▲評審委員赴田間視察生產管理情形



▲評審委員在集貨場品嚐吉欣鮮楊桃，並討論評審結果

雲嘉南當令農特產 台南航空站與消費者有約

由本場及台南航空站共同策劃的台南區花藝、農業知識、農技及相關衍生產品服務區，10月1日正式與台南機場的旅客見面，除了往年的蘭花佈置外，今年更將雲嘉南地區的農特產品列為展示重點，每隔兩週更換主題產品，期望將台南區的國產優質農產品介紹給消費者。

展場規劃案中，本場負責時令農產品介紹，台灣蘭花產銷發展協會協助花藝設計佈置，台南航空站基於服務旅客及協助推廣台南區農業特色，提供置放場地。目前規劃每兩週更換時令農產主題，由10月初起分別是文旦、

菱角、木瓜、酪梨、毛豆、花生、柳橙等，除介紹相關知識及農技成果、果品及加工品實物，並製作農業成果及產品海報，提供相關資訊及服務專線，相信提高農業知識及產品能見度後，銷售成績也能同步提升。

(文/黃惠琳 圖/張汶肇)



▲配合季節製作農產品宣傳海報



▲台南機場候機室入口的農產品服務區，相當醒目



▲服務區中間擺設當令農產品及相關加工產品



▲現場提供產品介紹手冊及服務專線