



台南區農情月刊 第129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

中華民國九十六年三月十日出版

- 西瓜料理競賽及果雕競賽，歡迎來挑戰！
- 歡迎農漁民踴躍申請子女就學獎助學金
- 一期稻作進入分蘗期，請注意葉稻熱病及二化螟蟲的防治
- 椛果正值開花期，請果農注意椛果葉蟬及小黃薊馬之防治
- 椛果開花季節，請農友掌握炭疽病及白粉病的防治適期
- 台灣水果有GO讚，請優先消費國產水果
- 蔬果點心—冰脆洛神花、彩虹人生

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



西瓜料理競賽及果雕競賽 歡迎來挑戰！

西瓜產業的年度盛會—「台灣西瓜節」今年將移師至雲林縣體育館辦理。由於去年初次規劃的西瓜切雕競賽，吸引大批民眾駐足圍觀，成效令人驚豔，因此2007年將擴大辦理，策劃西瓜料理及果雕兩個競賽項目，向消費者展示西瓜的另類食用方法與藝術層面，進而提升西瓜的消費量。

西瓜料理及果雕競賽將於5月5日在雲林縣縣立體育館登場，開放民眾現場參觀，歡迎各位廚界高手前來一較高下！

(文/黃惠琳)



競賽及報名資訊

報名日期：即日起至96年4月16日中午12時止

報名辦法：請至台南市廚師職業工會(www.chefunion.org.tw)或台南區農業改良場(www.tndais.gov.tw)索取報名表，亦可網站下載報名表與查詢，資料填妥後郵寄或親自報名均可，報名時應檢附半身照片2張、身分證影本1張、報名保證金新台幣1000元整，參賽報到後退還。

報名地點：台南市廚師職業工會（台南市新興路461巷10弄24號）

聯絡電話：06-2925890/傳真：06-2923189

雲林縣廚師職業工會（雲林縣斗六市雲林路2段431號）

聯絡電話：05-5353076/傳真：05-5325429

比賽日期：96年5月5日上午9時至下午3時

比賽地點：雲林縣縣立體育館（雲林縣斗六市大學路3段600號）



歡迎農漁民踴躍申請子女就學獎助學金

95學年度第2學期農（漁）民子女就學獎助學金，受理期間自96年3月1日起至3月31日截止，歡迎符合資格之農（漁）民檢附相關證件，在規定期間內向戶籍所在地之農（漁）會申請。

本項獎助學金資格條件為：1. 申請人須為農民健康保險被保險人、農會正會員或漁會甲類會員。2. 申請人及其配偶最近一年度綜合所得總額未超過114萬元。3. 未領取政府各類學雜費就學減免優待、教育或其他補助者。4. 申請人之子女就讀國內高中職或大專校院。

農委會提醒，各類在職班、輪調建教班、假日班、學分班、公費生、延畢學生、學士後各學系學生、研究所或年齡超過25歲之在學生，不納入獎助範圍。5. 申請人子女前一學期學業成績平均70分以上，操行成績乙等或70分以上。相關詳細資料可逕向當地縣（市）政府或基層農（漁）會洽詢，或上農委會網站（<http://www.coa.gov.tw>）點選：「資料下載」（第2頁）→「農漁民子女就學獎助學金申請表件」下載。（摘錄自農委會新聞資料）

一期稻作進入分蘗期，請注意葉稻熱病及二化螟蟲的發生與防治

今年一期作水稻由於暖冬，農友普遍提早插秧，稻株已達分蘗盛期，開春以來氣候不穩定，氣溫漸升伴隨濃霧陰雨，局部地區已零星發生葉稻熱病，農友應注意加強防治，以防稻熱病蔓延發生。

葉稻熱病的病斑可分為抵抗型（褐色）、急性型（綠色）及停止型（灰綠色）三種。抵抗型病斑一般發生於抗病品種或病害流行期前一週；急性型病斑乃天候適合發病時出現的病斑，通常由下位葉開始發生，似綠豆皮色，可迅速蔓延到上位葉；停止型病斑則為急性型病斑遇到發病條件受阻時退化的老病斑，病斑成紡錘形，且較前二種為大。每年一期作水稻葉稻熱病發生適期為3月下旬至5月上旬，尤以4月上、中旬，即清明節過後半個月以內發生最為猖獗，農友應適時做有效的防治。

葉稻熱病的防治方法除栽培前選定抗病品種外，在管理上切勿施用過量的氮肥，以免植

株徒長，葉片柔弱，降低對病害之抗性，如發現稻熱病發生，應停施氮肥，並立即引水灌溉，因灌溉水中有多量的矽酸，水稻吸收後可增加對稻熱病的抵抗力。也應減少進入稻田踐踏，以免使稻根受損，影響稻株之抗病力。葉稻熱病的防治藥劑可分為預防用之粒劑如4%或6%撲殺熱粒劑，每公頃每次用量30公斤，可於發病前一週施下，並保持水深3~5公分，持續4~5天。防治用之噴撒劑如75%三賽唑可濕性粉劑3,000倍或41.7%三賽唑水懸劑1,500倍，於插秧後35~45天撒佈一次，經14天再施藥一次。如已出現急性型病斑可噴施50%護粒松乳劑1,000倍或45%喜樂克拉乳劑1,200倍（加展著劑CS-7 2000倍）或亞賜圃乳劑1000~1500倍（加展著劑新利農3000倍）或15%加普胺水懸劑2000倍或20%嘉賜三賽唑可濕性粉劑1,500倍，隔7天再施藥一次，共施用2次，其他防治藥劑可參考植物保護手冊選用防治。晚植水稻應注意鉀肥之配合，以增加抗病性。由於去年風調雨順，二化螟蟲田間監測密度發現較往年為高，若稻株也發現二化螟蟲幼蟲危害，可混合二化螟蟲登記藥劑同時防治，如9%培丹粒劑或0.3%芬普尼粒劑或50%撲滅松乳劑1000倍或22.5%陶斯松乳劑450倍等，其他防治藥劑可參考植物保護手冊選用防治。

水稻稻熱病病原菌生理小種變異頻繁，無論農友栽培之品種抗病與否，均應隨時注意田間病蟲害發生情形，儘早做好適當之田間管理及藥劑防治工作，才可減少病蟲害之損失。

（文/圖 鄭安秀）



▲水稻葉稻熱病病徵

檬果正值開花期

請果農注意檬果葉蟬及小黃薊馬之防治

時序已進入初春，檬果正值開花時節，此時期檬果葉蟬及小黃薊馬易危害新梢及花穗，造成花穗受損及影響幼果外觀，請農友應把握防治適期，做好防治工作。

檬果葉蟬喜在嫩葉葉背主脈、葉柄及花梗內產卵，應在開花前防治一次，降低田間族群密度。若防治不當，葉蟬停留花序上刺吸危害，將導致花穗枯萎、花蕾脫落，影響結果等。尤其檬果葉蟬成蟲及若蟲之排泄物還可誘發煤病影響光合作用，阻礙植株生長。

在謝花後應特別注意小黃薊馬的防治。因

薊馬屬小型昆蟲，喜躲藏在檬果花穗幼果果蒂處及新葉葉脈附近刺吸危害，初期不易察覺，待被害狀出現時往往為時已晚，農友們應提高警覺加強防治。

檬果葉蟬及薊馬之發生時期及防治藥劑相似，可於開花期及幼果期噴施植物保護手冊推薦之藥劑同時防治。

由於檬果開花期授粉工作需仰賴麗蠅(又稱大頭金蠅)等授粉昆蟲，而檬果推薦之防治藥劑多為非選擇性，根據調查麗蠅訪花之時間為上午10~11時最活躍，在麗蠅活動時段避免噴藥，以

增加檬果授粉與結果；為增加麗蠅密度，果農可參考以本場研究成功之以魚粉、黃豆粕等富含蛋白質之人工飼料置於水盤，於檬果田區內放置誘引麗蠅，以確保檬果生產及鄰近住家環境之清潔。

(文/圖 林明瑩)



▲檬果葉蟬為花梗上之主要害蟲 ▲幼果期小黃薊馬應加強防治

檬果開花季節 請掌握炭疽病及白粉病的防治適期

今年南部地區暖冬氣溫較往年為高，檬果果樹已經開始抽出花穗，此為炭疽病及白粉病主要侵入危害時間，應密切注意果樹開花情形，抽穗前後應立即施藥，以預防及控制炭疽病及白粉病的發生與蔓延。

炭疽病可危害果實、花穗、嫩葉及嫩枝等。新抽出的幼嫩葉片極易受侵染，初期產生紅色小斑點，逐漸擴大呈褐色病斑，後期會形成穿孔。花穗被感染後花梗變黑褐色，小花亦褐變後脫落。本病害於開花期始、生育期中、採收後運輸及貯藏期皆可發生。在高濕的環境下，病斑上產生許多稍突之小點，由此溢出粉紅色黏狀物，為病原菌的分生孢子，遇雨水時分生孢子容易藉雨水的飛濺與氣流的帶動傳播，故檬果樹下掉落的病葉與病果，可視為炭疽病主要的感染源之一。

白粉病主要發生於冬末春初較乾旱的檬果開花季節，而以盛花期發生最嚴重，花穗及幼

果果柄為主要被害部位，但管理不良的果園，病原菌亦可感染幼葉。開花時期花穗及幼果果柄被害呈現白粉狀，此為病原菌之分生孢子，如抹上一層白粉，時間一久被害部轉為黑色枯萎，整朵花穗會完全掉落，幼果果柄被害時該幼果亦會脫落。白粉病在無花的季節並不發生，在乾旱季節較易發生，尤以初春乍暖還寒時節發病嚴重，偶爾降雨可以促進病害快速蔓延，但長期陰雨的氣候不利於病勢進展。南部地區發生較早且較猖獗，每年12月到翌年2~3月間均適宜病害發生，延至3~4月花期結束方停止。



▲檬果白粉病花穗上病徵

果果柄被害呈現白粉狀，此為病原菌之分生孢子，如抹上一層白粉，時間一久被害部轉為黑色枯萎，整朵花穗會完全掉落，幼果果柄被害時該幼果亦會脫落。白粉病在無花的季節並不發生，在乾旱季節較易發生，尤以初春乍暖還寒時節發病嚴重，偶爾降雨可以促進病害快速蔓延，但長期陰雨的氣候不利於病勢進展。南部地區發生較早且較猖獗，每年12月到翌年2~3月間均適宜病害發生，延至3~4月花期結束方停止。

(文/鄭安秀)

台灣水果有GO讚 請優先消費國產水果

行政院農業委員會宣示今(96)年將推動「台灣水果有GO讚」行動計畫，辦理票選十大經典國產水果活動，設定在未來三年國產水果替代進口水果20%的目標，要先打贏國內與進口水果的競賽，讓台灣農產品「立足台灣，放眼世界」。

農委會的「台灣水果有GO讚」行動計畫包括輔導設置台灣水果銷售平台，提供民眾團購服務；協調國際級觀光飯店於餐飲供應台灣水果，與國際賓客共享；結合通路業者設立「台灣水果」專區，辦理促銷；舉辦「票選十大經

典國產水果」活動，激勵民眾對國產水果的認同與喜愛。

農委會表示，為鼓勵全民參與，帶動消費者認識並進而喜歡及消費國產水果，將於今年7至8月間盛大舉辦「十大經典國產水果票選」活動，並以電腦抽出參與投票之消費者500名，贈送當季入選十大經典之優良頂級國產水果，希望大家一起來熱烈響應參與，多多選購國產水果，愛護台灣農業，關懷咱的農民，創造農民、通路業者及消費者三贏的新契機。

(摘錄自農委會新聞資料)

蔬果點心 vegetable & fruit desserts



冰脆洛神花

材料：洛神花8朵、苜蓿芽30克、楊桃2粒。

調味料：鹽2大匙、檸檬汁1大匙。

作法：

1. 洛神花加少許鹽去澀2小時→用冷開水沖淨。
2. 鹽、檸檬汁將洛神花浸泡2天。
3. 苜蓿芽洗淨備用。
4. 楊桃切片。
5. 將所有材料裝盤。
6. 將泡好花的湯汁加入冰塊、即成洛神花茶。

(食譜製作：台南縣新化鎮農會 陳玉女、蔡佳玲)



彩虹人生

作法：

1. 白米漿：在來米洗淨→浸泡3小時→加水打成漿→加入麵粉→分成4份→取1份加入4T白砂糖→隔水加熱呈糊狀。
2. 西瓜米漿：西瓜取瓜肉打成汁→過濾→加入1份米漿→隔水加熱呈糊狀。
3. 金瓜米漿：金瓜洗淨蒸熟→取瓜肉打成汁→過濾→加入1份米漿→隔水加熱呈糊狀。
4. 菠菜米漿：菠菜洗淨→打成汁→過濾→加入1份米漿、2T白砂糖→隔水加熱呈糊狀。
5. 玻璃容器洗淨→預熱→放入1/2糊狀金瓜米漿蒸5分鐘→放入1/2糊狀白米漿蒸5分鐘→放入1/2糊狀菠菜米漿蒸5分鐘→放入1/2糊狀西瓜米漿蒸5分鐘→放入1/2糊狀白米漿蒸5分鐘→放入1/2糊狀西瓜米漿蒸5分鐘→放入1/2糊狀菠菜米漿蒸5分鐘→加入1/2糊狀白米漿蒸5分鐘→最後一層加入1/2糊狀金瓜米漿再蒸15分鐘。
6. 蒸好的九層糕放涼→切塊擺盤→用黑糖漿彩繪→彩虹人生。

(食譜製作：雲林縣斗六市農會 賴金葉、陳翠香)

材料：

1. 米漿：在來米2C、水4C、麵粉8T、白砂糖4T。
2. 西瓜米漿：西瓜100克。
3. 金瓜米漿：金瓜200克。
4. 菠菜米漿：菠菜100克、白砂糖2T。
5. 黑糖漿：黑糖10克、麥芽糖10克。

調味料：酒2小匙、高湯2大匙、百香果醬1大匙、醬油1大匙、薑1片、太白粉2小匙、蒜片1片、鹽少許、柴油露2小匙、樹子1小匙。