

農業大臺中

秋收
Autumn NO.1

農業大臺中
AGRICULTURE TAICHUNG
2013 NO.1
秋收號



專題報導

大臺中紅龍果產業發展現況

活動部落格

2013第二屆亞洲盃國際若鯉品評會~讓臺中躍上國際舞臺!
荔枝外銷大躍進!~臺中市荔枝外銷新加坡及馬來西亞封櫃啟運典禮
暨優質農特產品標章防偽標籤推廣行銷記者會

當季農事

秋季紅龍果栽培管理要點

動保防疫大觀園

終結狂犬病 全市總動員

產銷新風貌

臺中市政府農業局組團 參加2013年馬來西亞國際食品展活動紀實




臺中市政府農業局 發行

推動低碳城市

建構農業廢棄資源回收再利用 減少農村環境汙染增進農田地力


—有健康的土壤，才能生產健康農產品，有健康農產品才有健康的身體，
而健康的土壤則需經常施用充足的有機質肥料—

◆文/農業局局長蔡精強



臺中市業經行政院環保署核定為低碳示範城市之一，為配合低碳城市目標的達成

及優質農業的發展，農業局正積極配合推動相關農業減碳(CO₂)工作，目前除規劃推動有機農業



的發展及農作物合理化施肥，以降低碳排放外，另對於農業生產過程中所產出的農牧廢棄資源如菇類廢包、稻稈、雞糞等資源如何輔導農民加強回收處理再利用，不但可有效減少農業碳排放外，更可提供大量有機質肥料，還原農地，改善耕地土壤物理性及生物性結構，提高農田地力。

臺中市菇類栽培包括香菇、金針菇、杏鮑菇等年使用菇包數量約達2億包約佔全國60%，每年菇類生產所廢棄的菇包重量約達40萬公噸，其主要材料為木屑佔80%，其他為米糠、黃豆粉等材料，此類菇包如不加以回收處理再利用，不但會造成環境汙染，

同時將可再利用資源廢棄殊為可惜；因此，農業局特別透過低碳城市計畫每年編列經費輔導本市新社區中興合作農場設置農業廢棄資源回收處理中心，每年回收約12萬噸菇類廢包並與雞糞等經充分混合再醱酵處理，生產優質有機質肥料提供本市農民栽培果樹、蔬菜及特作等使用，並透過相關有機質肥料推廣使用計畫每公頃補助6000元獎勵農民多施用有機質肥料以減少化學肥料施用，避免土壤劣化，提高農產品品質與產量。

另臺中市每年稻作面積達2萬7千多公頃，年產出稻稈數量約達3萬5千公噸因產區分散，收集成本偏高，且以往農民均採用焚燒方式處理，此不但產生大量碳排放，造成環境汙染及交通事故發生，因此如何促進稻稈原地再利用成為重要課題，為改善農民焚燒稻稈之行為，農業局每年特別編列經費1千5百萬元，以鼓勵稻稈還原農地再利用，維持農地生產力及避免稻稈焚燒造成碳排放量增加及空氣汙染。

農業廢棄資源回收再利用已成為減少碳排放及促進資源永續再利用的重要課題，本市推動菇包及稻稈回收處理再利用之方式不但可有效減少碳排放，同時可降低對化學肥料的使用，達成節能減碳，地力增進，提高農產品的品質與產量，增加國內外市場競爭力，有健康的土壤才有健康的農產品也才有健康的環境與人類。

發行人的話

Publisher's Letter

臺中農讚



秋天是收穫的季節，首先要和所有讀者分享本市年來農業生產豐碩成果，「2013全國紅龍果品質評鑑」臺中市創冠亞季軍及甜王全勝紀錄，外埔區紅龍果產銷班更獲選為全國十大績優產銷班殊榮、霧峰香米為本低碳示範城市獲全國米界第一張碳足跡標籤、102探索農再-旅遊亮點社區評選活動，有4個入選其中3個農村社區進入前十名、突破中國大陸檢疫問題首次將7.3公噸新興梨外銷至上海與國產南水梨首度量產上市、首創粒裝盒形式以「臺中美荔」品牌行銷黑葉荔枝、首創文心蘭電照技術、五家農會獲得農金獎榮譽、輔導清水米糕入圍全國十大特色招牌飯、五大農村酒莊連續5年通過農委會優級評鑑、動保處「強化寵物登記稽查」、「查緝非法寵物繁殖買賣業者」二項全國第一名等等榮譽，都是本市農民朋友與農業單位努力付出得到的甜美果實。

本期專題報導大臺中紅龍果產業發展現況，介紹本市紅龍果生產輔導設置燈照設備調節產期、取得吉園圃標章通過iso9001管理系統認證，補助購置非破壞性光波檢測儀保證供貨品質，建立品牌拓展國內外多元行銷通路，爾後將循此經驗，取得好的農產品品種，生產好農產品品質，建立本市優良農產品品牌「三品」農業產銷模式，穩定農業生產與保障農民收益。

活動部落格，我們報導第二屆亞洲盃國際若鯉品評會首次在臺灣舉辦，臺中躍上國際舞台，市長表示：鯉魚象徵好運「臺中市有福了」、臺中真情味各區農會田媽媽暨家政班地方特色料理廚神大賽與美麗農業性平大步走暨各區農會家政手創拚布成果展，讓人眼睛一亮更令人驚豔本市農村婦女有慧心更有愛心，展現現代女性同胞不平凡的面向；市長盃大南瓜評鑑暨葫蘆科瓜果及夏季花藝展，將臺中市各地區的農特產品與花藝結合成為美麗藝術品「是一場農業與藝術交織的視覺饗宴」；幸福香芋紫愛大甲、韭韭長長農好禮、梨饗盛宴高接梨產業文化活動與梨山出好茶、果中神品優質龍眼、吃的健康又安心臺中稻米品質、紅龍呈祥等多項農產品評鑑活動；參加第12屆中國長春國際農業食品博覽會及組團參加2013馬來西亞國際食品展、荔枝國內外行銷與收購加工與暢遊微醺臺中好酒，天涼好個秋臺中梧棲小卷季、終結狂犬病全市總動員等一系列專題報導等精彩內容，讓您體驗臺中市農業豐富多元。

臺中市的花卉讚、水果讚、蔬菜讚、糧食作物讚、畜產品讚、漁產品讚，臺中市農民朋友讚、臺中市農會讚、臺中市農業攏總讚，請大家來愛護土地、支持農業，臺中市就是「臺中農讚」啦！

農業局局長

張 精 強



秋收

農業大臺中

號目錄

01

專題報導

大臺中紅龍果產業發展現況 *p.4*

活動部落格

2013第二屆亞洲盃國際若鯉品評會讓臺中躍上國際舞臺! *p.6*

2013臺中真情味 廚神大賽 第二屆臺中市各區農會田媽媽暨家政班地方特色料理爭霸賽 *p.8*

荔枝外銷大躍進! 臺中市荔枝外銷新加坡及馬來西亞封櫃啟運典禮暨優質農特產品標章防偽標籤推廣行銷記者會 *p.10*

紅龍呈祥 102年度臺中市優質紅龍果評鑑暨農特產品展售促銷活動 *p.12*

2013幸福香芋 紫愛大甲 大甲芋頭節暨農村再生產業文化活動&臺中市優質芋頭評鑑 *p.14*

韭韭長長農好禮 102年度清水家政農情暨韭黃產業多元文化推廣系列活動 *p.16*

梨饗盛宴 102年度臺中市優質高接梨果品評鑑&高接梨暨農特產品展售活動&東勢高接梨產業文化系列活動 *p.18*

梨山出好茶! 102年度臺中市梨山茶評鑑 *p.20*

夏日饗宴 首屆市長盃大南瓜評鑑暨葫蘆科瓜果及夏季花藝展 *p.22*

果中神品 102年度臺中市優質龍眼(粉殼)果品評鑑活動 *p.24*

02

吃的健康又安心 102年臺中市稻米品質競賽系列活動 *p.26*

美麗農業 性平大步走暨各區農會家政手創拼布成果展活動&女性神農一傑出農家婦女賴素鈴專訪 *p.28*

天涼好個秋 2013臺中梧棲小卷季 新鮮登場! *p.30*

當季農事

秋季紅龍果栽培管理要點 *p.32*

茂谷柑夏秋季果園管理 *p.35*

03

達人寫真

紅色寶石 閃耀后里 專訪2013年全國紅龍果品質評鑑白肉組冠軍林聖翔及后里區農會總幹事王鈺州 *p.38*

十年有成 歡喜豐收 專訪2013全國紅龍果品質評鑑白肉組甜王 紀順元及外埔區農會總幹事李錦東 *p.40*

04

農會掃描

以高品質策略拓展外銷 全面提升大臺中農產品能見度 訪石岡區農會總幹事張東海 *p.42*

05

農民與農村

薪傳好農情 訪清水區公所農村文物館 *p.44*

06

產銷新風貌

2013臺中荔枝國內外行銷及收購加工措施 *p.46*

臺中好酒~暢遊微醺 品味美饌 *p.48*

臺中市政府農業局組團參加2013年馬來西亞國際食品展活動紀實 *p.50*

07

02



CONTENTS



07

第12屆中國長春國際農業、食品博覽(交易)會參
展與觀摩 行銷本市優質農特產品及觀摩學習
舉辦博覽會經驗 p.52

農業面面觀

賀 外埔區紅龍果產銷班第1班 榮獲全國十大績
優農業產銷班 p.53

東勢區梨樹認養 帶動消費者進入農村 體驗農業
增進城鄉交流 p.54

七月蘇力颱風農業災害救助情形 發放救助金達
三億二百餘萬元、救助戶數達7千2百多戶 p.56

海洋世界

蘇力颱風農業災損辦理情形 松柏及麗水漁港
廢棄物及漂流木清運處理 p.57

臺中市102年慶祝漁民節 p.58

動保防疫大觀園

終結狂犬病 全市總動員 p.60

賀臺中市榮獲101年度全國「強化寵物登記稽
查」及「查緝非法寵物繁殖買賣業者」業務績
效評比兩項『第1名』佳績 強化寵物登記稽查，
狗貓寶貝有身分，你我最放心 p.62

畜牧動態

化腐朽為神奇 中興合作農場菇類廢棄太空包
回收再利用 p.64

農地利用一點通

農業用地作農業使用認定及核發證明辦法修正說明 p.66

低碳森林

愛護樹木不間斷 保護樹木工作執行現況 p.67
臺中市常見哺乳類野生動物 p.68

狂犬病Q&A p.72

08

09

10

11

12

13

《封面簡介》紅龍果 ◆文/農業局王靜瑜

紅龍果(Pitaya)是仙人掌科三角柱屬(Hylocereus)，學名：Hylocereus spp.，果實呈橢圓形，外觀為紅色或黃色，莖為綠色圓角三角形的柱狀體，葉片退化呈針刺狀，夜間開白色花，果肉有白色、紅色、粉紅色及黃色果肉，具有黑色種子的水果，原產於墨西哥、加勒比海和中美洲等地的熱帶乾燥沙漠區域。

紅龍果民國70年代由越南引進為臺灣近年來新興水果產業，臺中市紅龍果栽培面積有72公頃，佔全國面積979公頃之7%，主要分布於后里、外埔及霧峰等區，年產量為1,941公噸，本市胡志強市長於民國99年首次協助外埔區成為我國第一個成功外銷日本的產地，並陸續成功行銷至新加坡及中國大陸等地區。

臺中市紅龍果產銷班設置示範性燈照設備，利用夜間燈照處理技術調節產期，可提早至5月採收並延長產期由12月至翌年3月，較一般栽培產期增加5個月以上，成功調節產期可全年供貨並提升果品品質及產量，增加果農收益。

發行人 蔡精強

編輯 張隆仁、黃瑞呈、余建中
周憲民、張豐勝、邱松山
吳龍泰、邱淑敏、陳柏宏
王瑞卿、陳英琮、何文鶯

執行製作 臺中市政府農業局

發行所 臺中市政府農業局
電話 04-22289111
地址 42007臺中市豐原區
陽明街36號
網址 <http://www.agriculture.taichung.gov.tw>

企劃編印 農世股份有限公司
電話 04-22932036
地址 404臺中市北區漢口路
三段55巷21號

E-mail agric729@ms11.hinet.net

01

專題報導

大臺中

紅龍果產業發展現況

◆文·圖/運銷科技士劉祥洲



紅龍果又稱火龍果，原產美洲熱帶乾旱沙漠地區，屬仙人掌科果樹，在民國70年代由越南引進，目前全國種植面積979公頃，主要產地在臺中市、彰化縣、南投縣、屏東縣、高雄市、臺南市及嘉義縣等，年產量2萬3,549公噸。臺中市栽培總面積有72公頃，年產量1,941公噸，為全國第6大產區，主要產區在外埔及后里區，栽培品種有白肉、紅肉及黃肉等品種。

輔導產銷班農民設置燈照設備調整產期

紅龍果盛產期在7至11月間，夏季盛產各類水果，影響紅龍果價格，為避免產期集中，本局輔導外埔區農會產銷班設置燈照設備，利用夜間燈照處理技術生產非產季果實，可提早至6月採收及延長產期由11月至翌年3月，較一

般栽培產期增加5個月，每分地提高產量由2,500公斤提高至3,500公斤，市場平均價格由每公斤80元提高至120元，每分地收益由22萬元提高到42萬，成功調節產期可全年供貨並提升果品品質及產量。

補助農會及產銷班購置非破壞性光波檢測儀

補助外埔區農會及產銷班購置非破壞性光波檢測儀，保證紅龍果供貨品質，建立市場優質果品之品牌。

輔導產銷班吉園圃標章及通過ISO9001品質管理系統驗證

輔導外埔區紅龍果產銷班第一班取得吉園圃標章及通過ISO9001品質管理系統驗證，提供消費者高品質安全紅龍果。

參加全國2013年紅龍果競賽包辦前三名成績優異

參加行政院農業委員會主辦2013「全國紅龍果品質評鑑」中，本市后里區林聖翔、陳昌裕及外



▲紅龍果光波檢測儀



▲輔導產銷班農民設置燈照設備調整產期



▲2013全國紅龍果品質評鑑臺中市囊括白肉組的冠、亞、季軍及甜王

埔區林免、紀順元等4位農友囊括白肉組的冠、亞、季軍及甜王，甜王的糖度高達21.13Brix，本市紅龍果品質再次獲得肯定，可謂全國品質最好的紅龍果在臺中。

輔導本市紅龍果外銷至日本、中國大陸、新加坡等地區

本市外埔區99年度經由胡市長協助成為我國第一個成功外銷日本的產地，並陸續成功行銷至新加坡及中國大陸等地區，102年度預定行銷新加坡20公噸、中國大陸30公噸。

拓展國內多元行銷通路

本市紅龍果除國內拍賣市場(臺北一市、二市、三重、臺中約佔50%)及販運商(臺北、桃園、

臺中、嘉義、臺南約佔35%)行銷管道外，本府近年來積極輔導農民拓展禮盒直銷(宅配約佔12%)及生鮮直銷市場(裕毛屋、統一超商約佔3%)等國內多元行銷通路。

使用臺中市優質農產品防偽標籤

輔導農會使用臺中市優質農產品防偽標籤，保障消費者買到「安全、健康、優質」之優質紅龍果，本市外埔區紅龍果每月平均單價比全國每公斤高出20至50元。



▲胡市長伉儷行銷本市優質紅龍果

▼結實纍纍的紅龍果園



▼2013「全國紅龍果品質評鑑」白肉組的冠軍為后里區林聖翔農友



▼外埔區紀順元農友獲得2013全國紅龍果品質評鑑白肉組甜王，由南投縣政府農業處副處長林美珠頒獎



▼紅龍果開花盛況



02

活動部落格

2013 第二屆亞洲盃國際若鯉品評會 讓臺中躍上國際舞臺！



2013第二屆亞洲盃國際若鯉品評會開幕現場有來自世界各國的貴賓一同參與這項盛會



▲主辦單位為感謝臺中市政府的大力協助與支持，特別於開幕式中致贈一隻超大型的世界總冠軍錦鯉複製版模型給胡市長收藏

■ 水中游動的寶石，游進臺灣臺中！亞洲盃國際若鯉品評會首次在臺灣舉辦，臺中市成為臺灣第一。9月21日當日，臺灣大道臺中市政府前廣場出現77座直徑超過2公尺的水藍色超大水池，水池內所展示的正是來自臺灣、中國大陸、香港、日本、印尼與馬來西亞等亞洲各地的錦鯉，共有668尾各式品種的錦鯉亮麗登場，其中單尾最高價的錦鯉身價高達

新臺幣500萬元，錦鯉被賞魚者稱為「活的寶石」當之無愧。

■ 市長胡志強應邀出席這場國際錦鯉大會師時表示，第一屆亞洲盃國際若鯉品評會在印尼舉行，而後在臺灣錦鯉發展協會理事長黃雅良的大力爭取下，獲得主辦權，非常開心的第二屆來到臺灣舉行，「主辦單位為尋找最棒的品評場地，花

了一個月時間跑遍全臺，最後終於選定在臺中市舉辦，非常不容易。」胡市長也指出，有這麼多漂亮的錦鯉齊聚臺中市，希望藉由

◆文/王星又·運銷科專員廖麗華·技士劉祥洲

◆攝影/毛盈豐·謝翠蓉



評分，參賽錦鯉種類可分為紅白、大正三色、昭和三色、寫類、別光、衣類、淺黃秋翠、光無地、光寫、光模樣、金銀鱗(A)、金銀鱗(B)、丹頂、變種鯉等13大品系，並分為壯鯉組、若魚組、幼鯉組、迷你組4大組別，只見現場茗鯉



▲盛大隆重的亞洲盃國際若鯉品評會自8個國家聘請22位評審委員，選出最優勝的冠軍錦鯉



▲活動當天吸引許多民眾前來觀賞一尾尾珍貴「會游泳的藝術品」

這項國際級的活動，提高臺灣觀賞及養殖鯉魚的興趣與水準，讓臺中與世界接軌。主辦單位為感謝臺中市政府的大力協助與支持，特別於開幕式中致贈一隻超大型的世界總冠軍錦鯉複製版模型給胡市長，由於鯉魚象徵好運，胡市長接下模型開心的直說：「臺中有福了！」

■盛大隆重的亞洲盃國際若鯉品評會，為求慎重、公平、專業，從8個國家聘請22位評審委員，依據錦鯉的體格、質地、花紋及風格進行

盡出，參賽錦鯉個個披上美麗外衣，自在悠游水中，相互爭奇鬥艷，吸引大批民眾前來駐足欣賞這一尾尾「會游泳的藝術品」。

■黃理事長表示，錦鯉是由紅、白、黑、黃、淺藍、金、銀等顏色相互組合構成不同斑紋的鯉魚，最早在日本被改良成為觀賞魚。臺灣飼養錦鯉也有三十多年歷史，在國際上屢創佳績，近年來，在構築魚池的技術與經驗更有重大突破，從小型魚缸水槽、中型陽臺、屋頂水池到大型中國式庭院魚池設計都非常成功，「飼養水準直追錦鯉發源地—日本。」而藉由此次活動，主辦單位也特別舉行了3場講座—錦鯉鑑賞、錦鯉飼育、錦鯉庭池設計概論，希望透過講座能夠教導有興趣入門的民眾如何賞魚、養魚，進而培養愛魚的心。

2013 臺中真情味廚神大賽

第二屆臺中市各區農會田媽媽暨家政班地方特色料理爭霸賽

◆文/王星又·農輔科科長邱淑敏·股長林美蘭·技士申屠萱 ◆攝影/謝翠蓉



胡市長親自出席「2013臺中真情味—廚神大賽」賽前暖身記者會勉勵參賽選手

■臺中真情味，幸福好滋味！「2013臺中真情味—廚神大賽」第二屆臺中市各區農會田媽媽暨家政班地方特色料理爭霸賽，在市府陽明市政大樓一樓市民廣場展開激烈對決，這場以臺中市在地農特產品為食材的廚神大賽在去年首次辦理之後大獲好評，今年延續去年的氣勢隆重登場！本屆廚神大賽分為田媽媽組與家政班組，田媽媽組有8組參賽隊伍，家政班有12組，共計20組

選手展開為時兩小時的「火上比試」。

■這場廚神爭霸賽競賽規格比照專業等級，評分標準從前置作業食材處理至比賽過程的衛生管理等，包括盤飾、刀工、在地食材特色與表現手法到最後的口感、配色及食材融合度等每個環節都是評分要點，為此農業局慎重其事特地邀請國內料理界專業評審—傅培梅嫡系傳人、美食節目名主持人程安琪，以及弘光

科技大

學教授廖清

池、裕元花園酒店行政主廚康志偉擔任此次的重責大任。

■農業局局長蔡精強於賽前致詞時表示，去年舉辦第一屆廚神大賽，才知道原來各區農會的家政班、田媽媽裡高手雲集，呈現出來的料理讓在場所有人驚呼連連，因此希望未來每一年都能持續辦廚藝競賽，透過這樣的活動，推廣吃在地、食當季理念，藉





①



②



③



④

- ①太平區農會中興家政班吳月鳳、王毓玲拿下「2013臺中真情味一廚神大賽」家政組冠軍
- ②「2013臺中真情味一廚神大賽」田媽媽組由石岡區農會石岡傳統美食小鋪呂玉美、林玉霞勇奪第1名
- ③徐副市長(中)與農業局蔡局長(右2)頒發「農政良師」感謝獎牌子辛苦的評審老師：美食節目名主持人程安琪(左2)、弘光科大教授廖清池(右1)、裕元花園酒店行政主廚康志偉(左1)
- ④胡市長現場品嚐各區農會特色料理，讚不絕口

此也讓外界知道臺中原來擁有這麼多好的農產品、好的食材，更有好的人才！

■今年廚神爭霸賽是由清水區農會擔任執行單位，競賽主題訂為「幸福的滋味」，參賽隊伍必須在限時之內完成三道料理，第一道以清水區在地特產「韭黃」入菜，第二道則以時令食材製作「幸福的滋味」，第三道為「記憶中的美味」養生輕食料理。比賽鑼聲一敲響大家卯足全力專注做料理，現場頓時香氣四溢，3位評審老師也親自至每組參賽隊伍中

進行評分，各區隊伍中可見臺中市在地食材，有芋頭、西瓜、地瓜、菇類等農產品，經過兩小時料理上桌後，評審老師們一一試吃評分，只見評審們不時低頭沈思，不時相互討論，一個小時後，結果終於出爐。公布成績之前，程安琪老師首先肯定所有參賽料理色、香、味兼顧，並且創意十足，她也不吝提醒參賽者注意事項，她指出，少數隊伍有些食材沒有熟透非常可惜，「熟食帶生是大忌。」

■隨後，由副市長徐中雄宣

布得獎名單，田媽媽組由石岡區農會石岡傳統美食小鋪呂玉美、林玉霞勇奪第1名，太平區農會中興家政班吳月鳳、王毓玲則是拿下家政組冠軍。徐副市長表示，看到參賽者以臺中在地農產品為食材精彩過招，真的覺得舉辦廚神大賽非常有意義，他並建議以後廚神大賽可以改名為「金廚獎」，並且擴大比賽，「透過這樣的比賽可以提升各地區農會田媽媽與家政班的能見度，讓媽媽們的好手藝可以讓外界看見，更能展現臺中的『農情好滋味』！」

荔枝

外銷大躍進！



▲農業局蔡局長與眾多與會貴賓一同見證臺中荔枝外銷封櫃啟運典禮

創新冷鏈法 開創外銷新局面

■荔枝保鮮不易，通常採後常溫下大約放置3天荔枝就會變黑，若經過長時間海運運輸至國外，賣相更是不佳，影響當地消費者購買意願，而臺中市政府農業局突破荔枝保鮮技術，與行政院農業委員會農業試驗所共同合作開發了「冷鏈法」，即為創新的低溫保鮮技術來維持荔枝新鮮度，農業局局長蔡精強表示，使用「冷鏈法」採後處理技術能

夠延長荔枝鮮度，保鮮期可長達21天，抵達國外消費市場時就跟剛從臺灣臺中採收下來一樣，「以此項低溫保鮮技術外銷荔枝到東南亞，當地消費者都非常驚訝，荔枝竟然可以像新鮮現採的一樣，仍然保持荔枝原始風味，在當地引起轟動，成功打開大臺中農產品外銷市場。」蔡局長緊接著指出，今年為黑葉荔枝外銷第三年，今年與前兩年比較外銷量大幅提升，「外銷第一年出貨三十幾公噸，去年為五十多公噸，今年則成長至137噸，代表臺

灣臺中所產的荔枝深受國外消費者好評！」

雙重標示 杜絕仿冒

■蔡局長同時表示，臺中市農產品在國外市場備受青睞，因此也不乏有山寨版在買賣市場中流竄，為遏止仿冒威脅，今年外銷的荔枝每個包裝盒上都特別貼有防偽標籤，防偽標籤共有6道防偽辨識功能，強力杜絕仿冒品影響消費者信心，另外，農業局也向智慧財產局申請「臺中市農業

臺中市荔枝外銷新加坡及馬來西亞封櫃啟運典禮暨 優質農特產品標章防偽標籤推廣行銷記者會

◆文/王星又·運銷科科長陳柏宏·科員吳建威 ◆攝影/毛盈豐



▲今年首櫃貼有臺灣臺中註冊商標及防偽標籤啟運外銷星馬



▲內銷的「臺中美荔」品牌，將黑葉荔枝以創新去枝去梗的粒裝方式包裝銷售



▲為維持外銷出貨荔枝的鮮度，工作人員必須要在低溫環境下工作



▲外銷的荔枝每個包裝盒上都特別貼有防偽標籤以及「臺中市農業局優質農特產品」註冊商標雙重標示



- ①商標授權碼
- ②變動變體流水號
- ③凹版無方向性 三色接紋圖案
- ④凹版隱藏字(X-GUARD)
- ⑤手感線(觸覺辨識)
- ⑥QR Code號碼驗證



▲外銷新加坡及馬來西亞的荔枝經過嚴選後準備上貨櫃

臺中美荔 新鮮嚴選

■國內行銷方面，臺中市農業局輔導大里區農會、太平區農會、霧峰區農會，將黑葉荔枝以創新去枝去梗的粒裝方式包裝銷售，推出「臺中美荔」品牌，蔡局長大力推薦表示，「臺中美荔」以「粒裝」方式販售，打破市場傳統銷售習慣，「每粒荔枝都是經過嚴格篩選，如此一來，分級更加確實，品質更是保證優質，真的是『粒粒皆辛苦啊』！」

■隨後，蔡局長也教導消費者保鮮荔枝的小撇步，他表示，當消費者購買荔枝回家後立刻用乾淨的水浸泡荔枝表面，讓荔枝外皮充分吸收水分，再將水分瀝乾，緊接著以毛巾或乾淨的布浸濕後(浸濕不滴水)覆蓋荔枝表面，放入冰箱冷藏，以此方法大約可保存一個星期，蔡局長強調，「這是最正確的保存方式，但新鮮的水果當然還是馬上放進心裡最營養最好吃啦！」

局優質農特產品」註冊商標，國外消費者只要認明雙重標示，就能夠買到正宗優質的臺灣臺中荔枝。



紅龍呈祥

102年度臺中市優質紅龍果評鑑暨農特產品展售促銷活動



▲胡市長(左3)豎起大拇指，推薦臺中第一、全國第一的紅龍果
▼農業局輔導外埔區農會舉辦臺中市優質紅龍果評鑑，成片紅澄澄的果實光彩奪目



■鮮紅欲滴的紅龍果擁有豔麗的外表，將其切開淺嚐一口，它的果肉卻不似它的外表一般濃烈，而是出奇的清甜爽口。低卡、營養且外觀討喜的紅龍果成為臺灣近年來新興水果，每到了佳節送禮或年節祭祀時市場上更是供不應求。為提供消費者獲取優質紅龍果的正確資訊，並提升紅龍果果品質，農業局輔導外埔區農會舉辦臺中市優質紅龍果評鑑。

■此次紅龍果評鑑吸引來自全市61組農民參與競賽，為秉持公平、公正、公開的評選原則，邀請臺中區農業改良場、國立中興大學、農試所鳳山熱帶園藝試驗分所、臺北農產運銷公司等產、官、學界專家進行專業品評，評鑑標準依據重量、外觀、糖度、風味與口感逐項評分。

■首先先於各組中隨機選取5果以電子磅秤進行測量，平均果重801公克以上為最高分，專業評審委員則依果品外觀，包含果形、大小、鱗片整齊度、色澤、清潔度等表現給分，一旦有一果實開裂至果肉者此項目就以零分計算，由此可知評審標準相當嚴謹。隨後，工作人員自各組逢機取2果，以糖度計測量果心部位的果肉汁液，糖度達20.1° Brix者得最高分，



▲胡市長(左4)頒發獎狀予本屆臺中市優質紅龍果評鑑冠軍外埔區農友湯玉蘭(左5)，給予最大的肯定



▲評審委員專注為紅龍果評分情形

同時間，評審們則一一至各組試吃，就紅龍果的香味、草腥味、酸味、甜味等風味，以及質地、脆度與水分等進行風味與口感官能品評。

■經過一連串內在與外觀詳細的評斷之後，終於誕生冠軍1名、亞軍2名、季軍3名與優勝4名，外埔區農會奪下102年度臺中市優質紅龍果評鑑冠亞軍前3位，成為當日最「火紅」的贏家。

■為將臺中市最優質的紅龍果推薦給市民朋友，農業局於臺中市美術綠園道舉辦「102年度臺中市優質紅龍果暨農特產品活

動」。胡市長出席展售會場豎起大拇指表示，全國最好的紅龍果就在臺中，「我們臺中市的后里區與外埔區的農友囊括2013全國紅龍果品質評鑑競賽前三名，連『甜王』也一並拿下！」代表農民不斷追求品質的決心，讓他感到相當感動，同時，胡市長也開心的表示，臺中市優質紅龍果已成功外銷至新加坡與日本，未來希望國中小學的營養午餐也可以吃到營養又健康的紅龍果。

■展售會現場攤位多達53攤，各地區農會在此展售當季、在地的農特產品，還有免費紅龍

◆文/王星又·作物科技士郭婷玫
·運銷科技士劉祥洲
◆攝影/毛盈豐·許柰鈞



展售會現場攤位多達53攤，熱鬧滾滾



▲展售會當天本屆臺中市優質紅龍果評鑑冠軍也於現場展售，民眾來一趟美術綠園道就可以吃到全臺中第一名的紅龍果

果品嚐與紅龍果娃娃彩繪DIY、親子趣味遊戲等活動，秋涼的午後，美術綠園道熱鬧滾滾！

102年度臺中市優質紅龍果評鑑得獎名單

冠軍-外埔區農會湯玉蘭。

亞軍-外埔區農會洪良芳、外埔區農會薛明安。

季軍-后里區農會陳昌裕、后里區農會吳春鳳、外埔區農會王國洲。

優勝-后里區農會陳正斌、外埔區農會劉興忠、外埔區農會劉邦芳、后里區農會林清龍。

2013 幸福香芋 紫愛大甲

大甲芋頭節暨農村再生產業文化活動 & 臺中市優質芋頭評鑑



胡市長蒞臨活動會場中為大家加油打氣

■大甲芋頭名聲響亮，每年農曆7月到隔年清明節前夕都是品嚐大甲芋頭最好的時機。在初秋暖陽照射下，此時的芋頭更是香Q綿密，在芋頭盛產的季節，芋頭節活動更是臺中市大甲區的年度盛事。

■市長胡志強親自到場大力行銷，胡市長表示，大甲芋頭是全國第一名，種植面積最大、產量最多、品質最棒，好到連民

眾去超市都幾乎買不到，因為品質優異，所以全臺灣許多芋頭相關產品原料都指定要大甲芋頭，經常被糕餅商、芋圓業者搶購一空。大甲芋頭品質一級棒，但胡市長認為好還可以更好，他建議，除了再提升芋頭品質外，也可以嘗試增加芋頭栽培面積，「因為風味獨特又營養的芋頭，不只臺灣民眾喜歡，在東南亞也非常受歡迎。」

■大甲芋頭節暨農村再生產業文化活動當天，從上午九點開始到下午五點展開一連串各式各樣的節目與活動安排，有大甲農業專區芋田模擬導覽、芋頭料理競賽還有芋頭美食免費品嚐，周邊也設置臺中市優質農特產品展售攤位，當然，當天的重頭戲，就是由農業局輔導大甲區農會舉辦的「臺中市優質芋頭評鑑」，吸引了全市共有17區農會，60組農友一同角逐芋王寶座。

◆文/王星又·作物科約僱謝仁凱·運銷科技士劉祥洲

◆攝影/趙芬華



▲臺中市優質芋頭評鑑競賽全市共有17區農會，60組農友一同角逐芋王寶座



▲臺中市優質芋頭評鑑會評審委員慎重嚴謹為競賽芋頭評分

■為求評審結果的公正性，評鑑當日邀請臺中區農業改良場、苗栗區農業改良場、中興大學農推中心、臺北農產運銷股份有限公司及大甲芋頭城等各領域的芋頭專家擔任評審委員。評鑑分為兩階段，第一階段根據芋頭生鮮外觀，包括外型整齊度、形狀、縱剖面及病蟲害等進行評分，隨後，遴選成績前20名進入第二階段。第二階段則為熟芋品評，評審委員就各組蒸熟芋頭的香氣、色澤、質地及口感等項目逐一評分，經過一整天長時間的評審作業，最後產生特等獎1名，頭等獎2名，貳等獎3名，參等獎4名以及優等獎10名，共20組農友獲得臺中市優質好芋的榮譽。

■農業局作物生產科股長趙景煌表示，民眾挑選芋頭時可放在手上掂掂重量，有沉甸甸者為佳，並且用手指輕輕按壓芋頭，



▲以大甲芋頭為料理主題，選手專注料理

如果壓起來軟又空洞不實在，通常代表芋頭開始纖維化，口感風味已不佳，另外，也可從芋頭的切口判斷，若芋頭肉色呈現淡淡的粉白色，且摸起來有粉粉的感覺，就代表這個芋頭煮後綿密鬆軟。「最重要的是，外觀沒有瘡孔、損傷或病蟲害危害痕跡。」

102年度臺中市優質芋頭評鑑得獎名單

特等獎-大甲區農會葉村添。

頭等獎-大甲區農會卓明溪、大甲區農會郭勝義。

貳等獎-大甲區農會陳建源、大甲



▲會場安排大甲農業專區芋田模擬導覽，讓民眾了解芋頭栽培環境

區農會李灝諺、大安區農會陳正郎。

參等獎-大甲區農會盧平山、大甲區農會紀明宗、外埔區農會林明燈、大甲區農會張進義。

優等獎-大安區農會呂鶴龍、后里區農會林隆杉、大甲區農會王忠信、大甲區農會李琨豪、外埔區農會林綉錦、大甲區農會許欽龍、清水區農會王仲謀、大甲區農會許金忠、外埔區農會邱國雄、清水區農會黃進益。



胡市長(右2)、農業局蔡局長(左1)、市議員楊典忠(左2)以及清水區農會何淑瑛總幹事(右1)開心舉讚，讚揚清水優質農產品

韭韭長長農好禮

102年度清水家政農情暨非黃產業多元文化推廣系列活動

■「102年度清水家政農情暨非黃產業多元文化推廣」日前假清水區農會前廣場熱鬧舉行。活動當日九點不到，現場便陸續湧進大量人潮，鄰近各區農會也熱情響應，紛紛於活動會場擺設展售攤位，提供民眾多元且豐富的農產品選擇。承辦此次活動的清水區農會表示，今年的活動除有延續去年的親子彩繪比賽、撿非黃、挾稻穀等趣味競賽外，還有養生地瓜、非黃米粉的免費試

吃。而甫於今年整修完工的「清水多功能舊穀倉教室」，除規劃有完善的廚房教室提供家政班員進行料理研發外，活動當日更於教室內展出，由清水區農會家政班以及田媽媽班研發獲獎的「米非創意料理成果」，從韭鬆、韭粿、韭餃、蝦醬韭菜麵，到紅麴米糕、紫米望月等，每樣都精緻美觀讓人垂涎驚艷。而今年代表清水區參加「2013米穀粉烘焙產品創意大賽」進入前六強的田媽媽

料理「炭烤地瓜米麵包」、「米穀粉櫻花蝦鹹蛋糕」等產品也於會場展示，讓民眾一次盡覽清水區的婆婆媽媽們精湛且創意十足的超級好手藝。

■市長胡志強於活動致詞時提到，清水區擁有全臺最好的非黃，而能將當地特色食材研發各式創意料理並屢屢在各類烹飪比賽中獲獎，更是深植肯定！農業局局長蔡精強說，舉辦「家政農

◆文/曾紫萍·農輔科科長邱淑敏·技士申屠萱

◆攝影/謝翠蓉



▲清水區農會積極研發各式以非黃入菜的加工品及料理



▲婆婆媽媽們進行撿非黃比賽，趣味十足

情暨非黃產業多元文化推廣活動」不但能將清水區的優質農特產品介紹給大家認識，讓大家都「吃在地、食當季」，另外透過親子彩繪「清水農業風貌」的方式，也讓更多的家長與小朋友認識清水的農業生態，進而促進民眾對地方農業的認同與參與。清水區農會何淑瑛總幹事表示，清水區擁有極為豐富的農產資源，如非黃、米、芋頭、筍白筍、地瓜等農產品，品質皆屬上臻。「我們積極鼓勵家政班與田媽媽班員



▲胡市長頒獎鼓勵田媽媽班學員們在農村創意料理上的努力

們結合在地農作研發料理，並年年推出一款新品農產禮盒，就是希望能一步一腳印，穩

扎穩打的讓清水區的農業升級再升級。」
「這次的活動成功，要感謝一直以來，對我們一路相挺的農業局等單位經費的挹注與技術的指導，不但讓我們的阿公級舊穀倉得以重生再利用，更讓我們清水的在地鄉親透過參與非黃產業活動的方式，更加了解清水區農業的富庶與美好。」



▲胡市長積極推廣清水在地特色農產非讚麵



▲以清水在地非黃研發的非稞料理



梨饗盛宴

102年度臺中市優質高接梨果品評鑑 & 高接梨暨農特產品展售活動 & 東勢高接梨產業文化系列活動

■臺中是臺灣著名高接梨的故鄉，每年從春、夏交會之際，一直到秋、冬之時都有不同品種的高接梨接力上市，為臺灣炎熱的氣候帶來一股清涼。

■農業局為提升高接梨果品品質，委託東勢區農會舉辦「102年度臺中市優質高接梨果品評鑑」，今年全市共計有60組農友參與評鑑競賽，為求比賽公平與公正，參賽者必須將參賽果品放置於承辦單位統一提供的包裝紙盒內，並且果品上不得黏貼任何標籤貼紙。

■為確保比賽結果的準確性，評鑑競賽邀請國立中興大學、農委會農糧署、農委會臺中區農業改良場、臺中果菜運銷(股)公司等組成專業評審團隊，為此次評鑑選出大臺中的「梨中之王」！評審委員依據各組參賽果品的外觀及果形、質地及風味與糖度3大分類逐一以目測、手測及品嚐進行評分，經過數小時過五關斬六將的比試之後，終於產生一位冠軍，東勢區農會梨產銷班第43班黃政乾打敗群雄，從60位參賽者中脫穎而出。農業局局長蔡精強也到場觀戰，蔡局



▲胡市長應邀出席「梨饗東勢 健康一夏」102年度臺中市東勢高接梨產業文化活動，將他今年初在東勢區梨樹認養活動認養10棵梨樹所產的高接梨，全數送給臺中啟明學校的學生



▲農業局蔡局長(左3)及與會貴賓一同出席「梨尚往來 好禮相待」102年度臺中市高接梨暨農特產品展售活動促銷臺中市優質高接梨



102年度臺中市優質高接梨果品評鑑，共有60組農友參與評鑑競賽

◆文/王星又·作物科技士郭婷玫·農輔科科員莊欣怡
·運銷科技士劉祥洲

◆攝影/毛盈豐·謝翠蓉·許柰鈞



▲「梨尚往來 好禮相待」102年度臺中市高接梨暨農特產品展售活動當天吸引許多民眾前往消費，活絡大臺中農業經濟



由國內專家、學者組成專業評審團隊，評選出大臺中的「梨中之王」

長表示，透過一年一度的評鑑競賽，農友們有競爭就更有進步，大家可以相互交流、切磋栽培技術，藉此提升整體高接梨產業發展。

■為推展以及促銷大臺中高接梨，農業局與東勢區農會共同舉辦了「梨尚往來 好禮相待」102年度臺中市高接梨暨農特產品展售活動，蔡局長致詞時表示，臺中是全臺灣最重要的高接梨產地，多汁甜脆的滋味，每每上市都獲得消費者好評，「生活在臺中市有這麼多、這麼棒的優質農產品，大家要懂得享受，多多消費啊！」

■另外，東勢區農會在7月13、14日於東勢客家文化園區舉辦「梨饗東勢 健康一夏」102年度臺中市東勢高接梨產業文化活動，市長胡志強也應邀出席，開心

的表示，今年他也是梨農，今年初他在東勢區梨樹認養活動認養10棵梨樹，「現在已經結了非常多又大又甜的果實，果農已經幫我全部採下，我要把它送給臺中啟明學校的學生，」隨後，胡市長即在活動中將他梨樹上的高接梨送給臺中啟明學校的學生，一同分享他的喜悅。

■一系列精彩多元的高接梨產業活動，為臺中市民帶來一場場「梨」饗盛宴！

102年度臺中市優質高接梨果品評鑑得獎名單

第一名-東勢區農會梨產銷班第43班黃政乾。

第二名-東勢區農會梨產銷班第30班管進銘、豐原區農會梨產銷班第1班謝敏榮。

第三名-豐原區農會梨產銷班第1班林美子、青果運銷合作社臺中



▲102年度臺中市優質高接梨果品評鑑結果，由東勢區農會梨產銷班第43班黃政乾打敗群雄，獲得冠軍

分社 后里區果樹(梨)產銷班第1班徐裕隆、東勢區農會梨產銷班第25班蘇德妹。

優選-東勢區農會果樹產銷班第7班陳建豐、外埔區農會果樹產銷班第3班吳瑞三、后里區農會果樹產銷班第3班林添發、后里區農會果樹產銷班第4班葉松源。

梨山出好茶!

102年度臺中市梨山茶評鑑



阡松茶園的王斯徵先生(右4)為最新一代的梨山茶王

■ 本市的梨山地處海拔1800~2500公尺以上的高海拔山區，空氣清新、晝夜溫差大，加上長年午後雲霧繚繞利於茶樹滋長，所生產的高山烏龍茶，不但茶葉柔軟、葉肉肥厚且果膠質含量高，沖泡後更有濃郁香氣，滋味甘醇宜人堪稱臺灣第一等的極品良茶。6月25日假和平區農會展售中心舉辦的「102年度臺中市

梨山茶評鑑」，共計180位梨山地區茶農參賽，選出特等獎1名、頭等壹獎1名及頭等獎5名，並於7月20日假谷關遊客中心前廣場舉辦頒獎典禮，市長胡志強活動當日親臨現場頒發優勝獎狀、匾額，給此次評鑑比賽優勝的茶王、茶后，以茲鼓勵。

■ 主辦此次評鑑活動的和平區農會總幹事鄧碧珠表示，「目

前和平區茶葉種植面積逾450公頃，每年採收約54萬台斤；因梨山茶品質好所以單價較高，而為確保消費者購買到最優良安全的梨山好茶，和平區農會每年都會舉辦評鑑會，其目的就是希望能透過競賽觀摩的方式，鼓勵梨山地區的茶農們多多交流技術，並由農會嚴格把關協助茶農們塑立更優質鮮明的頂級高山烏龍茶



102年度梨山茶評鑑活動

◆文/曾紫萍·作物科科長張豐勝·技士郭婷玫

◆攝影/李玉貞·毛盈豐



▲評審老師聞香、辨色，先從茶葉的外觀給予評分

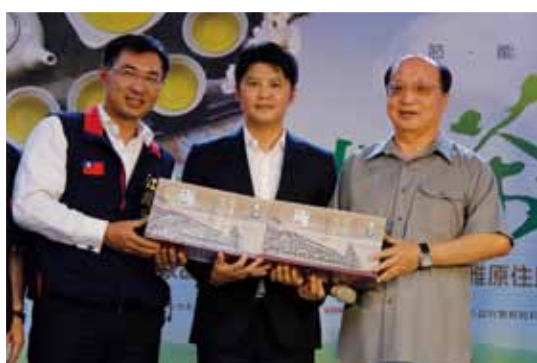


▲胡市長強力推銷優質梨山茶

◀今年冠軍茶由與會來賓以每斤50萬元高價購得有農會品牌認證的優質梨山茶



▲102年梨山茶文化產業活動，吸引許多民眾前來參與



的品牌形象。」和平區農會推廣股蕭金木股長也進一步表示，今年的梨山茶評鑑以「春季青心烏龍」品種為主，不同的是今年的茶葉藥物殘留檢驗較以往都來的更加嚴格且全面，「以往僅有獲獎者茶樣需送檢是否殘留農藥；今年只要是入圍者，茶樣將全面送檢。只要驗出有農藥殘留就全數銷毀，為梨山茶品質做最嚴格把關。而參與此次評鑑活動的農委會茶業改良場林金池課長也表示，臺中市梨山茶評鑑已堂堂

邁入第八年，每年梨山茶農都會透過評鑑會互相交流種茶技術，這是很好的良性互動，茶業改良場將持續不斷地輔導梨山的茶農們，學習更多更新的製茶技術，希望能讓梨山茶的品質好上加好、傲視全球。

■7月20日主辦單位更於谷關溫泉區舉辦的梨山茶評鑑發表會，現場除有泡溫泉、喝好茶等品茗活動外，更結合當地業者推出「谷動山城 勢在必行」臺中市山城之旅活動，除讓民眾有機會

體驗梨山好茶的甘潤清香外，更有親水觀魚、泰雅狩獵、五葉松蛋捲DIY等趣味活動，讓民眾在擁抱溫泉，親近原鄉的同時，也能對梨山茶文化有更深一層了解與認識。

102年度臺中市梨山茶評鑑得獎名單

特等獎-王斯微。

頭等一獎-江輝煌。

頭等獎-黃名江、王斯微、黃加棟、王佳慧、黃彩琴。

夏日饗宴



農業局蔡局長(右7)與眾多貴賓一同為盛大的系列活動揭開序幕

■童話裡的南瓜馬車出現在臺中市政府陽明大樓！首屆「市長盃」大南瓜評鑑暨葫蘆科瓜果及夏季花藝展系列活動在一片花團錦簇中揭開序幕，踏進陽明大樓大廳眼前一顆顆重達數十公斤的大南瓜一字排開，陣陣花香襲面而來，讓人彷彿走進童話故事裡。副市長徐中雄應邀出席活動也驚呼連連，他表示，這是臺中市第一次舉辦全市的大南瓜評鑑競賽，能夠一次看到超級南瓜齊聚一堂，「真的是臺中人的福氣啊！」並且還可以同時觀賞到來自

全臺各地各式各樣造型獨特的葫蘆科瓜果，有胡瓜、西瓜、苦瓜、絲瓜等同場展出，更特別的是，此次系列活動特地將臺中市各地區的農特產品與花藝結合成為美麗的藝術品，「多元豐富的活動展出，是一場農業與藝術交織的視覺饗宴。」

■本屆「市長盃」大南瓜評鑑分為重量組與創意組，重量組有16組參賽，創意組有15組，現場由臺中區農業改良場、農業局作物生產科、種苗改良繁殖場、臺中地區農會及國立中興大學等

農業領域的專家們進行評審工作，重量組依重量、色澤、外型為評審標準，創意組則依創意、外型、色澤進行評分，戰況激烈，最後由臺中地區農會陳清甲、張秀春夫婦雙雙奪下重量組及創意組冠軍。

■農業局局長蔡精強表示，大南瓜栽培非常不容易，要讓南瓜順利長大，過程中要小心排水、病蟲害危害或氣候因素造成南瓜腐爛，農民朋友必須勞心勞力小心呵護，「『金』瓜、『金』瓜，就像鑲金的一樣。」蔡局長

首屆市長盃大南瓜評鑑

暨葫蘆科瓜果及夏季花藝展

◆文/王星又·作物科約聘張彩玲·運銷科技士劉祥洲 ◆攝影/趙芬華



▲一顆顆重達數十公斤的大南瓜一字排開甚是壯觀



▲市長盃大南瓜評鑑創意組造型多變又逗趣



徐副市長(左6)頒發獎盃及獎金予大南瓜評鑑競賽重量組得獎者



將臺中市各地區在地農特產品為插花素材，與臺中市花卉結合創作出猶如藝術品般令人驚艷的作品

並指出，臺灣是全世界重要葫蘆科作物的產區之一，而臺中市種植面積約有900公頃，年產量約19,000公噸，創下不少農業經濟產值，針對此次系列活動農業局用心蒐羅各式葫蘆科家族約有六百多個品種，就是希望讓民眾一次看得過癮。另外，為推廣大臺中花卉與農特產品，農業局也邀請多位著名花藝老師特別以臺中市各地區在地農特產品為插花素材，與臺中市文心蘭、蝴蝶蘭、玫瑰、菊花、火鶴花等花卉結合

做出一盆盆令人驚艷的花藝作品。

■蔡局長表示，大臺中各地區擁有不同的農業面貌，各具特色，為了創造更多農業發展的可能，農業局做了非常多嘗試，希望農產品不是只有吃，也能創造更多趣味性，讓市民朋友都能夠輕鬆接觸農業，了解原來農業也可以很有趣！

102年臺中市「市長盃」大南瓜評鑑得獎名單

■重量組

冠軍—臺中地區農會陳清甲；亞軍—后里區農會洪吉倍；季軍—新社區農會陳鴻裕、臺中地區農會徐明賢；優勝—石岡區農會趙錦潭、臺中地區農會徐毓燦。

■創意組

冠軍—臺中地區農會張秀春；亞軍—臺中地區農會陳素雲；季軍—臺中地區農會陳志弘、龍井區農會劉定邦；優勝—臺中地區農會賴彩華、后里區農會廖遠輝。

果中神品

102年度臺中市優質龍眼(粉殼)果品評鑑活動



▲由學者、專家們組成專業評審團隊進行龍眼評鑑工作

■龍眼果肉Q軟、汁甜味美，營養價值豐富，自古被視為滋補聖品，明代宋珏曾詳細描寫龍眼：「圓若驪珠，赤若金丸，肉似玻璃，核如黑漆。補精益髓，蠲渴扶肌，美顏色，潤肌膚。種種功效，不可枚舉。」字裡行間可讀出他對龍眼的推崇，也成為中國歷史上四大名果之一，有「果中神品」之美譽。

■臺中市為全臺生產龍眼的重要產區之一，為使消費者能夠挑選到最優質的龍眼，並且同時提升農民栽培與管理技術，農業局輔導霧峰區農會舉辦臺中市優質龍眼(粉殼)果品評鑑，一共有12個區農會以及青果社，108位果農參與競賽，競爭激烈。

■為求評鑑過程的公正性

與準確性，特別邀請行政院農業委員會農糧署、農業試驗所、農業改良場、中興大學以及台北農產運銷公司等專家、學者組成專業的評審團隊進行評審工作。首先評審委員就每組參賽者的果品逐一檢視其外觀整齊度，例如果實成熟度、顆粒整齊度以及整體串形與外殼色澤等，而果實是否遭受病蟲害危害以及是否裂

◆文/王星又·作物科科长張豐勝·技士郭婷玫◆攝影/毛盈豐



▲農業局輔導農友矮化龍眼植株等加強栽培管理措施，不僅能夠提高果實品質，同時也能降低栽培管理及採收的成本

果等缺陷也是評分重點之一。緊接著，工作人員從每組隨機取20粒測量平均單果重，依平均重×係數(1.334)評定分數，15公克以上得最高25分。隨後，進行果肉風味質地評分，評審們一一品嚐龍眼果肉，依果肉風味、口感、色澤綜合評定，同時間，工作人員也從每組隨機取20粒龍眼以糖度計進行果實糖度測量。

■經過一個上午激烈的比拼，最後產生一位特等獎，二名頭等獎，四名二等獎以及十位優勝。農業局表示，為提升臺中市龍眼品質，農業局輔導農友矮化植株、採取疏果措施等加強栽培管理，不僅能夠提高果實品質，同時也能降低栽培管理及採收的成本，並配合臺灣氣候實施產期

調節，臺中區農改場果樹研究室助理研究員張林仁表示，今年雖受颱風影響，但龍眼品質非常優異，可見臺中市農民朋友栽培管理技術不斷精進，成效顯著。

■透過一年一度的評鑑大會師，農友們可以相互切磋、交流栽培技術，果品品質向上提升，消費者也能夠購買到越來越棒的農產品，達到雙贏的效果。

102年度臺中市優質龍眼(粉殼)果品評鑑得獎名單

特等獎-霧峰區農會李利通。

頭等獎-霧峰區農會張延漢、霧峰區農會劉萬河。

貳等獎-太平區農會洪東樹、霧峰區農會陳國樑、太平區農會胡獻杉、大里區農會周金山。



▲臺中市優質龍眼(粉殼)果品評鑑，一共有12個區農會以及青果社，108位果農參與競賽，競爭激烈



▲評審們逐一品嚐各組龍眼果肉，依果肉風味、口感、色澤綜合評定

優勝-太平區農會楊阿田、大里區農會戴平川、霧峰區農會賴怡蒔、太平區農會洪宇晟、太平區農會黃品諺、霧峰區農會劉賢輝、太平區農會謝國融、太平區農會何連城、青果社陳林明珠、太平區農會陳敏彥。

產銷班團體獎-第1名一霧峰區果樹產銷班第11班；第2名一霧峰區果樹產銷班第7班；第3名一太平區荔枝龍眼產銷班第2班。





吃的健康又安心



▲102年臺中市稻米品質評鑑競賽共計五場，挑選出五位冠軍農友角逐十大經典好米

▼好的白米，米肚小、外觀晶瑩剔透且米粒大小均勻



■臺中市腹地廣大、物產豐饒，稻米產業由來已久，生產的稻米不但產量豐沛且品質更是深受消費者信賴。為鼓勵地方農民種植更高品質稻米，建立稻米分級制度，強化國人對臺中良質米品牌形象之肯定，近年農業局與各區域農會積極合作，於每年的八月間假大甲、外埔、霧峰、臺中地區、烏日等區域農會辦理「臺中市稻米品質競賽」，依照每區種植不同米種之性狀、規格、外觀、鮮度、營養、口感以及農藥殘留檢測等細項逐一進行評比，挑選出各區表現最優異的冠軍米，進一步參加由行政院農業委會主辦的「全國十大經典好米」競賽，與其他縣市的優秀稻農們，一同競爭角逐全國十大經典好米之殊榮。

■參與此次「臺中市稻米品質競賽」的評審委員，臺中區農業改良場洪梅珠秘書表示，今年臺中市稻米的一期作，因播種時遇上氣候異常，低溫、寒害加上連綿不絕的豪雨，影響了部份區域稻米的產量與品質，而遇上這種人力無法抗拒的天然災害時，稻農們平時田間管理的「細膩度」即為致勝關鍵，能夠因應氣候變化，隨時調整田間管理方式與栽培技巧的稻農們，品質自然更上一層。不過總體而言，臺中市的稻米品質不論是在香米或非香米類，都有一年比一年更好的現象，足見農友們的進步與努力。行政院農業委員會農業試驗所賴明信，也於會中分享了挑選好米的技巧，好的白米，米肚要少，色澤要白，在陽光下觀看有別

102年臺中市稻米品質競賽系列活動

◆文/曾紫萍·作物科科长張豐勝·技士陳盟 ◆攝影/李玉貞



▲第二階段稻米評鑑從白米、糙米的外觀、性狀進行評比



▲評審委員仔細的討論，給予最公正的評分



▲評審委員一一唱名每位參與評鑑農友的名次



透感且米粒大小均勻完好，少碎米粒，購買時認明其「產銷履歷」或「吉園圃」認證，也是好方法之一。

■每一碗香Q好米，都是歸功於農民的用心、耐心、細心與愛心，稻農們除要耐心的看照稻米田間生長的所有狀況外，米糧收割後的烘乾、碾米更是得小心

仔細，每一步驟都輕忽不得，如此一來才能成就一包包晶瑩剔透的優質好米。農業局蔡局長表示，米食是臺灣人最重要的主食之一，農業局有感於國人近年來對飲食健康的重視，積極鼓勵區域農友以健康安全的田間管

理方式來種植稻米，健全生產履歷制度，減少化肥施用、避免農藥殘留，正視消費者食的安全，希望能帶領稻農們朝向更加優質、健康、安全的國產安全良質米方向前進。

美麗農業 性平大步走

暨各區農會家政手創拼布成果展活動 & 女性神農—傑出農家婦女賴素鈴專訪



拼布包義賣金額共10萬3千8百元，全數捐贈臺中市盲人協進會

■102年農業大臺中—性平大步走暨各區農會家政手創拼布成果展活動於8/14開始，於8/16圓滿結束，來自22區農會家政班手作拼布作品包括各式拼布包、百納被及手作小物共同在陽明市政大樓中庭展示，十分精緻且具藝術性，且不乏具地區產業特色之作品。活動間於8/14辦理性平講座分享邀請黃瑞汝女士、太平

區農會李淑貞總幹事及賴素鈴女士蒞臨分享農業女性奮鬥歷程，8/15上午辦理拼布包DIY體驗活動計100人參與，8/16愛心拍賣會由臺中市22區農會家政班提供作品義賣，最高義賣金額為臺中地區農會家政班捐出作品「十全十美彩虹包肩背包」，以1萬2千元成交，本活動義賣金額共10萬餘元，全數捐贈臺中市盲人福利協

進會。本次活動讓民眾有機會看到本市農會家政班拼布創作，班員們亦藉此活動互相交流，提供農村婦女參與性別講座及社會公益的機會，活動圓滿完成。

女性神農—傑出農家婦女賴素鈴專訪

■從臺中霧峰嫁到大里的賴素鈴，結婚之前是一位照護社會

◆文/農輔科技士申屠萱·王星又 ◆攝影/趙芬華



▲實用又美觀的拼布包，是來自臺中市各區農會家政班的巧手與創意



▲賴素鈴以在地盛產的農產品自行研發成各項產品，創造商機



女性神農——傑出農家婦女賴素鈴以創新、求變的思惟，開創農業新契機



▲性平暨優秀農村婦女分享講座-蔡局長介紹 太平區農會李淑貞總幹事



▲黃瑞汝理事長分享農業女性奮鬥歷程

焙龍眼，因此她的龍眼乾又香又Q，隨後賴素鈴也拿出荔枝醋與桂花釀泡成飲品與大家分享，「這些產品都是我以在地盛產的農產品自行研發的，每一項產品都花了我好幾年的時間，全都是我親力親為純手工製作，所以都是限量的喔！」賴素鈴她具有創新、求變的遠見，懂得創造產品附加價值，豐富農產品的多樣性，也為農產品找到新的出路。

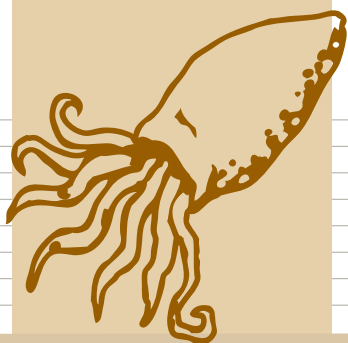
■踏入農業領域20多年來，賴素鈴活躍於各個農業團體，參與農會家政班、四健會、學校社團，積極推動竹仔坑社區發展協會的農村再生計畫，將女性的柔軟與細心的特質注入農業中，「路是人走出來的，開創契機比雪中送炭更有幫助。」在她身上可以看見傳統婦女賢淑勤勞的美德，但卻更讓人看見新時代女性的勇敢與堅毅。

大眾健康的護士，從未拿過鋤頭的她因為嫁進從事農作的夫家，從此開啟她另一段完全不同的人生。賴素鈴開心的說：「以前照顧病人，看著病人身體健康，我就感到開心，現在照顧植物，看著作物一天一天長大、成熟、結果，那種成就，就像是看著自己孩子成長一般，」樂觀、開朗的她臉上永遠掛著一抹微笑，對生活永遠充滿熱情與正面的能量，她，獲得農業界至高榮譽，95年獲選為全國十大傑出農家婦女「神農獎」。

■五年級的賴素鈴，在剛結

婚那幾年還是一位全職家庭主婦，專心相夫教子，但在某一天，看到家中龍眼盛產，公公煩惱的神情，心想，「既然新鮮的龍眼賣不出去，那如果將龍眼變成其他產品呢？是不是就多了另一個機會。」於是她開始嘗試將過剩的龍眼烘焙成龍眼乾，並將成品載去黃昏市場擺攤，結果大獲好評，第一年就全部銷售一空，從此就與農業結下不解之緣。

■「我是一個隨時喜歡動腦筋，喜歡實驗的人，」為與市場上的龍眼乾做出區隔，她研發出變溫烘培法，控制溫度利用溫差烘



天涼好個秋



▲徐副市長(右5)與行政院農委會漁業署副署長陳君如(右4)及眾多與會嘉賓於中秋節前夕一同參加「2013臺中梧棲小卷季」活動，與市民同樂



▲臺中市養殖的大閘蟹生長在純淨無污染的環境，並且通過各項藥物檢測，肥美鮮甜，絕對安全又美



■第一道東北季風捎來秋天的氣息，入秋時節，氣溫逐漸轉涼，此時的海鮮最是肥美，口感肥嫩Q彈的小卷以及綿密飽滿的蟹膏，光想像就讓人口水直流。為讓市民朋友以及遊客能夠

吃到最新鮮、最優質的「現撈」海鮮，農業局與臺中市海岸資源漁業發展所於中臺灣重要的大型漁港—梧棲漁港，舉辦「2013臺中梧棲小卷季」。

■副市長徐中雄表示，秋天

是品嚐小卷最好的季節，適逢中秋節，民眾來到漁港採買新鮮小卷，「月圓人團圓之際，烤上一尾小卷，鮮甜滋味，讓人幸福更加倍！」徐副市長同時表示，在梧棲漁港能夠買到各式各樣的海鮮

2013臺中梧棲小卷季新鮮登場！

◆文/王星又·海資所技士方文寬 ◆攝影/許柰鈞



現場舉辦趣味問答活動，民眾熱情搶答，熱鬧滾滾



▲主辦單位準備了1萬1000份五星級的小卷料理讓民眾免費品嚐，現場湧進大批人潮，大家吃得不亦樂乎

之外，「臺中大閘蟹」，更是民眾不容錯過的美味。他指出，本市目前已有14家大閘蟹養殖業者，而臺中所產的大閘蟹每隻都有QR Code行動條碼，民眾只要利用手機掃描，所有生產履歷資料都會詳列出來，「每一隻大閘蟹就像有身分證一樣，品質安全有保障！」徐副市長不忘提醒在場民眾，現場還有「大閘蟹福袋」優惠組合，「平均市價將近300元的三兩大閘蟹，現在只要150元，買越多賺越多！」

■農業局局長蔡精強也補充，小卷的產區位在臺中與澎湖之間，北到苗栗、南到嘉義之間的海域，因此，梧棲漁港漁民捕撈回港後，就直接販售，絕對最新鮮。同時，蔡局長也表示，臺中

市的14個大閘蟹養殖場分布在大甲流域的后里、外埔、大甲、清水等地區，產量可達30萬隻，他強調，臺中市所養殖的大閘蟹生長在純淨無污染的環境，採用天然養殖方式，並且通過各項藥物檢測，肥美鮮甜，臺中出產絕對美味又安心！

■行政院農委會漁業署副署長陳君如也應邀出席小卷季活動，他表示，梧棲漁港是中部最重要的漁港，梧棲漁港魚貨直銷中心也是臺灣數一數二的魚產直銷中心，目前梧棲漁港魚貨直銷中心整建工程正要啟動，未來將會有全新面貌的魚貨、休閒、購物環境，將會吸引更多人潮，帶動當地漁村的文化、經濟更加蓬勃發展。



▲五星級小卷料理，活動當日讓大家「呷免驚」

■主辦單位也準備了1萬1000份五星級的小卷料理讓民眾免費品嚐，現場湧進大批人潮，大朋友、小朋友個個吃得不亦樂乎，同時安排一系列的精彩表演、趣味問答與抽獎等節目，小卷季當天適逢中秋節前夕，商家祭出許多優惠搶商機，民眾也能藉此撿到許多便宜，從早到晚人潮不斷，大夥兒買得開心、吃得更開心！

秋季紅龍果

栽培管理要點

◆文·圖/農業試驗所鳳山熱帶園藝試驗分所副研究員劉碧鵬



前言

紅龍果(pitaya or dragon fruit) 為近年栽培面積迅速擴增的新興果樹，因其栽培管理上的特點，如幼年性短，產期長，產量高，少病蟲害，幾乎可不噴農藥進行生產，並且其對土壤條件的選擇性不嚴而廣受生產者的喜愛，另外，消費者也肯定紅龍果為健康安全的果品，並且其外觀紅豔適合做為拜拜的貢品，近五年市場價格由28元/公斤竄升為52元/公斤，農民栽種收益頗佳，以致栽培面積不斷增加。目前紅龍果的栽培面積，2012年農業統計年報記載為980公頃，產地主要集中在臺灣的西岸中南部平地。其中又以臺中市外埔區、彰化縣二林鎮及南投縣集集鎮一帶較為集中，佔總面積近40%。其餘全臺各縣市，甚至包括金門及澎湖離島(七美)亦有種植。2012年總產量為23,549公噸，除供應內需之外亦有少量外銷，2012年總外銷量近39公噸，出口單價平均為70公斤/元。

紅龍果栽培管理技術重點

進入日照時數漸少，夜溫漸低的秋季，紅龍果因應氣候條件的變化，除發育日數隨氣溫的降低而延長採收日數之外(如：紅肉種的果實成熟期，南部地區由夏季的花後35天轉色採收，至秋季則需40~45日方能轉色採收)；並且花芽分化也逐漸停止(白肉

種最後一次花苞期在9月上旬，紅肉種在10月中旬)，之後即少見花苞的形成；而枝條逐漸進入休眠生養期，以下敘述田間管理要點與應注意事項，另外不同生產模式的果園其生產情形亦將隨之改變，以下簡要說明。

一、營養管理

紅龍果枝條生長旺盛需肥性強，其生育結果期長達8個月之久，故需經常補充各階段生育所需之營養，以滿足各批次果實的發育。另外紅龍果為淺根性，根部多分布於地表10公分上下之處，可不進行中耕斷根與肥料的掩埋程序，以免細根受傷。

另外生產者常將未腐熟的有機資材直接覆蓋在根系分佈區域的土面上，如花生殼、稻草、粕渣類、割除的雜草殘桿等，此舉具有防草、透氣、保溫、保濕、護根、增加土壤緩衝力與有機質的效果。肥料的使用為每年採收後(11月左右)及立春後至開花前，各施以基肥(牛糞、蔗渣、雞糞等有機肥皆可)1次，每分地施用量約1000~1200公斤，於土表不深耕，之後再視枝條發育情況調整用量。追肥為開花後至9月最後一次開花結束為止，每1~1.5個月施用一次，以臺肥43號複合肥料(15-15-15-4)每分地

1~1.2包或加上其他含鉀鎂之營養液肥灌注。另亦可應用葉面施肥法，於接近夜晚的時間以液肥噴施枝條，此舉有降低枝溫，可加快果實營養的吸收速率。

二、病蟲害

紅龍果病蟲主要危害種類以東方果實蠅、蝸牛、螞蟻與潰瘍病較為嚴重。進入秋季之後，

夜溫漸低，東方果實蠅的活動不似夏季高溫期那麼倉獾，但仍有被害的風險，故套袋仍不可免。套袋在中部地區的利用更是提高果實外觀的重要操作技術，目前除於花瓣摘除後立即套以紗網來防果實蠅的產卵危害之外，進入轉色期前更加套牛皮紙或不織布袋來促使果皮的亮麗與呈色均

表一、紅龍果各月別施肥量建議(臺中區農業改良場建議) 單位：公斤/公頃

月份別	氮	磷	鉀
12月	66~84	160~220	72~96
4月	11~14		12~16
5月	11~14		12~16
6月	22~28		24~32
7月	22~28		24~32
8月	33~42		36~48
9月	22~28		24~32
10月	22~28		24~32
11月	11~14		12~16
年需求總量	220~280	160~220	240~320

(1)有機質含量3%以下，使用含氮1.2%以下之腐熟有機肥料10,000~15,000公斤/公頃



▲秋季開始進行夜間燈照處理，藉由增加日照時數來促使花苞再次形成，延後產期



▲掛果過久容易有果肉內種子發芽情形，此種果實風味不佳，消費者也會有食用疑慮



▲修剪後的病枝需要移除，以免病原在園區擴散，利用碎枝機攪碎掩埋為解決方法之一

勻。而雨季期間常見蝸牛與蛞蝓的危害，可用6%聚乙醛餌劑進行誘殺，無毒栽培者則多採用苦茶粕(粉)施於株間或直接撿除來防治。潰瘍病常於7~8月的雨季過後大量發生，除發現病枝立即剪除外，在剪除過後，應立即施藥滅菌以避免病菌傳佈蔓延。雖然如此，此菌仍很容易殘存田區繼續伺機危害，故仍需細心觀察立即移除病枝，並於產期結束，進行枝條修剪過，後澈底以波爾多液或石灰硫磺合劑進行清園。另農委會動植物防疫檢疫局已公告延伸14種藥劑，可供農友田間防治炭疽病及粉介殼蟲類等相關病蟲害，請農友注意各藥劑之使用方法及安全採收期規定。

三、產期調節

現階段各種延長產期的技術不斷被應用，在這些調節產期的方法中，又以燈照技術對紅龍果的催花效果最為穩定。在秋分之後，夜間比例漸長，為補足光



▲果實套袋主要為防東方果實蠅、椿象等昆蟲的危害，另亦可增加果色的亮麗與皮色的美觀

量的不足常見產區燈火通明，以促使繼續萌發花芽，延長產期至翌年2月。而欲進行產調的果園，除燈照時數與光量的調控之外，並需搭配適當的田間管理技術。其中為免枝條的過度損耗催不出花苞，常須摘除產調前的1~2批果，使枝條蓄積充足的養分，使延續產能至翌年2月。常見產調果

的問題為低溫導致的轉色不良，果皮呈色不亮麗與果肉內種子的發芽。農友為使皮色呈現更為豔麗，常會有增加掛果日數，並有掛果愈久，果實糖度累積愈豐富的迷思。雖然如此，亦應避免花後掛果超過2個月以上，以免果肉內的種子發芽，影響消費者的信任。

茂谷柑

夏秋季果園管理

文·圖/臺中區農業改良場陳盟松



茂谷柑自民國60年代由臺灣大學園藝學系退休教授林樸先生由美國佛羅里達引進試種，至今已將近40年的歷史，經由多年來於栽培技術的改進及植株與果實生育的調控，已使茂谷柑的栽培面積擴展至1,421公頃。茂谷柑栽培分布全臺各地，以臺中市及雲林縣為主要栽培地區，臺中市382公頃為全國栽培面積第一位，佔全國27%。其中東勢區322公頃，佔臺中市栽培面積84%。而臺中東勢地區明正里茂谷柑專業區因栽培地區條件與風土氣候適宜，結合區內農友的专业栽培技術，生產品質優良的柑果，成為外銷商及消費者選購的首選產地。

茂谷柑夏秋季栽培管理，應著重於果實防曬、夏梢修剪、摘除不時花果、肥培及水分管理等作業。果實防曬作業為夏季茂谷柑栽培管理的第一要務，於7月初即需視天候狀態進行茂谷柑果實表面的防曬工作。茂谷柑具有於枝梢頂端結果的習性，位於樹冠頂端的果實直接遭受陽光長時間的照射後，容易造成果實表面曬傷，發生日燒的情形(圖1)。因此農民為減少茂谷柑發生日燒的比率，常於7月起陸續於果實表面塗抹白色的輕質碳酸鈣混合溶液，以減少日燒的發生。因此在夏天經過茂谷柑產地時，可看到果園內到處都是一顆顆白色的果實懸掛在樹上的特殊景象，別有一番情趣。農友使用輕質碳酸鈣混合液防曬處理的方法可歸類為兩種。一為利用南寶樹脂：輕質碳酸鈣：水=1：3-4：15的比例，充分攪拌混合均勻後，以油漆刷塗佈整顆果實表面(圖2)。或將混合白色溶液注入噴槍中，再以空壓機加壓將混合液利用噴嘴均勻噴佈於果實表面(圖3)。利用此法時，



▲圖1.茂谷柑具有於枝梢頂端結果的習性，果實容易被曬傷造成日燒現象



▲圖2.茂谷柑防曬處理方式1—以油漆刷粉刷整個果實，對於葉片的污染較少



▲圖3.茂谷柑防曬處理方式2—以空壓機配合噴槍施用，作業速度較快，但容易造成果實鄰近葉片遭受污染



▲圖4.茂谷柑防曬處理方式3—全樹噴施輕質碳酸鈣若施用濃度太高，容易造成植株光合作用能力降低，弱化樹勢

其工作效率較以油漆刷單顆粉刷快，但使用過程中，應注意噴頭的壓力，避免壓力過大，在噴佈過程中，造成果實表面油胞受損。另外，需注意噴嘴噴灑角度，噴灑角度過大時，容易造成果實鄰近的葉片遭受污染，導致葉片表面覆蓋過多的白色混合液，使得光合作用能力下降。另一種則是利用輕質碳酸鈣50~100倍噴佈全樹及果實(圖4)。此法方便快捷，可減少防曬作業的時間，但長期使用，容易造成樹勢衰弱，影響產量與品質。同時要注意碳酸鈣溶液使用的濃度與使用量，當使用濃度過高時，會造成全樹雪白一片，此時葉片表面受到過厚的白色碳酸鈣覆蓋後，葉片對於光線的截取量大幅降低，將嚴重影響光合作用的進行，導致光合產物減少，進而影響果實發育。因此農民在進行果實防曬作業時，必須在作業成本支出及果實品質之間加以衡量，以抉擇最佳的果實防曬作業模式。

夏季為茂谷柑夏梢抽萌旺盛的時節，此時應注意夏梢抽萌狀態，過多或生長勢過於旺盛的夏梢應儘早剪除，以減少養分損耗。另外，茂谷柑於枝梢抽萌時，常伴隨著有葉多花枝的產生，此類枝條大多可順利著果，而造成同一棵樹上有多批果實共存的現象(圖5)。但此類果實在品質與風味較正期果(3月開花)差，因此當植株出現不時花的果實時，應提早摘除，可減少養分浪費與果園管理的困擾。

由於茂谷柑果實產量豐富，在肥培管理方面除基肥施用外，在果實發育期間亦須適時追肥，以供應果實生長的礦物元素。另外，茂谷柑的豐產特性於果實發育後期，果實的重



▲圖5.茂谷柑抽萌夏秋梢產生的幼果應儘早摘除，以避免與正期果競爭養分



▲圖6.茂谷柑主支及亞主支過於接近地面，為避免果實垂至地面，需以竹竿支撐，增加果園管理困擾



▲圖7.優良的茂谷柑樹形，主支與亞主支與地面有一定高度，且結果枝組分層明顯



▲圖8.茂谷柑果實發育過程中，容易因水分劇烈變化而發生裂果

量往往會使結果枝組下垂。若植株的主支及亞主支離地高度不足時，則容易發生果實碰觸地面的情形，使果實受損。因茂谷柑在整枝模式多承襲以往高度矮化的作法，主支留存位置往往離地面過於接近，主支角度又趨近於水平，因此造成枝幹在背負果實的狀態下，極易彎曲，使結果枝垂至地面，導致果實與地面接觸，發生損害。而農友為避免果粒碰

觸地面會於主支或亞主支處以竹竿或樹枝支撐，以提高果實高度(圖6)，而此作法容易造成田間管理不便，如進行田間雜草管理時，會影響到割草機的作業，增加工作時間。因此在樹型建立時，應注意主幹分支高度至少需達到60公分以上，主支角度亦需加以注意(圖7)，避免分支角度過大，使分支離地面太近，造成果園管理的困擾。

由8、9月至採收前，應隨時注意田間的水分變化，茂谷柑為極易裂果的柑橘品種，一旦有水分劇烈變化，則會有大規模的裂果發生(圖8)。因此注意果園內的土壤水分變化，是生產茂谷柑的重要課題。在果實發育期應適時地供應水分，維持土壤水分的穩定。以避免水分劇烈變動，造成果實發生裂果情形。



紅色寶石 閃耀后里

專訪

2013年全國紅龍果品質評鑑白肉組冠軍

后里區農會總幹事

林聖翔 王鈺州



后里區農會總幹事王鈺州(中)、后里區紅龍果產銷班第1班班長林聖翔(左)與農會推廣股陳英良(右)及農會所有成員一同開創后里區紅龍果里程碑



紅龍果界最受矚目的年度盛事—「全國紅龍果品質評鑑」競賽，結果出爐囉！來自全國各地白肉品種74位農友、紅肉品種54位農友角逐冠軍寶座，是近5年來競爭最激烈的一年。然而，今年，2013年，臺中市大放異彩，獲得白肉組冠、亞、季軍以及甜王的榮譽，成為臺灣最「火紅」的紅龍果之都。

今年由臺中市后里區農友林聖翔獲得「2013年全國紅龍果品質評鑑」白肉組的最高榮譽，拿下冠軍王座。后里區農會總幹事王鈺州

既驚喜又感動，他表示，臺中市后里區種植紅龍果其實已經有數十年的時間，但過去一直沒有成立紅龍果產銷班，今年4月因應農民的

需求，成立了后里區紅龍果產銷班第1班，「林聖翔正是產銷班的班長，能夠旗開得勝，真的感到與有榮焉！」成為產出全臺第一名紅龍果的

◆文/王星又·作物科科長張豐勝
◆攝影/王佩于

產地，王總幹事將成就歸於林班長，並同時指出，后里區因南有大甲溪，北有大安溪，五分之四為台地地形，地理環境自成風格，入夜之後氣溫下降，氣流非常寒冷，而水果正是需要日夜溫差大的獨特氣候，經過日夜溫差的洗禮，水果會累積甜份，因此種出來的水果甜度高且品質好。「后里區的自然環境條件，再加上林班長的栽培管理技術，正是所謂『天時、地利、人和』。」

踏進林聖翔的果園裡，非常乾淨、清潔，「我這裡完全是採用安全無毒栽培，你們現在腳踩的土地上全都鋪上我自製的有機質堆肥，」林聖翔解釋，紅龍果栽培需要豐富的有機質，有機質越豐富，紅龍果的風味也會更加乘。在佔地7公頃偌大的果園裡，碩大肥美的紅龍果掛在兩旁，每一顆紅龍果都套上不織布，「這是為了避免蟲害，也是健康無毒栽培的象徵。」眼前這一顆顆以人工逐一套袋的果實是林聖翔對土地的一種責任與使命感。

37歲的林聖翔種植紅龍果已有14年，「這就是我的事業，現實一點來說，紅龍果的成敗關乎我的生計，我當然必須要用心經營。」就像事業般經營讓他有了今天的成就，「種植紅龍果十多年來，我到處學習，從南到北，從西到東，全臺走透透，只要哪裡有種紅龍果，我就出現在哪裡，一方面可以與當地農民相互交流，最重要的是可以了解每個地區不同的氣候環境、地理條件



▲全國第一的白肉紅龍果，果型飽滿，色澤紅艷，看了讓人食指大動

下，栽培管理方式應該要做什麼樣的調整或改變。」「就像苦行僧修煉一樣啊！」他幽默的笑著說道。

林聖翔也不藏私的分享種植出一等一紅龍果的撇步，他表示，紅龍果是仙人掌科作物，怕潮濕，因此排水良好為第一優先，同時也需要充足的陽光還有肥料，他解釋，紅龍果是夜間開花，表示它是夜間開氣孔，「因此我都會在夜間補肥料，但也不能一次下很重，就像人吃飯一樣，要少量多餐，這樣才會頭好壯壯。」

另外，水分的控制也很重要，「很多人以為仙人掌科的紅龍果就不需要水分，但這個觀念是錯的，」紅龍果要吃起來水分飽滿，就必須要有足夠的水分，相對的，就必須非常注重排水。而為改善早年父親種植紅龍果果型偏小，採收慢、裝箱慢，也無法迎合現在市場喜好，林聖翔了解到「有捨才有得」，因此他開始疏果，「一個枝條我只留一顆果實而已。一開始父親完全無法接受，等到看到成果後，父親才認同我的作法。」

看著一箱箱準備出貨的紅龍果，林聖翔表示，他的紅龍果每年都會定期自行送驗，並且也會隨箱附上一張農委會農業藥物毒



林聖翔的果園裡，非常乾淨、清潔，並且完全採用安全無毒栽培



▲林聖翔種植紅龍果已有14年，好學不倦的他全臺走透透，「只要哪裡有種紅龍果，我就出現在哪裡。」



準備出貨的紅龍果要經過人工仔細選別

物試驗所的農藥殘留檢驗報告，「很多人都說我幹嘛要這麼『厚工』，當然就是要讓消費者買的安心、吃的健康啊！」王總幹事也表示，產銷班已申請吉園圃認證，目前正在等待認證核發下來，「幫助農民行銷拓展銷售通路，讓農民獲得更多收益，這是農會應該要做的。」一顆艷紅的紅龍果，成為后里區一顆耀眼的紅寶石！



十年有成 歡喜豐收

2013全國紅龍果品質評鑑白肉組甜王

外埔區農會總幹事

專訪

紀順元 李錦東



2013全國紅龍果評鑑甜王得主紀順元



外埔區農會李錦東總幹事推廣區內的紅龍果產業不遺餘力

沿著外埔鄉間的七支巷小路前行，眼前是一片又一片綠油油的蒼翠稻田，翠綠的稻浪間，我們要尋找的是連續三年榮獲「全國紅龍果評鑑甜王冠軍」紀順元先生的紅龍果園。就在車子爬上新加坡橋的瞬間，一大片滿滿豔紅果實的紅龍果園隨即映入眼簾，那隱身於橋下潺潺溪河旁的漂亮天地，就是紀順元種出全國最甜紅龍果的美麗天地。

十年奮鬥 成就蜜寶

紀順元是臺中地區頗具知名度的紅龍果達人，從事紅龍果種植已有20年，其種植的紅龍果連續三年榮獲

「全國紅龍果評鑑甜王」，不論是白肉品系或是紅肉品系，他都樣樣拿手。問起紀先生如何品管自家紅龍果品質時，紀順元認真的表示，

「我的果園是採單株單果、網狀套袋、草生栽培的方式種植，所以要常常疏花、除草，集中植株養分供給，另園區內的紅肉品種「蜜寶」，



▲看到自己的紅龍果長的健康碩大時，是紀順元夫婦兩人感到最開心的時刻
▶漂亮的紀太太陳歆妤和先生一起努力耗費十多年終於成功打造了這片豐收的紅龍果園



對紀順元而言，每一次的得獎都激發著他要更加努力

採人工方式授粉，開花時需全園以人工方式進行花粉傳授，雖然辛苦但唯有這樣才能確保每批紅龍果的高品質。」紀順元說，紅龍果原產於中南美洲，根不觸地，怕水淹卻又很需要充足的水源灌溉，因為水分進入根部後，根很容易就腐爛，所以種紅龍果時要特別小心水的問題，「特別是紅龍果花開之後，我都先用夾子先將花苞夾緊。這樣處理是因為怕雨水跑進花苞裡，影響紅龍果花的授粉，如果授粉不完全，就無法結出高品質的紅龍果了。」

採訪的當日，紀順元也邀請我們來到他的另一處紅龍果園，「這就是我種植紅龍果“蜜寶”品種的地方。」“蜜寶”是紀順元和朋友花了近十年的時間才孕育成功的紅龍果紅肉新品種。聊起了那段終日忙碌請益，嘗試自己雜交育種的日子時，紀順元說，「那時真的很辛苦，也很不被看好，朋友們都笑我傻了，才會選擇市場接受低且栽種起來較為費神費工的紅肉品種來試種。」「但是當時真沒想很多，只是單純的想要

把他做好。雖然過程裡我們遇到了好幾次全園砍除，重新撒種、嫁接甚至毫無收益狀況的窘境，但是我始終沒有想過『要放棄』這件事。」「現在我們的“蜜寶”品種已經有了專利權，市場接受度也很好喔！」紀太太開心地同我們分享著，甜美的笑容裡滿滿是對丈夫的驕傲。而初嚐紀順元的紅龍果，紅肉與白肉風味極好且各有千秋，白肉吃起來口感較為清甜幽香，果肉帶有脆度、具Q彈感，而紅肉口感細緻軟綿且帶著一點蜜果香氣，品嚐時耳鼻之間還會不時瀰漫著果香，讓人吃上一口便難以忘懷。

農會領頭 創造優勢

當然外埔紅龍果產業的大放異彩，光靠紀順元一人是不可能完全做到的，紀順元也表示，這幾年農業局與外埔區農會幫了他們這些農民不少忙，除了在各項軟硬體設施上給予適切的實質補助外，在品牌行銷上，農會更是扮演了一個推波助瀾的重要角色。

外埔區農會李錦東總幹事表示，「現在外埔區的農業乃採

多角化經營，面積不大但普遍精良，所以市場口碑都極佳，其中的紅龍果產業更是近幾年扶搖直上的重點產業。「這當然是與我們班員們自身的努力有關。」李總幹事肯定的說。「我們的紅龍果產銷班成立的早，但一開始農友多為玩票性質，直到8年前產銷班重組之後才算步入正軌。」李總幹事回憶的說「從那時開始，我便常常看到班員們前來租借場地，由班長領頭自己辦研習會，相互分享栽培管理經驗，邀請農改場專家前來講課，甚至一起前去其他鄉鎮進行交流學習新技，如此奮發積極的態度，成功也是實至名歸吧！」「不過，這幾年紅龍果市場看漲，很多地方都吹起了搶種潮，如此一來很容易造成市場供需失衡產業崩盤，所以我們也不忘提醒區內的農友，不要躁進且要更加仔細看顧自家紅龍果的品質，堅持以質制價，不隨波逐流，才能區隔市場創造優勢！」如此優秀認真的農友加上充滿遠見的農會領導，外埔區的紅龍果產業想必一定能如其區內的明媚風光一樣，明亮湛藍且充滿希望。

以高品質策略 拓展外銷



全面提升大臺中 農產品能見度

石岡區農會總幹事

訪

張東海

◆文/毛潤豐·農輔科科長邱淑敏 ◆攝影/毛盈豐
◆整理/王星又



「總幹事就像是一家公司的總經理，身為一個團隊的領導者，必須要確定經營方向，帶領團隊達成目標，而農會的角色並不在於獲取利益的多寡，而是如何真正推動在地農業發展，發揮在地服務功能，『永續發展』不只是一種理念，而是必須落實的目標。」出身石岡在地農家子弟的石岡區農會總幹事張東海對於農業有著深厚的淵源與深刻的感情，「照顧農民，傾聽農民需求」更是張總幹事掛在心上的實際作為。

張東海總幹事在農會服務已有27年時間，一路從基層推廣人員、推廣股長、秘書等職務至民國94年當選總幹事至今年已任職9年，歷經推廣、供銷、信用等部門歷練，張總幹事表示，石岡區幅員狹小僅18平方公里，境內山多平地少，農地面積加總不過750公頃，且人口數少，自古以來農業即為區內主要產業結構，是典型的農業鄉鎮。張總幹事謙虛地說，「石岡區最大宗的農產品是柑橘類，種植面積大約250公頃，第二大宗是為水梨，大約105公頃，這兩者說起來雖為大宗，但與整個臺中市單一農產品比較起來石岡區單一農產規模並不大。」在迷你規模下，要異軍突起則必須要創造自己的特色，善用行銷策略，因此農會創建了「金碧」品牌，主打精品路線，並以農會直銷方式避免中間商剝削，「品質比產量更為重要」，張總幹事



▲石岡區農會在張東海總幹事帶領之下辦理各項活動，活絡在地經濟



▲張東海總幹事(左2)積極參與大臺中農業活動

認為，正因為區內農產品產量少，創造石岡農產品的優質精品形象，走出獨特的藍海市場才能夠開創新的市場空間。

整合大臺中農產品外銷 辛苦卻也值得

張總幹事除了苦心經營品牌，積極發展內銷以外，近年來石岡區農會也揮軍國外拓展農產品外銷市場，石岡區成為大臺中最早辦理椪柑外銷的地區，目前已外銷至馬來西亞、印尼、新加坡、中國大陸，外銷品項也從石岡在地椪柑等農產品，向外拓展至臺中市太平區的荔枝、東勢區的椪柑、南水梨等，而石岡區農會擔任著居中協商整合的角色，張總幹事表示，在過去臺中市每個農會外銷部份都是單打獨鬥，但臺中市農產品品項多有重疊之處，如此一來變成臺中市各區農會相互瓜分市場，相互競爭，反而不利，因此石岡區農會整合大臺中外銷農產品，統一分散的貨源，並且統一臺中市外銷包裝，建立品牌認知，並統一出貨，群聚大臺中各區農會的力量，希望透過穩定供貨以及超高品質打下買賣雙方互信的基礎，進而建立完



▲石岡區農會研發全臺唯一的橘子酥禮盒，推出後大獲好評

善的外銷通路，共同打響臺中市優質農產品形象。

張總幹事以獨特的思惟開創臺中市農產品新市場，提高國際能見度，他表示，外銷市場雖然不是主要銷售市場，但它卻是一個重要通路，也是一種手段，這背後更隱藏著深層的意義，「農產品外銷能夠提升整體農產品品質，並且平衡國內市場價格。」張總幹事解釋，一旦農產品要外銷，農會就會對外銷的農產品訂定嚴格的品質標準，因此農民在品質上就更會要求，藉此激勵農民不斷精進。他緊接著表示，外銷的價格會比一般國內價格高一些，且價格波動小，因此若在某項農產品盛產時，外銷市場盤價相對可以穩定國內市場價格，讓國內價格不至於崩盤，平衡國內市場，同時也能紓解農產品過剩



▲石岡區盛產各式菇類

問題，保障農民收益，「如此一來不僅農民朋友有保障，消費者也能夠擁有高品質的農產品，對國內市場有正面的幫助，這是我們農會致力推動外銷最主要的因素。」

踏實前進 永續經營

地小人少的石岡，靠著農會團隊多觸角的行銷策略，走出屬於自己的道路，「不斷創新、嘗試，看準目標踏實前進，成效也許無法立竿見影，但細水長流更能为農民創造『永續』的福祉。」眼前這位溫和帶著書生氣息的張東海總幹事語氣中充滿堅定，亦步亦趨繼續打拼，未來仍持續帶領著小團隊向前大步邁進。

薪傳好農情

訪清水區公所農村文物館

「成立這間農村文物館就是希望能傳承，並保存我們清水人那份熱情勤奮且樂於分享的美好精神。」清水區的大家長顏秋月區長如是說著，臉上的奕奕神采一如清水區的農業遠景一樣，美麗間透著自信亮眼的光彩……。

位於清水區公所三樓的「清水區農村文物館」成立於民國80年6月，全館面積約 270平方公尺，是一間結合傳承與教育意義的農村文物珍藏館。目前館內規劃有「生產用具、生活工具、生活用具、大廳用品、臥室用品、農家副業用具、捕魚工具、廚房工具、飯廳用品、整地農具、插秧農具」等十七個區塊。走進文物館內，彷彿就像走入一道奇幻的歷史迴廊，眼前不但穿梭著不同時代的過往農村光影，讓人深切的感受到這海鄉小鎮多元且富足的農村生態。有遠自日據時代保存下來的竹杓、保溫瓶、私塾教桌等日常生活用品，也有民國三十年至六十五年間，農民採收稻穀脫粒時使用的摔桶、機器桶、鼓仔桶、風鼓等古農具，甚至是連早年農村使用的藥包、藥袋、紅眠床、火



清水區顏秋月區長在保存與傳承清水傳統農業文化上用心盡力



▲顏秋月區長帶領著我們走入時光的迴廊，感受過往清水農人胼手胝足的過往田稼生活

籠、豬槽仔、牛嘴籠、牛灌管等器具，在這裡都有詳盡的分列與介紹。

「我們這間文物館最特別的地方就是，館內所有的農村文物



▲仿造早期閩式門宅興建的清水區農村文物館外觀古樸且充滿鄉土況味

都是由我們清水區居民免費無償捐贈的。」「這些捐贈者所捐贈的農具，很多是他們祖父輩遺留下來的，有些甚至還是

◆文/曾紫萍·農會輔導休閒農業科科長邱淑敏 ◆攝影/毛盈豐



紅眠床是五〇年代農村常見的臥室設備



▲農村文物館內的古文物陳設分門別類一目瞭然，讓人可以方便快速且有系統的統覽全貌



▲文物館內擺設的脫穀機具完整呈現臺灣早期水稻脫粒方式的演化



▲文物館的鎮館之寶「木輪牛車」，為早期農家搬運農產品與資材的重要工具

於餐敘後引領他們再次入館參觀。除希望能讓他們感受到我們對這些文物一如既往的重視與用心外；更希望他們能對留給『清水子民無價文化資產』這件事，同感光榮與驕傲。」

臺中本為全臺知名的農業大市，而成立地方農村文物館不但有助於傳承地方農業特色，對於啟發青年學子真實感受自己與鄉土之間的密切連結，近而激發其愛鄉愛土之精神，更扮演著一個極為重要的叩門磚角色。而清水區公所二十多年來始終如一的在傳承並保存地方農村文物上盡心盡力，也為清水區的農業開啟一條更加充滿希望遠景的康莊大道。

附註：目前清水區農村文物館採電話預約制，無須費用，有導覽



▲館內如實呈現早期農村生活的場域樣貌

他們已傳承了好幾代的傳家寶。但是為了能讓更多人瞭解清水的過往，他們都無私的將它捐出來讓我們設立文物館！」顏區長回憶起當初的草創歲月時感動地說到，「為了傳承並延續這份感恩的心情，我們每年都會舉辦『文物捐贈者餐敘茶會』，邀請這近百名的捐贈者回區公所作客，並

解說服務與提供機關團體農業講解與鄉土教學的活動場地。唯採團體預約制，建議民眾事前電洽，以免向隅。

預約電話：清水區公所農業課
(04-262701515轉502、503、505~511)

2018臺中荔枝

國內外行銷及收購加工措施



▲太平區農會荔枝外銷新加坡馬來西亞封櫃啟運典禮



▲國外行銷措施-冷鏈法-於冷藏庫內處理分級包裝



▲荔枝收購加工措施-荔枝加工處理情形

臺中市盛產各式各樣優質之水果，其中本市荔枝栽培面積約1,987公頃，年產量約達14,945公噸，主要產區於本市太平、大里、霧峰及神岡等地，品種以黑葉、糯米糍及桂味為主，風味獨特色澤鮮紅，遵照農政專家技術指導，採精緻栽培管理，經多重關卡檢驗合格，優質安全環保衛生，並保留迷人的香氣及口感，讓人吃過還想再吃。本(102)年

農業局藉由各種國內外行銷及收購加工措施，並創新以去梗去枝之粒裝荔枝新品牌「臺中美荔」行銷國內超市，及採用「冷鏈法保鮮技術處理」延長荔枝鮮度行銷東南亞市場並輔導本市農會實施「荔枝加工果收購加工計畫」等措施，有效達成穩定國內荔枝市場價格，保障農民收益與維持國產荔枝產業永續發展之效益。

根據產地各月生產預測資訊

之監控，本(102)年預估荔枝增產10%，且由於荔枝產期集中，為避免產銷失衡及農民血本無歸之狀況發生，農業局推動國內行銷、國外行銷及收購加工等措施，其執行情形說明如下：國內行銷部分，除了傳統行銷通路外，今年首次輔導大里區農會推出粒裝荔枝「臺中美荔」之新品牌形象行銷，其特點為去枝、去梗及採用分級包裝之盒裝荔枝，每盒1公斤可節

◆文·圖/運銷加工科科长陳柏宏·專員廖麗華·技士蕭詩軒·技士劉祥洲



▲新包裝「臺中美荔」實用大方



▲荔枝收購加工措施-農民於田間將荔枝脫粒去梗



▲荔枝收購加工措施-農民繳交荔枝集貨情形



▲荔枝次級品送往佳美食品股份有限公司集貨情形



▲荔枝收購加工措施-荔枝汁成品



▲於新加坡NTUC超市銷售本市荔枝

省約50公克枝梗葉，具環保、衛生及品質保證等之特點，首次透過愛買生鮮超市上架銷售，突破傳統荔枝食用習慣，頗受消費者之喜好，共銷售8.6噸，明年度計畫向家樂福、楓康及全聯等超市推進。國外行銷部分，今年仍持續輔導太平區農會採用冷鏈法保鮮技術處理，自6月11日起至6月27日止分別銷往至新加坡及馬來西亞等地區，共計91.3公噸。除了國內外銷外，另輔導本市農會實施「荔枝加工果收購加工計畫」，推動荔枝收購加工，其收購對象以種植於本市各產區之荔枝，收購果品規格為果皮轉色度達50

至60%，不得有破損、發霉、腐爛及果皮轉褐之現象且以不帶枝條之脫粒加工果送交加工廠，收購價格為每公斤18元，另由行政院農業委員會農糧署補助執行收購農會每公斤2元之行政費用，自6月10日起迄7月10日止共計執行1,301公噸，受益戶數達529戶，減少農民損失。

本市今年所生產之黑葉荔枝藉由各種國內外行銷及收購加工措施調節產銷，有效穩定荔枝



▲臺中美荔於愛買中港店銷售情形

市場價格並提供農民實質上的幫助。農業局再次呼籲消費者於消費時多多選擇國產農產品，支持在地食材，並以「吃在地、食當季」之消費準則給予農民實質上的鼓勵。

臺中好酒～暢遊微醺 品味美饌



▲胡市長於千禧酒店召開記者會親自為臺中好酒及酒莊進行行銷

臺中市製酒業的發展無論在質與量均居全國之冠，其原因在於本市有好山好水，生產出豐富、多元及優質的農特產品。目前，臺中市製酒業者達50家(全國共389家)，已通過財政部優質酒類認證酒品品項73項(全國共235項，本市即占31%)；其中農業局所輔導的5家農村酒莊：霧峰區的霧峰農會酒莊、東勢區的石圍牆酒莊、后里區的樹生酒莊與松鶴酒莊及大安區的大安農會酒莊，

今年在全國通過農委會農村酒莊評鑑共12家之中，本市5家農村酒莊全數上榜，更值得一提的是自99年起迄今，這5家酒莊全數連續蟬聯通過優級評鑑，實屬難能可貴。

臺中市幅員遼闊，境內有海岸、平原與高山，不同地貌孕育出不同景觀資源，有觀光漁港、生態濕地、美麗的客家山城及精緻的都會風情等，座落在各區的酒莊，各自融合在地獨特文化及

農村景觀建築特色，已漸由農村釀酒產業原料生產及加工，轉型為旅遊服務之精緻產業，有鑑於此農業局結合本府觀光局及財政局等有關業務單位，共同推動地方特色農村酒莊與本市觀光飯店之異業結合行銷，今年預先選定日月千禧酒店、亞緻大飯店及臺中公園智選假日飯店3家參加東勢區果樹認養活動並關心農業發展的飯店辦理以農村特色美酒入菜及飯店促銷活動，並結合旅行

◆文·圖/運銷科科長陳柏宏·科員吳建威



▲臺中公園智選假日酒店辦理以農村特色美食入菜及促銷活動



▲霧峰農會酒莊參訪與解說



▲樹生酒莊參訪與解說

社推出農村觀光巴士休閒酒莊一日遊活動，共同行銷本市觀光休閒，並於8月6日假日月千禧酒店召開「2013臺中市優質農村酒莊行銷活動」記者會，由胡市長親自為臺中好酒及酒莊進行行銷，以具體行動實踐「吃在地、食當季」的低碳理念，希望大家都不要開車，能搭乘觀光巴士到臺中來，才能放心暢遊微醺，品味美饌。

此次所推出三條休閒酒莊一日遊觀光路線：「霧峰—大安」線安排的是改造活化閒置的萬豐

舊谷倉—臺灣第一座日式美學酒藏-霧峰農會酒莊，認識「益全香米」所精釀而成，且是目前臺灣唯一符合日本清酒品質與等級要求的產品之製程解說，路程中另參訪921地震教育園區，並在過去是「議員會館」的田媽媽議蘆餐廳用餐後，再到大安農會酒莊，認識在地芋頭及蕃薯作為原料所釀造的芋、薯燒酌，最後在觀賞美麗的高美溼地夕陽餘暉下，結束一日行程。「東勢—后里」線安排的是樹生酒莊與松鶴酒莊的葡

萄園巡禮，聆聽莊主詳細解說與農家生活記趣，行程順道參訪石岡水壩921地震紀念園區、情人木橋園區，再參訪美麗的客家山城的石圍牆酒莊，在一股淡淡的酒香瀰漫在空氣之中，同時享受道地客家美食。「霧峰—萊嘉酒廠」線則是「霧峰—大安」線的衍生，改由參訪獲獎無數的萊嘉酒廠，認識堅持以傳統古老純自然的方式，釀造百分之百純糧固態發酵的高粱酒，取名愚公酒的緣由。

酒莊一日遊活動已告一段落，參訪酒莊之遊客對各酒莊之深度介紹獲益良多，對此表示讚揚與肯定，希望政府能多加舉辦此類知性之旅，農業局也將此次活動結果進行評估，作為後續辦理之參考，未來將努力發展本市觀光、休閒、旅遊及農業產業之創意結合。

臺中市農村酒莊歷年酒莊評鑑獲獎一覽表

年度	霧峰農會酒莊	大安農會酒莊	石圍牆酒庄	樹生酒莊	松鶴農產品酒莊
94	—	—	合格優質	合格優質	—
95	—	—	優級	優級	—
96	良級	—	優級	優級	良級
97	優級	良級	良級	優級	優級
98	優級	優級	良級	優級	優級
99	優級	優級	優級	優級	優級
100	優級	優級	優級	優級	優級
101	特優級	優級	優級	優級	優級
102	特優級	優級	優級	優級	優級

臺中市政府農業局組團參加 2013年馬來西亞國際食品展活動紀實



▲駐馬來西亞代表處羅由中代表、林明禮副代表、外貿協會曾玉淳主任



▲工作人員向羅代表講解此次臺中市參展農特產品特色



▲馬來西亞媒體廣告及相關報導

2013年馬來西亞國際食品展於6月6~8日於馬來西亞吉隆坡太子城世界貿易中心舉辦，農

業局結合臺中市15家農會，45項農特產品參加馬來西亞國際食品展活動，本市已參加3次馬來西亞國際食品展活動，透過此活動可以將本市優質農特產品，於國際場合曝光打開知名度，並可同時與各國買家面對面接觸，將農特產品真實呈現，增加買家對產品的認識進而對產品的內容、規格、包裝等種種問題，均有進一步的瞭解，容易達到產品銷售的機會。

本次食品展活動有石岡區農會、東勢區農會、新社區農會、和平區農會、豐原區農會、沙鹿區農會、清水區農會、大雅區農會、大安區農會、太平區農會、

◆文·圖/石岡區農會指導員傅裕欽·運銷科專員廖麗華



▲102年6月5日馬來西亞食品展場地佈置



▲各區農特產品展示情形



▲馬來西亞媒體廣告及相關報導



▲102年6月6、7、8日(3天)馬來西亞國際食品展活動展期宣傳臺中市辦理「2018花博會」



▲辦理產品試吃活動

大里區農會、霧峰區農會、臺中地區農會、大甲區農會、后里區農會15家農會提供農特產品參展，有生鮮菇類、香菇加工品、茶葉、柿葉茶、地瓜餐包、韭菜麵、薏仁系列產品、蔥餅、荔枝、蜂蜜、甜蜜好禮盒、香米捲、頭等倉米、芋頭焢、苦瓜、火鶴、文心蘭等產品參展。

活動從6月5日場地佈置開始，將各區農會產品分門別列陳

設，讓買家一目了然，也方便工作人員解說商品特色。

6月6~8日展覽期間，6日當天早上10點大會開幕，駐馬來西亞代表處羅由中代表、林明禮副代表、外貿協會曾玉淳主任均到場參加臺灣農特產品開幕，並極力促銷臺中市農特產品給外國朋友，達到宣傳的效果。

另外此次宣傳重點之一，宣傳本市辦理2018年花博會，提前

預告臺中市2018年將辦理花卉博覽會，屆時歡迎世界各國友人到臺中市來參觀花卉博覽會。

藉由參加馬來西亞國際食品展將臺中市優質農特產品藉由展示、宣傳、商務洽談活動，冀期增加外國買家對臺中市農特產品產業印象，結合產區地方資源，提昇農特產品邁向高品質高經濟導向，建立產品品牌，藉以達到促銷宣傳目的。

第12屆中國長春國際農業、食品博覽(交易)會

參展與觀摩 行銷本市優質農特產品及觀摩
學習舉辦博覽會經驗



農業博覽會展覽



▲蓮花湖濕地一景



於臺灣特色農產品展廳行銷展售
本市優質農產品



與大連市農業交流座談會



於農博園植物展區田間大南瓜展示

為推廣行銷本市優質農特產品與籌備本市辦理2018/19年國際花卉博覽會，102年8月14~19日由農業局蔡精強局長率領農業局同仁及本市16個農民團體人員25人赴中國大陸長春市參加「第12屆中國長春國際農業、食品博覽(交易)會」，並與大連市、鐵嶺市臺辦及貿易商等進行農業交流訪談並行銷本市農特產品。

「第12屆中國長春國際農業、食品博覽(交易)會」展期自102年8月16日至8月25日共10天，該博覽會每年皆吸引超過150萬人次參訪，並榮膺「中國最具影響力的十大專業品牌展會」之稱

號。本市於臺灣特色農產品展廳行銷展售梨山茶、蜂蜜、荔枝乾、香菇等本市優質農產加工品，展售結果以「甜」味食品如蜂蜜、香米捲與枇杷喉糖之詢問度與業績最佳。

本次農業博覽會舉辦之場地為長春農博園，已舉辦12屆次之久，展館大多為歷年展覽後所留下繼續使用，配合農業博覽會並規劃農業機械展、南方果樹園、創意農業園展等展館，年年延續舉辦農業博覽會，除了展示當地之農業技術，也規劃各種主題展

覽，包羅萬象；另考察鐵嶺市蓮花湖國家城市濕地公園做為本市舉辦2018/19年國際花卉博覽會規劃之參考，本次參訪正值該園舉辦蓮花大展，結合不同用途或造景(如蓮花池、中式庭園、步道…等)，於園區中共計展示逾800種不同之蓮花品種。

本市預計於2018/19年舉辦國際花卉博覽會，博覽會結束後之展場將規劃舉辦各種展覽與活動，使其成為本市新興之觀光、休閒亮點。

◆文·圖/作物生產科科長張豐勝·約聘張彩玲

賀 外埔區紅龍果產銷班第1班

榮獲全國十大績優農業產銷班



▲外埔區紅龍果產銷班第1班全體班員



▲胡市長推廣外埔區紅龍果文化節暨農特產品產銷活動

公頃增加產量約9,000公斤，近日市場拍賣價格平均每公斤180元，比夏季盛產期平均70元高出一倍以上，

全班採共選共計統一包裝，共同運銷，由於

品質優良拍賣價格均高於其他產地，實質增加農民收益。

為讓消費者食的安心，該班自96年重組後，在班長帶領下整體產銷班從栽培改良、產銷管道及品牌建立等，讓產銷班脫胎換骨般快速成長，使整體產銷班由慣行的耕作方式，減量農藥使用、果品套袋防治病蟲害等，通過吉園圃認證及ISO9001品質管理系統驗證，並且建立「農大師」的市場品牌，使該班的產銷管道多元。是全國第一個外銷日本、新加坡的產銷班，並且是全國第一個透過統一超商7-11銷售的產銷班，如此優異的產銷班獲得102年全國十大績優農業產銷班，實至名歸。



▲紅龍果電照設備

臺中市外埔區紅龍果產銷班第1班，在全體班員共同努力下，從全國推薦的30個產銷班中，脫穎而出，獲得102年全國十大績優農業產銷班殊榮，該班繼紅龍果果品參加全國評鑑及臺中市評鑑屢創佳績，又再一次獲得肯定。

外埔區紅龍果產銷班第1班由臺中市政府從全市550班中推薦參加臺中區(臺中、南投、彰化)評選，再由臺中區農業改良場推薦參加全國十大績優農業產銷班評選，該班班員向心力強，班員35名種植面積26公頃，栽培管理方式以套袋管理，用夾子顏色區分果實批次，設置燈照設備，利用夜間燈照處理技術生產非產季果實，可提早至6月採收及延長產期由11月至翌年3月，較一般栽培產期增加5個月，成功調節產期可全年供貨並提升果品品質，每

東勢區梨樹認養

帶動消費者進入農村 體驗農業增進城鄉交流

臺中市東勢區為全臺最重要之高接梨產區，102年栽培總面積約1,987公頃，為鼓勵民眾體驗梨農栽培管理樂趣，農業局特別輔導東勢區農會推廣梨樹供企業及一般民眾認養，今年高接梨登記認養數總計有153棵，認養期間可參與掛牌、套袋、施肥及採收等體驗活動，每棵認養價為1萬元，每棵保證可採收160臺斤以上的

高接梨，除了讓民眾能享受自然體驗田園樂趣之外，也希望藉由民眾共同參與梨樹的生長栽培過程，成功推廣「吃在地、食當季、蔬食饗健康」理念。

東勢區農會從102年2月23日起舉辦為期一週(2月23日至3月3日)的「東勢果樹認養掛牌活動」，讓民眾可至現場為自己所認養的梨樹掛牌「認親」，為認

養活動正式揭開序幕，徐中雄副市長及農業局蔡精強局長也至現場共襄盛舉，並親自下場掛牌，為本活動作出最佳代言，今年度的梨樹認養活動更與多家飯店及旅行社業者(亞緻大飯店、日月千禧酒店、新驛旅店、臺中公園智選假日飯店、春天旅行社)異業結盟，讓入住飯店的民眾有機會一同參與梨樹的採果活動。



▲徐副市長、蔡局長、江啟臣委員及蘇慶雲議員一同體驗認養掛牌活動，並與果樹達人們合影

經過四個月的認養體驗期，高接梨已到可採收的時候，從6月29日起即開放民眾採收，今年梨農特別開放部分園區供來不及認養的民眾體驗採果，只要150元的入園費，即可享有解說導覽、梨子試吃及免費帶走兩顆梨子等服務，讓都市居民能更輕鬆便利地體驗農村生活。認養採收活動為

◆文·圖/作物生產科科長張豐勝·技士郭婷玫◆攝影/趙芬華



①



④



②



⑤



③

- ①認養挂牌活動提供「吃、喝、玩、樂」等關卡供認養民眾體驗
- ②認養民眾認真採收高接梨
- ③張副局長(左2)與啟明學校學生一同體驗採果活動，豐收的喜悅讓每人都忍不住開懷大笑
- ④蔡局長(中)為認養的梨樹挂牌「認親」
- ⑤認養民眾展現豐收成果開心地與蔡精強局長合影留念

7月26日至8月3日，為期9天，認養民眾於採收完後可品嚐美味可口的客家餐點，認養民眾皆是開心地滿載而歸。

果樹認養活動可提供都市民眾一個體驗農村生活的管道，

並帶動人潮進入農村，除了可活絡農村經濟外，也可讓農村居民藉由同心協力一起接待認養民眾的過程，增進當地居民對在地農業的認同感。今年度的果樹認養活動反應良好，有助於行銷臺中

市優質高接梨果品及其他地方特產，且可提升當地農產業附加價值，未來將持續輔導農會辦理認養活動，並擴大辦理以帶動其他周邊效益及休閒農業。

七月蘇力颱風農業災害發放救助情形

發放救助金達三億二百餘萬元、救助戶數達7千2百多戶



▲芋頭受強風影響，造成葉片破損及部份倒伏情形



▲胡市長勘查102年蘇力颱風大甲區芋頭損失情形

由於全球暖化現象，造成極端氣候，颱風接二連三來襲，為預防及減少農作物災害及財產損失，農業局在氣象局發布蘇力颱風海上警報，第一時間發布新聞籲請農民密切注意新聞媒體所發布之颱風動態，並依農作物別及

早採取灌水、立支柱、提早採收等各項防範措施。

7月13日蘇力颱風強勁風力及雨量造成本市農產業災損，包括大肚、大甲及龍井等區之西瓜浸水，大甲、大安、外埔等區之芋頭受強風影響，造成葉片破損及部份倒伏，東勢、新社、和平等區之甜柿產生嚴重落果及其他農作物分別受不同程度之損害。農業局掌握本市災損情形後，立即派員會同各區公所及農漁會赴各受災區瞭解災損情形，並請各區公所動員人力迅速勘災，以協助農民早日復耕復建，降低農民損失。

胡市長7月14日親赴大肚及大甲等區勘查西瓜、苦瓜及芋頭災情，除表達對受災農民慰問之意，並指示農業局加強救災工作及協助農民復耕復建，農業局依據「農業天然災害救助辦法」向農委會爭取農作物及農業設施損失現金救助，現金救助額度依農作物



▲胡市長勘查102年蘇力颱風大肚區西瓜損失情形



▲蘇力颱風強勁風力及雨量造成本市苦瓜災損

及設施品項每公頃由18,000元至450,000元不等，本次蘇力颱風造成農業災損，本市經行政院農業委員會核定現金救助面積達4,458公頃，現金救助金302,667千元，救助戶數7,259戶，相關救助經費經勘查核定後，迅速核撥受災農民帳戶。

◆文·圖/臺中市海岸資源漁業發展所課員蔡青冠

蘇力颱風農業災損辦理情形

松柏及麗水漁港廢棄物及漂流木清運處理



▲松柏漁港第二泊區清理前



▲松柏漁港第二泊區清理後

天然災害發生處理原則，為汛期前完成漂流木防救災整備作業，並於災害發生後最短時間處理，另漂流木處理則依行政院農業委員會訂定之「處理天然災害漂流木應注意事項」辦理。

松柏漁港廢棄物及漂流木清運處理情形

一、「蘇力」颱風過後，從山區沖刷大量漂流木及垃圾，堆滿松柏漁港泊區及航道，本所指派開口契約廠商調派機具清理，於102年7月15日開始辦理港區漂流木打撈及廢棄物清理作業，並於102年7月18日完成，打撈漂流木

及清理廢棄物區分暫置於港區之內，並請當地松柏港安檢所及市警局大甲分局管制漂流木禁止運離港區。暫置港區漂流木於102年7月19日由行政院農業委員會林務局東勢林區管理處(以下簡稱「東勢林區管理處」)漂流木派員完成辨識、檢尺、註記作業，「東勢林區管理處」並於102年8月23日完成集運作業，本次集運註記一級漂流木共計15支。本次松柏漁港打撈漂流木及廢棄物估計約50公噸。

二、海上漂流木由漁民打撈自漁港外拖運進港，仍需依「處理天然災害漂流木應注意事項」第7點「海上漂流木如由漁民打撈，進港後應由海巡署或港務局人員，查看該漂流木有無烙印國、公有記號。如烙印國、公有記號之木材者，由海巡單位交當地林務局林區管理處或縣(市)政府運回集中保管，依民法拾得漂流物規定辦理。如屬於無烙印國、公有記號之木材，則依民法無主動產先占規定辦理」規定，由海巡署(即松柏港安港所)人員查看該漂流木有無烙印國、公有記號等相關程序辦理。



▲麗水漁港混凝土平臺清理前



▲麗水漁港混凝土平臺清理後

三、麗水漁港廢棄物及漂流木清運處理情形：本市龍井區位處烏溪下游段高灘地之麗水漁港，因「蘇力」颱風過後，從山區沖刷大量漂流物及垃圾，堆滿麗水漁港漁筏停泊平臺，於102年7月16日函請本府環境保護局同意清運漂流廢棄物進入該局后里資源回收廠進行銷燬作業，並獲同意，指派開口契約廠商調派機具於102年7月19日及22日將港區漂流物清除並送后里資源回收廠進行銷燬，另部分漂流木運至梧棲漁港漂流木暫置區暫置。本次麗水漁港打撈漂流木及廢棄物計30公噸。

臺中市102年慶祝漁民節

臺中區漁會成立迄今一甲子，在服務漁民、漁業推廣、魚貨供銷及會務推行上積極之績效有目共睹，且爭取中央及地方資源投入漁港各項建設，增進漁民生計及漁民福利，亦為不可或缺的角色。其中梧棲漁港已完成梧棲漁港鋪面暨路燈汰換工程，現正進行魚貨直銷中心整建工程，並預計103年度工程將落成，規劃中尚有美人魚地標及遊艇碼頭等工程，整建工程完工後將帶給魚貨直銷中心全新的風貌，並能因應近來消費市場的變化與需求，提供民眾更多樣性的休閒娛樂，朝觀光及休閒漁業發展，使梧棲漁港成為臺中市的觀光亮點之一，再創假日觀光漁市人潮，提升本市海線地區觀光遊憩價值。

農業局臺中市海岸資源漁業發展所輔導臺中區漁會執行會務、四健、家政及漁事推廣等工作，每年亦補助辦理在地漁產品嘗活動，活動目的除推廣本市新鮮優質魚貨，促進在地漁產品消費外，更介紹梧棲漁港各項設施，推動梧棲漁港休閒漁業之發展，再造觀光漁港新風情。對於



▲胡市長於漁民節大會致詞



▲立法委員楊瓊瑩蒞臨現場祝賀漁民節大會

◆文·圖/臺中市海岸資源漁業發展所技士方文寬



▲胡市長頒發模範漁民獎牌



▲胡市長頒發優良漁民獎狀

▲趙總幹事朝森頒發模範員工獎牌
▼農業局張副局長隆仁頒發模範漁村婦女獎牌

不遺餘力，去(101)年度於本市沿近海放流黑鯛、午仔、烏魚、金目鱸及黃錫鯛等，多達四百多萬尾魚苗，促使漁業永續發展，期能漁民出海作業每航次皆有魚可捕。

為公開表揚模範漁民及績優員工漁業卓越貢獻與肯定，每年均藉由漁民節慶祝大會活動激勵漁民士氣，凝聚向心力，102年度由行政院農業

委員會漁業署、臺中市政府與臺中區漁會於102年7月5日梧棲漁港內廣場舉辦「臺中市102年慶祝漁民節」活動，辦理本市模範漁民頒獎、表演及慶祝活動。活動期間市長胡志強幽默祝福大家

「漁人節快節」，並親自頒獎鼓勵模範漁民，表揚為漁業辛勞付出的漁民，親切與漁民一一握手，分享漁民的成就與榮耀，讓受獎之模範漁民備感尊榮，並致詞表示市府對於高美溼地、美人漁碼頭的建設工程都會加快，市府對海線地區發展觀光建設已經投入新台幣5億元，將持續努力推廣梧棲漁港成為全國最好的漁港及假日觀光休閒漁港。此外，立法委員楊瓊瓔及顏寬恒，市議員尤碧鈴及楊永昌也親自到場致意，一同為模範漁民及優秀漁民喝采，敬祝大會圓滿成功，並祝各位漁民朋友快樂出航。

慶祝漁民節為年度漁民重要慶典活動，藉由本市漁民同歡共慶，及漁民熱情的參與下，現場活動熱鬧滾滾，未來政府與漁會仍持續同心協力攜手服務本市漁民，以拓展漁業機能，促進漁業永續發展，期能共創新局，再創佳績。

本市梧棲、松柏、五甲、塹寮及麗水等漁港，依漁民需求投入各項硬體建設與出港航道清淤，讓漁民入、出港作業順利，生活更好過。對於漁業資源保育與增殖更

終結狂犬病 全市總動員

狂犬病面面觀

狂犬病是一種全球性的古老傳染病，歷史上第一次記載發生狂犬病是在西元前2300年。本病俗稱「瘋狗病」，因有恐水的臨床特徵，又稱「恐水病」，是由狂犬病病毒所引起的一種急性腦脊髓炎，也是全球極為關注的人畜共通傳染病，在我國屬於人類第一類法定傳染病及乙類動物傳染病。一旦侵入中樞神經發病，致死率幾乎達百分之百。本病幾乎可以感染所有溫血動物。包括犬、貓、馬、牛、羊、豬、野生動物及人等，人與動物罹患狂犬病，最常見的途徑是被感染的動物咬噬抓傷，或經由體表傷口、呼吸道、消化道、黏膜接觸、甚至會通過胎盤感染胎兒及透過器官移植而感染。本病為致死性高危險性高的重要人畜共通傳染病，因此預防工作極為重要，必需建立全民防疫共識，徹底執行防疫及檢疫工作，才能使國人與動物遠離狂犬病的威脅。

人類感染狂犬病最通常的途徑是被感染的狗、貓、野生動物及蝙蝠所咬抓傷。牛、馬和其他

溫血動物雖然可感染狂犬病，但傳給其他動物和人的情況極少發生。

犬的臨床症狀一般分成：(一)前驅期：症狀出現的前2~3天。行為改變、停止吃喝、喜歡獨處、頻尿、公犬性慾增加、不安、體溫稍高、瞳孔擴張、畏光及角膜反射不佳等；(二)興奮期：此即所謂的瘋犬症候群。神經質具攻擊性，臉部表現警戒性與焦慮、散瞳、無目的吠叫及咬東西、增加不安感及狂暴。為本病最危險階段，可能攻擊人或動物；(三)麻痺期：有些患犬興奮期短或不存在，即進入麻痺期而不會狂亂咬人或動物。喉頭肌肉麻痺，流涎且無法吞嚥。下顎常下垂。麻痺很快波及全身，最後昏迷死亡。死亡前，患犬有全身痙攣與共濟失調等症狀出現。

貓之臨床症狀類似犬，但症狀比犬更狂躁。一般症狀出現後

2~4日即全身麻痺而死亡。牛、羊之臨床症狀變異性大。許多牛發情不正常，上行性麻痺及皮膚失去知覺。吞嚥肌肉麻痺伴隨食道阻塞。患牛出現興奮，具攻擊性或無精打采，聲音改變，流涎及磨牙。



102年9月25日舉辦「終結狂犬病，全市總動員」衛教宣導活動



面對狂犬病不必恐慌，建立全民防疫共識，狂犬病是100%可以預防的

◆文·圖/動物保護防疫處處長余建中



▲動物保護防疫處102年7月18日起至9月16日加強辦理山區犬貓狂犬病巡迴預防注射



▲監測狂犬病陽性病例的鼬獾，棲地分布於低、中海拔山區，常棲息於闊葉林、灌叢或開墾地

臺灣的狂犬病史

民國50年後不再有動物病例，但行政院農業委員會於2013年7月公布國內野生鼬獾與錢鼠檢測出狂犬病病毒並向世界動物衛生組織通報，自此臺灣又列為狂犬病疫區。

據2013年09月25日中央疫情指揮中心報導：總計案例發生地區為9縣市52鄉鎮，除148例鼬獾、1例錢鼠及1例遭鼬獾咬傷後隔離期間檢出之犬隻確診感染狂犬病外，其餘檢測1598例皆未檢出狂犬病，感染動物種類仍以鼬獾為主。本市目前檢出狂犬病的陽性動物，僅侷限於山區之野生動物-鼬獾，目前案例

發生的區域，包括和平、新社、霧峰、大里、東勢、太平及北屯等7區，在高風險區(鼬獾呈現陽性區域)，狂犬病疫苗施打覆蓋率已達9成，針對動物狂犬病案例發生及高風險地區，動物保護防疫處，持續加強犬貓狂犬病預防注射及衛教宣導工作，將疫情圍堵於山區，完成高風險地區周遭環狀保護帶之建構。

為了強化全市市民對狂犬病的警覺及防疫意識，臺中市政府也於102年9月9日辦理「寵登一生，瘋狂離身」及於102年9月25日舉辦「終結狂犬病，全市總動員」等宣導活動，籲請市民積極面對狂犬病的威脅，不須恐慌。

為了預防狂犬病疫情擴散，請為家中寵物施打疫苗並戴上頸牌，疫區犬貓一定要嚴格執行預防注射，以保障人與動物的健康。預防狂犬病其實並不困難，只要謹記「二不(勿任意棄養家中犬貓、勿接觸、獵捕與飼養野生動物)二要(定期為寵物施打預防針、如被動物咬傷要謹記4字口訣：記、沖、送、觀)」

預防工作極為重要，必須建立全民防疫共識，狂犬病是100%可預防的疾病，相信藉由全民的共同努力，很快就會使狂犬病在我們的家園成為歷史。

狂犬病在臺灣發生之比較

	民國30~50年	民國91~102年
傳入方式	民國37年由上海傳入。	不明。
確診感染的動物	人、犬及猿(牛、山羊、豬發病時有所聞，惜無報告。)屬城市型循環。	鼬獾及錢鼠，屬野生動物型循環。
發生	1.民國36年：由上海帶來的狂犬散播。 2.民國47年：最後一個人死亡病例。 3.民國48年：最後一個犬死亡病例。 4.民國50年：宣告撲滅狂犬病。	1.民國91年、101年及102年：有三例境外移入人狂犬病病例。 2.民國102年：鼬獾及錢鼠驗出狂犬病病毒及臺東一名及繼後數名遭罹患狂犬病鼬獾咬傷個案。 3.臺東海端鄉1隻幼犬(1.5個月大)遭罹患狂犬病鼬獾咬傷，確診感染狂犬病。
處理	1.民國45年農復會及臺灣省衛生處由美國進口犬疫苗。 2.撲殺流浪犬。 3.其他配合政策。	1.加強宣導及犬貓疫苗注射。 2.儲備防疫物資。 3.高危險群人員優先接種疫苗。
病毒株	不明	基因型第一型
人被咬傷後處理	1.當時未有感染科，多由外科醫師處理。 2.咬人犬貓觀察。 3.沒有PEP，只用鎮靜劑及支持療法。	1.依疾管署防治指引。 2.水柱和肥皂清洗並給予優碘消毒，正確清理傷口。 3.PEP：人類狂犬病免疫球蛋白及狂犬病疫苗注射。

賀 臺中市榮獲101年度全國

「強化寵物登記稽查」及「查緝非法寵物繁殖買賣業者」業務績效評比兩項『第1名』佳績

強化寵物登記稽查，狗貓寶貝有身分，你我最放心



▲犬隻非法繁殖場聯合查緝小組於現場稽查

▲動物保護檢查員於寵物店現場查核環境設施是否符合規範

社會型態的演進，狗狗貓咪已成為人類最佳伴侶，但萬一家裡的毛孩子走丟了怎麼辦？當主人焦慮心急時，寵物登記可以幫走失的犬貓找到回家的路。其實為犬貓施打晶片、辦理寵物登記一點都不困難，您只要攜帶身分證及寵物(犬或貓)至本市159家寵物登記站(委辦動物醫院)，即可為您的寶貝辦理專屬的身分證--寵物登記。辦理寵物登記程序為何？獸醫師評估犬貓健康狀況，再施打狂犬病疫苗並植入晶片，晶片施打部位通常在兩肩夾骨皮

下之間，施打完晶片後，獸醫師會再作一次掃描確認晶片是否植入，並上網做寵物登記。飼主於犬貓四月齡以上應做寵物登記，未於規定期限內完成寵物登記，將依動物保護法第三條規定處新臺幣3千元以上1萬5千元以下罰鍰，拒不改善者得按次處罰之，維護法治社會及公共利益，寵物登記相關法令您不可不知。為了替市民節省荷包，依本市動物保護自治條例，凡戶籍設於臺中市之市民，寵物登記費原已絕育犬貓為新臺幣500元，優惠免收登

記費；未絕育犬貓原新臺幣1,000元優惠為100元；狂犬病疫苗費用依臺中市獸醫師公會公告為準，或依動物保護防疫處優惠活動辦理。透過特定寵物業購買犬貓之飼主，應持寵物繁殖或買賣業者提供登載寵物相關文件，於本市寵物登記站(委辦動物醫院)辦理登記，得免收寵物晶片成本及植入手續費。動物保護防疫處網站(<http://www.animal.taichung.gov.tw>)可查詢委辦動物醫院及合法寵物業者資訊。

◆文·圖/動物保護防疫處處長余建中



▲動物保護檢查員進行寵物登記普查之現場實



▲非法繁殖業者查緝

打擊非法繁殖場 聯合稽查成效佳

可愛幼小的狗狗總是讓人愛不釋手，但貓狗媽媽的權益應該被重視。本市以「保障合法、打擊非法繁殖場」為目標，依動物保護法相關規定，落實特定寵物業管理部分，避免非法繁殖場罔顧犬貓福利，進行大量繁殖藉以

牟取暴利，惡意棄養老弱犬貓造成社會問題，除了每年對寵物業稽查，針對違法販犬部份，動物保護防疫處透過網路主動稽查，並由民眾提供違法販犬及非法繁殖場訊息及不定期於市場、夜市突擊檢查，加強稽查及宣導民眾相關法令，本市101年查核特定寵物業案件數達12,816件，大多數

為民眾未熟悉動物保護法於網路販賣犬貓案件。

本市成立全臺唯一「犬隻非法繁殖場聯合查緝小組」，結合都發局、經發局、警察局等業務主管機關，101年度共破獲3處非法大型繁殖場，違建部分予以拆除，未申請特定寵物業許可證予以裁罰，部分非法繁殖業者業經輔導成為合法業者，並定期接受市府追蹤訪視。此外本市動物保護防疫處每年不定期舉辦寵物業者與市民教育宣導，除了輔導業者落實特定寵物業管理辦法外，重視繁殖動物之福利，應給予適當醫療照護；於民眾教育宣導方面，協助飼主認識寵物習性及飼養責任，並宣導動物保護法相關法規，以減少棄養機率發生。

得之不易的榮耀，來自大家共同努力！

在本市動物保護諮詢委員、動物保護團體、獸醫師公會及本處同仁共同努力下，本市榮獲101年度全國「強化寵物登記稽查」及「查緝非法寵物繁殖買賣業者」業務績效評比兩項『第1名』佳績，我們努力的成果是全體市民的榮耀。未來將持續推動保護動物工作，以尊重動物生命及提升動物福祉為承諾，打造本市成為友善及寵愛動物的幸福城市。

化腐朽為神奇

中興合作農場菇類廢棄太空包回收再利用



▲臺中市低碳辦公室視察考核回收作業



▲臺中市低碳辦公室視察發酵製程

聯合國跨政府氣候變遷小組(IPCC)公布的評估報告顯示，地球的年平均溫度逐年上升已是不爭的科學事實，而暖化讓世界出現更多異常氣候，例如各國天氣變得更熱，更多熱浪來襲，也導致更多的熱死案例及早災，但同時又在不同國家造成瀆災為患，另外海平面上升，對沿海城市造成很大的衝擊，如太平洋島國土地即將因低於海平面而淹沒滅國。引起溫度上升的主要原因，是各種人為活動排放溫室氣體所造成，因此解決全球暖化最直接的作法就是「節能減碳」，而二氧化碳是最主要的溫室氣體，它來自化學石油、煤、天然氣的燃燒，另外森林的燃燒及伐木，除了產生二氧化碳，也減少了能吸收二氧化碳的植物；其他溫室氣體如甲烷，其與農業有關的溫室氣體，氮氧化物則是從汽車排出；用於冷媒的氟氯碳化合物也是一種溫室氣體，各種溫室氣體因化學性質有異而有不同的吸熱特性。二氧化碳不是最強的吸熱氣體，但量卻最多，約占溫室效應的75%。

◆文·圖/畜牧科科長吳龍泰·技正陳信榕



▲回收廢棄菇類太空包再利用流程圖



臺中市低碳辦公室業務考核



臺中市低碳辦公室視察考核有機肥粗成品

為有效降低農田使用生雞糞，並解決採收後廢棄菇類太空包所造成環境污染問題，加速利用回收禽畜糞廢菇類太空包脫水處理、堆肥化，必能減少孳生蚊蠅及空氣臭味環境污染等不穩定因素，若能集中處理並製成完熟的有機質堆肥，安全提供永續農業使用，將能減低環境二次公害問題，提升國人生活環境品質，並達到減少溫室氣體-二氧化碳的排放目的。

為推動低碳農業，本市最大宗農業廢棄物是新社區菇類栽培所產生的菇類太空包，栽培後的菇類太空包每年約有30,000噸的廢棄物，目前新社區有5家菇類廢棄太空包回收場，其中社團法人中興合作農場農牧廢棄物處理中心，於80年設立迄今，每年約回收12,000噸以上菇類廢棄太空，運用雞糞、牛糞等各類禽畜糞應用於回收菇類太空包並熟成製成堆肥，除製作成有機肥料外，並將PE塑膠資材回收利用熱融固化法製成塑膠粒狀可供再利用。發揮了化腐朽為神奇的功能，其回收廢棄菇類太空包再利用流程如圖。

本計畫自100年起至109年，減碳目標量以可能遭廢棄污染環境之PE塑膠袋裝農業廢棄物菇類太空包為回收減碳目標，自100年度開始逐年減少廢棄物產生，希望達成零廢棄目標，換算減碳量效益：5.15萬噸CO₂減量；臺中市低碳城市推動辦公室並於102年7月12日由其執行長率相關幹部蒞臨視察及考核本業務執行成效。

農業用地作農業使用認定 及核發證明辦法修正說明

壹、前言：

農業用地作農業使用認定及核發證明辦法(以下簡稱本辦法)係依農業發展條例第三十九條第一項規定授權訂定,於八十九年七月二十六日發布施行以來,歷經三次修正作業。為獎勵落實農地農用,以賦稅減免方式為之,並核發農業用地作農業使用證明書作為申請稅賦減免依據,與民眾權益息息相關,惟農業土地上之使用態樣多元,依本辦法規定之作農業使用認定基準,迭有直轄市、縣(市)政府反映早期即已存在合法建築物、私人農業用地無償提供政府施設之道路或其他公共設施,以及行政院農業委員會水土保持局過去在農業土地上施作及推動農村再生之相關公共設施等,土地所有權人皆無法取得上開農業使用證明書,致影響賦稅減免優惠,並遭民怨。為因應實務需要、簡化行政程序及保障民眾權益,爰進行全面性檢討,案經蒐整實務執行意見,並召開相關會議協商確定,爰於102年7月23日修正「農業用地作農業使用認定及核發證明辦法」。

貳、本次修正重點：

- 一、現行條文第六條及第七條同屬不得認定為作農業使用之規定,爰予簡化及整併。(修正條文第五條)
- 二、為應執行需要,增訂私人無償提供農業用地予政府施設供公眾使用之道路、依法應徵收而未徵收之公共設施、非都市土地使用編定公告前之合法房屋、經中央主管機關興建或補助之農村再生設施,以及共有農業用地未違反使用管制規定,得認定作農業使用。(修正條文第六條)
- 三、配合內政部推動戶籍謄本減量措施,刪除申請人可檢附戶籍謄本作為身分證明之佐證文件規定。(修正條文第七條)
- 四、增訂共有農業用地內部分面積有違反使用管制規定,

其合法使用共有人之應有部分得檢具相關佐證文件申請作農業使用認定之處理規定。(修正條文第八條)

- 五、增訂農業以外業務相關會辦機關(單位)得以書面審查方式;如有現場認定之必要者,應配合農業主管機關(單位)辦理勘查之規定,並明定現勘應以一次為限。(修正條文第九條及第十條)
- 六、修正申請案件補正與駁回之規定。(修正條文第十二條)
- 七、中央主管機關可依職權訂定農業用地作農業使用證明書相關書表格式,爰刪除現行條文第十七條

參、本府辦理農業用地作農業使用證明核發作業要點配合修正：

因應行政院農業委員會102年7月23日修正發布「農業用地作農業使用認定及核發證明辦法」,已就申請用途、申請書件檢具資料、修正申請案件補正與駁回及證明書有效期限之規定,均已文字修正。故為因應實務需要並保障民眾權益,實有進行檢討之必要,爰於102年9月25日修正「臺中市政府辦理農業用地作農業使用證明核發作業要點」,其修正重點如下:

- 一、申請用途原第2款「依農業發展條例第三十一條規定辦理耕地所有權移轉登記者」刪除。(修正要點第三點)
- 二、申請書並檢具文件資料部分,配合內政部推動戶籍謄本減量措施,刪除申請人可檢附戶籍謄本作為身分證明之佐證文件規定,修正為申請人國民身分證影本或戶口名簿影本。(修正要點第四點)
- 三、修正申請案件補正與駁回之規定。(修正要點第十點)
- 四、修正農業用地作農業使用證明書有效期限之規定。(修正要點第十二點)

◆文·圖/林務自然保育科科长邱松山·技士游偉青

愛護樹木不間斷

保護樹木工作執行現況

「臺中市樹木保護自治條例(以下簡稱本自治條例)」自102年4月24日公布實施以來,農業局隨即積極辦理本自治條例各項相關工作,除了請本府各機關、區公所、學校等單位提報轄管土地內達受保護樹木列管標準之樹木資料外,並為審查受保護樹木相關事項,已成立樹木保護委員會。

除此之外,農業局刻正辦理本市轄區內原有已列管及新增提報受保護樹木全面調查工作,將針對樹種、胸高直徑、位置、地籍資料、土地所有權人資料、棲地環境狀況、樹木生長狀況...等項目,將原有已列管及新增提報受保護樹木以各區逐一進行每木調查。

在新增提報受保護樹木調查完成並予以公告列管前,為使受保護樹木得以持續妥善管理,農業局延續101年樹木養修護工作執行內容,凡本市轄區內民意代表、里長、里民等單位通報有受保護樹木相關問題,經農業局會



▲北屯區福德祠榕樹氣根導根管裝設工作



▲西區後龍里千年茄苳樹病枯枝修剪工作

同反映人赴現場勘查了解後,針對不同情形辦理相對應改善工作。

各項樹木保護改善工作包括病蟲害防治、病枯枝修剪、施灑有機肥、寄生植物清除、棲地環境改善、硬鋪



▲豐原區福德祠榕樹水泥鋪面刨除改善工作

面改善、支撐架設...等,自102年初開始,截至目前為止,已執行本市各轄區計29處43棵受保護樹木之相關養修護工作,及與林業試驗所、臺灣愛樹保育協會共同舉辦「國際化城市樹木安全管理研習課程」一場,未來除積極辦理

受保護樹木全面調查工作,以利重新公告列管外,相關樹木保護工作及教育推廣活動亦將陸續辦理,期能有效使本市受保護樹木健康生長,形塑綠色都市,提供市民優美生活空間。

臺中市常見哺乳類野生動物

前言

依據野生動物保育法第4條規定，野生動物區分為下列2類：保育類及一般類。行政院農業委員會於98年公告「保育類野生動物名錄」，其等級說明如下：I：表示瀕臨絕種野生動物、II：表示珍貴稀有野生動物、III：表示其他應予保育之野生動物、N：表示一般類野生動物。有關民眾未經許可擅自設置網具陷阱，獵捕保育類野生動物，即違反野生動物保育法第19條規定，則依同法第41條處6個月以上5年以下有期徒刑，得併科新臺幣20萬元以上100元以下罰金。而獵捕一般類野生動物者，依同法第49條處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰。倘未經主管機關同意，買賣或意圖販賣而陳列、展示保育類野生動物或其產製品者，依同法第40條規定處6個月以上5年以下有期徒刑，得併科新臺幣30萬元以上150元以下罰金。爰此呼籲大家請勿觸法，並能與野生動物和平共處，維護人類生活與自然生態環境之平衡，共創生物多樣性。

首先就臺中市常見哺乳類主要野生動物簡介如下。

一、臺灣獼猴（靈長目 獼猴科）

學名：*Macaca cyclopis*

臺灣獼猴目前列為保育類第III等級野生動物。特有種。全身毛色呈褐色，腹面為灰白，尾背及四肢末端較為偏黑，臉頰呈扁平無毛肉色至桃紅色。為群居性動物。日行性，喜在樹林上層活動，夜常睡樹上，遇到危險時常會強烈搖晃樹枝或發出吼聲來警

告同伴。雜食性，以植物之果實、嫩莖葉等為主食，食物種類會隨著季節有所改變，偶會捕食昆蟲及攝取蕈類。分布在海拔2,500公尺以下樹林地區為主，目前族群量尚未逾越環境容許量。



▲臺灣獼猴(林永男 / 攝)

二、臺灣黑熊（食肉目 熊科）

學名：*Ursus thibetanus*

臺灣黑熊列為保育類第I等級野生動物。全身毛色呈粗糙甚富光澤黑毛，胸前有V字型黃白色毛最具特徵性。鼻吻跟狗相類似。雜食性，以植物之果實、嫩莖葉等為主食，食物種類會隨著季節有所改變。分布於低至高海拔，獨居性，日夜活動而以白天為主，範圍廣可達20至100平方公里。

通常熊會出現在海拔 1,000公尺 以上的農田果園等可能性較高，而且熊前後腳都有五個指頭且指甲外露，其腳掌印會出現指甲的印子，一般如成人手掌的大小，除小熊之外，其他較小型的腳掌印可推測是其他動物所為。至於樹幹上會留下深的刻痕，且大

◆文·圖/林務自然保育科科長邱松山·技正林永男



▲臺灣黑熊(林永男 / 攝)

多是3~4指的平行痕跡，爪痕有時長有時短等等情形，以上現象再加上所排糞便等來判定。

三、山羌（偶蹄目 鹿科）

學名：*Muntiacus reevesi*

山羌列為保育類第III等級野生動物。特全身毛色呈黃褐色，體型像中型犬，4肢呈細長，雌羌無角額為黑色，雄羌1對角額為黃色，頸下及喉部為棕黃色，尾下的白色體毛只有在遭受驚嚇時像狗吠叫聲，才會因舉尾而顯現。分布於平地至中海拔以2,000公尺以下闊葉林居多，日夜活動而以白天為多，但因受人為干擾有夜行性趨勢。多棲息在針闊葉混生林中的岩石、樹洞、草叢或倒木中，並會出現在芒草地區、溪溝邊活動、覓食，以植物的嫩葉嫩芽、落果等屬精食性之動物。



▲山羌(臺中市野生動物保育學會提供)(林文隆 / 攝)

四、穿山甲（臺灣鱗鯉）（鱗甲目 穿山甲科）

學名：*Manis pentadactyla*

穿山甲列為保育類第II等級野生動物。身體覆蓋魚鱗狀的角質甲片，除面、腹內部沒有鱗片而有稀疏的短毛，遇敵時捲縮成結團狀。分布於2,000公尺以下山丘、平原等地，但在1,000公尺以下淺山居多。夜間(即入夜及日出前1~3小時較多)活動，善於爬樹，有時以前爪鉤住樹幹，以螺旋方式攀樹，以長蠕蟲狀的舌頭取食舉尾蟻及白蟻，並挖掘洞穴為居。



▲穿山甲(臺中市野生動物保育學會提供)(林文隆 / 攝)

五、白鼻心（食肉目 靈貓科）

學名：*Paguma larvata*

白鼻心列為保育類第III等級野生動物。特有亞種。全身毛色呈黃灰褐色，頸部較黑，從額頭延伸至鼻樑的一道白帶毛是牠們特徵也是名稱的由來。分布於低至高海拔地區，但以中海拔山區闊葉林帶較多。夜行性，善爬樹，屬雜食性動物，喜食多汁的果類為主，故又別名「果子狸」，亦捕食鼠類、昆蟲等小型動物。

六、鼬獾（食肉目 貂科）

學名：*Melogale moschata*

鼬獾列為一般類野生動物。特有亞種。全身毛色深灰褐色，臉部呈黑褐色，頭頂經後頸到背中央有



▲白鼻心(行政院農業委員會特有生物研究保育中心提供)(林青峰 / 攝)

一道白帶毛，額頭到眼睛周圍呈白毛明顯，尾部白長毛呈現蓬鬆。吻端突出像豬鼻，又稱小豚豬。分佈在中、低海拔的森林或灌叢處，夜行性，具靈敏的嗅覺找尋落葉層或是土中的無脊椎動物為食，特別是利用牠們特長的前爪，刨挖土中的蚯蚓。

農業局依據野生動物保育法規定立場，以不干擾、捕捉、傷害、宰殺野生動物，共同維護物種多樣性與自然生態之平衡為目的。另據傳染病流行性病學要被染有狂犬病的動物咬到才會感染，因此野生動物活體入侵民宅，建議柔性驅離並避免被咬到。為防範狂犬病跨越物種傳染到狗貓，農業局於102年



▲鼬獾(行政院農業委員會特有生物研究保育中心提供)(鄭錫奇 / 攝)

8月13日協商有關狗咬到鼬獾等情案件時，指示本市防疫主管機關臺中市動物保護防疫處受理應立即將活、屍體接送檢驗等並將該狗隻接種疫苗及留置觀察處置，杜絕疫病漏洞發生，102年9月10日行政院農業委員會動植物防疫檢疫局證實首例狗會被傳染狂犬病的跨物種感染，而共同為防疫把關。

七、臺灣山豬 (偶蹄目 豬科)

學名：*Sus scrofa taiwanus*

臺灣山豬列為一般類野生動物。特有亞種。全身毛色鐵灰色具有濃密的體毛且粗剛，背脊則有較長的鬃毛。與一般食用的家豬同種，僅在外部型態有特殊差異，即具有突出鼻吻及長而上彎的獠牙，為其明顯的外部特徵。分佈於3,000公尺以下未受開發的山林，常以灌草叢、芒草地作為棲息地，並無巢洞，而是將草叢壓成平臺草窩供作休息、生產之用，通常所看見的泥窪則是滾、摩擦所留下的淺坑。偶會穿過棲息的山林進入農田果園等覓食，典型雜食性動物，靠著敏銳的嗅覺尋找食物，可用獠牙挖掘地下的植物球莖、鱗莖、塊根覓食，其他包括植物嫩芽、穀類、蕨類、漿果、核果、以及昆蟲、蚯蚓、蝸牛、蛙、蛇等等食物。因具相當敏銳嗅覺，當人們靠近時即易被察覺，甚至會用獠牙攻擊人，應特別小心提防受害。

有關民眾或農民通報山豬危害農作物等，除情狀緊急外，有危及公共安全或人類性命之虞者，得依



▲臺灣山豬(臺中市野生動物保育學會提供)(林文隆 / 攝)

野生動物保育法第21條第1項第1及2款得以人道方式予以獵捕或宰殺以防危害，而所謂「人道方式」：捕捉獵殺動物過程中時，除使動物產生最少痛苦外，應考量對動物是最好的，在執行上是合理的可行方式。如需吹箭麻醉情形，請逕向臺中市動物保護防疫處申請辦理。

八、赤腹松鼠（膨鼠）（齧齒目 松鼠科）

學名：*Callosciurus erythraeus*

赤腹松鼠列為一般類野生動物。體背為深褐色，腹面栗赤色，故名赤腹松鼠，又因具有膨鬆的大尾巴，所以臺語俗稱為膨鼠。從平地到海拔3,000公尺山區皆有分布，適應力極強，不論在果園、竹林、樹林等，甚至在都會區的公園及綠地中，皆能發現蹤跡。日間活動，但主要於清晨或黃昏出現，喜歡築巢於闊葉樹上，會有固定的生活領域。雜食性，主要以



▲赤腹松鼠(膨鼠)(林永男 / 攝)



▲石虎(行政院農業委員會林務局提供)(劉健男 / 攝)

嫩葉、核果等為食，在秋天常將核果集中儲存，以渡寒冬，對樹木會剝樹皮破壞森林之行為。

近年來有民眾反映臺中公園內松鼠等動物數量增多，應禁止餵養以降數量並防範傳染疫病發生。目前權管單位建設局已於園內設置多處禁止餵養告示牌，針對違反違規屢勸不聽或累犯者，將依該管「臺中市公園及行道樹管理自治條例」規定予以開罰遏止不法行為，共同維護自然生態平衡。

九、石虎（食肉目 貓科）

學名：*Prionailurus bengalensis chinensis*

石虎列為保育類第I等級野生動物。全身毛色呈灰、黃褐色，皆有黑色斑點，常與貓的虎斑極為類似，但其額頭及眼窩內側的白色條紋明顯，而且耳後有白色塊斑，最具特徵性。分布西部苗栗臺中到嘉義低海拔淺山林、草生地地區尚有些零星出現。夜行性，行動靈活隱密。純食肉性，獵食老鼠小型哺乳類、鳥類、兩爬類等。

結語

地球只有一個，每一物種生物皆有其生存權，並形成食物鏈，人類不應該任意獵捕宰殺剝奪牠們的生命，我國為保育野生動物於78年6月23日制定發布「野生動物保育法」，目前已進入第25年，對野生動物保育的推動已從拯救瀕危物種激起民眾關懷，轉變為維護野生動植物的棲息環境、生育環境，使其得以永續經營管理。未來如何保有良好的自然環境，是地方政府所面臨的重要課題。維護自然資源是一項長期的工作，因無法立竿見影的方式迅速呈現，卻是人類責無旁貸的一大使命。如能善用來自民間、學術界的民間團體力量協助，只要持續投入自然生態保育的工作，加上更廣泛、正確的宣導與教育，把自然保育理念融入生活行為，維護生態完整，確保生物多樣性，未來人類生存的環境才能和大自然真正和諧共存、共生、共享。

狂犬病



Q & A

Q：什麼是狂犬病？

A：

由狂犬病病毒引起的神經性疾病，通常在哺乳動物間傳播，人類因為接觸染病動物唾液而感染。

Q：狂犬病的傳播途徑？

A：

狂犬病病毒隨著動物的唾液，透過動物抓、咬的傷口而感染。

Q：那些動物會傳播狂犬病病毒？

A：

各種哺乳動物(如狗、貓、鼬獾、蝙蝠等)均可感染並傳播狂犬病。

Q：動物醫院施打狂犬病疫苗收費？

A：

依據獸醫師公會訂定開業醫院小動物診療收費標準，施打單價狂犬病疫苗收費200~300元。

Q：被家中寵物咬傷，雖然寵物已經打過動物用

狂犬病疫苗，會因此感染到狂犬病嗎？

A：

不會，只要寵物每年定期施打動物狂犬病疫苗，就可以阻絕傳染途徑，飼主不用擔心有感染之虞。另外可持續觀察寵物10天，是否有出現異常現象。

Q：被流浪犬貓舔到手或動物口水滴到身體，會不會得到狂犬病？

A：

不會，狂犬病病毒是隨著動物的唾液，透過動物抓、咬的傷口進入人體，基本上只要傷口沒有流血，及觀察該隻動物10天，若無任何異狀，應無感染之疑慮。

Q：狂犬病的流行概況為何？

A：

全球每年約有55,000人死於狂犬病，亞洲及非洲占大多數。亞洲國家中以印度、中國大陸及印尼病例數最多，印度每年死亡人數約20,000人，中國大陸每年死亡約

2,000人。

臺灣自1959年起不再有本土人類病例，2002年、2012年、2013年各發生1例分別自中國大陸或菲律賓之境外感染病例。

臺灣自1961年後未再出現動物的病例，但2013年於南投縣再次發現野生動物鼬獾感染狂犬病毒之情形。

Q：本市發生鼬獾狂犬病案例區域為何？

A：


新社區、霧峰區、大里區、太平區、東勢區、和平區、北屯區。主要發生狂犬病案例動物皆為鼬獾。請市民勿接近及餵飼野生動物。

Q：狂犬病的潛伏期有多長？死亡率有多高？

A：

潛伏期約1~3個月，視傷口嚴重程度、傷口部位等因素而定。一旦發病，致死率接近100%。

Q：哪些情況可考慮施打狂犬病抓咬傷前之預防接種？



狂犬病是100%
可預防的疾病
請遵守二不二要

A :

狂犬病疫苗跟一般疫苗不一樣，不見得要事先打，被抓咬傷後立即施打，仍有保護效力。但狂犬病高危險群，應施打抓咬傷前之預防接種：如從事獸醫、狂犬病相關研究人員、野生動物研究人員及捕狗人員等工作或需長期滯留在國外狂犬病流行地區者，特別是要去偏遠和缺乏醫療設施的鄉村地方。

Q : 如何避免感染狂犬病 ?

A :

遵守「二不二要」：不棄養家中寵物、不接觸野生動物、要每年主動為家中飼養犬貓施打動物狂犬病疫苗，被動物咬傷時要立即就醫。

Q : 被動物咬了怎麼辦 ?

A :

一旦被動物咬傷時，請遵循1記、2沖、3送、4觀。

1. 記：保持冷靜，牢記動物特徵。
2. 沖：用大量肥皂、清水沖洗15分鐘，並以優碘消毒傷口。
3. 送：儘速送醫評估是否要接種疫苗。
4. 觀：儘可能將咬人動物繫留觀察10天。

Q : 發現疑似狂犬病動物及人疫情通報 ?

A :

請市民撥1999，1999將會立即轉知各相關單位前往處理。

Q : 犬、貓及野生動物罹患狂犬病的臨床症狀 ?

A : 犬：出現行為改變、停止吃喝，喜歡獨處、頻尿、不安、畏光、神經質具攻擊性，無目的亂叫及咬東西、全身痙攣與走路不穩，以及流口水及害怕喝水的症狀。最後會全身麻痺，昏迷死亡。

貓：類似犬，但症狀比犬更狂躁。一般症狀出現後2-4日即全身麻痺而死亡。

野生動物：大多數的野生動物表現出來的臨床表徵與犬相似，屬於狂暴型，潛伏期不一，但通常感染後大於10天而小於6個月即會出現臨床症狀。但亦有部分動物為遲緩型。

農業大臺中 免費贈閱 /

農業大臺中季刊以報導市府農業局的施政成果、活動與宣導政令為主，為服務廣大的農民朋友，本刊特邀請國內的專家學者，撰寫《當季農事》等專欄，提供您最實用的農事管理技術。

本刊為免費贈閱，歡迎傳真索取，贈閱期到2013年年底。●本贈閱活動限量500本，贈完為止。●有意索取者，請詳細填寫下列資料，並傳真至04-22931449。

農業大臺中贈閱戶資料

姓名：_____

地址：_____

電話：_____

索閱日期：2013年 月 日

農產品暨花藝創作組合



大墩園黃金玉冷筍

臺中地區農會
電話：23028390
作者：賴佳壕

香菇蘇打餅乾

新社區農會 電話：25821836
作者：劉家菁



安泉蔥

大安區農會
電話：26710909
作者：許翠芝



紅土甘藷

龍井區農會
電話：26396511
作者：張嘉尹



石圍牆酒庄-梅露、精醇七十

東勢區農會
電話：25880485
作者：何意薰

**安
全
有
保
障**
**喝
酒
不
開
車**



初霧燒酎

霧峰區農會
電話：23393252
作者：丁原玉



烏農有禮機能蛋

烏日區農會
電話：23355267
作者：潘忻璟



葡萄酒

后里區農會
電話：25565116
作者：劉惠芳



**飲酒過量
有害健康**

紅薏仁

大雅區農會
電話：25662216
作者：吳維宏



未成年請勿飲酒



臺中市政府農業局
臺中市豐原區陽明街36號 04-22289111
<http://www.taichung.gov.tw>



吃在地
食當季

歡迎搶鮮訂購

