



發行所 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
發行人 李宗興
編輯小組 阮明宗、陳如舜、孔繁慧、李積錦、曾淑莉、汪明耀、李鳳美、林宗慶、曾靖茹、高玉萍、吳敏芳
美術設計 行者創意

會址：100台北市中正區忠孝東路一段10號
網址：www.liukung.org.tw 電子信箱：liukung@ms9.hinet.net

瑠公

農業產銷會訊 季刊
Liu-Kung Agriculture Foundation

84

期

中華民國一〇五年六月十日 發行
中華民國八十九年九月一日 創刊

內資已付

台北郵局許可證
北台字第16174號

雜誌

中華郵政北台字第7170號
執照登記為雜誌交寄

●本刊圖文，未經同意不得轉載！

專題報導

走過30 打造農業 新價值

1986——2016

文／李積錦

今年對本會來說意義非凡，因為7月1日是台北市瑠公農業產銷基金會成立屆滿30週年的大日子。回首30年歲月，即使當初青春洋溢的少女員工已成資深熟女；而受到經濟衰退的衝擊，本會基金利息收入亦由高利率轉為低利率，同仁們卻始終抱持著熱忱投入工作，未曾在農業界缺席懈怠，因此多年來屢屢贏得各界的肯定與讚許。

昔日火車頭角色

● 建立品牌觀念

基金會成立之初，有感於蔬菜農藥殘留問題嚴重，因此輔導農友正確用藥觀念、生產安全蔬菜，進而推出「安心蔬菜」，以小包裝方式直銷超級市場。這項品牌模式的建立，是同仁們投入很多的心力在農友教育及超市溝通所獲致的成果；又隨著輔導產品的多樣化，把「安心蔬菜」擴大為「安心蔬果」品牌，除嚴守農藥把關外，輔導層次更進一步提升到產品的包裝設計及加工研發，同時為因應市場銷售模式轉型和迎合消費者需求，產品出貨也改採直銷推廣策略；不僅帶動整個農業界重視品牌的觀念，進而建立了銷售管道的多元化。如農政單位所推出的「吉園圃」、坊間各家農場各式品牌蔬果標章皆是循本會的品牌模式。

● 成立民間首家認證實驗室

民國80年，為維護「安心蔬果」品牌，落實農藥殘留嚴格把關，本會在新店區民權路成立了農藥檢驗中心，成為民間第一家具有公信力的農藥檢驗機構。接著在民國92年通過中華民國實驗室認證體系(CNLA)



歲月荏苒，舊日影像令人懷念

的多項評鑑；104年取得衛福部食品衛生委託檢驗機構核定證書。30年來始終在國內生產或進出口農產品，扮演著協助農政單位把關的重要角色。

● 開啟休閒農業之風

在休閒農業尚未萌芽時，本會即率先與農會合作、協調農友開放農園，辦理消費者產地採果、挖筍的體驗活動，開啟今日休閒農業之風。同時為行銷地方農特產品，本會更安排媒體記者前往產地專訪農友、深入產業報導，並舉辦產品上市媒體發表會。除此之外，為了提升農友生產技術及行銷理念，邀請產、官、學界之專家學者辦理教育講習及研討會，建立了農業輔導新里程。

● 有機農業拔得頭籌

當農政單位進行台灣有機農業實施可行性的研究階段時，本會更率先推廣、積極協同民間組織合作，對農民實施推廣教育，成功轉型投入有機農業，期間本會同仁不僅參與推動草案通過立法，也歷經整個有機農業的成長過程。時至今日，這群早期致力於有機

農業的農友們，大多已在有機農業界扮演著重量級的角色，只要提及本會總是心懷感恩。

未來捍衛食安角色

在此食安問題威脅著大眾的健康、進口農產品衝擊著國產農產品，本土農業瀰漫著低落氛圍下，本會將繼續發揮農檢中心實驗室的功能，落實藥檢把關的任務外，也將強化農友對農業生態環境的保護、深耕農產品友善栽培之觀念，並且建立企業倫理，本著良心，使其生產優質、安全蔬果以保障消費者健康權益。

再者，積極辦理產銷交流推廣活動，引導、教育消費者對生態環境及蔬果產品的正確認知，給予並支持農友減藥、不施農藥管理農園的空間，讓生產者和消費者雙方彼此建立信賴、創造雙贏，良心錢賺飽飽、大家健康都平安。



感恩、堅持永續的使命

悠悠30年歲月，足以讓一個初生嬰兒長大成人，基金會的同仁們也大多在此成家立業，默默耕耘、為農業投入心力。

藉此特別感謝台北市瑠公農田水利會捐資成立本會，並且多年來給予補助業務經費，讓基金會得以在低利率下平穩渡過；同時也要感謝基金會長官們的提攜與照顧，讓同仁們得以在安定的工作環境中發揮所長。更要感謝多年來始終愛護、協助、支持本會的各界農政單位與合作農友及消費者們，陪伴著本會一路成長走過30年歲月。

面對未來，本會仍將秉持成立的宗旨與精神：「愛農護農」、「造福鄉梓」、「取之於社會，用之於社會」，繼續為建立農業新典範、推動安全農業、重視生產與農業行銷、強化國產蔬果品牌的競爭力及改善農民收入而努力。並且落實農產品品牌及農藥安全把關，以保障消費者的食安問題及健康的永續使命。



溯源餐廳

耕耘安全、永續的台灣農業新夢田！

文／王聞淨 行政院農業委員會企畫處技正

美食 當前，越來越多人除了口腹之慾，也想問問食材從何而來？於何時、由何人、如何生產？是否安全？有沒有親和環境？如果在餐廳點餐，就可以對於後端的食材供應一目了然，這樣的用餐環境，是不是更受人青睞？！

為體貼這樣的需求，全國已有超過四百家餐廳選擇成為溯源餐廳，採用安全、永續、公開、可追溯的產銷履歷食材，讓顧客用餐時就能夠查詢它們的「食」生歷程。還沒聽過、去過溯源餐廳的，可就有點落伍囉！

其實餐飲業者想要成為溯源餐廳可不容易，因為與農委會產銷履歷資訊系統接軌的溯源餐廳平臺，在提供消費者食材履歷即時查詢功能同時，更誠實登錄產銷履歷食材收貨紀錄，餐廳若沒有真正持續使用產銷履歷食材，可是很容易被扒包！

● 產銷履歷為消費者健康、環境永續嚴格把關



取得履歷驗證的農產品

深入溯源餐廳的話題之前，我們得先談談產銷履歷。產銷履歷驗證制度是由農委會自96年起實施的一個自願性驗證制度，須符合農政單位所訂定的臺灣良好農業規範(Taiwan Good Agricultural Practice，以下簡稱TGAP)等作業基準，以及建置產銷履歷資訊平台，輔導農產品經營業者利用風險管理手段，以合乎農業永續理念之方法，生產安全、具可追溯性之農產品，再由國際第三者認證體系予以確認把關，並予通過驗證者使用「產銷履歷農產品標章」及相關標示，以利消費者辨識、購買，並能查詢完整生產紀錄，進而建立市場區隔，提升產品之市場競爭力，並營造良好的農業生產及農產品消費環境。

近年產銷履歷農產品已漸受市場青睞，標識使用量自99年之前每月大約70萬張逐年成長，至104年已達每月527萬張，各大超市、賣場也廣設達392處專櫃，供應豐富多樣的產銷履歷農產品，以滿足消費者的需求。在外食市場方面，事實上農委會推動溯源餐廳之前，就已經有部分餐廳貼心地為顧客採用產銷履歷食材，但產銷履歷制度嚴謹的規



定，卻讓這些餐廳幾乎找不到適當的方式，來向顧客表達自己在食材選擇上有多麼用心。

● 餐廳不能任意宣稱使用產銷履歷食材

原來，農委會為保障消費者權益，規定只有確實使用產銷履歷食材，而且完整留存該等食材追溯碼、進貨紀錄、交易憑證等佐證資料的餐飲業者，才能對外宣稱其餐廳在特定餐點使用產銷履歷食材，否則將視為「未經驗證合格標示產銷履歷驗證或其他足使他人誤認之表示方法」行為，依法將處6至30萬罰鍰，並得按次處罰。這樣的規定讓很多餐飲業者卻步，選擇了不去特別強調自己使用了這麼好的食材，甚至轉而採用其他比較便宜、容易取得的食材。

● 讓外食族也能和食物深度交談

為了讓真正使用產銷履歷食材的餐廳，能合法向顧客展現其選用食材的用心，農委會鼓勵溯源服務業者建置溯源餐廳平臺，協助餐飲業者維持產銷履歷食材收貨紀錄。溯源餐廳平臺須自農委會之產銷履歷資訊系統接收農友出貨資訊，再由餐廳端確認收貨，藉產銷履歷本身嚴謹的批次、總量管理機制，確認餐廳使用產銷履歷食物品項與數量。另外為避免消費者誤解，溯源餐廳還得明確標註餐廳中哪一道餐點使用何項產銷履歷食材，若有未能持續使用產銷履歷食材的情形，必須即時停止相關宣稱。

在嚴謹運作下，到105年4月底止已有「台灣農業跨領域發展協會（AMOT）」與「有心肉舖子」註冊成為溯源服務業者，帶動包括王品餐飲集團、老爺酒店、彼克雷友善咖啡館等，超過四百家餐飲業者熱情參與，使用的食材涵蓋蔬菜、水果、蛋品、肉品、水產品、茶葉等，儼然已經形成一股健康外食新風潮。

消費者到溯源餐廳可以做甚麼呢？其實很簡單，首先可以先從菜單或桌卡上找看看溯源餐點有哪些，挑出自己想吃的餐食，然後像平常一樣享用美食，並且運用現場的溯源餐點QR code，查詢食材的履歷紀錄，細心品味食物與農業溫暖而堅實的連結。如果想吃的餐點都沒使用產銷履歷食材，也可以向餐飲業者表達您的遺憾與期待！



享用美味之餘，也可知道食材的來歷

● 找到健康幸福新滋味

您的下一餐想吃甚麼？其實只要到產銷履歷供貨資訊平台找「哪裡吃」（http://tapinfo.coa.gov.tw/work/tapinfo.php?func=where_eat&main=y），或者至AMOT溯源餐廳（http://rest.amot.org.tw/）、有心溯源餐廳（http://taft.com.tw/）官網，就會有豐富多樣的溯源餐廳，讓你只需思考想吃甚麼，不用擔心食材來源的安全問題。

除此之外，到溯源餐廳、點溯源餐點，還能讓你成為餐桌上的農夫，讓自己每次的睿智選擇，都能吸引更多餐飲業者選用產銷履歷食材，鼓舞更多農友持續遵守台灣良好農業規範的要求，耕耘安全、永續的台灣農業新夢田！



產地介紹



文／鄧志賢 楊梅豐實有機農場

仙草 名稱首見於中國藥植圖鑑，在「職方典」稱之為仙人草，為一年生草本植物，植高15-100公分。又稱為田草、洗草、仙草凍、仙草乾、仙草舅，英文名稱為Mesona或Chinese mesona。在中藥大辭典所述仙草具有清熱、解暑、除熱毒之功。（節錄自維基百科）

小|農|出|頭|天



農產 品要賣得好，必須有特色，能夠挑動大眾購買的動機，願意掏腰包來購買；買到的產品，不僅止於果腹，滿足味蕾之外，健康、安全、天然的訴求，在消費意識抬頭的今天，確實是塑造產品價值的重要依據。

● 品牌概念與價值

八里黃金筍選自八里區農會綠竹筍契約農戶所產的綠竹筍，因其筍色金黃、筍型豐滿、品質特優，命名為「黃金筍」。黃金筍＝綠竹筍，但綠竹筍≠黃金筍。因為綠竹筍是該產品的統稱，品質好壞，差異頗大；黃金筍呢？只有好及更好。因此，想買綠竹筍的人，黃金筍絕對是首選。

● 區隔市場需求，全年供貨

確立黃金筍無可取代的品牌價值，加以清楚的分級、規格化商品包裝，成為八里區農會的主打商品。供應項目包括「帶土現採黃金筍」、「預冷黃金筍」、「熟黃金筍」、「白玉筍」，以餐飲業、網路預購、



↑熟黃金筍與手提盒

↑熟熟熟

↑黃金筍包子

節慶禮品、公司團購、機關預約採購為主要銷售對象，嚴選契約生產、分級包裝、加工貯藏，以全年供應為目標。

● 產品安全責任

產品安全是最令消費者擔憂與垢病的關鍵。八里黃金筍契約農戶必須先取得綠竹筍吉園圃標章或有機驗證，才能允許供貨；每年採收上市前還必須通過藥檢合格始可上市，為消費者做好最嚴格的產品把關。如此用心與費心，只為了給消費者最佳的保障，也是生產者的社會責任。

● 精緻農業轉型的契機

綠竹筍是大台北地區的主要農作物，環繞生產於近郊的山坡地及農地上，每年6~9月是主要產季，更是大台北地區常見的當令食材。綠竹筍保鮮不易，產品壽命僅僅4小時就快速劣化，早期因產期過度集中而經常發生滯銷，每到盛夏便處處可見，且價格低廉，農民收益有限。

時至今日，綠竹筍已成為時尚、高纖的健康食材；因科技進步，綠竹筍預冷保鮮技術普及，不需急於求售；且因真空加工筍技術的改善，調節綠竹筍的全年供應，不因產期集中而滯銷。此外，大台北地區因高度的工商產業經濟發展，使得綠竹筍栽培面積大量縮減；且因農業勞動力老化，迫使部份綠竹筍轉種其他作物。消費需求提高、產品品質控制提升，但產量限縮，致使綠竹筍的平均售價年年攀升，這也顯示綠竹筍產業具備極高的發展能量。



↑預冷與分級

↑採筍體驗一日遊

● 小農也能出頭天

貿易自由化日益擴大，大型農企業有大型農企業的產銷模式，小型農家也該有其因應之道，「新鮮、即時、安全、信任」應是無可取代的指標。

生產綠竹筍的小農，只要做好田間管理，積極取得農產品安全驗證，再以負責任的態度提供安全優質的農產品，為自家農產品建立聲譽，並適時給予消費客群正確的農生產概念，建立起信任與依存關係，小農出頭天的願景就在眼前。不管是八里黃金筍或是其他小農的綠竹筍都擁有此優勢，好好規劃經營，未來台灣本土的農產品將更有揮灑發展的空間。



→104年度黃金筍評鑑比賽得獎農友

Info | 八里區農會供銷部訂購專線 02-8630-2579

仙草新品種——桃園2號「香華」

國內仙草栽培品種以桃園1號為主，主要用於製作仙草凍。因屬匍匐性株型，採收費工；又其香氣略顯不足，尚需進行品種改良。針對桃園1號上述缺點，行政院農業委員會桃園區農業改良場歷經25年，終於育成仙草新品種桃園2號，並予以命名為：香華。桃園2號香華因香氣濃厚適合製作仙草茶，亦可做成仙草凍；株型為半直立型，方便收穫可節省人力成本；採收期比傳統仙草約晚30天，可增加採收次數、提高農民收益。

此品種由行政院農業委員會專案輔導的百大青農團隊之5位農友，在民國104年度開始種植，目前在桃園地區栽種面積約2公頃。透過桃園區農業改良場專案輔



採收仙草嫩葉

導，每0.1公頃、每年約可採收2000公斤的仙草茶菁，再以製茶的工序製作成仙草茶葉茶包，方便沖泡飲用。由於使用機器採收茶菁，只取用仙草的嫩葉，生產出的仙草茶菁少了傳統仙草曬乾儲存常發生的霉味及土味。

加工製作仙草茶，茶飲新選擇

仙草的成分及膠質來自葉片，梗則是香氣的主要來源。相較茶葉，仙草更適合使用採茶機採收，使枝與葉均勻混合，讓味道更穩定。經過萎凋、殺青、揉捻及烘焙後，更能表現出仙草特有的香氣，沖泡飲用時可感受到仙草茶富含的膠質與甘甜，與傳統添加物萃取的仙草有著截然不同的風味，有如電影中的台詞「千年傳統、全新感受」般的味覺觸動！

堅持有機耕作，品質出眾

有了好生產技術，也要有好的原料，才能確保產品的品質。目前團隊農友們本身即是從事有機蔬菜栽培，堅持使用對環境最友善的生產方式，是這些青年農民最大的共識。

因此，這裏所種植的仙草是通過有機驗證的有機仙草，保證無任何食品添加物。由於農友的堅持與驗證機構的嚴格把關，

在近年食安風暴層出不窮的時候，在茶飲市場更顯得珍貴，相對的也確保消費者所取得的仙草是最健康、安全的產品；而本地所生產的高品質仙草茶，同時榮獲2015年桃園好禮及2016桃園燈會指定伴手禮的殊榮，對這群認真踏實的青年農民來說無疑是最大的鼓勵。

研發提升仙草的使用價值

然而這群青年農民並不以此為傲，為了使仙草更平易近人，現階段更著手讓新鮮仙草成為桌上佳餚。仙草經過加熱後，因為富含膠質的因素，呈現滑嫩爽口的口感，完全不輸給傳統的葉菜，因此不管炒燙都適合；而且由於仙草的喜濕特性，在颱風季節，更是平易菜價的新選擇。



Info | 有機仙草茶訂購電話：0972-037-912

S o y b e a n

關於黃豆



文／黃學緯
豆之味豆腐坊負責人、社區豆腐坊共同創辦人

期貨市場3大商品黃小玉（黃豆、小麥、玉米），其震盪牽動著全世界人們的生活。黃豆身為世界3大作物之一，已非常廣泛的滲透到各層面影響著我們；它的品質好壞、商務運作的優劣勝敗，乃至於台灣黃豆產業的角色，絕對值得關注與了解。

黃豆的優質營養

談到黃豆，其全面性的營養價值幾乎是公認的，科學上的正面報導挺多，就以美國黃豆出口協會（網址：<http://safesoybeans.com.tw/intro/>）的內容，即說明黃豆含：優質的蛋白質、不飽和脂肪酸約85%的油脂、不含膽固醇的卵磷脂、植物性的雌激素（停經婦女運用於替代動物性荷爾蒙療法）、可降低風險的異黃酮素、有益於腸道健康的碳水化合物（寡糖與纖維）、天然的抗氧化劑維生素E、各種礦物質、很強的抗氧化劑皂素、降低膽固醇效果優異的固醇…等。營養價值之豐沛，廣受消費大眾的推崇與食用。

黃豆原料來源

台灣黃豆絕大部分仰賴進口，每年需求量約200多萬公噸，以美國與巴西為最大宗，其中約9成為沙拉油與飼料用，食品的用量僅佔一成。

食用黃豆產業因歷史演變（光復初期黃豆進口是特許行業）與需求佔比低，原料供應多年來皆受大廠箝制，進口「總豆」（詳註1）來台經過篩選，即市場上的「特選黃豆」，再行販賣至坊間供食品業者使用。民國87年左右經民間團體努力，始進口第一個貨



豆之味產品

櫃——非基改黃豆，即所謂的「食品級黃豆（Food Grade Soybeans）」。爾後因應有機消費需求，開始引進生產規範與儲運條件更為嚴謹的「有機黃豆（Organic Soybeans）」。

此外，因基改作物的食用安全一再被質疑，台灣經過將近20年華路藍縷、披荊斬棘的努力，終於立法通過，且於今年實施基改食品禁入校園。

台灣黃豆產業再起

除了關心黃豆食品的原料改善，許多產官學界的有識之士，也大力贊同黃豆在農業生態、生產助益、糧食自給率等議題的關鍵角色，發起推動本土黃豆的產業復興。台灣黃豆，或者應該說成台灣大豆（包括毛豆、黑豆、茶豆…等）重啟栽培方興未艾；農政單位勉力推廣；農民重整農地、機具栽培；有志之士以本土大豆為題材投入創業；消費者食安知識提高，選購優質黃豆，並認同本土大豆…，如雨後春筍般，生機盎然。但深入觀察現況仍不免憂慮：

- 1、由於產業多年斷鏈，目前生產方式尚未成熟，品質與價格有待精進。現階段亟需給予正面支持，逐步改善。
- 2、開始發現眼光淺薄者跨足黃豆產業，恐打亂好不容易恢復的生機。無論您用何種理由關心台灣大豆，還是多思考並學習參與的過程——如何能對復興台灣大豆有正向、長遠的助益為宜。



各式的大豆
(圖片來源：Wikimedia Commons)



黃豆加工品的美味

該如何看待黃豆產業

黃豆生鮮販賣有限，要廣泛應用則需加工，理念充實的加工業者是個非常重要的橋樑。使用優質黃豆，進一步到本土的友善環境栽培大豆，從原料的堅持至加工製成的把關，才能健康的推廣到我們的生活。

歷經長期的隱蔽，健康的黃豆產業終於初露曙光，看起來是國民健康、產業升級與復興的契機。就像新生兒，未來充滿希望，期盼大家呵護，千萬別在成長過程中揠苗助長，或者投機取巧走岔了路，耽誤美好的前程。

註1：所謂「總豆」，意即所有農民生產的黃豆混在一起出貨，沒經過較嚴格的選別處理，若以生產面積的市佔算，其中應該有8-9成是基因改造黃豆。

註2：大豆（學名：Glycine max；英語：soybean）是一種其種子含有豐富蛋白質的豆科植物，一般都指其種子而言。大豆是東亞的原生種植物，果實呈橢圓形、球形。種皮顏色有黃色、淡綠色、黑色，別名為黃豆、青豆、黑豆，以黃豆最常見。毛豆即為未成熟的食用大豆（大豆在莢果種仁生長至八分熟時採收的鮮豆莢）。（資料來源：維基百科）

活動快訊

手作豆花與豆腐



隨著節氣的轉動，氣溫逐漸升高；豆花與豆腐是多數人喜歡的美食選項，尤其炎炎夏日吃來更為清涼消暑，若能在家隨手做出成品；不僅料好實在、香醇濃郁，全家也吃得安心又開心！

講座將邀請湖口老街的豆之味豆腐達人黃學緯老師親臨指導。課程包含介紹黃豆、講解豆花與豆腐的製作技巧、學員分組體驗及成果品嘗。歡迎對課程有興趣者，儘早報名！

（貼心小提醒：由於實習教室並無座位，欲參加者請考量自己的體力）

◎報名方式：

- 1、02-2394-5029 分機：31、30 吳敏芳或許鈴蘭小姐
請利用辦公時間洽詢，上午9:00~12:00 下午14:00~17:00
- 2、參加者，請先電話確認、報名→並於三天內至郵局劃撥報名費即完成。
（劃撥單須註明：參加者姓名、講座日期及活動通知採電子信箱者須填寫）。

◎劃撥帳號：19454231/財團法人台北市瑞公農業產銷基金會

◎課程資訊：

- 1、報名費：每場次550元。
- 2、上課地點：台北市松江路125號
味全文化教育基金會四樓烹飪實習教室（一）
- 3、每場次30人，未滿25人將採不開班或併班方式。
- 4、報名繳費後，概不受理退費；活動通知單於活動前一週寄出。
- 5、課程場次：
第一場次：105年7月18日（週一）14：00—16：00
第二場次：105年7月25日（週一）14：00—16：00