

瑤公

農業產銷會訊 98

中華民國109年10月10日 發行
中華民國89年9月1日 創刊

Liu-kung Agriculture Foundation

會址：100臺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



※本刊圖文，未經同意不得轉載！

如何選擇

適當的 農藥殘留檢驗方法

文 | 陳靖瑋

農產 中農藥殘留檢驗方法發展至今已四十餘年的歷史。從利用蒼蠅與農作物放置在一起，觀察蒼蠅死亡數量推斷農藥殘留量，演進到使用精密儀器分析殘留量。這些年以來，檢驗方法經歷了多次修正，農藥檢驗項目也從數十項增加到近四百項。然而，為了維護國人健康及確保農產品順利出口，例如2006年，日本及歐盟開始實施食品衛生法規新制，大幅度增加輸入農產品藥物殘留檢驗項目，對於無法符合規定之輸出國，儼然是道嚴峻的貿易障礙，有鑒於此，國家必須將檢驗層次提升以滿足健康及經濟發展需求。特別是從民國103年公告多重農藥殘留分析方法五（310項）開始，幾乎每年增加農藥檢測項目，至109年已達380項，呈現逐年增加的趨勢。在近幾年，檢驗方法之所以能發展得如此快速，歸根究柢還是依賴精密分析儀器發展所賜。如今全世界無論在食品分析、環境、藥物分析等領域皆採用高等精密儀器作為分析工具。其中又以四極式串聯質譜儀最為廣泛被採用，其具備精準定性和定量等特性，使之成為國際間最為信賴的分析工具。

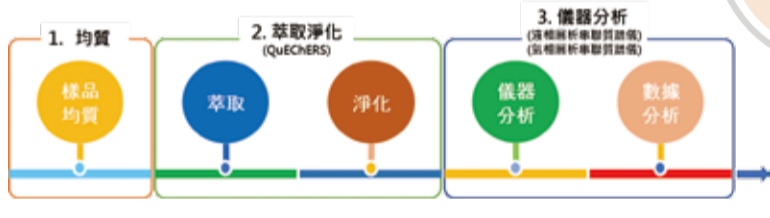
■ 多重農藥殘留分析方法

任何形式的分析，可簡單分為三個部分，按操作順序排列分別是均質、萃取淨化、儀器分析。均質就是將樣品均勻化，均勻後的樣品在往後的步驟裡才能保有代表性。萃取是利用化學溶劑將已均質化的農作物中可能殘留的所有農藥盡可能地溶出，在這個步驟裡許多作物中的營養成分或色素類物質也伴隨被溶出，接著就必須仰賴淨化手段把農藥以外的非目標分析剔除，好降低後續儀器分析時的複雜度，經上述處理後的樣品，此時已成為適合儀器分析的形式，分析人員再使用串聯式質譜儀器進行分析並解讀數據。從農藥檢驗方法的發展來看，無論任何時期的檢驗方法，從未跳脫這樣的原理及步驟，所以多年來化學家始終致力將「萃取淨化」技術精進，終於在2003年，美國科學家第一次在國際期刊AOAC上發表QuEChERS

質譜快速篩檢法



多重農藥殘留分析方法（五）



【多重農藥殘留分析方法（五）與質譜快速篩檢技術之執行流程】

	多重殘留分析方法（五）	質譜快速篩檢法
檢驗方法發行單位	衛生福利部食品藥物管理署	行政院農業委員會 農業藥物毒物試驗所
檢驗農藥項目	380項	198項
樣品處理方式	QuEChERS	FaPEX
儀器設備	液相層析串聯質譜儀 氣相層析串聯質譜儀	液相層析串聯質譜儀
單一儀器分析時間	15~25分鐘	5~7分鐘
檢驗目的 (適用範圍)	自主管理、品質控管、 違法用藥監控、後市場抽查、 進出口監控等	自主管理、品質控管
檢驗結果	定性精準 檢量線法定量(較準確)	定性精準 單點定量(可能存在偏差)
報告產出時間	較長(人工技術判讀後產出)	較短(電腦自動演算產出)
檢驗報告用途	可做為裁罰依據	不可做為裁罰依據
檢驗費用	NT\$ 3,000-5,000	NT\$ 1,000-1,500

【多重農藥殘留分析方法（五）與質譜快速篩檢技術在各層面的比較】

方法的所有細節，此法同時具備快速、簡單、便宜、有效、耐用且安全等優勢，徹底影響日後農藥殘留檢驗方法的演進方向。現今國內由衛生福利部食品藥物管理署公告之多重農藥殘留分析方法（五）即是利用此法進行樣品製備的最佳範例。

■ 質譜快速篩檢法

今年在農藥檢驗領域最夯的檢驗法非質譜快速篩檢莫屬，此方法原理大致上與多重農藥殘留分析方法（五）一致。是由行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所自2014年開始，參考QuEChERS原理針對化學成分組合、比例調整、外觀組裝、充填方式及淨化效能等要素進行優化，最後成功研發的快速萃取淨化套組，簡稱FaPEX。將原本QuEChERS「萃取淨化」過程中的多重操作步驟大幅度降至一步驟完成，後續同樣是以串聯式質譜儀進行分析。就時間成本效益考量，同

時擁有步驟少和耗材模組化等優勢，FaPEX技術在短時間內就能完成大批量的樣品製備，後端更搭配雲端數據演算技術，由電腦自動演算儀器數據並產出檢驗報告，讓委託者可以在送樣後的一天內或次日，利用個人手機或電腦線上查詢檢驗結果。

綜合上述，多重農藥殘留分析方法（五）看起來似乎耗時較長，質譜快速篩檢法似乎更快速又高度資訊化。事實上，兩種方法在發展之初，目的即有所差異。多重農藥殘留分析方法（五）是由衛生福利部食品藥物管理署公告行使的標準方法，檢驗項目多達380項，當中囊括了常用農藥和禁用農藥，檢驗目的完善又多元，與國際檢驗方法發展趨勢相似度高，檢驗結果具有公信力也能作為裁罰依據。質譜快速篩檢法是經行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所研發推行，監控常用農藥198項，主要提供農民執行田間自主管理時使用，檢驗結果傾向於監控作物殘藥情況，以利評估適當的採收時間進而提高產品安全性。以下針對幾個重要面向，將兩個方法進行比較，供讀者清楚了解不同檢驗法之間的差異，提供更明確的選擇方向。

當今並不存在一個完美的檢驗方法，每個檢驗方法的適用範圍也不盡相同，在某些特殊的情況甚至需要不同的檢驗方法彼此搭配，才能滿足委託者或執法單位的需求。最後必須要重申的是，檢驗只是一種檢視手段，檢驗結果不足以保證食的安全，真正應該回溯源頭生產者，落實田間耕作管理才是食安的治本之道。

《提供農產品農藥殘留檢驗服務》



瑤公農業產銷基金會農檢中心

立即掃碼加好友

- ◀ 下載申請單
- ◀ 了解優惠專案
- ◀ 更多詳細資訊



從坪林到全台 打造出一流品牌的有機茶評選會。

文字 & 採訪 | 藍雅萍 · 綠媒體

2017年初夏，春茶採收結束後的梅雨季裡，財團法人台北市瑠公農業產銷基金會，在坪林雲霧繚繞的半山腰上，忙著整理各山頭茶農繳交上來的參賽茶葉。數天後，幾位專家走過一碗又一碗的白色瓷器，舀起一匙又一匙的茶湯凝神品味，如此重複數次，終於在接近中午時分，誕生了全台第一批經過「評選」分級的有機包種茶。

這一刻，也宣告了台灣有機茶界在耕耘多年以後，正式擁有了專屬的評鑑制度，可以作為品質背書與價格劃定的依據。而原先只在一地舉辦的評選會，三年來也從坪林走到大台北，今年（2020年）更從雙北地區涵蓋到全台灣，茶類也在有機包種以外新增加有機烏龍，已成了有機茶界每年引頸期盼的盛事之一！

有機茶評選會，起源於茶包裝不好看？

「我們的茶賣不好，是不是包裝不夠吸引人？」六年前在坪林一場植樹節活動後，當地的有機茶農帶著無奈的心情脫口而出這句話。他們苦惱著為什麼無農藥、無化肥的有機茶，消費者不買單呢？「如果有個精美的包裝，是否就可以吸引消費者？」茶農們自覺問題可能出在現有包裝無法帶動行銷，於是向當時在場的財團法人台北市瑠公農業產銷基金會（以下簡稱瑠公基金會）詢問，是否能夠協助茶農設計新包裝。

然而，當時坪林兩個有機班茶農將近30位，如何針對每個茶農來進行個別設計呢？對任何一個輔導單位來說，這都是不符合成本效益的事情，因此有心協助有機茶農的瑠公基金會，便與茶農們一起想出了一個辦法，那就是成立一個共同品牌，一起使用同一款包裝！

這樣的念頭出現後，瑠公基金會找上了擅長做專案研究的設計公司，著手規畫這個坪林有機茶的品牌包裝。過程中一起參與品牌概念形塑的農友們，對於新品牌與新包裝都相當興奮，但就在大家一步步離美麗茶包裝更接近的時候，才發現一個沒有被解決的癥結，使得原本單純的包裝設計，逐漸走向全台第一場有機茶評選會的誕生。

醞釀兩年，催生出分級制度

這個讓新包裝遲遲無法推出的癥結，源自於在現行法規下，有機茶未經取得加工分裝驗證，其實不能併堆混茶來銷售，這意味著如果茶農使用共同品牌，那勢必得想出在共同包裝下，還能區分不同茶農的方法。而解決方法，一等就是兩年，才終於在2017年整合眾人意見，推出了台灣第一場有機茶評選會。

從最初設計提案到評選會執行，皆全程參與的瑠公基金會生產組長曾淑莉表示，評選會除了解決法規問題，也解決了共同品牌會發生品質不一的情況。因為通過公開評選會將每位茶農的茶葉分成三級，即可分別裝入等級相符的包裝，混茶的需求沒有了，品質也因為分級而有了一致性。



2020有機包種茶包裝設計

曾淑莉也提到，舉辦評選會更有一個深層的考量是，希望通過這個分級評選的機制，在茶葉專家公開公正的品評把關下，能夠更有感地凸顯有機茶的品質與價格，讓人們喝有機茶不再只是基於理念，更可以是基於優質的風味。

消費者總是先挑「評選會的茶」

走到這步，最初花費一番功夫的包裝設計研究，總算可以重新啟用，甚至逐年有了2.0、3.0版，到了今年，因為賽事擴大到全台灣，茶種也從有機包種涵蓋到有機烏龍，於是又有了最新的4.0版！唯一不變的是，以環境指標生物——翡翠樹蛙，作為LOGO所衍伸的分級等第設計。

有著等第的加持，再加上高質感又吸睛的包裝，評選會出去的「比賽茶」賣得相當好，完售速度逐年加快，常常遇到農友說，每次消費者都先挑入選茶，因為包裝很吸引人！

這樣的銷售成果，顯示出「入選茶」在消費端逐漸累積出口碑，在有機茶農的心中也奠定了地位，因此每年參加的農友人數不斷增加，區域也不斷擴大，規模也從前兩屆由瑠公基金會獨力辦理，到第三屆開始加入新北市政府農業局，今年全國性更有慈心有機農業發展基金會、新北市有機運銷合作社等單位共同協力辦理。

→每一位農友繳上來的茶葉都會分裝入袋，入選茶更會裝入精心設計的包裝罐內，並貼上個別農友的有機驗證標章，標示生產農友的資訊。



線上活動專頁的推播，對於行銷入選茶很有幫助

不只是評選，復興坪林包種茶的心願

全程陪伴茶農、催生這場「有機茶界米其林大賽」的瑠公基金會曾淑莉組長說，雖然與慣行比賽茶相比，有機茶評選彷彿「幼幼班」，然而基金會堅持的理念就是「我們做別人認為做不了，但有價值的事情！」

這個有價值的事情還包含復興坪林包種茶的心願。由於包種茶喝的是香氣、不易保存，這幾年即便在包種原鄉的坪林，也很少有有機農友做包種茶，是相當令人扼腕。因此這也是當初評選會設定包種茶的原因之一，無非是站在一個希望藉由評選機制復興坪林包種茶的立場。

隨著評選會的品牌漸漸打出口碑，令人感動的是，坪林當地的資深有機茶農真的逐年提高包種茶的製茶量了！曾淑莉回憶起，2018年坪林有機茶班7班班長余三和的太太曾向她說：「如果沒辦這個比賽，我們真的不會去做包種茶，而因為做了包種茶，才找到技術去解決做有機包種茶的環節，你們實在做了一件很有公德的事！」

但是對瑠公基金會與曾淑莉組長來說，其實農友們的改變，才是讓他們繼續承辦下去的動力。「從不願意做包種茶，到願意嘗試去做，甚至還揣摩出技術改善的訣竅，這是一個很大的改變。」農友的學習與改變，也是整個評選會的初衷與目的，因為「分級不是為了那些茶賣得好的人，而是為了那些茶賣不好的人。」有機茶評選不是錦上添花，而是希望去協助不知如何凸顯有機茶品質的人，「去拉他一把，讓他品質提升，價格到達一個合理區段，然後可以賣得好。」原來，是這樣單純的願，讓這場評選會從坪林到全台灣，成為越來越受矚目的盛事！



2017年在坪林淨源茶場第一次辦理的有機茶評選會，由時任行政院農業委員會茶業改良場的陳國任場長(右1)與邱垂豐副場長(右2)擔任評審。



推杯做記號，便於評審結果的紀錄。



敦請茶葉專家擔任評審品評，以臺灣茶葉分類分級系統(TAGs)進行五感評比與風味描述。(註：TAGs, Taiwan-tea Assortment _ Grading system, 臺灣茶葉分類分級系統)

茶罐包裝標示必須符合有機法規

文 | 曾淑莉

全國有機茶賽會5大亮點解析

2020年第一屆全國有機茶TAGs分類分級評鑑，吸引了來自全台13個縣市、82位參賽者的共襄盛舉，風風光光的來一場全國性的有機茶競賽。在世紀疫情之下，衝出一波春茶的有機浪潮。

2017-2019，三年了！有機包種茶分級評選，第一年參選點數21點，第二年36點，第三年35點，邁入2020年，首度跨越了小規模的藩籬，同時納入了兩種茶類—有機包種茶（條形）與有機烏龍茶（清香型球形），總計216點，使得「翡翠樹蛙」的有機茶分級評鑑品牌，光彩落地！生根！

1 首度結合風味輪的對話語言

屬於評審的專業評鑑語言—水色蜜綠顯黃、澄清透亮；香氣清揚，優雅醇厚；滋味平衡且甘醇，以上描述，不管負面或正面評價，總給人一種較難領會的距離感。

今年評鑑特別採用風味輪為基礎衍生和商品結合的TAGs臺灣茶分類分級系統，將專業術語轉換為大眾能理解的名詞，例如花香（玉蘭花、茉莉花）、果香（柑橘、芒果）、甜香（蜂蜜）、口感（柔和、細緻）的味、嗅、觸覺記憶做連結，製成專屬等級的風味卡，置放於每個得獎茶罐中，方便消費者辨識，也讓生產者生產有特色的好茶時有所依循。

2 線上與線下行銷並進

這次我們與綠媒體Green Media合作，以「臺灣有機茶大賞」為活動專頁，協力推升有機茶的能見度。逐一透過精闢而深入的報導專文，包括翠蛙選得主的採訪、包種茶與烏龍茶的兩位主審專訪、包裝設計、得獎名單、評鑑花絮等，再結合社群媒體的推播，除了衝出推播的人次，也創造網路聲量，讓有機得獎茶農能夠以最快的速度完售，增加經濟收益，這才是最終的目標。

此外，今年獲獎入選的茶，也在活動專頁呈現「有機茶生活地圖」，跟著Google大神，帶領大家去探訪這些擁有精湛茶藝的有機大師。

3 媒合官方與民間資源

誠如行政院農業委員會茶業改良場蘇宗振場長在6月1日有機包種茶評審現場致詞宣告今年為「有機茶元年」，官方宣示立場濃厚，也帶動了民間的關注與參與度。

茶業改良場從第一年就史無前例由當時陳國任場長（已退休）與邱垂豐副場長同台評審，今年的全國賽會，由農糧署指導，瑠公農業產銷基金會、慈心基金會與茶業改良場、新北市政府共同舉辦。官方與民間的資源齊力挹注，也造就了全國有機茶分類分級的指標性意義。

4 直播效應

評鑑比賽屬於半開放的場合，除非有茶參賽，否則民眾較難主動親臨現場，對於比賽進行的賽制要求，例如茶樣明暗碼、茶樣製備的程序、評審推杯做記號等現場情境，通常是沒有機會了解。

由於新冠肺炎疫情，評審現場不開放觀賽，委託專業廠商進行現場直播放送，穿插主持人講解現場的評審進度與狀態，掃描QR-code，就可以於指定時段連結「2020臺灣有機茶大賞」活動專頁取得最新的賽會即時畫面及評鑑結果。

此次透過專業直播的清晰畫面，線上觀賽的茶農、民眾都不用舟車勞頓。當然，最大的優勢是現場直播放送、見證每一個環節的嚴謹度，除了為賽會本身加分，也拉抬了得獎茶的知名度。



直播串場主持-淑莉



2020第一屆全國有機茶現場直播放送

5 打破茶種適製屬性與高海拔的品質迷思

本次有機包種茶主審的蘇彥碩說，有機包種茶「翠蛙選」鄭信忠是以「翠玉」抱回大獎，翠玉這品種比較難做得「又香又乾淨」，但鄭信忠這支茶平衡感很好，香味表現佳無苦澀感，茶湯圓潤醇厚又乾淨，可知他的茶園管理、茶菁條件都相當不錯，拉開了與第二等金蛙級的差距，令人印象深刻。這項結果顛覆了歷來包種茶非「青心烏龍」品種不可的定律。

同時，有機烏龍茶由位於新北市坪林的淨源茶場獲得最高大獎，亦破除了南烏龍、北包種的局勢，在許多中南部的高山茶中，以低海拔茶葉獲得首獎。今年來自高海拔的有機烏龍茶也不計其數，擔任評審的老師們，就更得以絕對敏銳的五感品評，挑戰區域型差異的製茶工序、品質與條件，嚴苛把關出今年獲獎的翠蛙、金蛙、銀蛙與銅蛙。

平心而論，集結來自全國的有機茶樣同場競技，本就是一件難事，特別是台灣北中南東、不同山頭各自蘊藏不同風土與製茶工藝，顯然在彼此切磋較量之下，明年會有更精彩的演出，期待2021全國有機茶賽會再相見。

2020台灣有機茶大賞活動專頁



圓滿完成第一屆有機茶TAGs分類分級評鑑

茶改場蘇宗振場長展示說明明暗碼密封信封



翠蛙選得主與展售擺設

活動快訊 探索柚子的秘密

食 安 推 廣 活 動

柚子是秋季盛產的水果，

種類繁多，

從花到葉子、果皮、果肉都可以有用途，

如何挑選以及有效的全果加工利用，

讓每位消費大眾都可以在家輕鬆動手DIY，

享受生活樂趣。

因此本會邀請八里桃樂絲森林場場長林炳昌先生，

與大家分享柚子加工的秘密。

- ◎報名費用：新台幣500元/人(含柚子防蚊液、柚子醋DIY材料、品嘗費用)
- ◎活動日期：109年11月17日(星期二)上午9時30分至上午12時
- ◎報名人數：40人(※報名時間：即日起至10月28日止)
- ◎上課地點：台北基督教女青年會(台北市青島西路7號9樓902教室)

柚子食安教育講習時間表		
時間	內容	內容/授課講師
09:10~09:30	報到	領取講義
09:30~10:20	柚子栽培選購及營養介紹	林炳昌
10:20~10:30	休息時間	
10:30~11:30	柚子DIY	林炳昌
11:30~12:00	柚子小市集	促銷產品

◎注意事項：

1. 請先以電話報名確認名額後，再行劃撥繳費。
2. 請於上班時間洽詢(02-23945029分機31/張承宏先生)
3. 報名後請於三天內完成繳費，連同劃撥收據(請註明參加者姓名)、聯絡電話、電子信箱及郵寄地址等資料。傳真至02-2392-0974，張承宏先生收。
4. 經報名繳費後，概不受理退費。
5. 本會郵政劃撥帳號：19454231

戶名：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會

會員告示板

感謝所有會員對於本刊物的愛護與支持，現在透過基金會的粉絲專頁就可以收到我們的最新動態與活動。

- ◎ 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會FB粉絲專頁<https://www.facebook.com/liukung100>
- ◎ 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會IG專頁或搜尋「財團法人台北市瑠公農業產銷基金會」https://www.instagram.com/liukung_100/
- ◎ 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會LINE好友官方帳號



FB粉絲專頁



LINE好友官方帳號



文 | 何文科 · 大雅區農會

契 · 作 · 戰 · 略 · 作 · 物

●● 薏仁生產重鎮

大雅區農會自民國85年起，配合臺中區農業改良場辦理薏苡地區試驗，86年因成功栽種新品種薏仁，在辦理全國性田間觀摩會後，民國88年由財團法人臺灣區雜糧發展基金會補助，設置大型薏苡脫殼機1部，每天可碾製2,000公斤原料，該組機器迄今仍為國內最具產能之機種，目前國產薏仁60%以上皆需仰賴它脫殼，因此奠定了大雅區為國產薏仁生產重鎮地位。



薏苡脫殼機

薏苡為禾本科薏苡屬作物，行政院農業委員會109年對地綠色環境給付計畫-列為契作戰略作物，大雅區每年種植2期，分別為1月及8月播種，6月及12月收割，種植方式有旱田直播及水田移植栽培2種，因同植株籽實成熟度差異大，號稱老、中、青三代同堂，成熟籽實容易落果，影響收穫量，平均每公頃產量約2千餘公斤，產量僅水稻3分之1。

●● 紅薏仁由來

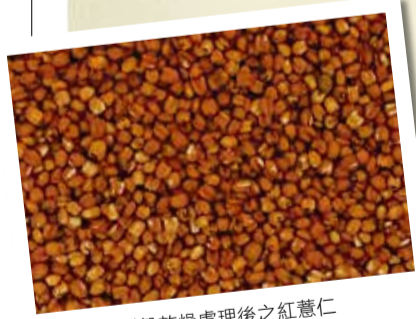
紅薏仁主要營養成分為薏仁酯及薏苡素，經研究上述2種成分於麩皮含量最高，因麩皮為紅色，大雅區農會率先將薏仁改稱為紅薏仁，後來許多業者亦延用此名稱。（註：脫殼前統稱薏苡，脫殼後稱為紅薏仁）

本區生產之紅薏仁為地方特有品種，屬糯米性，與進口之在來品種外觀差異極大。以推廣安全、新鮮、營養為三大訴求；安全標準考量下，每年輔導產銷班員種植薏苡、召開栽種技術研習會，所有產品必須通過行政院農業委員會農試所農藥殘毒檢定合格才予收購。生產地區主要分布在大肚山東麓紅壤土區域，灌溉水源為大甲溪，因水源純淨，故生產之紅薏仁散發特殊香氣，口感Q，薏仁酯及薏苡素含量高，自然合乎營養要求。

供應新鮮與販售之紅薏仁皆為新鮮期別產品；紅薏仁富含酯質，長期儲存於高溫下容易滋生黴菌，黴菌會產生一種毒素，一般稱為黃麴毒素，此即為數十年前臺灣地區發生米糠油事件之元兇。為保持紅薏仁新鮮度，本會於農友收成後，先將紅薏苡籽實冷藏於攝氏10度以下，脫殼後再以真空包裝販售，藉以隔絕空氣減少氧化確保新鮮。

●● 紅薏仁營養介紹

紅薏仁屬機能性食品，自古為國人養生補品四神湯的主要食材，其澱粉成分為抗性澱粉，與米飯之成分不同，經學者研究有美白、去疣、抗氧化、抗過敏、調節血糖、血脂、腸道生理等多種營養附加功能。抗性澱粉由於消化吸收慢，食用後不致使血糖升高過快，也就是可以調節血糖水平，因此成為一種功能性澱粉，特別適宜糖尿病患者食用，食用抗性澱粉後不容易飢餓，有助於糖尿病人維持正常的血糖，減少飢餓感。根據研究正常成人每天食用量，以體重計算，每公斤每天需求量約1-2公克，體重60公斤成人每天食用量約60至120公克乾燥紅薏仁，即能達到營養訴求，此外特別囑咐，紅薏仁可能引起子宮收縮，懷孕婦女請勿食用。



剝殼乾燥處理後之紅薏仁



大雅紅薏仁田區



大雅區農會



2020年由於疫情的影響，不僅農產品外銷受到極大的滯銷衝擊，國內農產品更是因此價格紊亂；但卻也讓宅經濟發展迅速。

本會多年來所輔導的農友產品及其多元化，相信消費大眾在選擇農產品時多少對於產品來源或者是品質優劣會有些疑慮，本會所輔導農友長期所生產的農產品皆通過本會農檢中心農藥殘留檢驗合格才能出貨上市，確實落實對消費者健康食安把關。歡迎大家放心選購以下本會所輔導的各項農產品喔！

產品	產地	訂購資訊
桶柑	龍源農場	02-2618-3687
	八里區農會	02-2610-2996
茂谷柑	東勢 陳奕彬	0910-567-127
柚子加工產品	桃樂絲森林	0927-173-803
	八里區農會	02-2610-2996
綠竹筍真空包	八里 八里區農會	02-2610-2996
梅子加工產品禮盒	水里 梅子博物館	0928-253-668
有機梅及有機農產品	台東 舞風部落	0937-559-151
生鮮及冷凍山藥	士林 士林區農會	02-2882-8959
山藥相關產品	瑞芳 瑞芳地區農會	02-2497-2760
安心茶葉禮盒	木柵 木柵區農會	02-2939-8021 *212
香菇系列產品	新社 隆谷養菇場	0931-588-168
有機米的加工產品	富里 銀川有機米	03-842-2095
有機芭樂及蓮霧產品	屏東 平田永序農場	0980-315-763