

2019 AUG.
八月號

農產運銷報導

主題企劃

食/農/教/育/

01. CHAPTER
主題企劃／
食農教育

04. CHAPTER
有機副刊／
森沐農場

06. CHAPTER
公司要聞／
交易行情

07. CHAPTER
蔬果介紹／
筊白筍

八月號主題企劃

| 食 | 農 | 教 | 育 |

春之谷有機生態農場

隨著食安議題關注度的提升，「食農教育」不僅是食安源頭，更囊括自然生態保育，因此愈來愈受世界各先進國家重視與推廣。為了讓都會區的消費者，能認識有機農業與地產地銷，進而理解食農理念，向下紮根，本期農產運銷報導將會帶領各位共同探討「食農教育」。

食農教育的概念

什麼是食農教育？依據台灣農業推廣學會的定義「食農教育是一種體驗教育的過程，學習者經由與食物、飲食工作者、動植物、農民、自然環境和相關行動者互動之體驗過程，認識在地的農業、正確的飲食生活方式和其所形成的文化，以及農業和飲食方式對生態環境造成的影響。」簡單來說，就是希望透過食農教育，重新建立人與食物、土地的關係。



食農教育的誕生

「食農教育」簡而言之，就是把「食」的教育與「農」的教育結合在一起，所以有學者以“Food and Farming Education”形容它。

雖然食農觀念已經風行全球，但食農教育名詞的使用，則是近年來從日本學者開始的，而其根源應該是日本目前正雷厲風行的「食育」觀念，只是由於飲食與農業生產密不可分，因而在日本農業界特別衍生出了「食農教育」名稱。



忠食幸福自然田有機生態農場農場體驗

體驗是最好的老師

(引自台灣農業推廣學會網站)

<http://www.extension.org.tw/education/index.html>

食農教育包含許多項目，其中體驗教育被視為重要的一環，結合食材、自然環境與人互動體驗的歷程，強調參與及「親手作」，國內有許多的學校和各類型組織也都長期推動食農教育，最大的特色是經由在農事和飲食製作上親手勞動而學習，透過體驗活動，讓民眾瞭解食與農之間的關聯，認識地產地銷概念，並加有機、友善農業觀念帶入每一個家庭。

而依據臺灣農業推廣學會論述，
食農教育體驗共可劃分四大特色：



親子參與北農DIY體驗



親子手作DIY

親手體驗

學習者身體力行，親自動手參與飲食烹飪和農事勞動，體驗從「從農場到餐桌」一連串農作生產處理之完整過程，瞭解食物來源、增加選擇能力、養成健康飲食習慣。並透過體驗培養對食物、生產者和環境的尊重與感恩。



圖片來源：泥土的芳香有機農場

農業食物

食農教育的意涵中，隱含了「盡量吃農業食物(Eating Agro/Agri-food)」的意義。鼓勵消費者食用最新鮮、僅初級處理過的農產品，同時減少食用過度加工或加了大量化學添加物的「工業食物」。

共耕共食

強調以團體方式從事農產品生產，以及共同開伙，進餐時營造良好飲食氛圍和表現適當的進餐禮儀。

綠色產消

無論生產體驗或飲食活動設計的要求，皆強調城鄉資源交流、在地生產、適地適種和當季生產的重要性，鼓勵對環境友善的生產和消費方式，並強調廚餘的再利用，避免食物的浪費。



圖片來源：泥土的芳香有機農場

食農教育・面向多元



北農親子活動

食農教育的面向相當多元，包含友善環境、食農體驗、低碳飲食、食品安全....等，每一面向也都有其核心概念，近年來，在各方不斷推廣下，亦逐漸演變為一套長期性教育活動。

食育的本質是要吸引更多的消費者接觸農業，無論是學校、社區或小農市集等，都有其不同的行動策略，提供詳盡的資訊，讓民眾了解，在各自的消費選擇下所產生的結果，並成為一個負責任的消費者。

飲食態度・從小建立

推廣食農教育，首要與日常飲食產生連結，最好是從校園開始。隨著校園午餐有機食材的變化，食農教育方案應運而生，例如校園中的有機蔬菜種植、認識食物原味及樣貌的野蔬料理，讓學童經由「吃」開始認識農業，體驗農事及手作課程，培養正確的飲食態度及環境永續的觀念。

北市中小學
每週一次有機菜

田間體驗・友善環境

飲食、農業及環境環環相扣，一般休閒型有機農場皆開放入園體驗，從源頭認識有機及友善環境耕作，傳遞農業與自然生態共生共長及生態多樣性經由體驗學習，瞭解日常所需食物的生長歷程，及吃當季、食在地的概念，並透過親自參與勞動，感受友善環境的重要，藉由消費需求推動生產。



曬太陽農場田間體驗



森沐農場

台中市新社區中興里中興嶺169-29號
有機轉型期香菇、有機轉型期黑木耳

劉啟羣

#向大家證明我的菇是有機的

青農翻轉農業 做有機香菇走出自己的路

自從回農之後一直很注重在有機這塊，不管是現在或以後，市場的消費習慣一定會慢慢朝向有機這塊發展，基本上菇類是不使用農藥的，可是臺灣的菇農沒幾個人去取得有機的認證……劉啟羣一邊和我們分享他為何轉作有機，手上同時忙著處理採收的新鮮香菇。

家裡從以前就開始務農，種菇經歷26年，劉群羣是菇2代。從小對務農有些排斥，大學到台北讀書體驗城市生活，找尋自己想做的事，思考未來的人生該怎麼走，最後他決定回來接手種菇事業，到中興大學夜間部讀歷史系，白天工作晚上讀書，他當過安親班老師、銷售人員、倉管、婚攝，也正是這段時間累積的社會資源人脈，成為他想法觀念建立的養分。



劉啟羣的菇園採用新式的觀念和設計管理



劉啟羣的菇質地紮實醃體水分特別多，
口感軟，適合當生鮮香菇食用。

劉啟羣回農後就開始著手轉型，轉作木耳，引進新觀念新設備。在現行的木耳栽培中，最大的問題就是會用農藥來克服病蟲害的問題，所以當時劉群羣就很清楚了解到，未來的農產品的區隔性，一定要做跟別人不一樣的東西。

「我們很簡單，就是控制水分、濕度、空氣量。所以他其實是很單純的東西。」劉啟羣手上快速熟練的處理香菇，語氣自信的說到。菇菌業整個栽培過程基本上不會用到農藥，也沒有侵入性的藥物，有機其實對於香菇來說可有可無，但他仍從去年開始決定要轉作有機。

有機這條路是夢想，要慢慢走，大家一起向前走

劉群葦是第四屆百大青農，當時就對有機這塊特別注重，如何做出產品的區隔性，將目標放到國際去，未來農產會走向自主管理化為主，想要進入新市場，有機驗證和GLOBAL G.A.P.國際認證只是一張基礎的入場券，提升產品品質、可信任性，未來的路才會走得廣。

剛好這麼一個契機讓他開始轉作有機，只是申請有機的過程遇到很多困難。台灣大多施行複合性農業，都是小農、小田區，種植的非單一作物，農地樣態上比起國外大範圍複雜得多，菇寮旁邊有許多種花種果樹的農田，容易有臨田來的農藥污染。除非成立一個專業的生產區，旁邊都沒有其他作物，只有大量單一作物，才比較容易真正達成到有機的規範。



運用100%針織網跟85%的遮蔭網還有一層塑膠布隔離周邊田地汙染，保護作物不受汙染。



香菇屬於設施農業，有屋簷的半開放空間。現在他朝著各種方式去試驗，想辦法架高種植、監控濕度、空氣數據。青農回來把所有耕種的條件做調整歸納紀錄，運用針織型的遮陰網隔離周邊田地汙染，想辦法保護作物，不讓一點農藥汙染自己的香菇。未來他希望所有菇類都能轉變為全環控，才能真正達到有機。

目前劉啟葦的香菇以大盤商通路為主，通路上能買到的不多，雖然消費者慢慢開始接觸有機，但國內市場對於有機的使用量還未形成良好循環，作為專業栽培場，還是以提升品質增加銷量為主。

「我會繼續做有機，因為我要告訴大家，我的菇是有機的。」

劉啟葦回來接手香菇事業父親很支持，畢竟要吃食物都不能灑農藥，也支持他做有機認證做出市場區隔。種植香菇，是承接家裡的事業，但是劉啟葦的目光放的遠，運用過去累積的經驗，要做用和傳統不一樣栽培方式，引進新的技術器材、科技管理，他要翻轉農業之餘，也要向人們證明他的香菇是有機健康無毒。



八月/AUG.

公 | 司 | 要 | 聞

8/1-8/7 董監事考察日本批發市場

董事長黃向羣、總經理翁震圻陪同董、監事至札幌中央批發市場、東京大田批發市場及豐洲市場等地考察。



8/7 CPR+AED教育訓練

中興保全股份有限公司派員至本公司辦理CPR心肺復甦術及AED自動體外心臟電擊去顫器急救訓練課程。



8/9 颱風來襲全體職工停休因應

利奇馬颱風來襲日，全體職工停休投入批發市場蔬果交易及支援營業部蔬果包裝作業，以充分供應消費需求。



8/9、11中元普渡

第一、二批發市場年度中元普渡，董事長黃向羣、總經理翁震圻及蔬菜、青果公會理事長、福德宮主委與爐主、業者及職工等，依循古禮焚香祝禱。



8/10臺灣大學農業經濟學系參訪

陳政位教授帶領「農業經營管理」在職專班課程學生，至第二批發市場參觀果菜拍賣現場作業情形並進行交流。

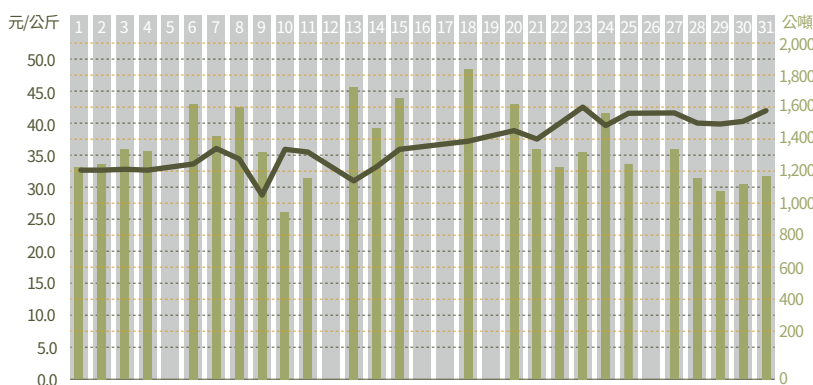


8/12、16、19「有機蔬菜供應平臺系統」教育訓練

臺北市國中、小學校與團膳業者等分別參加本公司建置之「有機蔬菜供應平臺系統」五梯次教育訓練課程。



8月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

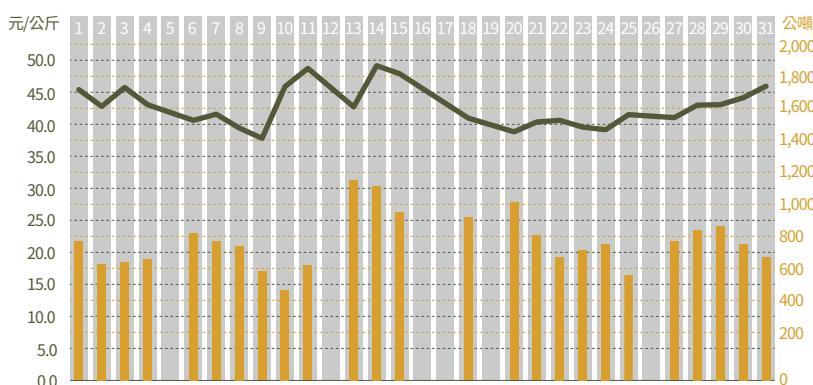


8月份蔬菜行情分析

文.業務部

本(8)月上旬雖有「利奇馬」颱風警報，但只有些許風量、雨量對於場內交易影響不大，蔬菜供應量及批發價格尚為平穩。惟本(8)月13日起彰、雲、嘉地區連日豪雨，造成產地部分地區淹水，導致葉菜供貨品質不穩定，價格漲跌互見，特優價格差距大，且北部氣候炎熱，市況低迷，造成量減價跌的情形。下旬各級學校陸續開學，預計蔬菜需求量將增加。

8月水果日成交量、平均價曲線圖



8月份水果行情分析

今年水果普遍受去年暖冬氣候影響，略為打亂水果產期及產量，又近期豪大雨也造成水果損傷及落果現象，尤以木瓜果實水傷嚴重，將影響未來9、10兩月之到貨量。本月水果總成交量較上月減少2.5%。適逢農曆七月，民間祭祀、普渡活動頻繁，承銷交易熱絡，批發平均價格則較上月上漲9.1%。

筊白筍

Zizania latifolia

加澤筍、茆白筍、菰、菰蔣、菰蔣草、美人腿

八月份市況:

筊白筍採收旺季在5月到10月間，近年來，農民透過光照技術進行調節，並計劃性生產，供應質量相當穩定。8月份受到產地多元化發展銷售通路，及「白鹿」颱風造成部份植株倒伏受損影響，整體到貨量較去年同期大幅減少46.6%，平均交易價格則上揚40.1%。

價格突出者

8月份帶殼筊白筍最高價由國聯社埔里鎮蔬果生產合作社供應，該組貨件為12公斤裝，子母包裝，中小支規格，品質一致，符合燒烤等特殊需求。

去殼筊白筍最高價由埔里鎮農會供應，該組貨件為子母包裝，中小支規格，去殼完整，深受承銷青睞。

同期到貨量、價比較表:

期數/品項	筊白筍(SQ) 到貨量(公斤)	筊白筍(SQ) 平均價(元/公斤)
108年8月	216,238	97.5
107年8月	404,903	69.6
增減%	-46.60%	40.1

八月份筊白筍量價表

品名	最高價	上價	中價	下價	平均價(元/公斤)	交易量(公斤)
筊白筍(SQ1)(帶殼)	170	111.1	86.9	64.1	87.2	172,763
筊白筍(SQ3)(去殼)	320	212.4	134.8	73.9	138.1	43,475

分級包裝規格標準



品名	規格	L	M	S
筊白筍(SQ3)(去殼)	公分	20以上	15~20	未達15
每袋600公克，20袋一箱。				



編輯團隊

發行單位 臺北農產運銷股份有限公司
發行人 黃向羣
總編輯 翁震忻
編輯 企劃部
本期圖片 企劃部 / 有機誌
設計 蕭宇哲
印刷 傳暢國際事業有限公司
出刊日期 2019年8月30日
地址 台北市中山區民族東路336號
電話 (02)2516-2519



LINE 臺北農產 @tapmc



Facebook 臺北農產 臉書粉絲頁



www.tapmc.com.tw
臺北農產運銷公司官網

總公司(含第二果菜批發市場)
臺北市中山區民族東路336號
電話：(02)2516-2519

第一果菜批發市場
臺北市萬華區萬大路533號
電話：(02)2307-7130