

2020 MAY.
五月號

農產運銷報導

主題企劃
瓜/果/季

01. CHAPTER
主題企劃／
瓜果季

04. CHAPTER
有機副刊／
用有機芽菜把環境養回來
小農曾淮樟的有機夢

06. CHAPTER
公司要聞／
交易行情

07. CHAPTER
蔬果介紹／
西瓜



五月號主題企劃

瓜果季

夏季悄悄來臨，正是臺灣瓜果盛產季節，且因地形與氣候因素，造就臺灣瓜果種類豐富，提供消費市場多樣化的選擇。目前新冠肺炎疫情流行，衛生福利部也鼓勵國人多多攝食蔬果增加抵抗力，多吃本土瓜果既健康又幫助本土農業，可謂一舉兩得！本期農產運銷報導將介紹臺灣特色瓜果與系列推廣活動。

西瓜一直是國人夏天非常喜愛的消暑水果，但自從今年5月1日疫情指揮中心的記者會上，擺出6顆大西瓜，慶祝連續6天零確診，西瓜圓圓的外形突然變得喜氣洋洋，竟和國人歡欣鼓舞的心情有了連繫。但西瓜在指揮中心粉墨登場也是其來有自，因為瓜果季已隨夏天的腳步來了，除了西瓜，哈密瓜、美濃瓜也是大出的時候。

西瓜水份多，炎炎夏日大啖西瓜有消暑、清涼的爽快感，西瓜又有很高的營養價值，有豐富的維生素C、A、B1、B與鉀、鎂，有利尿、抗癌、降血壓功效，並能增加皮膚彈性、減少綳紋，是養顏美容的好幫手。

哈密瓜與美濃瓜營養成份相近，富含醣類、膳食纖維、維生素A、類胡蘿蔔素、維生素B群、維生素C、磷、鈉、鉀等，也有消暑、解渴的功效；特別是膳食纖維可以促進腸道蠕動，幫助改善便秘與預防直腸癌。



伴隨夏季到來，許多種類的瓜果如雨後春筍冒出。
(圖為洋香瓜溫網室)



目前正為西瓜盛產的時節，每天批發市場有為數眾多的西瓜進場等待拍賣。

瓜中之王 哈密瓜

/產地/
雲林、臺中、臺南



網紋洋香瓜

光面洋香瓜

西瓜為最富水份的瓜果類水果，炎炎夏日來一片西瓜是消暑首選。原產於非洲，遠渡重洋到臺灣後經過農業先進改良，目前可約分為大西瓜、小西瓜與無子西瓜三大類。今年的西瓜價格平實，風味極佳，絕對是採購清單必買品項。

怎麼挑 果形頭尾大小勻稱，直條瓜紋寬闊，橫條瓜紋則緊密排列為佳；顏色為碧綠色，底部貼地處日曬較少呈淡黃色，表示熟度適中。另外輕拍西瓜有咚咚聲響與震動感，表示水份充足。

怎麼吃 西瓜食用方式甚廣，從果皮到果肉皆可食用，除常見西瓜汁與冰品，西瓜皮可涼拌，也可以燉湯。

東方甜瓜 美濃瓜



美濃瓜

/產地/
雲林、嘉義、南投

盛夏贈禮 西瓜

/產地/
小西瓜主產區為臺中、雲林
大西瓜為高雄、屏東、花蓮



大西瓜



小西瓜

美濃瓜為英文學名Melon翻譯而來，可別誤以為發源自高雄美濃區喔！與洋香瓜同屬甜瓜種，為東方甜瓜品系，果皮成熟時為黃白色，果肉則為淡白綠，口感甜而鬆軟。美濃瓜喜愛溫暖環境，忌陰涼氣候，且適逢梅雨季節，所以市面上所見美濃瓜多為溫室栽種。

怎麼挑 果形飽滿紮實且呈端正扁圓形，表皮光滑無蟲害，可輕壓底部果臍，若柔軟有彈性則熟度適中。

怎麼吃 除了直接食用外，還可搭配沙拉涼拌，亦可加工為醬瓜喔！



● 北農瓜果季

本公司為推廣產銷履歷農產品，持續推展假日市集活動，隨著瓜果盛產，五月主題以「北農瓜果季」為第三波活動，藉此活絡市場買氣，也提升批發市場拍賣價格。5月10日至5月24日期間，每週日特別邀集台中、南投、屏東產銷單位，帶來當季特產產銷履歷西瓜、美濃瓜，尤其目前西瓜價格親民，品質極佳，是採購嘗鮮的好時機。

活動開季，臺中「龍井區農會」帶來甜美多汁產銷履歷小西瓜，不僅產地直送絕對新鮮，且經過安全驗證。現場則有職人傳授西瓜選購與食用方式知識，另有促銷優惠，貼近消費大眾。首週後南投草屯、屏東萬巒產銷班接續前來共襄盛舉，除了帶來嚴選產銷履歷美濃瓜，還有火龍果與芒果為活動現場增添夏季色彩。

臺灣瓜果種類繁多，單一品項就有許多衍生品種，這都是仰賴許多農業先進不斷突破與求新求變，綜合觀察市場脈絡所淬煉而成。「北農瓜果季」只是一塊磚，期待能引來眾多瑰玉，一同為臺灣農業注入新氣象。





www.tapmc.com.tw

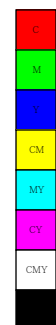
用有機芽菜把環境養回來 小農曾淮幃的有機夢



有機農友大多期許自己可以把山種回來！把環境養回來！更把我們的生態回復到從前。有機小農曾淮幃的有機夢，就是找到一個好山好水的地方種芽菜，不過芽菜的培植重點在水質，因此為了尋找一方土地農園花費了許多心力。

找尋天然環境比登天還難

曾淮幃說芽菜所含有的營養成分還比蔬菜高，除了要有乾淨的水源，環境中的空氣也影響芽菜品質，天然的東西應該在天然的環境中生長，我想要的水源，不是過濾水、自來水，而是完全沒有汙染過的山泉水，還有旁邊不能有任何被破壞的原始環境，而且芽菜沒有病蟲害，不需要噴農藥，所以光是為了尋找適合得土地就花了三年時間。幸好孵芽菜所需要的土地不用太大，投資金額也不高還在控制範圍，可是要找到理想有水源上游又沒有農戶的真的是比登天還難。就在快要放棄之際，沒想到有一通電話打來，說有一塊不錯的水源地地主要賣，隔天馬上就去看，沒想到真的符合需求。





如何判斷有機或慣行？

雖說已經取得采園生態驗證的有機芽菜，但消費者如何判斷有機和慣行的差別？曾淮幃告訴我們從根部看就知道，打過藥的芽菜都是肥短短的也不會有根鬚留著，而有機的根鬚和長莖幾乎是1:1相等，可以說最營養的地方就是在根部，因此出貨時都會把根留著要消費者一定要連根都吃。

芽菜的生命力很強，只要把它拔下再丟進去它又會長出來，談到種子來源，淮幃說碗豆或黃豆的種子大部份是進口的，臺灣也沒人做這一塊，大部份都靠進口，所以說到要從種子開始就是有機的好像也沒人從這部份管控，但很清楚水耕一定要有機，但是有土壤種植的話種子就不一定是有機的。

有機芽菜的孵芽時間比慣行的要多出幾倍，一般打藥的大約2-3天就可以收成，但是有機的要等上12-14天才能收，同時喜歡溫度在20-24度左右，淮幃稱它為暗房而不是溫室，北埔山間溫度較低約6-7度，生長期約20天，所以為了許多有需要的癌症病友特別客製化生產。

當牛奶遇到芽菜

這裡原本是一間位於北埔冷泉上方的有機芽菜農場，有一天小孩子貪玩把牛奶倒入芽菜桶裡，心想：完蛋了！應該整桶都壞掉了吧！？沒想到栽培出來的芽菜更加清甜，就此研究如何讓牛奶完全應用芽菜上面，讓芽菜更加健康營養，獨創出牛奶乳酸菌加入芽菜裡面栽培。

問到乳酸菌是如何配方？曾淮幃大方分享做法，用牛奶+洗米水後，發酵7-10天就可以稀釋使用，使用時的比力例大約在1:2000使用，不能太重。而在選擇水質的時候，曾淮幃很篤定的告訴我們，這裡的天然冷泉水有礦物質和微量元素，這裡的水也經過驗證單位驗過，完全沒問題，所以引水下來後就沒做過多處理。還有，曾淮幃偷偷告訴我們，為什麼要用冷泉水？因為自來水種出來芽菜不好吃，就這麼簡單。

行銷為當務之急

剛開始曾淮幃的推廣推銷手法比較直接又傳統，帶著自家商品跑遍新竹地區的小吃店、餐廳、鐵板燒面對面推銷，無奈後來還是被價格給打敗，受到挫敗的曾淮幃重新檢視行銷方式，並且用退後就是向前的概念站穩腳步，先以自家附近的北埔農會，所開辦的農產品直銷中心為推廣據點，透過假日旅遊人潮較多時，駐點向遊客介紹並逐步打開市場與口碑，再搭配其他通路，慢慢建立起穩定的銷售模式。

由於堅持自己的有機芽菜要當日新鮮配送，所以能運送的有限，最多只能到苗栗。期望在地校園營養午餐可以加入有機芽菜選購品項，除了是幫助有機農民解決銷售的壓力，也是希望學童可以吃到好吃的有機牛奶芽菜有更多營養的選擇。

五月 / MAY.

公 | 司 | 要 | 聞

5/18台灣蔬果名揚海外，外銷實績

5月份與百美連鎖超市合作，外銷新加坡愛文芒果及哈密瓜、百香果等蔬果。



5/22 火龍果產地調節座談

因應火龍果盛產期到來！總經理翁震圻率領市場幹部，至彰化、南投產地，拜訪紅龍果合作社場，跟農友座談，關心產銷情形。



109年臺北農產公司新進人員

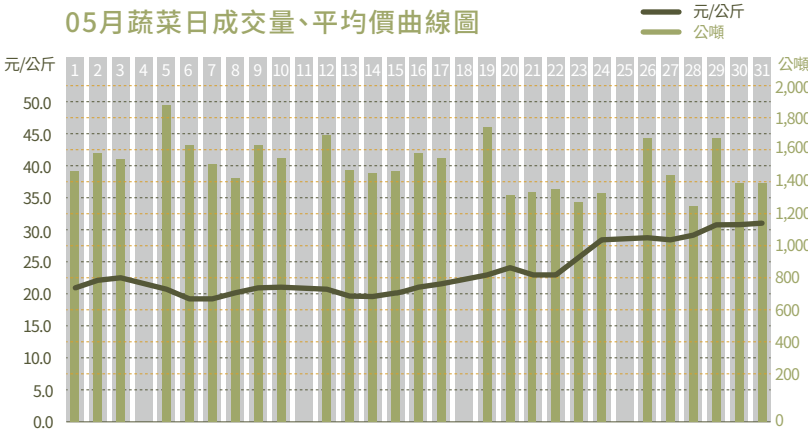
本公司自108年9月1日至109年5月20日止，共進用8位新進人員，為農產公司增添新血，注入專業與活力。

本公司為守護食安，108年啟用「質譜化學快檢實驗室」，大幅提高可檢測之農藥品項。此外公司也不斷積極推廣有機、友善與產銷履歷蔬果，且對於臺灣蔬果外銷不遺餘力，成績有目共睹。

年輕新血的注入，也適逢臺北農產積極革新，定能為農產運銷帶來一番新氣象。

單位	部門	姓名	學歷	到職日
財務部	財一課	汪綑縈	雲林科技大學企研所碩士	108/09/04
管理部	人事課	張雅婷	臺北大學企研所碩士	108/11/21
業務部	農產安全課	游宏程	中興大學園藝系碩士班	108/12/02
業務部	農產安全課	王裕杰	中興大學園藝系碩士班	108/12/16
資訊部	系統課	許書婷	交通大學生物科技系碩士班	109/02/03
企劃部	企劃課	林孟璇	臺灣大學生物產業傳播暨發展學系碩士班	109/04/08
企劃部	研發課	蔡泳志	交通大學運輸管理系碩士班	109/04/08
業務部	蔬菜課	徐志摩	國立嘉義大學生物科技系暨研究所碩士	109/04/14

05月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

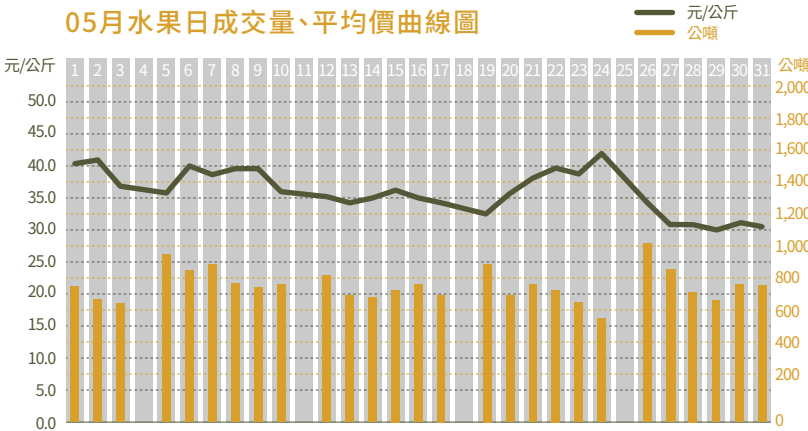


05月份蔬菜行情分析

文.業務部

本(5)月初天氣晴朗炎熱，中南部偶有35度以上高溫，適合農作物生長，大多數花果類正值產期，到貨量持續增加。月中梅雨鋒面影響全臺，各地陸續出現淹水情形。花果類雖多為溫室栽培，但豪雨造成結果率下降以及超市通路加強採購分散貨源影響，預估批發市場供貨量減少，價格上漲。雨後甘藍菜品質下降保存不易，預估放晴後供貨量上升，價格略為上漲但幅度小。中南部局部大雨或豪雨造成短期葉菜類受損，商品較易有腐爛情形，供貨量趨減，預估小葉菜類價格持續上漲，天氣穩定後價格即回歸常態。

05月水果日成交量、平均價曲線圖



05月份水果行情分析

本(5)月進入「立夏」、「小滿」，月中起受梅雨鋒面影響，各地陸續降起豪大雨，下旬雨勢最為強烈，造成水果產地採收作業受阻，季節性果種因含水量豐，致甜度降低且不耐貯放。各地皆有農損情形，金鑽鳳梨受此次雨水影響，加上天氣炎熱加速果實成熟、品質變差不耐儲存；屏東愛文芒果為盛產高峰，臺南月初採收上市，部分有出油果軟現象，品質參差，惟臺南產期延後與屏東重疊不明顯；木瓜受連續大雨影響，出現水傷，承銷業者保守進貨致使價跌；火龍果進入採收間歇，除貨源略減外，供貨品質上稱理想。

蔬果介紹：西瓜

西瓜

Watermelo

大西瓜、夏瓜、寒瓜、水瓜、小玉瓜。

五月份市況：

今年因日照充足，溫度適宜，使得今年西瓜品質、甜度俱優，三月份小西瓜(T5)開始大量採收，平均到貨量較去年同期增加12.96%；大西瓜(T1)則至五月份產量開始大幅增加，平均價較去年提升2.29%，唯受五月梅雨鋒面影響，平均到貨量較去年同期減少。

同期到貨量、價比較表：

期數 / 品項	大西瓜(T1) 到貨量(公斤)	大西瓜(T1) 平均價(元/公斤)	黃肉西瓜(T5) 到貨量(公斤)	黃肉西瓜(T5) 平均價(元/公斤)
109年05月	1,991,315	9.84	816,372	13.40
108年05月	2,503,680	9.62	722,725	14.19
增減%	-20.46%	2.29%	12.96%	-5.57%

價格突出者

五月份大西瓜最高價由雲林縣草湖合作農場農友提供；黃肉西瓜最高價則由台中龍井蔬菜產銷班第一班農友提供，該組貨件果形完整，果皮色澤優良且光滑，甜度充足，拍賣市場競價意願高。

五月份西瓜量價表

品名	最高價	上價	中價	下價	平均價(元/公斤)	交易量(公斤)
大西瓜(T1)	21.00	14.33	9.14	7.50	9.85	1,991,315
黃肉西瓜(T5)	27.00	17.77	13.60	8.50	13.41	816,372

分級包裝規格標準

品名	規格	2L	L	M	S	SS
大西瓜(T1)	公斤	18以上	15~18	12~15	9~12	未達9
黃肉西瓜(T5)			4	3~4	未達3	



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 翁震圻
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 2020年06月10日
地址 台北市中山區民族東路336號
電話 (02)2516-2519



臺北農產 @tapmc



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