

2022 MAY
五月號

農產運銷報導

主題企劃

果菜批發價格的起與落

01. CHAPTER
主題企劃／
果菜批發價格的起與落

03. CHAPTER
合作專欄／
初夏的鳳梨料理

04. CHAPTER
副刊市集／
神殿遺跡的鄰居市集
義大利羅馬花市

06. CHAPTER
公司要聞／
交易行情

07. CHAPTER
蔬果介紹／
芋

5月號主題企劃 果菜批發價格的起與落

春節前市場繁忙，臺北市長偕北農董事長、總經理視察批發市場

果菜批發價格的形成複雜，並非單純取決於成本，而是由「市場的供需情形」決定，若需求量增大，而供給量跟不上，則價格上揚，反之則價格下跌；市場果菜供需量可調整的彈性不大，生產者無法在短期內立即做到增量或減量生產，對消費者而言，果菜為民生必需品，因每個人的飲食攝取量亦有限，總需求量亦難有大幅度變化，生產供給與消費需求兩者之間的平衡性，深深影響價格漲跌，本期一探影響果菜批發價格的常見情形。

果菜批發價漲跌的常見原因

果菜批發市場設立目的在於提供產地和消費地果菜交易的場所，以及市場價格之形成，一般而言，影響果菜批發價格異動的原因主要有供應量、天氣變化、節慶等，例如當產地遭受天然災害侵襲（如：颱風及豪雨）造成作物受損，或是運送道路受阻時，會導致送達消費地批發市場的貨量突然銳減，使得批發價格上漲，又如在民俗節慶時，應節果菜需求增加，尤其是農曆春節時，因應送禮、拜拜、家族聚會等，果菜需求明顯增加，亦會影響拍賣價格。另外業者及消費者也會根據當時市況，預先判斷是否需提高庫存量以避免之後「買貴」，或甚至是買不到的窘境等，例如颱風侵襲前夕，以及連續休市日前，承銷人都會增加採購量。

當風調雨順時，或是正值作物盛產期，批發市場的到貨量充裕，價格下降；部分果菜類（如：文旦）為節慶應景性的農產品，節前價格頗高，一旦節後，價格一落千丈；而市場承銷人的「買氣」，則容易受天氣影響，在陰雨天或是像疫情影響等，預期消費者出門採買的意願降低，承銷人進場競價的意願降低，亦會使整體批發價格下降。

有時市場的到貨量與價格會呈現量增價漲或量減價跌的同向變動情形，像是節慶或休市日前承銷人預期心理使得買氣強勁，此時即使到貨量增加，依然有機會呈現量價齊揚的情形；然而有時連續降雨，農產品產量下降，若市場的買氣低迷，則會呈現量價齊跌的情況，看似矛盾的情況，追根究底還是回歸市場供給量與需求量之間的相互平衡。



承銷人以紙板或筆記本記錄欲採購的品項及代號，增加競價效率



大雨災害後市場到貨損耗率高，業者處理果菜成本隨之增加

果菜批發當日市況起伏的常見原因

果菜從產地經過層層環節運銷至消費者手中，其成本包含集貨、運輸、包裝、工資、營業、銷售、耗損及經營者利潤等費用，因此產生了產地與零售的價差，然而有時會有同樣等級的果菜產品，但當日批發價格卻有不小的落差，或是優級品價格高於特級品的情況，這是為什麼呢？

首先我們需瞭解市場作業的時程，以臺北農產運銷(股)公司為例，在貨品到貨後，理貨員依到貨順序編排拍賣順序，大約於凌晨三點之後，會陸續開始進行拍賣作業，承銷人進場競標取貨後，需在營業時間前完成果菜分銷，大約在早上七至八點時，批發市場即會結束拍賣作業。業者為爭取後續配銷時間，在早市拍賣時更願意開出高價收購，而晚市時多數承銷人已離場，且品質好的貨件大多被採買走，因此批發價格通常較低。



理貨員依到貨順序進行編號作業



承銷業者採購後抓緊時間領貨上車，果菜迅速分銷離場

另外，在一般理想狀態下，蔬果品質越好其價格越高，然而有時市場因時地差異，少數時候會有優級品價格高於當日特級品價格這種被稱為「倒翻市」的情況，像是早市時承銷人尚未察覺市場貨量不足，而晚市零售商到場批購時，才反應到批發市場造成競購，或是晚市時特定品項貨量不足，承銷人為滿足訂單需求量，不得不競價收購。

現今資訊傳播快速，供應人(單位)及承銷人可透過公開的農產品交易行情，來規劃供銷策略，並且從落實分級包裝增加品質穩定性來提高價格，從而獲取較高收入。因應各地批發市場的承銷人、市況、到貨量及消費需求組成不同，再配合市場需求來配置適當品質規格的農產品，機動調整各通路的數量，進而提升銷售總收入。



蔬果運銷過程各階段產生之價格



農產品批發市場
交易行情站



臺北農產運銷
交易行情查詢

初夏的鳳梨料理： 鳳梨紅酒甜菜根 燉牛肉



鳳梨紅酒甜菜根燉牛肉 (3-4人份)
料理時間約70分鐘

材料：	·紅酒300毫升
·鳳梨1/4顆(切塊)	·水或高湯700毫升
·牛腩約600公克(洗淨,擦乾)	·月桂葉2片
·甜菜根2顆(去皮,切滾刀塊)	·乾辣椒1條
·洋蔥2顆(切4等分)	·黑胡椒粒約10粒
·珊瑚菇1包(分6小份)	·鹽適量
·蜜煉黑棗乾4顆	·橄欖油2大匙

作法：

1. 平底鍋大火燒熱，將牛腩放入鍋中，乾鍋燒炙牛腩兩面各約20秒，起鍋備用。
2. 在同一個平底鍋中倒入2大匙橄欖油，放入洋蔥、月桂葉、乾辣椒、黑胡椒粒，以中小火將洋蔥炒至表面金黃，呈現微焦糖化。
3. 把(步驟1)燒炙的牛腩與鳳梨回鍋拌炒後，倒入紅酒，轉中大火將酒精煮滾蒸發，再倒入水或高湯加熱至沸騰，轉成小火，蓋上鍋蓋，燉煮約40分鐘。
4. 加入甜菜根、珊瑚菇、蜜煉黑棗乾，繼續加熱約15分鐘，以鹽調味，即可起鍋。

Tips：

1. 在燉煮的過程中，適時撈除油泡浮渣，以保持湯汁清澈。牛腩前置處理，也可選擇川燙作法。
2. 起鍋前可加入一小塊「咖哩塊」增加湯汁濃郁稠度。
3. 可搭配麵包、米飯或拌義大利麵一起食用。

使用商品：

北農有機食材：

- 甜菜根 (600公克/包)
- 珊瑚菇 (120公克/盒)

北農產履食材：

- 頂級鳳梨 (一箱兩入，3.6公斤以上/箱)

北農嚴選食材：

- 【芸彰牧場】產銷履歷牛腩 (600公克/包)
- 【妙星食品廠】蜜煉黑棗乾 (420公克/盒)
- 產銷履歷洋蔥 (500公克/包)



神殿遺跡的鄰居市集 義大利羅馬花市 (Campo de Fiori)

文 林珮芸 圖 unsplash

義大利羅馬是古文明誕生的地方，市民生活由此發展。如今的羅馬依然保留著神殿遺跡古建築，許多初次到羅馬觀光的訪客，一定會被古羅馬的市集所吸引，此處不僅是古羅馬的發源地及市中心，也是羅馬七座小山丘的共同交集。在西元前一世紀，古羅馬市集原為市民的集會地及市場，經過長年累月的摧殘與破壞，如今已成為廢墟古蹟，作為文化保護遺產保留，現今只剩古羅馬市集裡的八角型建築風之塔(Tower of the Winds)保存最為完整。本文介紹與現代市民更加親近的傳統市場。

羅馬的石柱古堡雖不復往日輝煌，但依舊是人潮聚集地，繁忙熙攘，是當地人重要的文化地標。在鄰近古羅馬市集，位於威尼斯廣場以西的地方，坐落著羅馬的傳統市場，它擁有一個浪漫的名字「鮮花廣場」。這裡是羅馬唯一一個沒有教堂的廣場，也是舊城區裡規模最大的一個市集。和歐洲許多的市民廣場不同，有人說西班牙的市民廣場是留給觀光客，但鮮花廣場是羅馬人的私房廣場。除了週日早晨之外，每天都有蔬菜和魚類市場，鮮花和雜貨小販也會聚集於此。這裡的鮮花特別便宜，顧客上市場順便帶回一把鮮花彷彿是一件天經地義的事，不僅是情人的熱戀日常，也是羅馬人的生活儀式感。

鮮花廣場是一個長方形的廣場，廣場雖然嘈雜卻豐富多彩，不論視覺或味覺都很吸引人。迄今已有五百多年歷史的小廣場，由於當年是梵蒂岡通往羅馬市中心的必經之地，又瀕臨台伯河岸，所以數百年前就已經是一個商業興盛的地方。市集規模小巧大約只有40個攤位，日復一日地販售著義大利新鮮的食材，除了常見的蔬果生鮮，還有風乾火腿乾貨以及各式各樣的醃漬小菜。義大利是特別講究美食的民族，即便工業化時代市場上充斥著五花八門的加工食品，但義大利人依然愛戴手工料理，沿襲祖母的秘方，親手製作，沒有量產的商業化氣息，反倒是給人一種媽媽親手做菜的美好回憶。





鮮花廣場早上是傳統菜市場，販售蔬菜和魚類，最多的是販賣蔬果的攤位，其次就是出售義大利麵、蜂蜜、香料、紅酒和鮮花的店鋪。中午過後轉為露天咖啡座，晚上則變成了啤酒花園。在這裡，你可以聽到市民間的日常交談，夾雜各種方言。在義大利如果想要買麵，建議可以造訪傳統市場，比商店的選擇更多也更便宜。五顏六色、多樣形狀的義大利麵令人賞心悅目，帶來滿滿的幸福。

鮮花廣場早期曾經是羅馬的刑場，哲學家布魯諾 (Giordano Bruno) 因為發表了「日心說」等言論，而被認為是異教徒，處以火刑。如今布魯諾被認為是言論自由的代表，廣場豎立著他的雕像，以茲紀念。鄰近鮮花廣場的拿佛納廣場 (Piazza Navona) 有一個噴泉，因為它的外形酷似陶罐，而命名為陶罐之泉，市民喜歡聚集在此，邊吃東西邊欣賞雕像藝術，當地最有名的藝術家貝尼尼 (Gian Lorenzo Bernini) 的作品無所不在，文藝復興時代的雕像細膩生動，讓鮮花廣場添加了浪漫的藝術風情。



除了菜市場、啤酒花園，這裡也聚集了大量的咖啡店，有許多獨立音樂人在此演唱，販售獨立音樂CD，如果想體驗看看當一天的羅馬人，建議可以花上半天在這裡享受輕鬆的時光，羅馬的藝術氛圍也讓菜市場多了濃厚的藝術感。和多數歐洲觀光市場不同，義大利人的民族性和臺灣相似：務實且喜愛美食。除了花市本身，附近街道的商店也很值得一逛，街道巷弄之間隱身了許多皮具及手工藝店，超高的水準不難想像義大利是時尚誕生地。



伴隨時代一同前進的鮮花廣場也曾經歷擴建，經歷了羅馬觀光的興盛時期與現在的疫情時代，依然盡職地扮演著供應生鮮的角色，以及人們的情感交流之地。簡單、樸實、真誠似乎是該地的精神。無論消費習慣如何改變，菜市場似乎有種魅力，讓時間慢下來，讓人們駐足，在不確定的生活中找到一點踏實的存在。

5月/MAY.

公 | 司 | 要 | 聞

5月3日 第一果菜批發市場
需持快篩陰性試片方能進場

市場加強實施進場管制，自5月3日晚間23時起，除需完成施打三劑疫苗及遵守防疫規範，進入拍賣場亦需持快篩陰性試片，換發陰性證明貼紙，憑貼紙可於隔日領取快篩試劑。

5月5日 第二果菜批發市場
需持快篩陰性試片方能進場

市場加強實施進場管制，自5月5日凌晨時段起，除需完成施打三劑疫苗及遵守防疫規範，進入拍賣場亦需持快篩陰性試片，換發並佩戴專用手套，憑通行證可於隔日領取快篩試劑。

5月6日 北農嚴選歡慶2週年
抽獎活動精選好禮

【北農嚴選】電商平台成立2週年，為感謝支持在地蔬果農特產品的會員朋友們，本(5)月特舉辦滿額抽獎活動，精選蔬菜箱、防疫箱等70份好禮，中獎者獎項直接宅配到府。

5月11日【限時預購專案】
愛文芒果、荔枝空運直送日本

臺北農產運銷與日本福岡青果株式會社攜手合作，於產季將至之際推出限時專案，讓臺灣愛文芒果、荔枝空運直送日本親友，出口品質嚴格把關，傳遞滿滿心意，一解游子思鄉情懷。

5月16日 第一果菜批發市場改建
主體工程動工

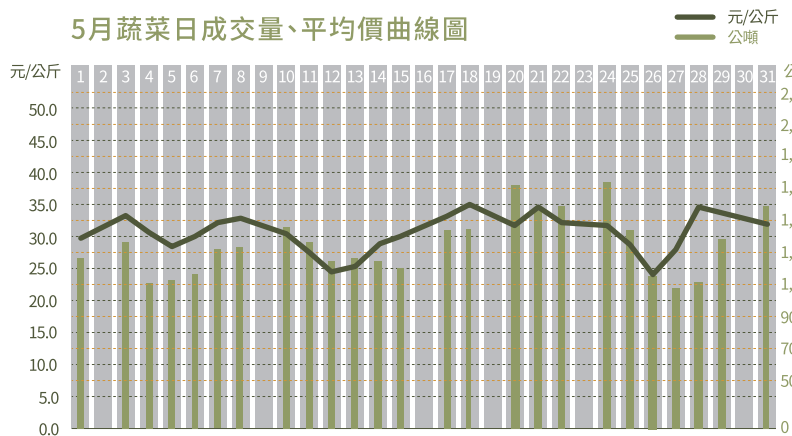
完成拆除舊市場傘柱建築，正式開啟主體工程。施工採取低噪音工法並以防塵架加固，預防拆除過程的粉塵飛散，改建拆除期間，感謝大家配合與支持，一起迎接更棒的新市場。

5月24日 北農新購電動堆高機及拖板車
第二市場新設低溫卸貨碼頭亮相

為完備批發市場冷鏈物流全程不斷鏈及提升機械化作業，北農特規畫專案建設市場環境及設備，獲農糧署補助約700萬元，12台新設備準備於第一、二市場服役，與第二市場新設低溫卸貨碼頭共同登場。



5月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

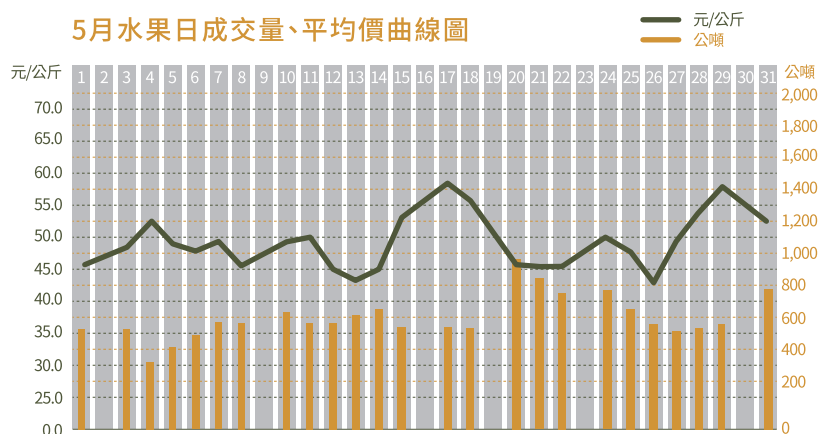


5月份蔬菜行情分析

文.業務部

本(5)月每日平均成交量1,351公噸，較上(4)月份減少41公噸，跌幅2.9%；平均批發價格為每公斤30.9元，較上月份減少2.1元，跌幅6.3%。本月時值立夏，產區氣溫升高進入果菜類作物主要生產季節，然而梅雨鋒面造成連續降雨，影響瓜果類生產，山區甘藍、短葉菜類亦因含水量高，品質參差不齊。雖整體供應量減，然連日降雨造成外市市況差，降低承銷人進場交易意願，交易狀況呈量減價跌。下月即將進入西南氣流盛行季節，籲請四大農民團體注意到貨品質，並依市況分散供貨，加強宣導安全用藥以維護品牌信譽。

5月水果日成交量、平均價曲線圖



5月份水果行情分析

本(5)月每日平均成交量597公噸，較上(4)月增加44公噸，增幅7.9%，平均批發價格為49元，較上月增加1.5元，漲幅達3.1%。本月氣溫持續高溫，雖受西南氣流及梅雨季影響，當季較大宗水果如鳳梨、芒果、木瓜、荔枝、西瓜、洋香瓜、番石榴等供貨充裕，故成交量較上月增加、平均批發價格維持平穩。下〈6〉月3日端午節前，預計桃、李、芒果、荔枝、火龍果等當季水果盛產上市，惟高溫多雨，各類果種保存不易，容易腐壞，故籲請各單位注意到貨品質，做好分級包裝，並宣導安全用藥，以維品牌信譽。

芋

Taro (臺語：ō o-á)

本期介紹芋，食用部位為地下莖，常見有屬於母芋品種的檳榔心芋，產區主要分布於臺中、苗栗、高雄及屏東，全年有產，盛產期為8月-2月，依種植方式還可分為水芋(口感扎實)及早芋(口感鬆軟)。芋頭香氣濃厚，口感鬆軟帶點彈性，富含澱粉、膳食纖維、維生素A及微量礦物質等營養，料理變化性高，甜點或鹹食皆十分美味。挑選時，以外觀飽滿無損傷，切面雪白粉質感重者為佳。

品質標準：

特級：同一品種，形狀完整，質地堅實，外觀無瑕疵。

優級：同一品種，形狀完整，質地尚堅實，外觀輕微瑕疵。

大小規格：

品名	大(L)	中(M)	小(S)
芋	750公克以上	500-750公克	未達500公克

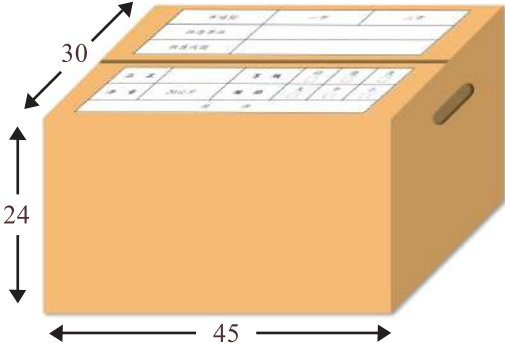
包裝規格：

- 長(45)×寬(30)×高(24) (單位：公分、外徑)，每箱20公斤，長寬可內縮微調0.5至1公分，紙箱尺寸(八號箱)，適合以每層8箱排列於1012型棧板，記得與製作廠商溝通採「外徑」測量。
- 箱側應適度打孔，便於蔬果透氣及提升冷藏效率。

包裝方式：

(自採收至包裝完畢皆應避免人為、機械或其他傷害)

- 適時採收，去除殘留葉柄(芋柄)及鬚根，並洗淨泥土，置於低溫陰涼環境，以維持品質。
- 按相同品種、等級及大小規格，整齊紮實排放於箱，避免擦撞傷害。
- 包裝後於箱面上清楚標示供應人資料、品名、重量、規格及件數等。
- 封箱採膠帶黏貼，取代封箱釘。



收貨人	一市	二市			
供應單位					
供應代號					
品名		等級	特 □	優 □	良 □
淨重	20公斤	規格	大 □	中 □	小 □
共件					

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 蕭采芹
印刷 傳暢國際事業有限公司
出刊日期 2022年6月
地址 臺北市中山區民族東路336號
電話 (02)2516-2519



臺北農產 @tapmc



f 臺北農產



北農嚴選
嚴選
<https://store.tapmc.com.tw>

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