

2023

2月號
FEB.

農產運銷報導

主題企劃

運轉春節的市場關鍵角色

01 CHAPTER
主題企劃／
運轉春節的市場關鍵角色

04 CHAPTER
市場大小事／
拼命三娘
為阿露斯哈密瓜妝點紅顏

05 CHAPTER
專欄食譜／
薑燒韭菜豚肉月見蓋飯

06 CHAPTER
公司要聞／
交易行情

07 CHAPTER
蔬果分級包裝介紹／
花椰菜

2月號主題企劃

運轉春節的市場關鍵角色

金兔迎春，新年熱鬧展開，辦年貨、貼春聯、張燈結綵，節慶的營造是由日常儀式精心堆疊起來的。每年農曆春節前，北農執行春節加強作業，加大市場運轉量能、延長工作時間，以滿足產、銷、消三方需求，務求在年前供貨順暢。拍賣市場日以繼夜運轉，市場攤商備足商品，讓民眾安心採購，豐盛過好年。本期將介紹讓市場在春節期間順利運轉的關鍵角色。

春節加強作業的關鍵人物



第一果菜市場
蘇順基主任

「去年，中繼市場只有拍賣蔬菜，今年是蔬菜和水果都遷過去了，算是中繼市場第一個春節加強作業。交通管制相當好，道路加寬、導引分流，場內只要有空位，即時引導車輛，進場卸貨。雖然到貨量沒有我們預估的那麼多，但是今年量、價都成長，市況相當好。」為了配合改建工程，事前溝通與規劃相當謹慎，現場人員無不繃緊神經、迅速反應。蘇主任分享在市場工作多年的感想：「我在這邊工作相當愉快，每天可以上班最好了。」拍賣工作日夜顛倒，站在產銷雙方中間，還要肩負業績壓力，主任分享：「壓力大，自己要會調適，大夜班其實習慣就好了，上班都是一樣辛苦。」在市場工作將近40年的主任，與我們分享的工作秘訣聽來簡要，卻是這位拍賣職人多年來堅守崗位的不二法則。



第二果菜市場
鍾昭智主任

「爭取最大卸貨空間、最多停車位，就是過年期間的兩個重點。」鍾主任說，因為前一波寒流影響，貨量不多，但年節需求仍在，因此造就今年的好市況。雖然春節加強作業表定農曆新年的前五天，但第二果菜市場情況比較特殊，許多消費者會為了避開人潮，提早前往採買。為了滿足消費者的需求，第二果菜市場將春節加強作業延長至七天，從農曆新年的前一個週末就啟動加強作業，維持交通順暢。談及年末工作感想，在公司服務28年的鍾主任提到與家人作息不同步是最難調適的部分。雖然如此，為了守護安穩家庭，堅定使命感讓他一路走到今天。在批發市場工作也許披星戴月，但夜間繽紛熱鬧的拍賣現場，卻不是誰都可以參與其中。他期待未來有更多年輕人進到拍賣場，成為市場繼續邁進的力量。

「111年中繼市場搬遷完畢，全部單位就定位。今年在中繼市場，蔬菜和水果拍賣都在同一個空間進行，所以過年前大家都覺得今年可能會是市場硬戰，做足心理準備。春節加強作業的重點是運轉，要比平常更加有效率的執行拍賣場集與散的功能。農曆年前我們開了很多次會議研議，根據計畫執行，整體來說都很順利。」說到今年蔬菜交易情況，林組長說：「今年應節蔬菜拍賣的價格很不錯，像是大蒜、大芥菜都賣得很好。」在公司服務33年，從一市場蔬菜組理貨員開始做起，林組長對蔬菜拍賣與市場運作瞭若指掌，工作固然辛苦，但林組長感念公司給予穩定的工作環境與健全的制度、保障。未來也期待公司繼續激勵員工，引領全體員工繼續努力向前邁進。



第一果菜市場
蔬菜組 林克憲組長

第二果菜市場 水果組 吳泉樹組長



現場工作，人員安全擺在第一位。

「因為寒流的關係，整體進貨量比去年少。第一天加強作業，外面市況不佳，拍賣情況不是很熱絡，但到了第二、三天拍賣就熱絡起來、發市了。」加強作業期間拍賣人員提早到班，難免壓縮休息、睡眠時間。加上在市場走動，車流貨物交錯繁雜，因此現場的安全是最重要的，吳組長說：「一直宣導同仁，過年期間上下班，一定要小心。」今年不僅市況佳、交通順暢，工作同仁也都平安完成任務。談及在市場工作，吳組長感念公司提供穩定的就業環境，讓自己得以安身立命。從擔任理貨員開始，一路做到拍賣員，吳組長承接了公司強大的使命感，要為農民、消費者服務。以這份工作為榮的吳組長，正是市場日復一日順利運轉的重要支柱。

每年11月洪隊長著手籌備春節加強作業，包含交通與道路指引、人員配置、外部單位合作等，洪隊長說：「前置作業與安排，都有事先溝通好，今年都很順暢。」為了滿足承銷業者與消費者的交通需求，洪隊長盡力協調市場交通問題，他提到：「為了讓二樓停車場的機車進出順暢，今年跟萬華分局爭取，順利在富民路出口增設一個雙向的專用道。」在公司服務35年的時間，洪隊長提到自己有幸在一間好公司任職。長年夜勤工作無可避免地會對身體帶來影響，最重要的就是維持健康。洪隊長經常勉勵部屬今日事今日畢，不僅在業務上，難過的情緒也要學會消化、度過。維持身心的健康，不僅是堅守崗位的秘訣，更是每個人的日常功課。

第一果菜市場 駐警隊 洪龍文隊長



春節加強作業的第一要點，
是交通與車輛的有效管制
與規劃。



果菜批發市場是不分日夜24小時都有人員進出的特殊工作場域，因此人車的流動、空間的管制，是市場順暢運作的重要關鍵。傍晚進貨、清晨拍賣、日間消費，每個時段有不同的人員，帶著不同需求進出市場。把關市場出入口的駐警隊，不僅是交通管制人員，更是維護市場治安、調配空間運用的關鍵角色。「春節加強作業最主要就是交通問題，疏導採購車入場停放，與出場車輛匯入場外至幹道，維持順暢是重點項目。駐警隊分三班，重點是晚班，負責管制進貨車輛，特別是高麗菜這種大宗菜。」每年這個時候，駐警隊會按照情況調整、規劃，滾動式的修正以維持現場作業順暢。在駐警隊日以繼夜的守護下，順利滿足春節期間市民採買的交通順暢任務。



第二果菜市場
駐警隊 蔡金龍副隊長

豐盛春節的關鍵角色



第一果菜市场
全勝水果行
(延平水果行)

年節採買，果菜市场是一般消費者的首選。全勝水果行（延平水果行）的林老闆，推薦消費者來中繼市場採買，不僅價格穩定、品質好、交通也便利。今年搬遷至中繼市場，整體環境舒適、乾淨，絕對能帶給消費者更好的購物體驗。林老闆提醒消費者送禮要趁早。農曆新年前15天，就趕緊上市場選購，一來價格穩定，二來商品品質好，三來正好錯開人潮最多的時候。目前市場設有宅急便貨運據點，消費者採買完、商家包裝完畢，就可以立即出貨。年節送禮的例行公事，到市場一次完成，省下不少時間。在市場經營水果生意將近50年的時間，林老闆提到自己的使命是為大臺北地區的消費者提供品質最好的商品，以自己的農產品專業回饋給消費者。林老闆誠摯邀請大家前往中繼市場，感受不同以往的市場消費體驗。



第二果菜市场
葉大鵬蔬菜攤

葉老闆的蔬菜攤上，有二、三十種品項，過年哪些品項需求最多，葉老闆說到：「就是可以做年菜的東西。我這邊品項多，一般人可能過年時候，菇類可能備一點，吃烏魚子，需要蒜啊；還有芹菜、蔥，炒什麼都方便。」從舊市場時代就開始經營，葉大鵬蔬菜攤在市場度過近三十年的時間。原本以大宗菜為主攻品項，隨著市場改建，蔬菜攤也跟進轉型，開闢一條與眾不同的道路，主攻異國料理食材以及各式蔬菜配料。逐漸經營出口碑，現在葉大鵬蔬菜攤是私廚的蒐寶地點，經常有外國廚師找上門，希望尋獲市面上較少見的食材。靠著手機軟體翻譯、比手劃腳，葉老闆如今處變不驚，善於和這些外國客戶溝通。在市場工作那麼多年，開闢出自己的專業性與獨特性，葉老闆期待日後市場環境與時俱進，一起進步。



北農高效率的拍賣，達成集散最大效益，不僅消化來自產地的大量貨件，也滿足承銷業者的需求。



尾牙過後，就是準備送禮的時候，挑選禮盒的客人上門，也是水果行最忙碌的時刻。

年前準備水果禮盒，只要來到果菜市场，從選購、包裝、寄送一條龍，不僅服務最便宜，價格也最划算。



拼命三娘 為阿露斯哈密瓜妝點紅顏

專訪第一果菜市場明興水果行老闆娘

——張郁婷

文：林珮芸

六年級後段班的張郁婷因為先生的關係，七、八年前進入水果批發產業。外型亮麗的她喜歡漂亮的事物，這樣的性格呈現在她對哈密瓜的美感上。台灣的精緻農業孕育出多樣品種的哈密瓜類，其中最珍稀的阿露斯品種得來不易。老闆娘張郁婷津津樂道地分析如何判別最佳阿露斯哈密瓜，她說：「網紋是它皇室的表徵，繁複立體花紋在瓜上，代表生長和運送的過程中都是小心翼翼地呵護；其中新鮮強韌的蒂頭，也是高端瓜的特色。」

形容阿露斯生長的過程如同母親懷胎的過程，一株一顆，途中稍有不慎就前功盡棄，甜蜜果實得來不易。深知栽培困難，張郁婷希望延長阿露斯的商品價值，當新鮮的哈密瓜脫離泥土那一刻，來到她手中，彷彿又進入另一個充滿愛的溫室。



張郁婷將女兒的繪圖融入行銷中，並附贈解說圖卡，進行食農教育的推廣。

為了讓客人買到最優良的阿露斯，每一顆哈密瓜都是張郁婷的精選商品。張郁婷不僅精選哈密瓜，她還絞盡腦汁、想方設法想讓哈密瓜更吸引人，除了為瓜綁上紅緞帶、設計貼心小卡片、還會針對節慶推出對應的包裝。張郁婷笑著說：「我只是想幫助我們的客戶更容易銷售。」因為這樣的努力，早在七、八年前，明興水果行的哈密瓜就成為萬叢綠中一點紅的傳奇。

表面看起來光鮮亮麗，背後卻有道不盡的艱辛故事。為了提高哈密瓜的賣相，張郁婷比同業花更長的時間在工作，也曾深度自我懷疑以致憂鬱；張郁婷苦笑說：「回過頭，反倒要感謝這些坎，激勵我們更進步。」長年過勞積累的身體病痛，也沒有讓她停下腳步，雖然忙於送貨、製作、包裝，還要面對交貨的時間壓力，但是

只要看見一顆顆美麗繽紛的哈密瓜，張郁婷就能感到欣慰。能為產地的農友快速銷售，得到客人的認同與讚賞，這些由衷的成就感，就是張郁婷最大的快樂！



張郁婷憑藉自身的熱情與努力，讓明興水果行的阿露斯光彩奪目，抓住消費者的目光。

拼命三娘張郁婷過去曾經從事高爾夫球業業務、北農員工，因此比同行多了特殊的敏銳度與經營想法。身為批發商、也沒有推出自有品牌，她卻花了许多心力在妝點哈密瓜，這些原動力來自張郁婷的熱情。原本家人不贊同她在這些細節上費工夫，只有女兒願意陪著她加班、熬夜。近來張郁婷把女兒的繪畫融入包裝中，讓商品增添暖意和溫度，此舉也吸引了許多企業行號、政府機關大量採購。張郁婷欣慰地說：「雖然今年過年我們賣了超過一萬顆瓜，但我們沒有休息，還在想著如何可以更進步。」

薑燒韭菜豚肉 月見蓋飯

料理作家/ Boya Lee

2-4人份 | 料理時間約30分鐘
(煮白米飯時間另計)



◆ 材料 ◆

韭菜.....1把,約15支(切大段)
香菇.....3朵(切粗絲)
洋蔥.....1顆(切粗絲)
梅花豬肉片.....1盒(對切)
蛋黃.....2-4顆
白米飯.....2-4人份
白芝麻.....適量
植物油.....3大匙

調味材料

薑泥.....1大匙
醬油.....2大匙
味醂.....1大匙
米酒.....1/2大匙
糖.....1/2大匙

北農溯源食材：

【北農嚴選】鮮香菇

【茂勇畜牧場】好命蛋

【台糖】梅花肉片

【源順】白芝麻粒-炒熟

【五結鄉農會】夢田越光有機米



作法：

- ① 煮一鍋白米飯。
- ② 將「調味醬汁」所有材料混勻備用。
- ③ 在平底鍋內將油燒熱，放入梅花豬肉片快速煎至表面上色，起鍋備用。
- ④ 放入洋蔥絲炒軟後，將韭菜與香菇一起入鍋拌炒約一分鐘。
- ⑤ 梅花豬肉片回鍋與其他食材拌勻，以「調味醬汁」調味，稍微收汁即可熄火。
- ⑥ 食用時把「薑燒韭菜豚肉」覆蓋於白米飯上，淋上些許醬汁，撒適量白芝麻，放上一顆蛋黃，趁熱將蛋黃拌入食材與米飯一起享用。

Tips:

1. 食用時可淋上辣油或匈牙利紅椒粉增添風味。
2. 在完成「步驟五」後，可倒入2-3顆蛋液，做成「薑燒韭菜豚肉親子丼」。

1.4 優良供應商、承銷人表揚大會

北農舉辦111年度「優良供應商、承銷人」表揚大會，感謝得獎人到場響應，活動圓滿結束。本此共有46個供應單位與40位承銷人獲獎，為感謝大家的努力，特別頒發獎狀及獎金表揚得獎人。



1.11 吉隆坡批發市場改建團隊蒞臨參訪

來自馬來西亞的Pasamas Jaya Sdn. Bhd.公司，受馬國政府委託改建並經營吉隆坡批發市場，國會議員沈志勤、執行長何忠明、同仁黃盟慧一行3人遠道而來，造訪北農，取經北農批發市場改建及經營經驗。



1.13 北農迎春納福 送春聯

北農邀請書法名師，中華鬯書法學會蒞臨北農嚴選門市，舉辦「迎春納福 送春聯」活動，揮毫現場門庭若市，暖冬中喜氣洋洋，活動圓滿大成功，感謝大家熱情參與。



1.16 北農前進日本宮城、仙台 推銷臺灣鳳梨、芒果、荔枝，打開商機

翁總經理率北農貿易團隊專程拜會，對於商社團體發動購買鳳梨幫助臺灣農民，向日方表示萬分謝忱。希望今年雙方就既有配送通路建立貿易窗口，擴大輸銷雙方的農特產品。日方對於北農供應的鳳梨讚許有加，藤崎百貨及青果商社等願意協助辦理促銷活動，打開市場。



1.18 臺北一仙台復航 北農積極促成貿易交流

宮城縣村井知事特派宮城縣經濟商工觀光部千葉部長一行3人回訪北農，在疫情後開啟臺日合作新互動。近期臺北一仙台復航，北農將把握先機，陸續加強拓銷鳳梨、荔枝、芒果等臺灣優質水果給宮城縣廣大的消費者。



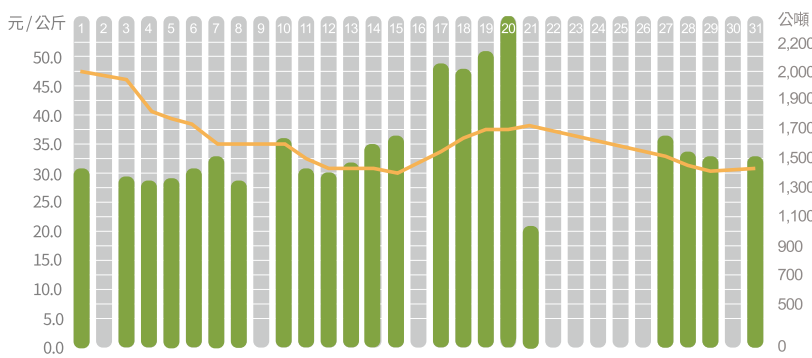
1.27 初六開工大吉 祈福營運順利

初六開工，市場恢復營運，蔬果到貨量回復平常量，價格平穩。翁總經理赴第一果菜批發市場，瞭解果菜到貨品質及交易狀況，並率領主管及工作同仁於拍賣場、土地公廟參拜祈福，祈求市場業務順暢。



1月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

元/公斤 公噸



文.業務部

1月份蔬菜行情分析

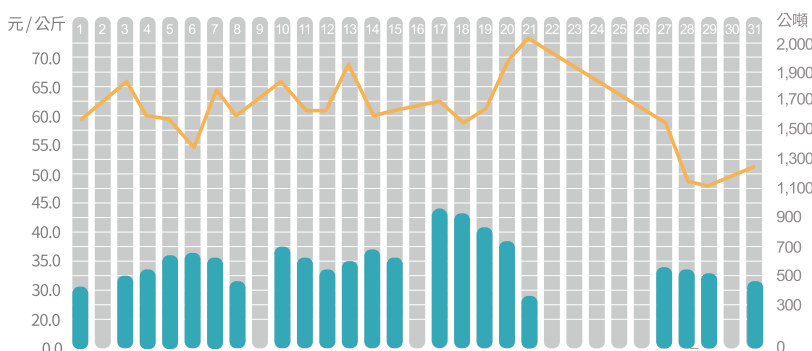
本月日平均成交量為1,584公噸，與12月份每日平均成交量1,377公噸比較，增加207公噸，增幅15.03%；平均批發價格為每公斤35.4元，較上月份之39.1元減少3.7元，減幅9.46%。

本月因逢農曆春節，交易天數僅22天，惟春節加強作業期間屬全天候卸貨，平均交易量則仍較111年12月增加，並以供應葉菜類為大宗，整體供應情形呈量增價跌之勢。

2月份由於部分蔬菜因應過年提前採收，加上受寒流影響，2月份上旬供應量可能稍減，籲請四大農民團體注意到貨品質，宣導安全用藥以維護品牌信譽。

1月水果日成交量、平均價曲線圖

元/公斤 公噸



1月份水果行情分析

本月日均量為621公噸，較12月份522公噸增加99公噸，漲幅18.96%；日均價為61.0元，較上月52.2元，增加8.8元，漲幅達16.9%。

本月受寒流不斷來襲，氣溫一波比前波還低明顯驟降，但為應春節水果禮盒消費需求之預期心理下，1月份水果到貨量微幅增加，平均批發價格因受節前送禮需求，於高單價之進口蘋果、葡萄及櫻桃果種帶動下，平均批發價格為之上揚。

2月5日適逢元宵節，故請各單位充份掌握貨源，並籲請各供應單位依市況分散供貨，注意到貨品質與用藥安全，以維品牌信譽。



花椰菜

Cauliflower (臺語：hue-tshài)

花椰菜原產於東地中海區域，西元16世紀中葉在法國普及栽培，之後在北歐、英國、中國等地皆有栽培，花椰菜於臺灣較大量之栽培約在90餘年前，目前花椰菜主要產區為彰化縣、雲林縣、嘉義縣、高雄市。食用部位為花椰菜的花球，花球的顏色有白色、黃色、綠色、紫色等。選購花椰菜時，可選取花球完整，花球密合，花球面無嚴重凹凸現象，無散花球情形，鬆花球但不堅硬，花球整體呈現香菇形為佳。

品質標準：

特級：同一品種，球形完整，花球緊密，無斑點，無空心，成熟適度，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級：同一品種，球形尚完整，花球尚緊密，無斑點，無空心，成熟尚適度，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

大小規格：

品名	大(L)	中(M)	小(S)
花椰菜	1公斤以上 15公斤/箱	0.6公斤~1公斤 15公斤/箱	未達0.6公斤 15公斤/箱



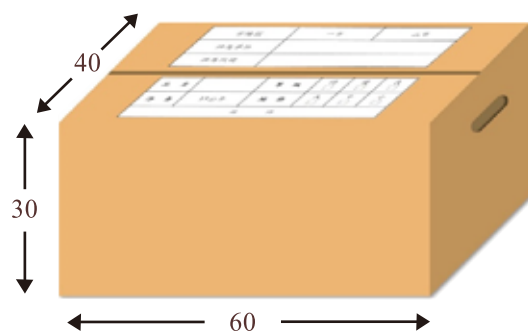
包裝規格：

- 長(60) x 寬(40) x 高(30) (單位：公分、外徑)，每箱15公斤，長寬可內縮微調1至2公分，紙箱尺寸(五號箱)，適合以每層5箱排列於1210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)

- 修整清潔，莖長留不超過5公分。
- 修整後，選別分級須按相同品種、等級及大小規格進行區分。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。
- 按相同品種、等級、大小規格，莖朝下，整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。



收貨人	一市	二市
供應單位		
供應代號		

品名		等級	特	優	良
淨重	15 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 翁震忻
 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 2023年3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
<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