



2022

11月號
NOV.

農產運銷報導

主題企劃

吃路當道 寶島甘露梨獨領風騷

照片出處：后里正和果園

01 CHAPTER
主題企劃／
吃路當道
寶島甘露梨獨領風騷

03 CHAPTER
市場大小事／
從運輸物流投身北農
專業蔬果產銷一條龍

04 CHAPTER
專欄食譜／
鹹鹹甜甜超對味！
豆瓣蕉香雪花豬肉片食譜

05 CHAPTER
公司要聞／
交易行情

07 CHAPTER
蔬果介紹／
隼人瓜苗（龍鬚菜）

11月號主題企劃

吃路當道，寶島甘露梨獨領風騷

你 吃過寶島甘露梨嗎？這個被稱為高接梨界LV的臺灣本土品種，近年來在臺灣梨市場獨領風騷。寶島甘露梨是由農民劉申權耗費二十五年時間育成的新品種，臺中二號晶圓梨與新興梨的雜交組合，果粒碩大、果肉可食率高、細膩多汁、帶有甘蔗甜味。2015年劉申權授權農民種植，短短幾年寶島甘露梨接穗數量大增，隨著寶島甘露梨在市面上能見度越來越高，銷售量逐年成長。本期將帶讀者前進臺中東勢梨園以及后里產銷班年末檢討會，一起了解寶島甘露梨的生產故事與市場拍賣現況。

高接梨市場的兵家必爭之地，前進寶島甘露梨產地

廖學俊是臺中東勢大成產銷班的副班長，目前擁有1.3公頃的果園，從事高接梨栽培將近三十年的時間。早年廖學俊在大坑栽種橘子，原本打算結束務農生活，卻在東勢另起爐灶，開始梨園的經營。目前，廖學俊和太太、長子三人共同負責果園的經營。

說到高接梨，就不能不談「接花」。梨農常說的「接花」就是取溫帶水梨的梨穗，嫁接在平地橫山梨樹的徒長枝條上。溫帶水梨的花苞透過嫁接寄生在橫山梨樹上，所結出的梨子，便稱作高接梨或寄接梨。說到嫁接梨穗，從新興、豐水到寶島甘露梨，廖學俊早已爐火純青。嫁接梨穗的重點，就是存活率。接得密合緊實，梨穗存活率才能提升，接得又快又好，生產效率自然跟著提高。但是，「食緊拚破碗」接穗其實也考驗人性。

許多農工求快，總是在最後瞬間力道失當，導致切面沒有完美密合。廖太太說，這樣的梨穗即使存活下來，日後果實也長不大顆。無法耐住性子扎實接穗，存活率與收成隨之減少。其實接穗的技術大家都懂，但真的做得好的農工卻不多，正因如此每年冬至過後，廖學俊與太太總是親力親為，走遍1.3公頃的梨園，一一寄接新生命，這樣的細心費工，前前後後就得花上四十天的時間。



東勢大成產銷班副班長廖學俊



寶島甘露梨

從接穗、養護、疏果、套袋到收成，果園的經營不僅是經驗的累積，也是科學知識的應戰，依照地形日照判斷接穗時機，有策略地進行接穗排序，梨樹之間保留多少距離，如何選果讓養分分配得宜，果樹栽種的世界博大精深。從新興、豐水到寶島甘露梨，廖學俊成功掌握栽培高接梨的秘訣，但他也道出成功沒有捷徑，腳踏實地用心栽培，才是保證品質的唯一路徑。在分享過程中，廖太太也提到：這是個人經驗和選擇。他們定期清理園間溝渠、維護水土保持，不僅是為了收成，更是為了永續經營這塊園地。

沒有付出，沒有成果，土地的給予並非理所當然，其中包含農人的汗水與心意。廖學俊的長子今年回到家裡準備接手梨園的經營，廖學俊與太太將這片果園交到下一代手中，除了傳承高接梨的栽培技術，也交付守護土地的心願。

前進臺中后里產銷班，見證梨農團結向心力

臺中市是臺灣主要的梨產地。根據110年農糧署統計，臺中市梨面積3,479公頃、產量6萬7,485公噸，面積、產量皆占全國6成以上。在后里區果樹產銷班林正和班長的邀請下，我們跟隨拍賣員前進后里梨農大本營。拍賣員與農友面對面，回饋拍賣現場情況，期待更直接的溝通可以協助農友提升品質與價格。

以下為當天宣導重點

產銷履歷的重要性

現今消費者重視產銷履歷，產銷履歷不僅是趨勢也是品質保證，鼓勵各位梨農不落人後，佔領市場優勢。

分級包裝的重要性

降低使用大規格的包裝(12公斤以上)，落實分級包裝，並在出冷藏庫後確認品質狀況，有助提升價格、穩定行情、增加營收，創造三贏局面。

冷鏈物流的優勢

未來搭配新式摺疊籃的使用，既可收納空間、降低包裝成本、減低碳排放量、減少垃圾。透過冷鏈物流，還可提升品質，有助提升價格。

寶島甘露梨的品質把關

目前有部分寶島甘露梨售出後，消費者反應果核黑心的情況，注意出貨品質，避免損害品質與商譽。

梨農大哉問

應該全面改種寶島甘露梨嗎？雖然目前寶島甘露梨收益較佳，但維持穩定品質相對不容易。除了容易有黑心的情況，本身果實大、肉質細，更容易碰傷，在運輸包裝時要更加注意，以免降低商品價值。寶島甘露梨吃路固然好，需要費心的地方也不少，建議梨農們分散風險，選擇適合自己栽種的品種。

后里梨農們對於拍賣員以及市場夥伴們的回饋，無不認真商討對策。本土寶島甘露梨的誕生，讓臺灣高接梨生產不再完全依賴進口梨穗，未來更旺盛的高接梨市場，就有賴這些團結齊心的產梨達人了！



臺中市后里果樹(梨)產銷班第1班年度教育講習活動，與梨農面對面，討論水梨拍賣市況



梨農積極反應在生產與運銷上碰到的情況

從運輸物流投身北農，專業蔬果產銷一條龍 專訪採購專員

— 黃志鵬

文：林珮芸

若說拍賣員與農友關係較深，那麼北農營業部採購人員與承銷人員就是亦敵亦友的關係。於清晨時間要獲得最有競爭價值的產品，提供給連鎖超市和團膳廠商。工作場景介於拍賣場與北農營業部，手上必須掌握大量的精準數據，才能把工作效率提升到最高。

在北農工作超過二十年，最初從事運輸物流工作，曾經在拍賣場一線工作超過五年，最終轉戰採購部門，黃志鵬從基層做起，專注做好產銷的每一個細節。他的工作經驗更偏向腦力的運作，北農採購部門最高宗旨是在預算內為客戶精準地找到所需貨品，從品質、價格到檢驗，都講究方方面面的細節，一點也不馬忽。臺灣北部消費市場和南部產地的資訊同步，需要專業的研判。黃志鵬笑笑地說：「腳勤很重要！大量走訪各大賣場，觀察他們的定價與消費者反應，是一名成功採購的要訣。」過去仰賴工作人員的個人經驗，但在疫情之後，漸漸地轉型為數字化決策。

舉日本農業為例，產銷之間可以科學化方式進行，產品八成透過預約，二成透過拍賣，可以將拍賣場視為一種轉運站。早先在臺灣疫情嚴重的時候，北農已經採用線上APP預約及下單交易，直接跳過拍賣的流程。虛擬拍賣漸漸成為真實。許多農二代也接受科技農業的運作，在工作的過程中，他總是抱持著開放的心胸，多看多聽多學。



採購部門的最高宗旨，是在預算內為客戶精準地找到所需貨品



北農採購專員黃志鵬，於北農服務超過二十年

在以往的經驗中農產品會因遇上重大事件（政治因素）、氣候影響（天然災害）或是重大節慶（逢年過節）等都會對價格產生波動，近年又受疫情影響，此時公司必須協助農友銷售或是預先購貯蔬菜平穩菜價。例如今年的文旦事件，往年會在24節氣中的「白露」前幾天採收文旦，因為這時文旦品質最好，但今年的白露距離中秋只有3天，採收後能販售的時間大幅減少，銷售是一大挑戰。

身為資深的北農人，也親身經歷北農的轉型過程，如近期推行的新式摺疊籃、冷鏈運輸等等，都是重大突破，對於生鮮蔬果來說，不但延長生命週期，也為消費者極力保鮮。黃志鵬可說經歷過北農產業鏈的每一個崗位，他看見具有深度與廣度的臺灣農業現狀，過去的汗水、現在的轉型、未來的科學，都正朝向一個充滿希望的方向。身為北農人，他期許自己能夠像是一塊海綿，不斷吸收新知，同時將經驗轉化成養分貢獻，如同生命般地源源不絕。

鹹鹹甜甜超對味！ 豆瓣蕉香雪花豬肉片食譜

料理作家/ Boya Lee

2-3人份 | 料理時間約30分鐘



◆材料◆

產銷履歷香蕉2條 (切滾刀厚塊)
鮮香菇3朵 (切片)
彩色甜椒4顆 (切厚片)
芹菜1株 (切長段)
大蒜5瓣 (切碎)
梅花肉片約200公克 (切大段)

有機豆皮4片 (切方塊)
豆瓣醬2大匙
有機香菇醬油2大匙
烏醋1大匙
油2大匙

北農嚴選食材：

產銷履歷香蕉
【台糖】梅花肉片
【傳貴】有機豆皮
鮮香菇
彩色甜椒
【桃米泉】有機千歲豆瓣
【桃米泉】有機香菇醬油
【十全】烏醋



作法：

- ① 將蒜末在鍋內爆香後，加入香菇、彩色甜椒拌炒。
- ② 放入豆皮與梅花肉片炒熟。
- ③ 以芹菜、豆瓣醬、醬油、烏醋調味。
- ④ 熄火後，拌入切滾刀厚塊的香蕉，即可起鍋裝盤。

Tips：

1. 依照香蕉熟度，增減與鍋內熱氣接觸的時間。果品越熟建議以「拌」的方式加入料理，才不致於因加熱過久，口感變得糊軟。
2. 任何品種的香蕉皆適用於本食譜。有機會也可嘗試使用「角蕉」來料理，角蕉適用於油炸，耐熱性佳。

公司要聞



10.11

新式摺疊籃上路， 臺灣農產運銷大變革，從這裡開始！

今年10月起推動新式摺疊籃，不僅可收納節省空間，還可降低包裝成本、提升蔬果品質、垃圾減量。首先由嘉義新港鄉農會拔頭籌，以空心菜為示範品項，10月10日產地採收，即刻裝籃預冷送至一市場，並於10月11日優先拍賣，品質獲得一致好評。二崙鄉農會、二崙果菜生產合作社、荷苞嶼合作農場、新港合作農場響應參加，接續上路。

10.1

入秋天氣轉涼，香蕉風味甜又香！ 農民精挑細選，美美上市！

北農翁總經理率領市場幹部、拍賣員團隊進到高屏地區，造訪芭樂、檸檬和香蕉的產地：燕巢區農會、內門區農會、軒禾合作社和迦登合作社，叮嚀農友須做好分級包裝，品質才是市場王道。



10.2

北農X番桌·番桌FunTable 市場裏散策地圖，活動課程啟動！

大家一起揪團逛菜市場！由番番老師帶領大家認識批發市場裡三代、四代的專業職人，挑選食材、認識具有產銷履歷的優質蔬果，讓專業市場達人帶領你體驗市場尋寶的散策路徑。



10.3

改變二市場20年限高，冷藏車直接 進到二樓低溫卸貨拍賣區

第二果菜批發市場車道限高3.7米，新式冷藏車車高3.8米，上不到二樓。重新整修天花板，把限高橫桿拉高至3.9米，並於入口閘道增設車高紅外線警示器，以後冷藏車可直接上到二樓低溫卸貨拍賣區，改變20年的不變！



10.9

北農公益不落人後， 讓我們擺脫疫情齊步跑！

睽違兩年的「2022年蘆洲觀音山馬拉松」活動熱鬧開場，北農贊助多項水果，有好吃多汁的梨子、豐富維生素的芭樂、瞬間能量覺醒的香蕉，讓Runner隨時在賽程中補充能量！



10.14

新式摺疊籃合作葉菜類 供應單位再增四家！

北農陳平軒副總經理率摺疊籃小組團隊前往二崙地區，順利簽訂新式摺疊籃合作事宜。感謝二崙鄉農會、二崙果菜生產合作社、荷苞嶼合作農場、新港合作農場，共同加入新式摺疊籃循環系統。



10.28

國立中興大學參訪北農冷鏈物流設備， 了解摺疊籃推廣機制

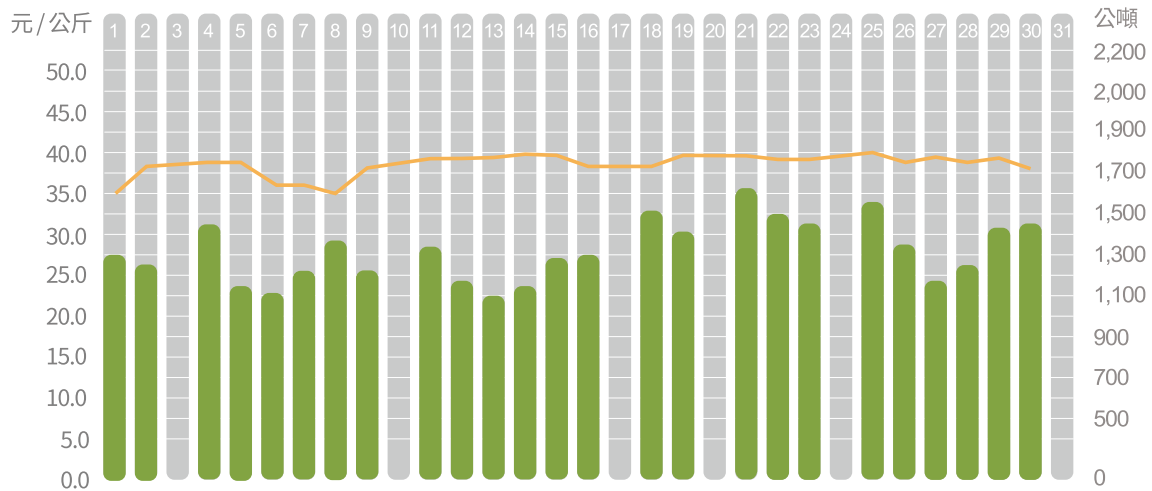
國立中興大學農業暨自然資源學院動員了農業產業鏈各環節的關鍵角色，產官學界代表多達48位，一同至北農參觀低溫卸貨及冷鏈系統與果菜包裝物流中心。配套措施無私交流，說明摺疊籃的推廣、永續理念及回收機制，廣受一致好評。



10月行情

10月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

— 元/公斤 — 公噸



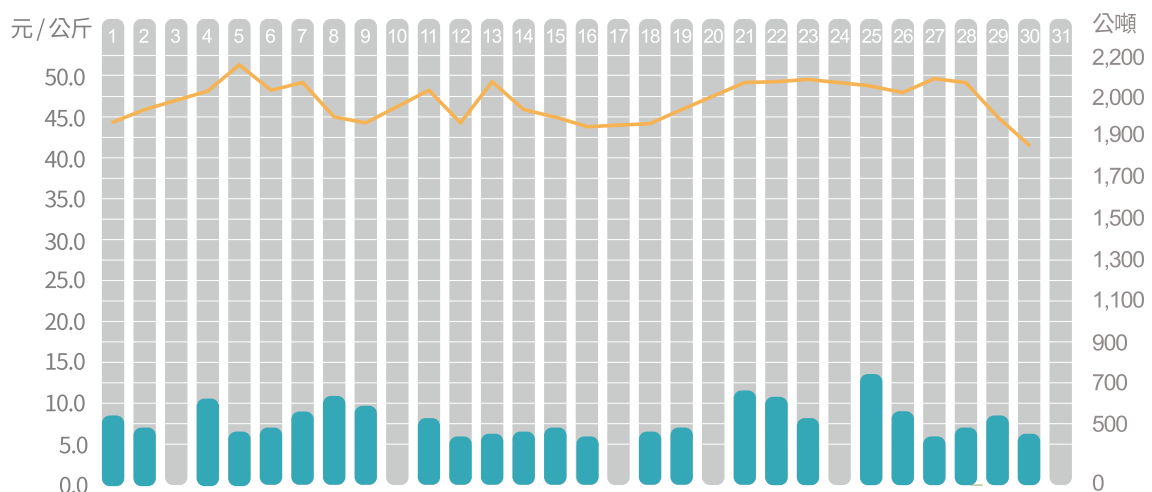
10月份蔬菜行情分析

10月份每日平均成交量1,330公噸，與9月份每日平均成交量1,285公噸比較，增加45公噸，增幅3.5%；平均批發價格為每公斤38.2元，較9月份之40.4元減少2.2元，減幅5.44%。10月份由於適逢季節交替時期，部分蔬果到貨量增減不一。大宗菜種如甘藍菜等因平地產區逐漸採收上市，加上部分冬季短葉菜種如茼蒿、菠菜等產量陸續提升，以致市場到貨量增加，整體需求減，呈量增價跌趨勢。預計11月起短期葉菜及甘藍菜將漸入產期，籲請四大農民團體注意到貨品質並依市況分散供貨，宣導安全用藥以維護品牌信譽。

文.業務部

10月水果日成交量、平均價曲線圖

— 元/公斤 — 公噸



10月份水果行情分析

10月份日均量為532公噸，較9月份569公噸減少37公噸，減幅6.5%；日均價為47元，較9月份45.6元，增加1.4元，增幅達3.07%。10月份氣溫已明顯轉涼，中秋節後，水果需求轉弱，又值水果進入交替時節，季節性水果如芒果、龍眼、文旦、酪梨及甜瓜等果種產期進入尾聲，而冬季水果如椪柑、柳橙、蓮霧、甜柿、小番茄等尚未替補上市，故整體交易狀況呈量減價揚。預計11月份氣候持續平穩之下，冬季水果如椪柑、柳橙、小番茄、甜柿等果種逐漸盛產上市，故籲請各供應單位依市況分散供貨，注意到貨品質，並宣導安全用藥，以維護品牌信譽。

文.業務部

隼人瓜苗

（龍鬚菜）

Chayote vine （臺語：hiunn-kue-á-tshiu）

本期介紹隼人瓜苗，俗稱龍鬚菜。隼人瓜苗為隼人瓜（佛手瓜）植株莖蔓之嫩梢約15~20公分之部份，夏季在冷涼地區生產者可食部分較長，一般每隔3天（夏季）至10天（冬季）採收1次，採收後切除過長部份。其嫩梢部分味美可口，味道勝過果實，而嫩芽部分狀似龍鬚。龍鬚菜本身含有非常豐富的葉綠素，纖維質也很高，多食用可助消化。

品質標準：

特級：色澤優良，質幼嫩，無老化，外觀無瑕疵。

優級：色澤良好，質尚幼嫩，稍微老化，外觀輕微瑕疵。

大小規格：



品名	大(L)	中(M)	小(S)
隼人瓜苗	28公分以上 12公斤/箱	25公分~28公分 12公斤/箱	22公分~25公分 12公斤/箱



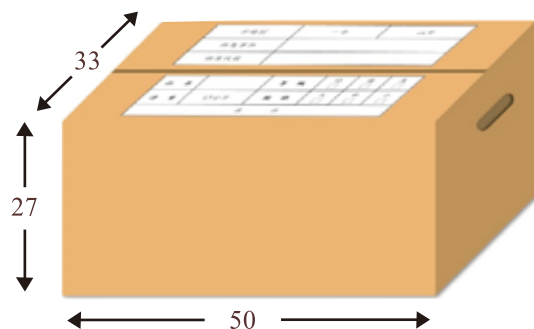
包裝規格：

- 長(50) x 寬(33) x 高(27) (單位：公分、外徑)，每箱12公斤，長寬可內縮微調1至2公分，紙箱尺寸(七號箱)，適合以每層7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)

- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土；修整後，選別分級須按相同品種、等級及大小規格進行區分，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 按相同品種、等級、大小規格，整齊排放於箱內，或取0.3公斤紮成一束，每箱40束，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害，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	12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 2022年12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