



2022

9月號  
SEP.

# 農產運銷報導

主題企劃

## 點石變成金 循環增值再利用

01 CHAPTER  
主題企劃／  
點石變成金  
循環增值再利用

03 CHAPTER  
市場大小事／  
星辰裡的月光  
拍賣場上唯一的女性拍賣員  
-劉乃禎

04 CHAPTER  
專欄食譜／  
甜蜜好滋味·香蕉花生吉拿棒

05 CHAPTER  
公司要聞／  
交易行情

07 CHAPTER  
蔬果介紹／  
薤菜(空心菜)

## 9月號主題企劃 點石變成金，循環加值再利用

自從工業革命以來，全球經濟快速成長，人口不斷增加，使糧食及蛋白質需求日與俱增。隨著產量增加，伴隨而來的問題導致自然資源消耗加速，環境污染、地球暖化問題日益惡化，面對資源耗竭的壓力，資源如何再利用與循環經濟的推動，成為世界各國關注的重點。我國政府正計畫導入臺灣產業已有的專長，發展綠電、將廢棄物再生為資源，進而創造農副產品新價值、建立友善地球的經濟模式，讓農業成為循環經濟的典範。

### 翻轉過去，從循環做起

臺灣土地面積狹小，屬於天然資源相對缺乏之國家，多項重要農工原物料倚賴進口供應。在氣候變遷的衝擊下，面對農業資源不斷被消耗、生態環境遭受破壞的局勢，翻轉過去的「線性經濟」，發展「循環經濟」，已經是目前重要的課題之一。

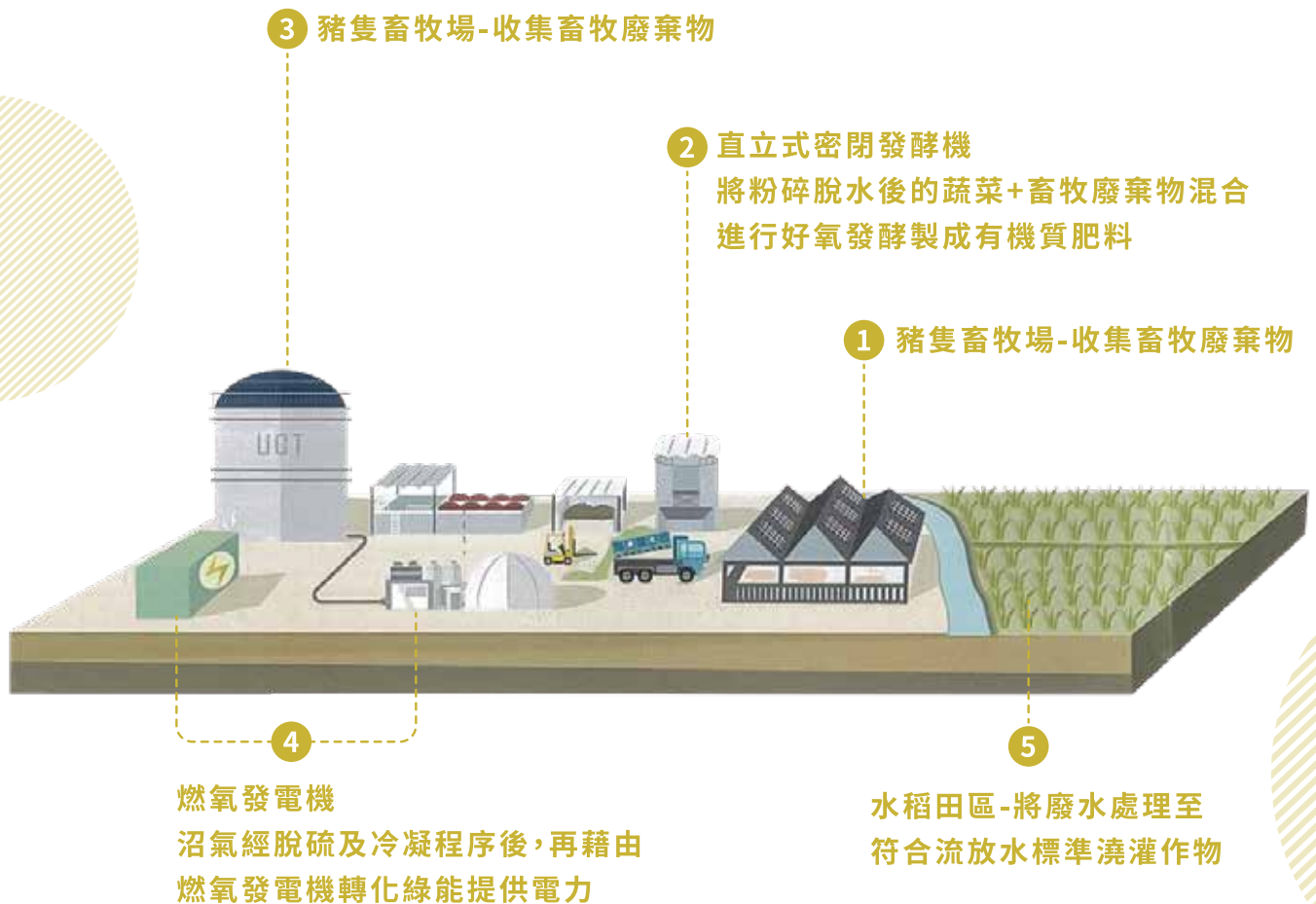


(左)北農批發市場果菜廢棄物經厭氧發酵後，轉化成沼氣發電及灌溉水循環所栽種的稻米。(右)白米商品「吾之稻」將於北農嚴選進行販售。

循環經濟講求再生恢復、使用可再生能源，並透過重新設計、循環加值、共生共享、淨零排碳等手段，達成零廢棄的最終目標。以循環農業的系統藍圖為例，利用「生物」+「工業」兩大循環的結合以消除廢棄物產生出來的概念，培養農業生產端減少浪費的思維，並透過循環經濟的商業模式，變成高附加價值的商品，如酒糟與酒粕提供畜牧業作為飼料營養補充品、醬油豆渣發酵轉化變成液態肥料、畜牧廢棄物透過厭氧發酵技術發展沼氣發電等。除此之外，循環經濟可讓企業享有較低的邊際成本，同時也減少開採、生產原物料的能源使用，可共創消費者、企業與環境的三贏局面。

## 循環利用的減碳新趨勢

農業副產物（廢棄物）經適當的處理方法，或簡易的農事操作，一方面可增值再利用，另一方面也能對節能減碳有所貢獻。目前宇陽能源科技股份有限公司、弘智畜牧場與本公司合作處理第一、二果菜批發市場的果菜廢棄物，其方式是將部分每日約200公噸果菜破碎脫水，脫水後的果菜殘渣與固液分離糞渣混合，進入好氧堆肥設備，經過7~10天發酵後，即為經腐熟之肥料提供契作農民使用；緊接著將果菜殘渣濾液與畜牧原水混合進行固液分離後，進入厭氧槽進行厭氧消化產生沼氣，而厭氧後沉澱池作為汙泥回流及排泥之用，沉澱池上層水經過好氧曝氣



及終沉池處理後達到放流水排放標準，提供給配合循環利用的周遭農地作為澆灌用水；厭氧發酵產生之沼氣經脫硫系統處理去除沼氣中硫化氫成分後，儲存在儲氣袋中供發電機使用。循環過程中的禽畜糞肥及果菜廢棄物不僅製成有機質肥料提供給契作農民使用，也利用再生水澆灌稻米而催生出共同白米商品「吾之稻」，實踐循環農業之願景，也展示了跨領域結合的綠色趨勢。

除此之外，累積至2022年6月，在友善環境的執行效益上，每年可處理有機果菜殘渣約5000噸，沼氣產生的電力約為60000千瓦(kW)，肥料的使用量一年每分地約減少385包，所抵銷的二氧化碳等同種植9000棵樹，產生的綠電可供100人一年的用電量，最後統計每年減少共900噸碳排放量。循環農業帶來的好處之多，不僅降低廢棄物量，還能創造綠電、減少碳排，也為人類和環境之間帶來和平雙贏的局面。

# 星辰裡的月光 拍賣場上唯一的女性拍賣員

— 劉乃禎

文：林珮芸

大多數的人對於拍賣員的工作並不了解，拍賣員是拍賣作業中最重要的關鍵人物，拍賣團隊成員皆需經數年理貨、試拍歷練及專業訓練與嚴格測驗通過後，領得證照，才可執行拍賣任務，因此深獲供應單位與承銷業者信任。



戴著招牌藍色鴨舌帽的水果拍賣員-劉乃禎

戴著招牌藍色鴨舌帽的拍賣員劉乃禎從基層的理貨員做起，日日夜夜在拍賣場上穿梭，憑著堅毅的信念與持續不斷的努力，一步步晉升為一等拍賣員。她說：「這份工作是需要男性的體力和頭腦，女性特質在此並沒有特別加分的效果」。在她過去超市系統的經歷，是完全沒有電腦的時代，每一種蔬果都需要在腦海中記住它的價錢。進入北農的工作後，最大的挑戰是夜班，隨時必須保持清醒的頭腦，從深夜到清晨，工作強度最大的時間在清晨四點到六點，就必須要把所有的蔬果完成拍賣。

除了經驗、洞察力、天氣的掌握及農產品的生產資訊等全面瞭解，考驗著拍賣員對拍賣品項的掌握能力之外；劉乃禎也認為拍賣員是農友與承銷人之間的橋樑，而拍賣的價錢最好是雙方互相都能接納的平均值，她說：「有時候拍賣價錢太過浮動，我們必須和農友解釋原因，以免影響農友對拍賣的信心」。

在拍賣現場中狀況百出，更加考驗拍賣員的控場能力。在男性主導的產業當中，身為女性的一方就必須要專注地堅守原則，如事前宣導拍賣規則、細節及台下動態。而拍賣台是一場台上台下的心理攻防戰，拍賣場的節奏講求精準、理性，細微的手勢與動作時常考驗台上的決定；預知承銷人員的期待，才能將蔬果交易到合適的人手中。

為了精進職業能力，下班逛市場已經成為日常，業餘時間走訪各大果菜市場、超市，明查暗訪蔬果的價錢。從劉乃禎專注的眼神中，我們感受到她對工作的堅持與熱愛。從經歷歲月淬鍊的一線人員，培養成台上強勢的一等拍賣員。

長期夜班的工作時間，讓她放假也不容易鬆懈，她苦笑說「休假日有時候也會自動驚醒，深怕耽誤了拍賣工作」。戰戰兢兢面對工作所有的關鍵細節，「因為這是一份神聖的工作」劉乃禎肯定地說。現在清晨喧鬧的拍賣市場中，你會看見一個勇敢女性的身影，她是劉乃禎，她是浩瀚星辰裡的月光，唯一堅定地照拂，給予溫柔，給予力量。

# 甜蜜好滋味・

## 香蕉花生吉拿棒食譜

料理作家/Boya Lee

4人份 | 料理時間約50分鐘



### 麵糊材料

產銷履歷香蕉.....1.5條(壓成泥)  
 牛奶.....90毫升  
 水.....90毫升  
 無鹽奶油.....40公克  
 原燒黑糖.....1大匙(壓碎)  
 有機牛心蕃茄.....1顆  
 鹽.....1/2小匙  
 中筋麵粉.....50公克(過篩)  
 蛋.....4-5顆

### 其他材料

原燒黑糖.....2-3匙  
 砂糖.....1大匙  
 肉桂粉.....1大匙  
 植物油...約600-700毫升(油炸用)

### 香蕉蜂蜜花生沾醬材料

產銷履歷香蕉....2大匙  
 原味花生醬.....3大匙  
 蜂蜜.....1大匙

### 北農嚴選食材：

產銷履歷香蕉

【虎尾鎮農會】花生醬

【咱兜ㄟ】動物福利雙機能蛋

【初鹿牧場】初鹿牧場鮮乳

【南化區農會】原燒黑糖香



### 作法：

- ① 將所有「香蕉蜂蜜花生沾醬材料」混勻，置於冷藏備用。
- ② 將「其他材料」(原燒黑糖、砂糖、肉桂粉)在大盤內混勻，備用。
- ③ 牛奶、水、無鹽奶油、原燒黑糖、鹽放入鍋中，以大火加熱至食材融化。
- ④ 轉為小火，麵粉逐次以木勺拌入直到成為麵糊狀，且無麵粉顆粒為止(約3-4分鐘)，熄火。
- ⑤ 降溫約5分鐘後，將蛋一次一顆拌入，完整混勻後再加另一顆，直到麵糊以木勺拉起呈自然濃稠垂墜狀即可。
- ⑥ 將麵糊移至裝上「星形花嘴」的擠花袋中，擠入攝氏180度的熱油中，油炸至兩面呈現金黃色澤即可起鍋瀝油。
- ⑦ 趁熱將完成的吉拿棒在「步驟2」的肉桂糖中翻滾，並搭配「香蕉蜂蜜花生沾醬材料」食用。

### Tips：

1. 麵糊避免太濕! 過於濕軟的麵糊，油炸時無法呈現完美的星型條狀。  
(可控制雞蛋數量以調整濃稠度，或將裝入擠花袋的麵糊冷藏約1-2小時)
2. 小刀或剪刀等工具可助於控制麵糊入鍋的長度

## 公司要聞



8.31

### 國產優質文旦美味可口 企業攜手北農共同送愛心

白露中秋正是品嚐文旦好時機，台灣肥料股份有限公司的中秋文旦柚禮盒在北農高效率地配送下，一共配送1萬箱致贈社福團體。本公司為了將國內優質文旦柚生產單位的農產品遞送到社福團體，嚴格執行每一道品質的把關：糖度檢測、農藥檢驗及規格品檢。盼收到的社福團體除了收到佳節祝福與關懷，也一同感受中秋氣氛溫馨過節，品嚐臺灣在地優質文旦柚。

8.15

### 北市國中學生家長聯合會來訪 瞭解有機蔬菜品質之把關

臺北市國中學生家長聯合會總會會長劉一寬、副總會長張誌傑、常務理事陳錦文等一行11人，於8/15蒞臨北農第二果菜市場，瞭解北農如何替臺北市中小學校學生把關有機蔬菜品質。



8.16-17

### 北農深入文旦柚產地 嚴選優質文旦上架囉！

北農總經理翁震圻及副總經理陳平軒率領文旦專案小組前往產地，與當地農會及柚農共同研商文旦柚產銷問題，實地瞭解文旦柚採收後分級包裝流程，協助行銷文旦，拓展國內消費市場通路。



8.22

### 產地農民殷切期盼 「拍賣場低溫卸貨區」，已開始施作囉！

北農於111年再獲農委會補助冷鏈工程經費，在第一、二市場建置共830坪低溫卸貨區；完工後，即可銜接新式摺疊籃、產地預冷、冷藏車配送、棧板化機械化省工搬運，完成果菜批發市場冷鏈物流最後一哩路。



8.23

### 北農拚外銷 臺灣優質文旦啟航新加坡

北農將臺灣文旦推廣到外銷重點市場，與新加坡百美連鎖超市合作，將花蓮地區產銷履歷文旦出口，與新加坡華人朋友共度中秋佳節，讓新加坡好朋友們品嚐臺灣優質香氣迷人的文旦。



8.24

### 北農慶賀中元，虔誠祈福

每年農曆七月，北農於第一、二果菜批發市場分別舉辦，中元普度祈福法會，現場業者們熱情參與，準備各式三牲五果，虔誠祭拜祈求諸事平安順利、生意興隆、風調雨順、新冠疫情迅速消退。



8.27

### 一市中繼市場悶熱 北農改善通風、舒適交易環境

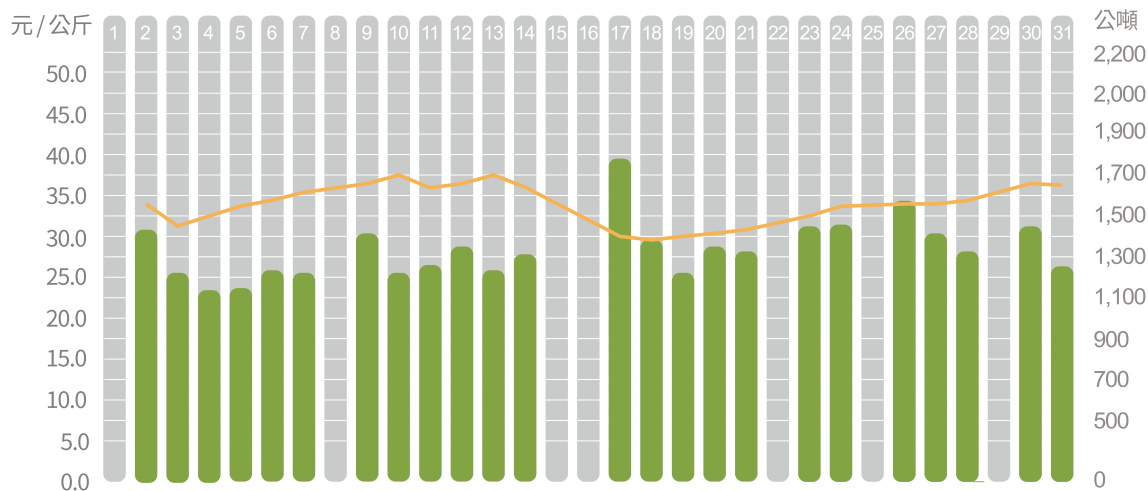
台北高溫暑氣逼人，一市中繼市場內難免悶熱，北農機電人員著手實施安裝大型吊扇、東側排風扇後方黑紗網開口、調整排風扇運轉方向等對策，改善悶熱、通風等問題。



## 8 月 行 情

## 8月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

— 元/公斤 — 公噸



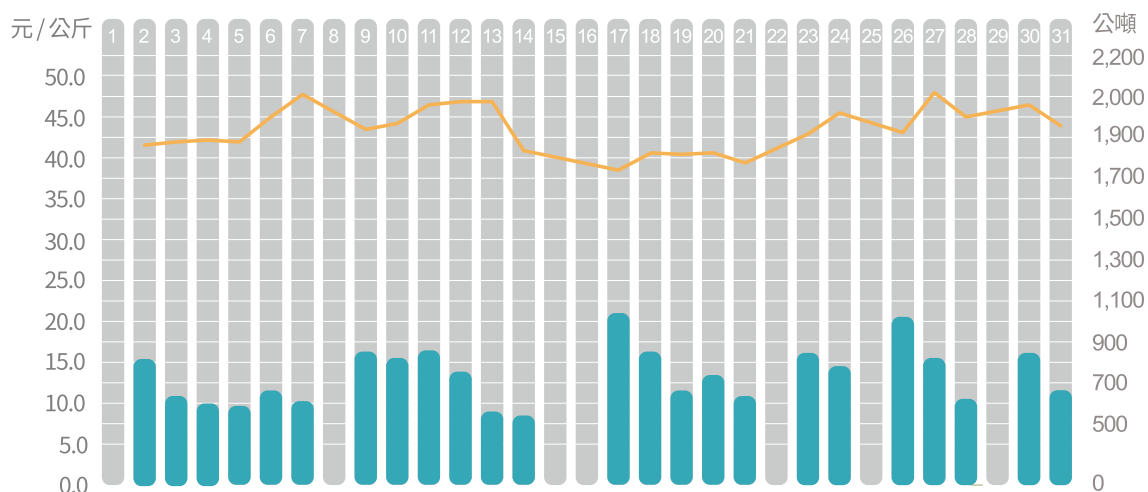
## 8月份蔬菜行情分析

8月每日平均成交量1,347公噸，與7月份每日平均成交量1,285公噸比較，增加62公噸，增幅4.8%；平均批發價格為每公斤34.0元，較上月份之32.5元增加1.5元，增幅4.6%。各地仍受高溫炎熱氣候影響，部分蔬菜增減不一，且又逢中元節傳統節日，民眾普渡祭祖活動多，應節菜種消費需求量增，銷售情形良好，整體量價呈現量增價揚趨勢。雖全台各地仍屬高溫，惟節氣已進入秋季，又下月適逢中秋節，烤肉需求菜種量增，籲請四大農民團體留意安全採收期間，加強宣導安全用藥，並注意到貨品質以維護品牌信譽。

文.業務部

## 8月水果日成交量、平均價曲線圖

— 元/公斤 — 公噸



## 8月份水果行情分析

8月份日均量為744公噸，較上(7)月680公噸，增加64公噸，增幅9.4%；日均價為43.4元，較上月47.0元，減少3.6元，減幅達7.6%。8月初持續受炎熱高溫影響，加速產地農民採收，國產果品如紅龍果、瓜類供貨量增，且平均價格較低，雖於7月29日後已進入農曆7月，8月12日為中元節，全台祭祀不斷，果品需求增加，但整體市況不如預期，以致本月呈量增價跌趨勢。

文.業務部

# 薤菜 (空心菜)

## Water spinach

(臺語：ing-tshài)

本期介紹薤菜，又稱空心菜，全臺均有生產，但雲林、桃園及宜蘭為主要生產地區，原本為夏季作物耐熱性的水生葉菜類，近年已改良為全年生，為家庭餐桌上常見菜色。採收後的薤菜含水量高，易儲運不良或溫度過高失水導致失去商品價值。因此，採收後加強預冷處理與冷鏈運送，再透過落實分級包裝制度，可提升薤菜商品的價值。

### 品質標準：

特級：同一品種，株形、枝葉完整，色澤優良，質幼嫩，無凋萎，外觀無瑕疵。

優級：同一品種，株形、枝葉完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。

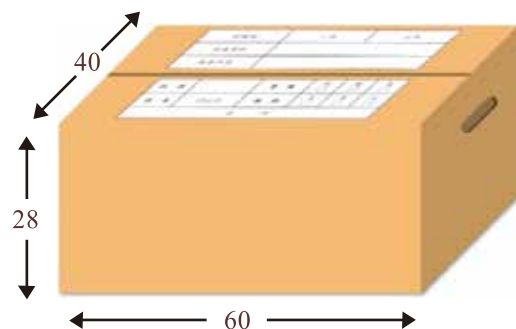


### 大小規格：

| 品名 | 大 (L)            | 中 (M)               | 小 (S)            |
|----|------------------|---------------------|------------------|
| 薤菜 | 40公分以上<br>15公斤/箱 | 30公分~40公分<br>15公斤/箱 | 未達30公分<br>15公斤/箱 |

### 包裝規格：

- 長(60) x寬(40) x高(28) (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，修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。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。
- 組立包裝紙箱，確認透氣孔功能，紙箱內套以大型塑膠袋，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50束，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 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<br><input type="checkbox"/> | 優<br><input type="checkbox"/> | 良<br><input type="checkbox"/> |
|-----|------|----|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 淨重  | 15公斤 | 規格 | 大<br><input type="checkbox"/> | 中<br><input type="checkbox"/> | 小<br><input type="checkbox"/> |
| 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 PETER  
印刷 傳暢國際事業有限公司  
出刊日期 2022年10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