

2023

3月號  
MAR.

# 農產運銷報導



主動出擊  
拓展鳳梨釋迦多元發展

01 CHAPTER  
主題企劃 /  
主動出擊  
拓展鳳梨釋迦多元發展

03 CHAPTER  
地方人物誌 /  
鳳梨釋迦下半局  
安打之後逆轉勝

05 CHAPTER  
專欄食譜 /  
鳳梨釋迦優格草莓奶昔

06 CHAPTER  
公司要聞 /  
行情報導

07 CHAPTER  
蔬果分級包裝介紹 /  
鳳梨釋迦

## 主動出擊 拓展鳳梨釋迦多元發展

鳳梨釋迦外銷中國大陸十多年，外銷成績亮眼，產銷產業成功，農民收入穩定，根據國際貿易局統計，往年台灣釋迦出口交易量，在中國市占比高達九成。2021年起則因檢疫問題無法出口中國大陸，中國市場的外銷中斷引動產銷新議題，從政府單位到民間團體，從生產端到銷售端，紛紛投入技術研發、市場開拓所需的資源與能量，共同探索鳳梨釋迦多元銷售可能性，力求在下半局主動出擊、扭轉劣勢。

### 從MIT精神出發 在地團隊打造台東優釋聯盟

台灣於1970年代從以色列、澳洲等地引進鳳梨釋迦Gefener品種，雖然樹形高大且豐產，但容易有裂果情形。直到台東區農業改良所將番荔枝產期調節技術應用在鳳梨釋迦上，改為生產冬期果，裂果情形才得到改善，始推動鳳梨釋迦栽培在台灣發展。而台東得天獨厚的氣候與環境條件，造就全世界栽培面積最多、生產技術最佳、果品品質最優良的鳳梨釋迦。當外銷受阻，鳳梨釋迦重鎮勢必要帶頭迎接挑戰，引領產業轉型。六級化產業發展是花東地區農村發展的重要策略，六級化產業是藉由生產、加工、販售或服務的整體化，提升附加價值，顧名思義便是以一級產業帶動二、三級產業，將生產過程進行多元運用，開創新的價值鏈。



台東大學東部生物經濟中心食品生技工廠，作為台東特色產品試量產與產業化之基地，及生技產業人才培育實習與教育訓練場域。

台東大學作為東部學術與研發中心，與台東縣政府共同提出東部生物經濟六級產業計畫，歷時三年成立食品生技工廠，投入農特產品與高價值生技保健產品

的研發與實驗販售。110年10月起，台東大學食品生技工廠與台東釋迦產業合作社合作，投入鳳梨釋迦技術研發，成功研發不易黑變、方便加工的鳳梨釋迦果粉，後續也開發益生菌等加工食品，持續研發多元高價值化商品。去年初，國立台東大學、國立台東專科學校，聯合了台東釋迦生產合作社等單位，透過「MIT台東優釋合作聯盟」成立儀式，宣示將凝聚台東各界力量，努力為鳳梨釋迦產業發展再創優勢。



鳳梨釋迦益生菌粉，選用台東在地最優質的鳳梨釋迦，進行冷凍乾燥，保留鳳梨釋迦最原始的風味與營養元素。



「MIT台東優釋合作聯盟」的成立儀式(照片取自：東部生物經濟中心食品生技工廠臉書)

## 鳳梨釋迦多元發展 拓展內外銷售的多元可能性

面對鳳梨釋迦銷售困境，行政院農業委員會提出「三支箭」方案，針對內銷、外銷及加工，從三個方向積極開拓市場，並輔以保險給付、轉作措施支持農民並調節產量。針對內銷市場，建立「好釋連蓮」訂購平臺，以便利大眾與企業支持國產鳳梨釋迦，配合振興五倍券、農遊券等活動促銷，提升購買意願；同時也輔導業者開發多元加工產品，從鮮果截切、加工研發等方向應用鳳梨釋迦鮮果。

在外銷突破上面，台東區農業改良場歷時五年開發的「全果冷凍鳳梨釋迦」技術成熟，成功突破日韓外銷瓶頸。目前也在農委會同意下，以無償授權技術轉移媒合業者，期待未來可以運用在其他果品開發上。根據農委會資料，目前積極佈局外銷新興市場，包括提供拓銷獎勵、輔導業者使用氣調櫃技術開發加拿大等遠距市場、針對日本等目標市場強化廣宣行銷等。截至今年3月3日已執行8,709公噸，其中累計出口已達2,838公噸，較去年同期成長4.7%。隨著市場佈局穩定、研發技術與冷鏈設備到位，政府與民間合力逐步打通多元通路，

鳳梨釋迦產業在不遠的未來，將能看見具遠景的回饋與收穫。



由財團法人農業科技研究院設置「好釋連蓮」預購平臺，便利民眾與企業訂購國產鳳梨釋迦。(照片取自：行政院農委會)



台東農會推出鳳梨釋迦加工新品，北農嚴選販售中。(照片取自：台東農會)

### 食用小專欄：鳳梨釋迦風味無極限

近年來，鳳梨釋迦轉攻內銷市場，民眾對鳳梨釋迦的風味已經相當熟悉，香甜軟Q的鳳梨釋迦，相當適合佐以料理或開發全新品嚐方法，讓鳳梨釋迦的風味更有趣、口感層次更豐富。食用小專欄推薦兩種最實用的品嚐方法。



#### 吃法1:鳳梨釋迦+檸檬汁



鳳梨釋迦搭配酸甜檸檬汁，酸甜交織，一口接一口。

#### 吃法2:鳳梨釋迦莎莎醬+起司脆片



鳳梨釋迦果肉做成的莎莎醬，搭配起司脆片，多重口感一次滿足。

# 鳳梨釋迦下半局，安打之後逆轉勝

## 專訪太麻里返鄉青農

### —— 洪穩爵

文：段佩妤

五年前，洪穩爵回到台東接手經營父親的鳳梨釋迦果園，以返鄉青農的身分重新出發。雖然有務農經驗也有父母親從旁協助，九甲地的遼闊果園，對他來說依舊是個艱難挑戰。為了精進農事知識，他到改良場上課、學習用藥科學，朝無農藥殘留的生產目標前進；為了應對價格下滑、外銷受阻的情況，他在提升果品品質的同時，創立品牌、尋找通路，積極為鳳梨釋迦拓展新方向。



原本是職業軍人的洪穩爵，帶著紀律與毅力成為返鄉青農。

### 從「台東好釋」出發 打造無農藥殘留的高品質鳳梨釋迦

好產品不怕沒有人買，當價格不如以往、碰上外銷困境，洪穩爵相信要站穩市場，必須先從提升品質開始，更細緻的栽培管理是必須投入的成本與功課。比起大目釋迦，鳳梨釋迦皮薄細嫩，栽培管理相對不易，再加上台灣是東方果實蠅疫區，如何在維持品質的同時，達成讓消費者安心的生產履歷，這是洪穩爵給自己的課題。



洪穩爵的果園生產無農藥殘留的鳳梨釋迦，其A果比例高達九成五。

雖然給自己設立高標準，致力於生產無農藥殘留的鳳梨釋迦，但他也坦言無法即刻反應在價格上面，他

說：「鳳梨釋迦的管理不容易，要達到無農藥殘留的標準需要投入更多心力，但是在市場上就算標榜無農藥殘留，價格也不會因此比較好。」傳統銷售通路多以散裝販售，無法凸顯商品的特殊性，也就失去商品加值與獲利的空間。即使沒有反應在交易價格上，他還是持續朝無農藥殘留的栽培生產前進。目前除了果園全區達成產銷履歷驗證，他於太麻里地區釋迦果園進行友善耕作已經連續三年，未來也打算擴大友善耕作面積，逐步朝更永續環境的生產模式前進。

從慣行農業轉向友善耕作，背後有實質成本需要負擔，如果短期內無法看見獲利，為什麼願意持續投入這樣的轉型與改變？他說：「因為農業耕作影響到我們的環境跟我們的飲食，水果產出來就是要給消費者吃。我們做農算是良心事業，你用過什麼藥、施過什麼肥，如果自己不敢吃，也不能拿去給消費者吃。」他堅持這樣的理念，從自家果園開始做起，改變以往慣行的管理方法，不僅追求好吃，還要吃得安心健康。

當生產優質果品已經不是難題，下一步他開始為鮮果找尋市場。為了行銷自家產品，他創立品牌「台東好釋」，建立自己的宣傳與銷售管道，與消費者有直接溝通的機會。然而，經營品牌並不比田間工作容易，除了品牌形象與設計，他們也必須勤跑台灣各地農民市集，透過實體銷售管道把握與消費者互動的機會，「台東好釋」至今發展三年，已經累積穩定客群與回購率。品牌建立不僅止於累積信譽、提供銷售平台，未來也將成為對外溝通的窗口，向各界傳達他們的產品特色與理念。



(左圖) 洪穩爵的果園成為番荔枝農藥減量、省水灌溉技術的示範據點；(右圖) 透過遠程聯網系統，輕鬆省下8小時的澆水時間。

## 鳳梨釋迦再進擊 新世代青農的下一步

從傳統的農產運銷走向經營自品牌、友善耕作，洪穩爵在果園管理與行銷上選擇不同以往的策略。承接父母的事業，碰到世代溝通的問題，他坦言難免有摩擦，但他選擇以成果說服父母、逐步溝通，再共同學習成長、找到前進的方向。

近年來，他加入精準農業的行列，將田間水閥更換成電磁閥、建設聯網遠程噴灌系統，遠端操控田間澆灌工作。透過科技輔助不僅省下時間成本，更成為人力短缺的重要解方，科技導入田間管理將越來越普遍，成為科技農夫是未來青農無法迴避的課題。洪穩爵正面迎接這樣的課題，不僅參與農藥減量、灌溉技術宣導，他也供應鳳梨釋迦鮮果進行加工研發，持續尋找為鳳梨釋迦產業注入能量的管道。



台東好釋禮盒包裝，形象活潑可愛。

以往鳳梨釋迦專攻中國市場，外銷中斷對鳳梨釋迦產業不啻是危機，各界積極尋找解方，也對鳳梨釋迦採後處理注入更多研發資源與能量。台東農業改良場歷時五年成功研發「開發全果冷凍技術」，讓鳳梨釋迦開始有機會銷往日、韓等國家。農產品的冷鏈物流技術，是果品外銷的關鍵。身為鳳梨釋迦果農的洪穩爵自然

瞭解突破困局的關鍵，目前他準備於太麻里籌備建置冷鏈物流設備，以完善鳳梨釋迦採後處理。透過成立合作社，召集有志一同的鳳梨釋迦果農，一起壯大台東地區鳳梨釋迦的產業，不僅要朝友善土地的栽培管理前進，更要完善鳳梨釋迦的生產與採後銷售歷程。

洪穩爵的路走得清晰、穩健，從無農藥殘留、友善耕作到冷鏈不斷鏈，鳳梨釋迦還有什麼可能性？他決心用不斷的嘗試去突破現有的困境。除了生產技術、硬體設備的升級，未來他也規劃從食農體驗走近消費者，透過產銷履歷追蹤平台，邀請消費者加入他們的果園，透過認購果樹，參與鳳梨釋迦的生產過程，讓水果不僅好吃、好玩，還與他們的生活息息相關。



從自家果園開始，洪穩爵未來將呼朋引伴，讓鳳梨釋迦產業朝更精緻、更優質。

離開台北，回歸東海岸，洪穩爵不僅站穩腳步、不自我設限，還要召集有志深耕家鄉的果農們合力引領台東農業持續發展，讓鳳梨釋迦產業更精緻、更優質。從單一道路走出多元可能性，化危機為轉機，鳳梨釋迦逆轉勝的下半局，才正要開始。

# 鳳梨釋迦 優格草莓奶昔

料理作家 / Boya Lee

2人份 | 料理時間約10分鐘



## ◆ 材料 ◆

- 鳳梨釋迦..... 1顆(去皮切小塊)
- 草莓..... 6顆(對切)
- 優酪乳..... 約250-300毫升
- 蜂蜜..... 1大匙
- 檸檬..... 1/4顆(擠汁)

## 北農溯源食材：

- 【北農嚴選】鳳梨釋迦
- 【北農嚴選】草莓
- 【初鹿牧場】優酪乳
- 【蜜蜂工坊】金選台灣蜂蜜
- 【北農嚴選】檸檬



## 作法：

- ① 將鳳梨釋迦去皮、切小塊後放入果汁機內，加1大匙蜂蜜，再倒入優酪乳，將所有食材均質化，約攪拌20秒。
- ② 放入草莓、檸檬汁，快速攪拌約5秒，保留草莓果粒口感即可飲用。

## Tips：

1. 優酪乳可以牛奶、燕麥奶或豆漿替代，各有風味。
2. 草莓的數量可依個人喜好增減，或以藍莓、覆盆莓或其他莓果類替代。

2.4 北農新春團拜活動

新春團拜邀請臺北市政府產發局陳俊安局長、市場處陳庭輝處長、公司董監事、五大公協會理監事及退休員工共襄盛舉。活動當天頒發資深職工紀念獎章，感謝同仁長年努力與奉獻。



2.14 北農團隊造訪鳳梨釋迦產地

北農團隊前往臺東縣鳳梨釋迦產地，拜訪濬平農產品內外運銷合作社、十股果菜運銷合作社、太麻里地區農會、綠色隧道蔬果運銷合作社，瞭解產地盤價、採收、分級及各銷售通路情形。



2.7 「三年一輪」市場零批場位置調整

第二果菜批發市場的水果零批場位置，於2/5-2/7進行三年一次的位置調整。各位業者趁著元宵佳節進行搬遷整理、除舊佈新，並於8號開市，迎接新氣象。



2.19 鳳梨釋迦試吃推廣活動

北農於第一、二市場舉辦鳳梨釋迦「試吃推廣活動」，產地農民團體臺東縣十股果菜運銷合作社、濬平農產品內外銷運銷合作社及臺東縣政府投資策進會吳柏成總幹事共襄盛舉。



2.8 質譜化學快檢實驗室持續取得認可證書

北農化學快檢團隊為提升檢驗能力，每年赴農業藥物毒物試驗所進階教育訓練，檢驗團隊，於112年持續獲得「殘留農藥質譜快檢實驗室認可證書」。

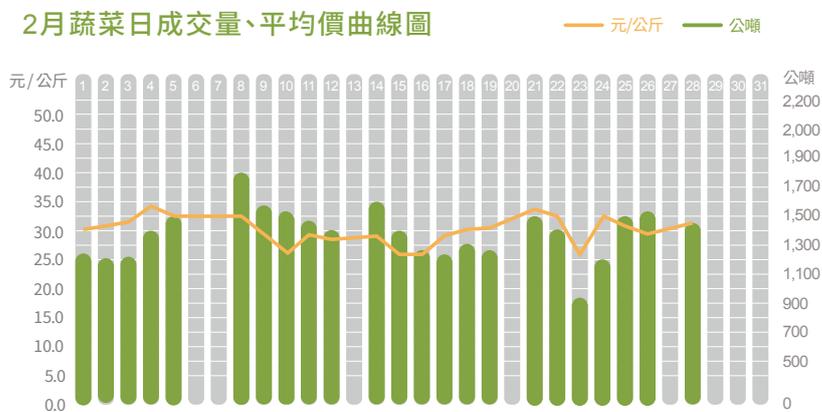


2.26 鳳梨釋迦試吃推廣活動

北農於第一、二市場舉辦鳳梨釋迦「試吃推廣活動」，繼上週熱烈迴響，第二場次由太麻里地區農會推出「鳳梨釋迦+檸檬」，並邀請產地職人解說不同新吃法。



2月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

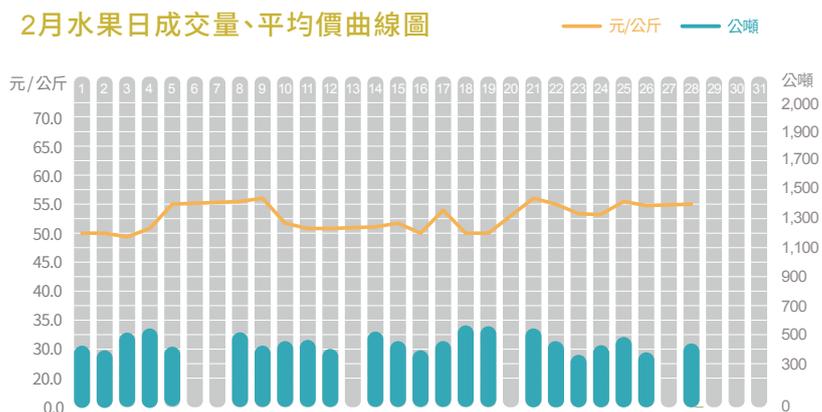


2月份蔬菜行情分析

文.業務部

本月平均成交量為1,404公噸，與1月份每日平均成交量1,584公噸比較，減少180公噸，減幅11.3%；平均批發價格為每公斤30.1元，較上月份之35.4元減少5.3元，跌幅14.9%。  
 本月逢農曆春節過後，因多數蔬菜已於年關前提前採收，加上中小學校開學時間較晚，致供應量與上期相比減少，且年節後承銷人採購意願減弱，整體量價呈現量減價跌之勢。  
 3月份起，產地日間氣溫預估逐漸轉暖，季節交替階段請各供應單位注意到貨品質，並依市況分散供貨，宣導安全用藥以維護品牌信譽。

2月水果日成交量、平均價曲線圖



2月份水果行情分析

本月日均量為465公噸，較1月620公噸，減少155公噸，減幅25%；日均價為52.7元，較上月61元，下跌8.3元，減幅達13.6%。  
 本月受寒流一波波來襲，氣溫驟降至本年最低溫，加上連日氣候不佳影響市況及產地採收意願；另春節節後水果送禮需求減少，而高單價進口水果如櫻桃等亦受延遲到貨影響消費需求及價格，且節前所購水果尚有存貨，致成交量較上月減少、平均價格亦隨之下跌。  
 3月份節氣時至驚蟄，意指春雷響大地萬物開始萌芽，氣溫逐漸回升，春天氣息漸濃，惟季節性水果如棗子產量漸少，桶柑、甜橙、茂谷柑已進入尾聲及備儲，而當季水果如枇杷、鳳梨漸入盛產，故籲請各供應單位掌握貨源，落實分級包裝，以維品牌信譽。

# 鳳梨釋迦

Atemoya (臺語：ông-lâi sik-khia)

鳳梨釋迦又稱旺來釋迦、奇美釋迦、蜜釋迦，為冷子番荔枝與番荔枝(釋迦)之雜交種，於1908年在美國佛羅里達洲育成。鳳梨釋迦可以用種子繁殖，但是成長緩慢，所以會把鳳梨釋迦的樹枝嫁接在一般釋迦的樹幹上，隔年就能長出鳳梨釋迦。果實呈心臟型或是圓錐狀，外表為淡綠色，呈現凹凸不平的鱗片狀，果形較大但聚合果之間並不分離，難以直接剝開食用；種子黑色有毒，不可食。未軟熟前在室溫下通風保存可存放3~5天；果實還未完全軟熟前，不能放進冰箱冷藏，否則就會停止進展到軟熟的階段；軟熟後放入冰箱還能保存約3~7天。

## 品質標準：

特級：成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級：成熟尚適度，果形尚完整端正，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

## 大小規格：

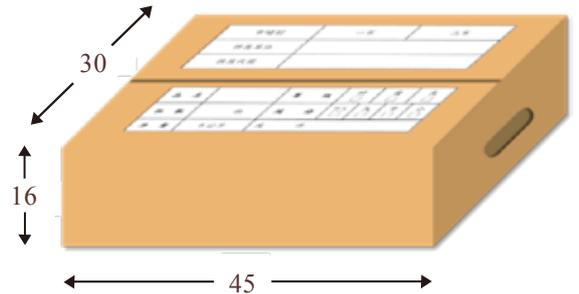


品名	大(L)	中(M)	小(S)
鳳梨釋迦	650~849公克	450~649公克	未達450公克



## 包裝規格：

- 八號箱，45x30x16公分，長寬可內縮微調1~2公分，每箱6公斤，適合以每層8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，不留果梗。
- 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。
- 每粒使用蔬果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊輕放於箱內，擺放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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。

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		

品名	等級	特	優	良	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
粒數	粒	特大 <input type="checkbox"/>	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重	6公斤	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 姚怡安/蕭宇哲  
 印刷 傳暢國際事業有限公司  
 出刊日期 2023年4月  
 地址 臺北市中山區民族東路336號  
 電話 (02)2516-2519



LINE 臺北農產 @tapmc



Facebook 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