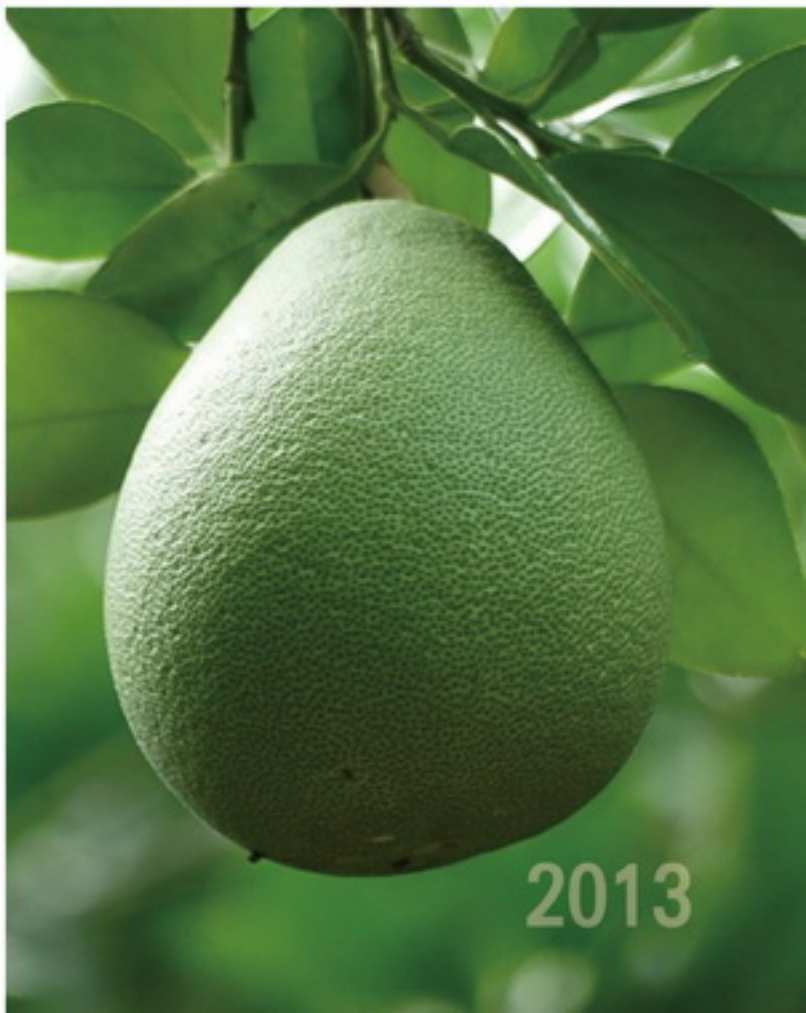
產銷履歷 安心首選

TAP 產銷履歷農產品

15位農漁畜產達人故事

專家教你聰明買健康吃

全臺產銷履歷賣點大公開



目錄
contents

02 序　產銷履歷－樂享餐桌上的安心美味
04 推薦序　葉怡蘭－追溯之路，歡喜前行
06 推薦序　吳家誠－剛好的美學，「食」在安心絕招
08 推薦序　陳月卿－記住好食物的味道，閱讀食材的生命故事
10 認識產銷履歷
12 如何辨識產銷履歷農產品
14 農產品產銷履歷制度　感謝您的支持！
16 產銷履歷　達人有譜
18 自創品牌　打造胡蘿蔔王國－王文星
20 讓柳丁綻放點點橙光－朱芳逸
22 捨得投資　樂當頂尖專業農－鄭榮華
24 科技*村上春樹　關山米創新局－陳家千
26 用分享的心　守護三代茶園－李木番
28 用心種植的茶　聽聖經長大－李燕鈴
30 生產安全是天職　成就獨門養殖哲學－柯德義
32 養魚蝦是良心事業　好品質傳千里－吳素雯
34 白蝦海水專養　青年養蝦達人－李俊叡
36 運用電子業嚴謹製程 創造石斑新勢力－蘇國泰
38 讓家鄉石斑健康美味的推手－陳登木
40 青年石斑達人　建立科技養殖新標竿－陳建宇
42 十年堅持與蛻變　成就健康的優酪豬－吳文元
44 新思維、新想法　創造養豬新契機－張智翔
46 養毛豬　堅持理想當負責任的生產者－鄧鴻超
48 大地禮讚－跟著四季節氣　挑選好食材
55 產銷履歷產品哪裡買？

TAP
產銷履歷農產品

序－產銷履歷
樂享餐桌上的安心美味

民以食為天，農業是人民飲食所依，維護農產品安全是行政院農委會責無旁貸的重要施政。

本會自2007年開始推動農產品產銷履歷，符合產銷履歷的農產品要求從產地到餐桌之公開、可追溯紀錄，遵守臺灣良好農業規範(TGAP)的作業基準，且需經國際第三者驗證機構驗證後才能發證。

對消費者而言，多選購產銷履歷農產品，可激發生產者誘因，提高其他生產者加入的意願，以提供更多更好的安心食材，形成更廣大的安心賞味圈。為建構從產地到餐桌的安心關係，除了各環節緊扣、嚴格稽核把關外，使用智慧型手機掃瞄產銷履歷農產品的QR Code，或至臺灣農產品安全追溯資訊網，輸入農產品追溯碼，就能追溯到農產品的生產歷程資料，包含生產者、產地、種植或飼養過程、何時收穫等，逐步建立生產者與消費者間的信賴關係。

產銷履歷制度對生產作業要求與驗證程序對傳統的農業經營者是很不一樣的經驗，而且必須為生產過程付出更多的努力，值得消費者給予更多的鼓勵與支持。本書特別訪問15位產銷履歷達人，帶您一探他們是如何細心培育心中最重要的寶貝－產銷履歷農產品，達人以超乎想像的堅持與付出，守護消費者健康，更是安全農業的重要推手。

為了讓消費者更認識產銷履歷，近年積極辦理各項廣宣工作，2013年產銷履歷列印標籤數量至11月底，每月列印標籤數達167萬張，較2012年每月113萬張成長48%，較2011年每月77萬張更成長118%。誠摯的邀請大家持續以實際行動支持產銷履歷農產品，進而形成新的安全飲食潮流，這是對願意投入生產安全、安心產品生產者最好的肯定與鼓舞！從今天起，就讓有身分證的產銷履歷好食材成為您餐桌上的最佳主角吧！

行政院農業委員會

推薦序－葉怡蘭
追溯之路，歡喜前行

算算，這是第三年獲邀擔任農委會「產銷履歷農產品」代言人了！

而欣喜的是，到現在，真的在四方各地看到越來越多產銷履歷農產品的影跡。

除了原本就比較重視產地來源、安全性與美味度的頂級超市和有機商店之外，即連大賣場、社區超市貨架上，貼有「TAP產銷履歷標章」的食材也漸漸普遍；大大減輕我的日常採買工作負載，不需再如既往「東市買駿馬、西市買鞍韉」般，這家買幾樣那家買幾樣，輕輕鬆鬆就能一次完成。

這景況，除了有賴政府相關單位的用心推廣、農友們的全力配合與認真種作生產；我認為，消費者們的覺醒和支持，更是一大助力。

近年來，臺灣的食物安全問題看似危機重重，簡直像是觸動某種開關一樣，連串黑心食品與添加物事件一樁接著一樁爆發。

早先，對此狀況頗是意冷心灰，然而慢慢的，在這些事件下社會各階層所整體呈現出的高度關注和熱烈討論，卻又令我從中感受到希望。

讓我不禁想，也許就是得要直接正視這至深的昏曖黑暗，方才能夠聽見，一記記警鐘。

讓我們得以開始警悟反省，回到食物食材的最原點，不再將自己的選擇權，輕易交託給大型連鎖通路以及大企業大品牌一手操作的強勢廣告行銷，轉而從自己真正知道、相信的管道買食材買食物：確切溯源、瞭解培育者是誰為誰、如何種作製作，將決定吃什麼、怎麼吃的權柄，牢牢緊握自己手中。

而「農產品產銷履歷制度」，以嚴密的登錄與驗證體系，確保食材之種植與產銷過程均能得到良好的管控與規範，正是完整提供、賦予消費者明確清晰的辨識與追溯軌跡。

我始終相信，當有足夠多的人對這種種投入關心和積極行動，將人與食物與產地的信賴和連結逐步重建，某種程度形成足能和幾乎已經主宰了整個世界的龐然商業機制相抗衡的力量……那麼，這世界也許就會改變。

於是說不定因此能夠開始見到些許光亮與未來。就從，每一次的消費開始。

推薦序－吳家誠
剛好的美學，「食」在安心絕招

食品安全問題充斥，大眾傳媒不斷地報導相關事件，國立臺灣師範大學化學系所吳家誠教授頻頻受邀暢談食安議題，他也曾參與產銷履歷制度的規劃，他認為產銷履歷讓蔬菜有身分證，出了問題才知道如何追查問題來源。

面對一波波接踵而來的食安問題，吳教授自有一套安全的生活方式，「買新鮮未加工食物，並且當天採購、當日吃完，我家裡沒冰箱，我的食物不隔餐」他說。吳家誠認為，每人一天僅需蛋白質50克、脂肪30克及醣類360克，需要的量其實不多，這樣的組合加起來一天約兩千大卡，我們吃剛好就好，食物太多吃不完重覆加熱反而容易產生不良的化學變化。身體不需要很多食物，但口腹之慾常讓我們吃過多，多數人半餐就已經超過一天所需份量，過多的東西即便再好都是毒。

在食材選購上，吳教授也提供他個人的小技巧，除了從色澤、外觀及產地來瞭解食材安全性外，化學測試也是他評斷的標準。他建議一般人洗過蔬果的水可用酸鹼試紙來做測試，原來中性的水若呈酸性就代表農藥殘留，因為九成的農藥是酸性；或是購買硝酸鹽試紙來檢驗，硝酸鹽含量過大即表示施肥過重。而在現今連牛肉都能造假的年代，吳家誠選擇安全肉品的方式，除了注意來源、儲存方式及新鮮與否外，也將肉塊切小放到熱水裡煮，過程中若出現冒泡或肉品散開，就是劣質的肉類。

認為家中清潔劑只需要小蘇打、檸檬汁、肥皂及水就足夠的吳教授，在清潔食材上從來不馬虎。他的清潔方式是先將蔬果用水沖淨後，再以500C.C.的水加4匙小蘇打做成的小蘇打水，把蔬果放入浸泡約10到15分鐘，最後再用清水沖淨。若想更進一步清潔，則可以天然原料製成的肥皂液或小蘇打水加2匙檸檬汁再浸泡10到15分鐘。如此仔細的清潔過程，難怪吳家誠語重心長地說：「清洗東西是要花心血的！」

再問到現在消費者最常犯的迷思，「太過分相信色香味！」，他接著說：「應該要以自然為標準，選擇吃食材原始的形狀，例如喜歡吃番茄，就不要選擇番茄汁、番茄醬。」如此，讓味蕾漸漸回歸簡單、自然，繼之而來的回饋就是健康優質的生活品質。

推薦序－陳月卿
記住好食物的味道，閱讀食材的生命故事

何謂美食，每個人都有自己的標準，對於癌症關懷基金會董事長、知名節目主持人陳月卿來說，「過齒難忘」的好味道，就是細細品嚐天然食物的原味，「食物的風味會像爆炸一樣在口中化開，並且隨著咀嚼程度而有不同變化。」她說自己對美食的定義，是用當季、當令及好的農法所種出滋味美好的食物。

歷經跟先生蘇起一起抗癌的生命風暴，讓陳月卿自己也從藥罐子變成養生專家，「我覺得關心自己吃進去的東西非常重要，影響我們健康一個是情緒，情緒可以自己控管，而食物多半來自外在，所以選擇非常重要。也因此她花最多的時間就是在採買食物，陳月卿選購食材的要領之一就是「當季」，「因為上天要在這個季節生產給我們吃的東西，就不需要施用大量的農藥化肥，營養也特別豐富。」

第二個原則是選擇「當地」，陳月卿認為，古人說的「身土不二」，就是指生長在這片土地就要吃這裡的東西，因為代表這片土地的礦物質正是我們所需要。此外，愈接近我們的產品，減少運輸的哩程數，降低碳足跡，食物保有的酵素也較多。

也因為食物是要吃進身體裡，所以她非常注意採買地，「我們嘴巴很聰明，會記住好食物的味道，記住它從哪裡來、在哪裡購買。」陳月卿表示，她先生原本大魚大肉的生活，在得到癌症之後，全家飲食改變，有天在吃到她煮的白菜時，驚豔白菜滋味的甘甜，讓她非常感動，因為愈健康的人口味愈清淡，味蕾愈清晰。而產銷履歷制度可以讓消費者追溯食物的來源、生長過程，陳月卿說這就像在讀它的生命故事，不但瞭解自己吃進去的食物，也能感恩辛苦種植的農人，種出維繫我們生命所需的食物。

陳月卿還喜歡跟小農購買農產品，因為雙方認識，可以知道蔬果的種植方式，甚至自己也參與農事種植，她開心地說：「知道這是自己努力種出來的，吃起來的滋味也特別好！」她鼓勵大家跟小農做朋友，把參觀農場當做全家的郊遊，瞭解蔬果如何生長，熟悉它原來的滋味與形狀後，才能判斷自己購買的食材有沒有問題。尤其在化學加工技術愈來愈進步的現代，食物充滿陷阱，陳月卿覺得每個人都要當達人，都要花心力在食品安全上，「因為這是你生命裡很重要的一部分」。

認識產銷履歷

從「農場」到「餐桌」的安心系統

因應日漸複雜多樣的食品供應鏈，世界各國為確保消費者食的安全、安心，日益重視食品可追溯性（Traceability）之建構，以及良好農業規範（GAP）等各階段作業規範之實施。臺灣從2007年開始推動的農產品產銷履歷制度，不但結合兩者為一，並且採取嚴密驗證體系，藉以全方位保護國內消費者的飲食安全，與提升國產農產品的國際競爭力，創造農產品的附加價值。

產銷履歷制度可以讓消費者安心購買、享用安全的農產品，更可以為保護臺灣永續經營的農業環境善盡心力。透過國際認驗證體系嚴密把關，我們得以確保產銷履歷農產品符合臺灣良好農業規範（TGAP）等作業基準及相關法規，不僅產品安全無虞，還能降低農業操作造成的環境負荷；而消費者知的權利，則藉由臺灣農產品安全追溯資訊網提供農產品產地、生產者、生產過程等資訊，獲得充分的尊重；另外，可追溯性的建立，在食品安全事件發生時，可以讓主管機關、認驗證機構及相關業者，釐清危害來源，且快速回收問題食品，有效降低傷害。

產銷履歷制度各種要求的難度，對於農產品經營業者而言，與「鋤禾日當午、汗滴禾下土」的辛苦相比，可說有過之而無不及。他們不但要在生產過程遵守各項作業基準，還須詳實記錄田間管理、採後處理等作業內容，並且使用資訊系統上傳部分履歷紀錄，以及對各批次農產品分別編定追溯碼；在接受產銷履歷驗證機構的現場稽核及對水、土、產品的抽樣檢驗，通過驗證之後，還須接受定期或不定期的追查，才能維持驗證有效，持續使用產銷履歷農產品標章。儘管困難重重，至2013年已有146項農產品，這樣的安全小樹正持續茁壯。

「產銷履歷」小辭典

- 符合臺灣良好農業規範（TGAP）作業基準與法規
- 由國際第三者驗證機構檢驗、稽核把關
- 農產品自生產、加工、分裝、流通至販賣之公開且可追溯之完整紀錄

「產銷履歷農產品」就是安心的身分證！

如何辨識
產銷履歷農產品

為了讓消費者容易辨識、購買經驗證機構依法驗證，優質、安心而且不傷害環境的產銷履歷農產品，依據農產品生產及驗證管理法及農產品標章管理辦法的規定，只有通過產銷履歷驗證的農產品可以使用「產銷履歷農產品標章」（簡稱TAP標章，圖樣如下），未經驗證使用可以處新臺幣20萬以上100萬以下罰鍰。也就是說，只要認明產品本身或包裝上的TAP標章，就能正確購買產銷履歷農產品了。

TAP標章的特徵如下：

- 外圈有產銷履歷農產品及TAP字樣，其中TAP是Traceable Agricultural Product的縮寫。
- 中心綠色符號同時呈現---綠葉的意象，代表TAP農產品是大自然的恩賜。
- 雙向箭頭，代表TAP農產品可追溯產品來源，也能從源頭追蹤去向。
- G字形，代表TAP農產品是Good Product，農產界的模範生。
- 心形，代表農民的用心，以及TAP農產品讓您安心、信心、放心的特質。
- 豎起的大拇指，代表TAP農產品的口碑形象，以及追求一等一的信念。

另外，按照規定，產銷履歷農產品除了要使用標章外，還要在產品上揭示品名、追溯碼、資訊公開方式及驗證機構名稱等資訊，其中追溯碼是按農產品的生產、採收批次逐一編定的，只要在臺灣農產品安全追溯資訊網（http://taft.coa.gov.tw）輸入這個號碼，就可查到該批次產品的履歷資料。

為了讓消費者方便辨認標章及閱讀各項標示，他們實際會被整合在一張標籤上面，常見的標籤如下圖：

（橫式標籤）

（直式標籤）

記得了嗎？下次到賣場要正確選購唷！假如遍尋不著，也記得要跟商家反應喔！

農產品產銷履歷制度
感謝您的支持！

農產品產銷履歷制度推動截至2013年11月底，輔導農業經營者參與農產品的產銷履歷驗證共1,028家，其中農糧528家、水產377家及畜牧123家，提供了146種產銷履歷農產品，包含農糧產品118類(品項)、水產18品項、畜禽產品10品項，產銷履歷農產品的產值也由2007年4億元，增加為2012年39.9億。

2013年產銷履歷列印標籤數量至11月底，每月列印標籤數達167萬張，較2012年每月113萬張成長48%，較2011年每月77萬張更成長118%。這些數字的背後顯示本制度市場接受性已愈來愈高，漸獲得消費者支持與肯定。

TAP
產銷履歷農產品

產銷履歷 達人有譜

農委會辦理「產銷履歷達人徵選活動」已經邁入第三年頭，2013年選出15名在農糧、漁產及畜產表現傑出的達人，體現生產者參與本制度之用心與努力，讓社會大眾更瞭解產銷履歷制度對農產品安全之重要性。

「米糧蔬果 臺灣最特色」

「茶香縈繞 安心好茶」

「守護環境 鮮美水產」

「健康養殖 安心畜產」

王文星

自創品牌　打造胡蘿蔔王國

生產者單位：雲林縣東勢果菜生產合作社
品項：胡蘿蔔、甘藍、包心白菜、水稻、洋蔥
產季：12月至翌年4月
產量：年產量約1萬噸胡蘿蔔，
　　供應全臺灣五分之一市場
面積規模：150公頃
生產基地：雲林縣東勢鄉、彰化縣二林鎮、梨山、
　　福壽山、宜蘭等山區
服務電話：05-6993377
網址：http://www.vds.tw

近年來，東勢果菜產銷生產合作社王文星投下重金建構胡蘿蔔生產王國，就是希望把日本人眼中認為次於紐西蘭的臺灣農產品形象，提升到國際一流水準。

產銷履歷，增強市場競爭力

六年級生、學化工的王文星，帶領著超過120位農民，管理約150公頃農地，不但全程推動產銷履歷驗證，還要將產品推向國際市場，擁有的信心與決心，出自於農家第二代繼承父業的使命感。積極導入產銷履歷制度的他，從合作社的官方網站詳細介紹產銷履歷生產及驗證資訊可見一斑。

要進入外銷市場，以小農為主的生產成本與品質較難管理，因此，他在2009年成立了生產合作社，優先導入產銷履歷驗證制度，來控管產品安全性。推動初期，他先尋找有相同理念的農民加入契作，為了推動合理化施肥及安全用藥，他保障每分地契約收購，若通過藥檢，則收購價再提高10-20%。接著，購買合法農藥進行集體排程施藥，杜絕低劣農藥及用量不當的問題。因此，胡蘿蔔皆為無農藥檢出，具備市場競爭力。

王文星

自創品牌　打造胡蘿蔔王國

生產者單位：雲林縣東勢果菜生產合作社
品項：胡蘿蔔、甘藍、包心白菜、水稻、洋蔥
產季：12月至翌年4月
產量：年產量約1萬噸胡蘿蔔，
　　供應全臺灣五分之一市場
面積規模：150公頃
生產基地：雲林縣東勢鄉、彰化縣二林鎮、梨山、
　　福壽山、宜蘭等山區
服務電話：05-6993377
網址：http://www.vds.tw

近年來，東勢果菜產銷生產合作社王文星投下重金建構胡蘿蔔生產王國，就是希望把日本人眼中認為次於紐西蘭的臺灣農產品形象，提升到國際一流水準。

產銷履歷，增強市場競爭力

六年級生、學化工的王文星，帶領著超過120位農民，管理約150公頃農地，不但全程推動產銷履歷驗證，還要將產品推向國際市場，擁有的信心與決心，出自於農家第二代繼承父業的使命感。積極導入產銷履歷制度的他，從合作社的官方網站詳細介紹產銷履歷生產及驗證資訊可見一斑。

要進入外銷市場，以小農為主的生產成本與品質較難管理，因此，他在2009年成立了生產合作社，優先導入產銷履歷驗證制度，來控管產品安全性。推動初期，他先尋找有相同理念的農民加入契作，為了推動合理化施肥及安全用藥，他保障每分地契約收購，若通過藥檢，則收購價再提高10-20%。接著，購買合法農藥進行集體排程施藥，杜絕低劣農藥及用量不當的問題。因此，胡蘿蔔皆為無農藥檢出，具備市場競爭力。

打造品牌，將臺灣農產推上國際

王文星靠著合作社的力量，建立了活力東勢(Vigor Dong Shih, VDS)品牌，除了產銷履歷驗證的胡蘿蔔、洋蔥、高麗菜、包心白菜、稻米都通過363項輸日農藥檢驗，並發展各式的加工蔬果汁，提高生鮮品的附加價值。VDS成功打造品牌，不僅在好市多和百貨公司超市上架，更於2010年取得歐盟的GLOBALG.A.P.驗證，近期也通過穆斯林Halal認證，將臺灣農產品推上國際市場。特別強調生產履歷的安全性，在提升產品品質及安全後，相對較有價格優勢，拓展到各大通路。王文星伸出觸角，出國去參展並拜訪日商客戶，高品質的胡蘿蔔，一咬清脆香甜，終於獲得知名日商青睞，成功拓展銷日市場。對日本生鮮胡蘿蔔的出口量逐年提升，3年來成長100倍。

為了增加外銷A級品以外的產品出路，王文星更轉換原本只是農產品供貨者的角色，反過來與知名的食品加工大廠合作，創立自有加工品牌，開拓自己的行銷管道，由工廠提供技術及代工。VDS的產品包裝跳脫傳統農產品的印象，經由農業輔導計畫協助，打造出100%胡蘿蔔全果蔬果汁、洋蔥精力湯等具有時尚感的健康飲品，成功吸引消費者的目光，也成為商品銷售的重要關鍵。

朱芳逸

讓柳丁綻放點點橙光

生產者單位：嘉義縣民雄鄉果樹產銷班第21班
品項：柳丁、柑橘類
產季：12月至翌年2月
產量：年產量2萬公斤
面積規模：0.7公頃
生產基地：嘉義縣民雄鄉松山村1鄰後山仔4號
服務電話：0933-588663
電子信箱：lkjhgf690@yahoo.com.tw

如何與市場上的柳丁柑橘做出市場區隔，嘉義縣民雄鄉果樹產銷班第21班班長－朱芳逸到底功夫在哪呢？

朱芳逸從小嫁到深山裡種麻竹筍，一輩子都在務農，種柑橘30年有餘，韌性堅強的朱芳逸秉著「做內行的事、做什麼都用心」的原則，每當遇到問題，總咬著牙繼續前進。笑稱沒讀書的她，國小畢業為了貼補家用便到青果運銷公司當「人工選果機」的選別小姐，長期訓練眼、手辨別水果好壞，知道如何挑水果，也瞭解到不同的水果等級應該要提供給哪些通路商。

從生產到銷售，抓住消費者心理

練就一身選果本領，朱芳逸應用在自己生產的柳丁柑橘上做「分級包裝」，相較於很多農民出貨心態是「反正裝滿一箱就好了」，到通路商手上良莠不齊，通路商給她的反應是：「妳的沒賣出去，別人的別想賣出去！」因為自我要求高，出貨前必先仔細選別，裝箱時要求到每一層的水果水平、垂直都整整齊齊，因此深受通路商喜愛。朱芳逸更曾是開著小貨車四處闖蕩的流動攤販，體悟到消費者「只記得口感不記得價錢」，好吃會回頭買，不好吃也忘記。多年的經驗累積讓朱芳逸決定走向生產健康、安全的精緻農業。

1978年買下有40多年生的柳丁老欉果園，都是用桔樹砧木嫁接，加上山坡地地形、排水佳、果實口感濃郁香甜。目前七分地種約400棵柳丁柑橘，不使用除草劑，放眼望去雜草混著柑橘樹，只能看出有深淺不同的綠，實在不知道柑橘在哪裡，先生身體微恙，讓朱芳逸對安全食品的要求甚高：「友善土地才能種出健康的水果，辛苦一點沒關係。」

推動產銷履歷、積極學習，為柳丁柑橘創新機

為加強專業生產技術，在臺中區農業改良場農民學院課堂上得知，產銷履歷驗證「讓農產品安全化、消費者吃得較安心、健康」，因此，朱芳逸從自身做起，並鼓勵班員們加入，克服了陌生的電腦、各種專業講習、栽培管理的挑戰，在2013年通過產銷履歷驗證。有了消費者回饋：「柳丁就是要有產銷履歷標籤的才可以安心買！」讓朱芳逸信心大增，也滿心感謝因為配合政府政策，有了檢驗單位把關、農政單位輔導，安全用藥、合理化施肥、草生栽培，以及農會供銷部協助行銷推廣，這一點一滴的機會對自產自銷的農民來說是一大福音。朱芳逸現在自產的柳丁柑橘已漸漸達到供需平衡，靠的就是不斷的學習與品質的自我要求。

鄭榮華

捨得投資　樂當頂尖專業農

生產者單位：臺南市玉井區果樹產銷班
第50班
品項：芒果、蜜棗、芭樂
產季：芭樂－全年、蜜棗－12月至翌年1月、
芒果－5至9月
產量：芒果－120噸、蜜棗－7,200公斤
面積規模：4公頃
生產基地：臺南市玉井區
服務電話：0932-986784

要當個頂尖專業農夫，要懂得也捨得對自己投資！身為臺南市玉井區果樹產銷班第50班班長，鄭榮華不但自己一步一腳印種有產銷履歷驗證的芒果，還熱心的幫助其他農友。他現在的15個班員，更是必須通過產銷履歷驗證才能加入。

投資產銷履歷很值得

鄭榮華原本從事電子遊藝業，父親希望他返鄉接掌芒果園，他也看好當時芒果外銷的前景，覺得回家種田也不錯。等他真正接棒後，才發現沒有想像中的容易，但既然投入了，就要夠專業，因此他組了產銷班第50班，並擔任班長，改變父母慣行農法的種植方式，到各農改場求教，帶著班員努力提升芒果的品質。他自己更是從2005年起，就取得許多認驗證：吉園圃、歐盟GLOBALG.A.P.驗證、HACCP，一直到2008年通過產銷履歷驗證。

為了當名符其實的專業農民，鄭榮華要學的東西太多了，物理、化學、昆蟲學、農業經濟等，才能解決肥料、農藥、病蟲害及產銷問題。對農民來說，產銷履歷制度的投資成本是非常高昂的，除了添購符合安全生產的農資材外，學習製作田間紀錄和標準資訊作業更是要花很多時間，老一輩說他「吃飽太閒」。他在推動班員加入時，都是讓識字農友去幫助不識字農友做好記錄，全班一起提升安全品質。所幸，當規範建立起來，生產上軌道，安全農產品形成了市場區隔，產值提升了，他相信長期來看，參與產銷履歷制度是值得的。

農事萬事通，還是防疫先鋒

鄭榮華不但用心學習，還認真找出病蟲害防治方法，並曾獲選2011年的防疫先鋒。他說，芒果是玉井重要農產，在2006年時，一種鈍口小黃薊馬的病蟲害危害，良果率只剩1至2成。在農委會農業試驗所的輔導下，他很積極配合防疫檢疫，並降低農藥使用量，提高產益比等，整整花了4年時間才找到防治技術。

除了芒果，鄭榮華也種芭樂和蜜棗，其中芒果賣得最好，有6成都是外銷日本；芭樂也開始外銷到加拿大。蜜棗因為皮薄細嫩容易受損，目前還是以超市和網購為主。他的芒果品質好風味濃，果粒大顆，還跟知名的優格店家合作，並生產夏季限量的芒果果醬，在網路票選中，被認為是搭配優格的絕配。鄭榮華用專業和堅持，為自家產品找到寬廣的出路，也走出一條與眾不同的從農之路。

陳家千

科技*村上春樹　關山米創新局

生產者單位：南島秧滿田
品項：高雄139號米
產季：5月至11月
產量：6,000公斤稻穀
面積規模：1.3公頃
生產基地：臺東縣關山鎮
服務電話：089-812587
網址：http://www.krice.com.tw/

離開家才發現故鄉土地的黏人，才知道父親種的米有多好吃。原本學程式設計的陳家千，在臺南服國防役時，越發想念起臺東關山老家，一家人圍桌吃飯的情景。因此在除役後決定帶著妻小返鄉，也給孩子一個接近土地的生長環境。

滑鼠變鋤頭，程式設計師當農夫

臺東並沒有太多科技業，陳家千決心認真當小農，聽父親轉述很多農友在網路上就能賣米賣得嚇嚇叫，既然電腦是自己的本行，為什麼不能把所學和家裡的傳統產業結合，為自家好米找到更寬廣的出路呢？因此，陳家千一方面開始跟著父親種稻，學習實際農務經驗，一方面也參加青年農民的農業體驗漂鳥營，還有農業改良場、農會的一連串課程，瞭解作物栽培管理的理論。陳家千選擇適地適種的高雄139號米，這是父親一輩子最熟悉的稻米，也能給他最好的經驗傳承。注入自己擅長的資訊科技，用心包裝認真種出來的米，結合起來成為最具小農特色的包裝米。

在課程學習中，他瞭解到唯有種出安全高品質的好米，才能獲得消費者青睞，增加產品的銷售能力。因此，2011年加入產銷履歷驗證，遵循稻米的良好作業規範，並通過農藥檢驗合格的優質米，逐漸獲得消費者的認同。

加入產銷履歷驗證其實對陳家千一點也不困難。他說，父執輩種植靠經驗，資料都是紙上紀錄，不容易看出田間實際變化。因此早在驗證前，他就有一套自己的程式設計，只是一開始用藥紀錄不完整，資料重建也比較麻煩。而產銷履歷驗證操作方便，不論施肥、用藥、劑量、氣候等，全都電腦數據化，只要對照做調整，對種植很有幫助。而且，有了驗證，農民市集的接受度也更高。

建立品牌，好米更有好出路

陳家千在2009年時創立了自有品牌—南島秧滿田。品牌名稱的由來，也有著家鄉的特色，他說當時正在看村上春樹的「國境之南・太陽之西」，而關山就是臺灣島的國境之南；這個被稻米包圍的小鎮，如果在夜晚時，站在月眉橋上，會看到水田如鏡面倒映出處處秧苗的美景，令人記憶深刻。因此，「南島秧滿田」就這麼誕生了。

如同他對米的包裝也非常講究，採用不鮮豔但討喜的紅色，上面是最能表達客家風情的桐花圖樣，樸實、純手感的包裝，很容易打動人心。

這位33歲的客家子弟，其實只是想把自家好米推薦給生活在同一片土地上，用心吃飯的朋友，他不但成功做到了，現在更回饋所學所得，到農改場教導其他農友包裝行銷的觀念。在農業注入科技及創意活水，陳家千已經找到了自己的方向。

李木番

用分享的心　守護三代茶園

生產者單位：青山茶園
品項：烏龍、金萱、翠玉(少量)
產季：春茶－5月至6月、秋茶－9月初至9月中、
　　冬茶－11月中至11月底
產量：約600公斤
面積規模：1.45公頃
生產基地：宜蘭縣冬山鄉
服務電話：03-9583549

「種茶不要小氣，要分別人吃」65歲的李木番種茶一輩子，是阿公那一代留下來的3公頃茶園，但他捨棄傳統製茶法，獨排眾議改種產銷履歷有機茶，不僅傳承阿公的好味道，也增加產量與收益。

傳承三代的好茶園

李木番從小看阿公製茶，那年代耕種、摘採、碾製、烘焙等，樣樣純手工，經驗法則一切土法煉鋼，當時種茶是真的「純有機」，因為完全沒有任何肥料、農藥可用，只能任由病蟲害侵襲茶園，收成極差，一分地僅能收成幾十斤茶，且品質不一，只求全家人溫飽。

到了父親這一代，正是臺灣茶外銷最風光年代，不少中盤、大盤商專向茶農收購外銷，李木番回憶，30多年前，茶的銷路非常好，由於茶農賣茶的價錢不高，且還要讓盤商從中剝削，讓年輕的他興起承擔家族茶園，「自己賣茶」的念頭。

李木番說，早年產量與品質都不穩定，味道也不一定怎麼賣？要賣給誰？後來，茶業改良場文山分場重新檢視他的製茶過程，協助他把生產製程標準化，並引進許多自動化設備，讓茶的味道和產量越來越穩定，他也進一步朝向有機和產銷履歷雙驗證邁進，增進茶葉的品質，現在李木番的茶，年年參加比賽，年年得獎，在宜蘭他的茶就是品質保證。

樂與小茶工分享，茶葉更加甜蜜蜜

茶園種的是烏龍茶和金萱，經過有機栽培後，整個茶園充滿生機，處處都可見到小綠葉蟬的身影。李木番說，種茶人不要小氣，要分享給這些「小茶工」一起吃，他從不噴灑農藥，小蟲吃飽了以後所回饋的茶葉充滿濃郁蜂蜜香味，農民受益更多。

不噴藥能夠收成嗎？李木番笑著說，茶園內還有一種飛蛾，非常喜歡吃「甜的」，因此他在茶園內餵黑糖水，「吃得比人還好」，小蛾吃的太撐，就不會危害茶葉，其餘的茶蟲，就靠發酵的天然辣椒水去除。

他的茶有產銷履歷驗證，一年至少檢驗四、五次，從田間、土壤、水質全數都要檢驗，過去噴農藥防茶蟲，一甲地要花好幾萬農藥錢，茶葉葉片長得很漂亮，但喝起來不香；現在用天然防治法和小蟲們分享共存，茶葉收成量雖少些，但品質極佳，走高價路線，反而消費者趨之若鶩，收益和阿公相比好了數十倍，他要繼續和自然共存，守護阿公留下來的珍貴茶園。

李燕鈴

用心種植的茶　聽聖經長大

生產者單位：以琳茶園
品項：高山烏龍茶
產季：春茶－5月初、夏茶－7月初、
　　秋茶－9月初、冬茶－11月初
產量：960公斤
面積規模：0.97公頃
生產基地：南投縣埔里鎮
服務電話：049-2998857

是什麼茶這麼特別，聽聖經長大的？52歲的李燕鈴是臺南人，卻因為愛茶、品茶，7年前，從原本只賣茶的茶商，一頭跳進茶葉栽培的行列，2012年7月通過產銷履歷驗證，2013年又獲得有機轉型期標章，她供應優質好茶給客人，面對顧客的信賴與期待，更要腳踏實地耕種栽培，才對得起多年來如朋友般支持她的顧客們。

用心，是種茶最重要的事

李燕鈴說，20多年前，她是收購茶葉轉賣的茶商，大多賣大哥種植的茶，當年，大哥的茶園是南投縣仁愛鄉第一個通過有機認證的茶園，但由於大哥事業越做越大，不再栽培有機茶，讓她起心動念想要自己買地種茶。李燕鈴說，現在坐擁的1.5公頃茶園，原本是朋友要買的，卻因為地點景色宜人讓她捨不得放下，沒想到經過7年整地、栽培耕耘，她發現，其環境、水質、土壤都特別適合種茶，幾乎是天賜的茶葉寶地。

李燕鈴想種茶的心，一開始不被家人諒解，認為她放著舒服的日子不過，卻偏偏要上山種茶，一開始，茶葉的栽培、烘培技術樣樣不懂，只能一路不斷的摸索從做中學；特別是要做產銷履歷的高品質茶葉，完全不能使用除草劑，由於先生和孩子們都有自己的工作，李燕鈴只好自己一人開著車上山鋤草，一次上山時間長達3個月，也沒有地方休息，只能窩在自己的小休旅車裡，天天與茶樹為伍，靠人工慢慢把野草拔除，常常山坡上的野草還沒拔完，山坡下的又長出來了，回想來時路實在很心酸。

但愛茶成痴的李燕鈴說，既然決定這樣做，就沒有後悔退縮的餘地，她一個弱女子在海拔1,900公尺的高山上，獨自和茶樹為伍，陪伴著她的，就是一臺小小收音機。由於她是基督徒，平時農忙沒時間參與牧師講道，只能除草時，用收音機播放聖經，一方面體會聖經中的道理，另一方面也讓她內心平靜、更有勇氣面對種茶所面臨的挑戰，從清晨到夜幕低垂滿天星斗，直到今年，丈夫退休了，山上人工拔草收成的身影多了一個伴，不再獨自面對茶樹和滿天星斗，這些逐漸茁壯長成的茶樹被先生當作「聽聖經長大的茶」。

產銷履歷規範，讓消費者更安心

從門外漢變成茶專家，越來越多顧客慕名而來，李燕鈴也不斷從中學習、成長，烘焙成獨樹一格的高山烏龍茶。她說，她的茶葉四季收成，春、夏、秋、冬都生產不同的茶葉、四季分明，春天的茶叫「雪柔」，夏天叫「蟲吃茶」，秋天叫「楓香」，而冬天的茶叫做「初雪」，並全數載明產期與名稱，消費者只要透過手機掃描，就可完全掌握茶葉的栽培過程。

今年是李燕鈴上山種茶的第7年，她的茶園不用藥，還有產銷履歷，朝有機栽培邁進，一年才能收成1,000臺斤，產量只有一般茶園的四分之一；但她說，她的茶是聽了聖經、受了滿滿祝福的茶葉，一定要按部就班耕作栽培，才能回饋多年來不斷支持著她的老顧客。

柯德義

生產安全是天職　成就獨門養殖哲學

生產者單位：福爾摩沙養殖場
品項：七星鱸魚
產季：全年
產量：年銷量約18萬公斤
面積規模：19.4公頃
生產基地：嘉義縣東石鄉永屯村38-3號
服務電話：0937-306520、05-3731763
網址：http://www.formosana.com.tw/

黝黑的皮膚、爽朗的笑聲，露齒大笑八顆牙是福爾摩沙養殖場負責人－柯德義的金字招牌。已有30年養殖經驗的柯德義，他意識到身為養殖業者是環境第一線的守護者，生產安全食物是自己的天職，要身體力行先愛護土地、保護糧食，讓產業朝永續經營。因而在10多年前開始大改造養殖環境，配合政府推動優良養殖場，秉持著「每個人都能吃到健康的魚」作為生態養殖的初衷，創造不少獨一無二的柯德義養殖哲學。

七分養殖，三分養地

福爾摩沙養殖場面積約20甲，一般養殖業者一甲地約九分養殖、一分道路，柯德義卻「七分養殖，三分養地」，地不只是寬4米的道路，另外還有3米種滿南美蟛蜞菊的護岸，每一池魚塭四周都被條條大路包圍，柯德義有其獨門見解「路做寬不用擔心老鼠鑽魚池在地底開洞，更不用擔心颱風來大風、大雨造成魚池潰堤。」多年來柯德義的魚塭設計確實經歷了無數個颱風測試，颱風來襲時還是可以安心在家睡覺，十分有保障。

五米池加上粗放養殖

對柯德義來說「路寬第一」，一般養殖池子約1.5米深，但福爾摩沙養殖場為了挖土填路，各池深約5米，水深約3至4米，留1米多的空間作為水位調節，鱸魚棲息在中下層，魚池底層氧氣不足需配合水車及鼓風機上下循環帶動水流，讓深層亦可有充足的氧氣。

傳統一分地約養一萬尾鱸魚，柯德義的魚塭單池只放養約兩千尾，配合一些草魚、烏鰡、鰻魚、大頭鰱等工作魚，控制魚池內藻類及雜魚生長，岸邊也種水空心菜，不但讓每條魚都有足夠的活動空間，魚池裡動、植物間自然生態淨化，可以整年不用換水。雖然粗放鱸魚的經濟效益較差，但整體而言省水、省工的方式不會造成環境破壞。柯德義表示，農業總會受到未知的生長因素影響，意味剛開始養殖頭一、兩年會特別好，而後生態會陸續面臨生產瓶頸。因此柯德義的魚池每兩年會輪養一次不同魚種，換新環境魚也會長得比較好。

凌晨三點七分飽，用心維持良好飼養環境

養殖業最怕魚吃太飽拉肚子，配合產銷履歷記錄水質變化，可以完全掌握魚的健康狀況，柯德義十分自信的說：「現在凌晨三點餵飼料，只給魚吃七分飽，飼料還沒到水面魚就必須吃到！」除了練就魚一身掠食的好功夫外，更重要的原因是讓飼料進到魚的胃而不是沉到池裡，避免造成飼養環境的負擔。

產銷履歷生態養殖，就以「希望每個人都能吃到健康的魚」為初衷，柯德義做到了！

吳素雯

養魚蝦是良心事業　好品質傳千里

生產者單位：鮮饌國際有限公司
品項：白蝦
產季：6月至翌年2月
產量：3,600~4,200公斤
面積規模：29公頃
生產基地：臺南市學甲區
服務電話：06-7839515
網址：http://taiwanfisher.com/index.html

從小跟著父親養蝦養魚，對吳素雯來說，養殖出好的魚蝦從來就不是問題。從原本的鮮饌商行到現在的鮮饌國際有限公司，品質是不變的，藉著行銷讓更多消費者認識他們，靠的就是產銷履歷給大家掛保證。

良心事業，一家三口傳承理念

吳家其實都是養殖高手，爸爸吳清誥是第一代，吳素雯和弟弟吳峻峰則是最好的幫手。除了養蝦，也養虱目魚，全部都通過產銷履歷驗證。她說，爸爸一直以來的理念就是：水產養殖是良心事業，所以他們家的魚蝦從來不用藥。

吳素雯接手一部分的養殖工作後，認為消費者會越來越重視農產品安全，因此，2009年獲得產銷履歷驗證，不但自己做好安全的把關，也希望經由政府認證，讓消費者能看到他們的優點。吳素雯說，整個驗證過程對他們來說很簡單，因為他們本來就是這麼做，根本沒有陣痛期。

耐心克服通路難關，用品質換來好口碑

但是，在銷售上，吳素雯一開始面臨了很大的難關。當時她幾乎打遍所有農會、超市的電話，幾乎100通電話裡只有一通換來談一談的機會，產品卻還不一定能上架。但她相信，好產品只要好好推廣，一定能讓消費者接受，所以一定要堅持下去。

終於，在北上拜訪的行程裡，統一聖德科斯有機連鎖店給了她突破的機會。但是第一次的嘗試，退貨率非常高，因為沒有注意到包裝的美感。在業者的幫忙下，慢慢改進，也養成了忠實客戶，而且很多都是口耳相傳而來。

吳素雯的努力堅持，果然換來了好口碑。目前主打臺灣市場，現在的目標是繼續提升品質，鮮饌已通過ISO22000及HACCP雙國際認證，未來考慮要自創品牌，讓更多消費者認識、吃到他們提供的優質白蝦。

李俊叡

白蝦海水專養　青年養蝦達人

生產者單位：新東洋養殖場
品項：白蝦
產季：7月至翌年2月
產量：9萬公斤
面積規模：1.94公頃
生產基地：臺東縣長濱鄉
服務電話：089-801256
網址：https://www.facebook.com/styfarm

從養九孔到養白蝦，李俊叡和哥哥合力把父親的新東洋養殖場成功轉型，並通過水產品產銷履歷驗證，他們的努力也贏得口碑，養蝦池從2012年的4池擴大到7池，蝦子還是供不應求。

臺東成功鎮、長濱鄉沿海，過去是飼養九孔重鎮，創立於1984年的新東洋養殖場也是其中之一。李俊叡說，2003年一次颱風停電，造成九孔死亡爆發病毒，九孔苗無法著床，重挫了當地的九孔產業。很多養殖戶開始轉換跑道養殖白蝦，當時有人送了一袋蝦苗給他們試養，成果不錯，於是下定決心打掉九孔池改養白蝦。為了找出合適的養殖方式，父親向專業朋友請教，他們兄弟則是勤上網、看書，慢慢摸索出最好的生產流程。

好產品找認證，擺脫盤商壓價格

為了提高自家產品價值，不受盤商束縛，從軍中退伍後就回家幫忙的李俊叡和哥哥，決心想走一條不同的路，加入產銷履歷制度，致力於提升養殖品質及銷售。

李俊叡說，為了維持蝦苗的品質，他們選用SPF無特定病原的種蝦，是經過國外種原庫篩選過有身份證明的進口蝦苗，價格比一般的貴了3、4倍。養殖場則採取純海水的水泥硬池專養，海水養殖可以改善養殖漁業超抽地下水所造成地層下陷的危機，他們池子的海水鹹度維持不低於3.2度，水泥硬池則是讓雜食性的蝦子只吃飼料和藻類，不會吃到土砂。

新東洋堅決只養蝦，不和魚類混養，來保持蝦子進食的純淨度。此外也堅持絕不用藥，只會隨氣候添加綜合維他命或乳酸菌，保持蝦子腸道健康。因此，健康的白蝦不會有土味，甜度和紮實的口感絕對勝於傳統的養殖方式。

分段放養蝦苗，產量銷量都上升

為了調節蝦子產季來符合市場的需要，李俊叡也有一套放養蝦苗的分段時間表。夏天蝦苗長得快，大概只需4個月就長大，所以選在3、4月放養，中秋節前後就可以上市；冬天蝦苗成長需要半年，所以是8月陸續放養，正好趕上過年大節日。不密集養殖，保持一池養一年，之後就會把海水放乾，清洗池子、晒太陽、保養水車等。

這樣的純淨環境，讓白蝦養殖場常見感染腸炎，造成白蝦產量大減的問題都不會發生。李俊叡表示，勤換海水是最天然的防治方法。他的白蝦也不因為產量少而漲價，銷售情形極佳，他們的網路宅配更由2012年的2成，在2013年提高到3成，明年他們還計劃要擴建符合HACCP的加工廠，讓堅持美味及健康的白蝦賞味圈擴得更大。

蘇國泰

運用電子業嚴謹製程 創造石斑新勢力

生產者單位：盛洋冷凍食品股份有限公司
品項：石斑魚
產季：全年
產量：石斑魚－10噸、龍膽石斑－2噸、
　　石斑魚加工－100噸
面積規模：養殖場3.5公頃、加工廠500坪
生產基地：高雄市永安區
服務電話：07-6916168
網址：http://www.sunyoung.tw/

家族中有16個堂兄弟從事相關養殖業，說起養殖石斑魚經驗，真是不得不說「誰人甲伊比」！1972年高雄永安開始養殖石斑魚，蘇國泰的爺爺就是第一批投入的業者，養殖經驗超過40年，對石斑魚完全瞭若指掌。現在他不僅傳承家族的石斑養殖事業，更做冷凍銷售，把曾經受過日德等國外電子業薰陶的嚴謹態度運用在冷凍水產管理上，確保產品品質。

產銷一條龍，加倍安心

石斑的養殖規模，讓永安在2003年時就有魚醫生服務，但送病魚到動物疾病防治所檢驗開車就要1小時。當時擔任公職的蘇國泰向縣長楊秋興建議，應有專業人士進駐，教導漁民用藥常識。2005年爆發孔雀綠事件時，永安的石斑魚都是零檢出，可是仍然受到嚴重波及，銷售掛零。因此隔年他負責推動產銷履歷驗證時，就和擔任產銷班第8班班長的哥哥一起輔導12名班員，一口氣全部通過。最後，蘇國泰決定自創盛洋冷凍食品公司，專營石斑魚、龍膽石斑的養殖及急速冷凍銷售等一條龍作業，尤其是加工部分達到100噸的需求量，這12個人就成了他最堅實的後盾。

石斑魚是臺灣人的驕傲，國人喜愛活跳跳的魚蝦，因此，石斑魚多是活魚運送到餐廳、飯店。但是，唯有冷凍加工後的產銷履歷產品才能確保生鮮品質，因此蘇國泰極力開拓冷凍和外銷市場，除了分散銷售管道，目的也是希望這麼好的漁產品，方便處理食用，讓消費者在家也能吃得到。現今全聯福利中心和統一聖德科斯有機連鎖店都能看到他的漁產品，這兩三年來，國內市場的接受度很高，飯店也開始採用這高價的石斑魚。

養魚用好水，急速凍住鮮味

要讓石斑魚好吃的關鍵，蘇國泰說，蛋白質、纖維質、水分子作用是關鍵，盛洋用LNG液態天然氣冷卻水養魚，那是汽化了固態天然氣後排掉的純淨海水。這樣的活魚現撈後馬上處理，急速冷凍，保持鮮度，烹調後的好滋味媲美現宰活魚。他有信心這樣的品質，絕對可以征服老饕的味蕾。

盛洋在2010年就取得CAS認證，2011年通過產銷履歷驗證，2012年又通過ISO2200及HACCP驗證，這麼努力就是希望提升自己的專業能力。2012年也將冷凍魚外銷至日本及上海，希望未來市場可以拓展得更寬廣。

陳登木

讓家鄉石斑健康美味的推手

生產者單位：屏東縣林邊鄉水產養殖班第1班
品項：石斑魚
產季：全年
產量：12萬公斤
面積規模：2.5公頃
生產基地：屏東縣林邊鄉
服務電話：08-8662877

屏科大水產養殖科系正科班畢業的陳登木，退伍後投入了家鄉水產養殖的行列。他說，父親在1977年買下魚塭，最多時曾有3個養殖場。多年來，一直是屏東的優良水產養殖場，但在經過2005年的石斑魚風暴後，並沒有讓他退卻，反而更加深提升食品安全的自我要求，強化要做產銷履歷的決心。

以孔雀綠事件為殷鑑，對消費者負責

當年，外銷到香港的石斑魚被驗出含有孔雀綠，嚴重打擊石斑養殖業者，大家都不敢吃石斑，石斑價格慘綠。因此，為了不讓孔雀綠事件再重演，就要從養殖場到餐桌的過程完全透明，經得起檢驗。從魚池整地時的水質、土壤到魚苗放養、餌料，一切記錄，而且全部檢驗合格。他說，屏東水質非常適合石斑，養出來的魚肉質紮實，帶點自然鹹味卻沒有土味，絕不能糟蹋浪費了這裡的好環境。

養殖業最頭痛的是耗電換水，陳登木研究了一套氧化還原系統，可以減少換水，在魚池四周安裝伸縮汙水管，可以隨水位高低調整，把上層髒水排出，定時添加新海水，這樣水電資材的耗損就非常小了。

團結力量大，用心養好魚

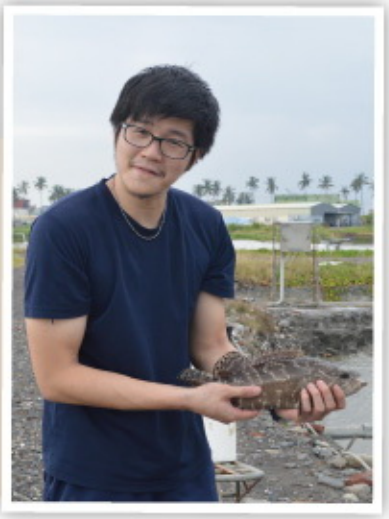
陳登木目前是林邊鄉水產養殖產銷班第1班的班員，全班7人都通過產銷履歷，2012年還獲選績優漁業產銷班，完美詮釋了團結力量大的真諦。他以產銷班共同品牌來行銷，也與「銀放索漁產達人」品牌合作，以內銷為主，先從屏東海產店打響名號，漁會也會幫忙拓展通路，這些銷售量占了8成的產量。為了積極拓展外銷，其實他最希望的是，能有運送全是屏東產銷班漁貨的外銷專船，突顯屏東的特色。

養石斑是陳登木的理想和興趣，更是一份良心事業，而除了石斑，他的白蝦、龍膽、午仔魚、紅杉魚也都在產銷履歷認證中，他的健康安全魚家族，規模正在逐步擴大。

陳建宇

青年石斑達人　建立科技養殖新標竿

生產者單位：力佳綠能生技有限公司
品項：石斑魚、黃臘鰺
產季：全年
產量：石斑魚1年400噸、黃臘鰺1年10噸
面積規模：廠區18公頃、魚池30個
生產基地：屏東縣林邊鄉
服務電話：08-8755208
網址：http://taiwanfresh.com/



談起石斑魚養殖，30歲的陳建宇相當自豪。在他出生前，他的家族就經營海洋相關行業，從漁網、養殖到海洋漁業等都有涉入。陳建宇創立了力佳綠能生技有限公司，利用太陽能省電節能方式進行水產養殖，是很少見的從種魚、產卵、育苗一直到成魚，一條龍生產的水產養殖者，2012年就榮獲行政院農委會優質石斑魚苗生產場。他的成魚都有產銷履歷及屏東優質水產品產地標章的雙驗證。

節能水車，耗電少很環保

石斑魚一直是很受國人歡迎的魚產，尤其是喜慶宴會上不可少的魚料理。陳建宇說，石斑肉質細嫩沒有異味，不但一般消費者喜歡，也是廚師最能表現調味料理功力的魚，他的石斑年產約400公噸。

傳統的養殖池維生設備，向來耗電，要打氣、抽水、換水，用電量驚人。而陳建宇的魚塭以綠色能源結合養殖設施，靠的是節能水車，利用太陽能來取代傳統電力，用電量只要傳統的四分之一。他們還有個1公頃的小水庫，海水可以先經過生物轉換，利用這個水庫，大概每3天更換養殖池20%的水，保持活水的狀態。

研究益生菌，保持魚兒健康

除了以綠能省電外，公司更投入益生菌的研究與應用。陳建宇說，魚池因為餌料及魚排泄物，免不了產生細菌，經過多方測試後找出最適合養殖池的益生菌，適量投入池中產生好菌，減低魚生病的風險。

陳建宇的石斑魚有85%外銷，為了開拓更大的銷售管道，他還創立「鱻活一號」品牌，與HACCP合格加工廠配合，活魚一捕撈上岸，經過去鱗去鰓去內臟處理後，以-70°C急速冷凍及真空包裝，完全鎖住魚品的新鮮營養，並符合安全衛生標準。綠能、生技加上嚴格品管，陳建宇用專業來養魚，樹立養殖業的新典範。

吳文元

十年堅持與蛻變　成就健康的優酪豬

生產者單位：雍元畜牧場
品項：毛豬
產季：全年
產量：年銷量約1萬隻豬
面積規模：2公頃
生產基地：彰化縣芳苑鄉草漢路草二段622巷106號
服務電話：0919-015-968、04-23362287
網址：http://www.unio.com.tw/index.html

雍元畜牧場裡，陽光斜照進豬舍，豬吃飽喝足懶洋洋的在做日光浴，寬敞空間、乾淨豬舍，一旁風車不停的旋轉，光線直接打在屋頂的太陽能板上，這裡是吳文元與豬寶貝們的綠能牧場，當主人走進豬舍，一隻隻乾淨粉嫩的豬成群圍過來撒嬌，這就是顛覆傳統的幸福豬舍。

曬日光浴，喝優酪乳長大的健康豬

上一代吳爸爸養豬至今近五十年，曾因養豬環境不佳影響到身體健康，一度停業多年，豬的形象總是跟髒亂劃上等號，顧人怨的豬舍讓吳文元不斷思索如何提昇豬的品質與形象。「切入的角度跟別人不一樣！」這是吳文元的思考模式，要做出與一般養豬戶的差異性，除了不使用化學抗生素外，堅持以自然的方式飼養，提供消費者安心、健康豬肉。

十多年前從豬的飲食著手，引進歐盟養豬技術「給豬喝優酪乳」，吳文元是臺灣第一人，順應豬喜歡湯湯水水的食性，以活益菌配方製成全素食液態飼料為豬作體內環保，腸道自然健康也不容易生病，豬也就不會臭了！不僅透過液態飼料，幫豬整腸健胃，更提供豬隻良好的生活環境，不密集飼養，讓每隻豬都有足夠的活動空間；豬舍特別規劃日曬區，利用紫外線為豬舍殺菌，日照充足讓豬隻骨骼強壯、免疫力較好外，豬每天做日光浴，更可曬出健康粉嫩的膚色呢！

高品質闖出好品牌，豬農自產自銷的優酪豬

吳文元決定接手家業時，自知要拼價格，小型養豬戶沒有勝算，轉而從消費者需求出發，找大品牌豬肉廠商做不到的著眼，提高豬肉品質是市場趨勢，一路走來邊做邊修正，一般豬頂多養半年就趕著上市，吳文元的豬硬是養了八個月，讓豬自然熟成，口感Q彈、沒有腥味，就是要讓消費者買到好品質的豬肉。

高品質豬隻生產加上專業的豬肉分切，配合冷凍包裝及配送服務，讓優酪豬具強勢市場競爭力，一上市就在各大量販店與大品牌競爭，也成為豬農自產自銷的豬肉品牌，從牧場到餐桌透過產銷履歷層層把關，2008年取得農委會優良牧場認證及產銷履歷驗證，2009年更榮獲行政院農委會十大神農獎。產銷履歷的優酪豬讓消費者食用更安心，「喝優酪乳長大的豬」代表著來自於牧場主人的細心守護。

張智翔

新思維、新想法　創造養豬新契機

生產者單位：品冠現代畜產股份有限公司
品項：毛豬
產季：全年
產量：年銷量約7,000隻豬
面積規模：5公頃
生產基地：彰化縣溪州鄉榮光村政民路195號
服務電話：0932-514740、04-24626828
網址：http://www.pin-guan168.com.tw/

「5公頃的豬舍，特別留1公頃作為綠帶隔離」，張裕宗、張智翔兄弟為避免養豬環境影響鄰近的社區，配合行政院農委會及彰化縣政府的「農村社區源頭減廢及資源利用計畫」，將噴霧淨化空氣設備從豬舍延伸到社區中，除臭、降溫且殺菌，平時經常敦親睦鄰，推廣自產優良豬外，不忘提昇養豬形象，改變傳統對豬農的刻板印象。

以研發、生產、行銷新思維，創造養豬新契機

「養豬人家可以把餵豬的飼料槽放多一點飼料而出遠門旅遊，但食品工廠下腳料、農副產品及餐廳廚餘一天沒人回收就會成為都會區災難！」張智翔十多年前發現都會區「人不吃、吃剩的（豆腐渣、麵包皮、果菜渣等）」是社會一大隱憂，回想老一輩的怎麼解決，「餵豬啊！」因而在1998年踏入養豬的行列。

張裕宗與張智翔兄弟倆創立「品冠現代畜產股份有限公司」，配合產銷履歷，實踐從「農場」到「餐桌」的理念，學土木的哥哥張裕宗負責牧場生產管理，而一路就讀畜牧到碩士畢業的張智翔，主力末端行銷推廣。為了避免本位主義造成生產管理盲點，學工的來管理農業會找到好方法。因此，他們的豬場從設備研發、生產技術創新及產品行銷等不斷大改革，包括申請廚餘飼料化專利、生產資料資訊系統化、裝置太陽能節能加熱消毒系統、農副產品乾燥成品、研製優良產品及創新行銷模式等，兄弟倆攜手打破圭臬，創造無限可能性。

細節管理－產銷一貫，提供安心的多樣化豬產品

養豬關鍵在於「批次生產管理」，從消費者角度回推如何生產管理以控制每批的出貨品質，21天為一週期，讓每批豬統進統出，淨空後整間場舍消毒，避免豬隻間水平及垂直感染，除了環境嚴格要求外，豬隻生長過程中依成熟度不同提供15個等級的配方飼料。張裕宗說：「就像養小孩一樣，每階段需要的營養完全不同」，依據生長所需來擬定豬隻飼養標準作業流程，從豬一出生便決定何時要上市，一層層細節管理讓豬肉品質節節高升，2011年榮獲十大神農獎，更獲得產銷履歷驗證。兩兄弟考量消費者需求，推出兩品牌，一為新鮮肉品「陽光豬」，低溫宅配到府，主要提供給各大連鎖餐廳；二為全系列的肉乾製品「養豬人家」，可作為零嘴、下午茶及伴手禮，透過臺中實體店鋪搭配網路行銷，提供消費者安全有保障的豬肉。

除了用心養豬外，更積極配合行政院農委會政策推動落實各項檢驗及認證，張氏兄弟表示：「現在產銷履歷如同20年前的農產品博士班，我們要把眼光放得很遠，也許10~20年後產銷履歷會變成今日的大學文憑一樣普及，但現在必須先投資豬成為產銷履歷的優良豬。」有良心、用心、愛心的三心豬農為在地農業、環保養豬走出一條養豬大道。

鄧鴻超

養毛豬　堅持理想當負責任的生產者

生產者單位：弘昌畜牧場
品項：毛豬
產季：全年
產量：8,000多隻豬
面積規模：4.5公頃
生產基地：屏東縣新埤鄉
服務電話：08-7972071

獲選產銷履歷達人的毛豬養殖業者鄧鴻超笑稱，堅持自己理想作法的傻子，就叫達人。依這個標準來看，鄧鴻超的確是個不折不扣的傻子，也是名符其實的達人。因此他的畜牧場才能從2001年至2009年一直都有優良豬場認證，2010年又加入產銷履歷驗證，讓自己永遠維持在品管最嚴格的那一端。

吃得講究住得舒服，豬隻很健康

從稅務機關退休後，才開始轉進農牧工作，不過，家中三代都養豬的鄧鴻超並不生疏。他經營了成發及弘昌兩個畜牧場，一個是繼承家業，一個是自創新廠。在歷經1997年的口蹄疫爆發，養豬戶受到嚴重打擊，擁有1萬頭豬以上的大畜牧場，近半都撐不下去。這讓他越發覺得要保證自家肉品的安全衛生，才能重新獲得消費者信賴。

為了養出好豬，他研究了不少方法。首先，他在負壓豬舍中加裝水簾設備，可以在高溫時至少降溫5度，給豬隻舒適的環境；再來是發展發酵飼料及特殊的溼餵設施。一般飼料都是玉米和黃豆粕，尤其有機飼料更容易有蟲，他加入屏東特產卻滯銷的諾麗果及檳榔等，經過高溫殺菌，餵食前加入益生菌等微生物，讓飼料酸鹼度達成PH4.2~PH4.8，而且檳榔有驅蟲效果，去除豬隻腸道壞菌，吃得更健康。

嚴格管控品質，認真做產銷履歷

他的畜牧場採取一貫式的作業，自己育種，培育好的豬隻，很少引進外來成豬，自己就能做好品質與產量的控管。不過，近幾年來原物料狂漲，毛豬價格卻很多年來都不動，2012年最糟時甚至每公斤只剩38元。他意識到，生產端要做好產銷履歷驗證，配合對消費者的推廣，才能讓高品質的豬肉被接受。

對於產銷履歷，鄧鴻超很堅持自己理念，他說，堅持本分，說你所做，做你所說，凡走過必留下痕跡，這就是完整的生產履歷。他認為，身為食品供應者就應該有提供大眾優良肉品的責任，像任何競賽一樣，先管理好自己，不需要跟別人比較，只要產品好，又何必怕價格競爭呢！

大地禮讚

跟著四季節氣 挑選好食材

自古祖先就依靠節氣來耕作，二十四節氣就是一年中氣候寒暑變化的周期，春耕、夏耘、秋收、冬藏，四者合其時，則五穀不絕。

二十四節氣是以當地氣候及農作物生長情況為根據，牽動著農作物的播種與收穫，對農業生產非常重要。

立春

立春意味春天開始，農人準備春耕，也是訂為農民節。立春當日如果下雨，直到清明前都會多雨，不打雷，就會有好年冬。飲食講究養生保健，會吃有點辛辣味的食物。

食材：三星蔥、白蘿蔔、洋蔥、柑橘、黑鮸、紅魽、鯖魚、白帶魚、嘉臘

雨水

剛入春的氣候陰晴冷暖無常，有如「春天後母面」，尤其北部地區因受東北季風影響，降雨機會較多，正是「春雨綿綿」的雨水時期。農友開始耕地忙碌，漁友也會出海捕撈，雨水當日如果下雨，是豐收預兆。此時正值元宵、看花燈，猜燈謎、放蜂炮，是最具特色的農村習俗。

食材：山藥、胡蘿蔔、蓮霧、印度棗、鯖魚、鰆魚、黑鯧、白帶魚、白腹魚

驚蟄

第一道春雷初響，不論害蟲益蟲全部復甦，所以叫驚蟄。驚蟄當日打雷，表示節氣無誤，風調雨順，稻穀豐收。不過臺灣的初雷通常都會提早，如果驚蟄前就有打雷閃電，表示雨水充足，相反的話，就可能造成乾旱。民間節慶有二月初二土地公生日，生意人把土地公奉為財神，該日會祭拜頭牙。

食材：韭菜、茼蒿、甘藍、楊桃、枇杷、香蕉、番石榴、嘉臘、鯛魚、狗母魚、鰹魚、金門石蚵

春分

春分是日夜對分，晝夜剛好各為十二小時。春分時節，農人開始插秧，但氣候變化大，氣溫不穩定，因此人或作物極易於此時生病或感染病蟲害。俗話說二八月亂穿衣：指的是農曆二月、八月，氣候冷熱變化多端，會有亂穿衣服現象。

食材：菜豆、甘藍、楊桃、春蕉、番石榴、鯛魚、狗母魚、鰹魚、油魚

清明

春夏交替，寒氣逐漸遠離，氣候越來越穩定，正是出外踏青的季節。而清明節是二十四節氣中，唯一是民俗節日又是氣象節氣的「節」。清明在亞熱帶的臺灣，早已草木茂盛，因此清明要掃墓祭祖，為祖先墳墓清除雜草、壓墓紙，再陳列祭品，焚香膜拜。

食材：莧菜、毛豆、香蕉、青梅、春茶、鰹魚、飛魚、鰆魚、黑鯧、石狗公

穀雨

春分清明春耕插秧結束，進入水稻幼穗的形成期，田區需水量較多，穀雨正象徵著農民佈穀後望雨的心態，也是採茶的好時機。三月二十三日是媽祖生日，媽祖是臺灣信徒最多的神祇，當年移墾來臺的先民，幾乎都捧著媽祖神像，才平安渡過險惡的臺灣海峽。三月瘋媽祖，已經成了臺灣近年來最熱門的宗教活動。

食材：大蒜、茄子、茭白筍、鳳梨、春茶、鰹魚、飛魚、白腹鰆魚、土托鰆

立夏

立夏，是進入夏季的第一天，據說如果當天青蛙不叫，夏季將多雨；當日如果下雨，代表接下來雨水會很多，因此結穗中的水稻易倒伏，或開花無法授粉，收成會不好。四月初八浴佛節，是釋迦牟尼佛的誕辰，寺院常以盆供銅佛，用小勺舀水澆佛身，用這些浴過佛身的「聖水」飲漱，據說可以祛病延壽。

食材：空心菜、水蓮菜、茭白筍、綠竹筍、高接梨、番茄、水蜜桃、飛魚及飛魚卵、白帶魚、石狗公、黃魚、鬼頭刀

小滿

臺灣進入梅雨季節，小滿象徵的是稻穀開始要結實，漸見飽滿卻還未成熟，容易遭病蟲害。由於鋒面一波波，梅雨季令人發霉，但如果不下雨變成乾梅，農田會缺水灌溉，也可能面臨民生限水。

食材：苦瓜、空心菜、水蓮菜、地瓜、高接梨、玉荷包、椰子、黑鯧、鰆魚、飛魚及飛魚卵、白帶魚、石狗公、黃魚

芒種

芒種是梅雨由盛轉衰的時節，當天如果有雨水，便會連著下到五月，雨勢會越來越急，這個時節也是農民要收割稻子及開始播種夏季農作物的時候，因此也有人把芒種說成「忙種」。臺灣重要的三大節之一，五月五日端午節也在此時，吃了五月粽，划過龍舟，才算夏天真的來臨。

食材：冬瓜、絲瓜、苦瓜、南瓜、瓠瓜、茄子、菜豆、荔枝、芒果、鳳梨、哈蜜瓜、香瓜、西瓜、葡萄

夏至

夏至當日，太陽正好直射北迴歸線，此時北半球的白晝最長，黑夜最短，在地處亞熱帶的臺灣，並不是天氣最熱的時刻。水稻開始完熟收割，第二期早植稻可開始播種育苗，各類水果更是盛產季節。一般來說，梅雨季已經結束，會有西北雨，而且颱風的旺季也緊跟著來臨，是農民最辛苦的時候。

食材：冬瓜、絲瓜、苦瓜、南瓜、瓠瓜、辣椒、芒果、荔枝、鳳梨、哈蜜瓜、鬼頭刀、飛魚、鰹魚、小管

小暑

臺灣六月已完全脫離梅雨期，進入小暑，一日熱三分，正是酷熱的開始，民間會趁此時將衣服、棉被、書籍、圖畫等拿出來晾晒，以除去梅雨季節的濕氣。不過也因為天氣炎熱，人們最好多待在陰涼地方，並且多注意飲食消暑，避免中暑。除了高溫外，六月初旬、七月中旬的颱風也最強烈，防颱要謹慎。

食材：花生、絲瓜、南瓜、茄子、檸檬、芒果、龍眼、鬼頭刀、魷魚、嘉臘，小卷、紅魽、赤鯨、黑鯛

大暑

延續小暑，酷熱發威，這兩個節氣正是全臺灣天氣最熱的時候，二期水稻開始插秧，田區需水量增加，若雨水不足，易發生乾旱而休耕。但也因颱風季節來臨，大風大雨往往會毀掉農民半年的辛勞所得。大暑熱不透，大水風颱到；大暑熱不透，收成就不夠，都是指大暑不熱帶來的影響。

食材：苦瓜、絲瓜、南瓜、長豇豆、西瓜、木瓜、溫帶梨、龍眼、嘉臘、魷魚、鬼頭刀、小卷、紅魽、赤鯨、黑鯛

立秋

秋季的開始，天氣應該轉涼，但臺灣仍處在高溫。農民們趕在立秋前後完成二期稻作的插秧工作，否則到了成長末期若遭遇低溫，將影響稻穀的充實度而減低收穫量。容易有午後雷陣雨，而且秋颱的規模和威脅往往很驚人。這時會遇到七夕和中元節兩個民俗大節日。

食材：蘆筍、綠竹筍、箭竹筍、麻竹筍、胡瓜、楊桃、高接梨、龍眼、旗魚、鰹魚、小串、烏賊、鰆魚、蝦、馬頭魚、紅目鰱、赤鮫

處暑

處暑原指夏天暑氣即將終結，但在臺灣，仍有秋老虎的炎熱高溫。此時如果有颱風，往往龜速移動，路徑也較難判斷，一旦侵臺，農作損失相對就比較大。農曆七月初一開鬼門，七月底關鬼門則在這個節氣，會舉行普渡布施。基隆放水燈、宜蘭頭城搶孤都成了知名的民俗活動。

食材：水蓮、薏仁、龍鬚菜、龍眼、檸檬、葡萄、旗魚、烏賊、鰆魚、蝦、紅目鰱、馬頭魚、赤鮫

白露

日夜溫差變大，氣候在入夜後慢慢變涼，水氣遇冷凝結成白露，濕氣也變明顯。新竹風城的風，宜蘭、基隆的雨，恆春的落山風，都從這時開始。依季節是八月桂花飄香的時候，當令的文旦、紅柿上市。

食材：芋頭、綠豆、茄子、菜豆、柚子、柿子、酪梨、虱目魚、吳郭魚、旗魚、土托鰆、白腹鰆、赤鮫

秋分

秋分也是晝夜正好對分的一天，此後開始白天漸短，夜間漸長。據說，當日如果天晴是豐年預兆，打雷則可能欠收。這個節氣有一個很重要的節日—中秋。以往交通不發達，遊子回家不易，因此會選定一些節日返鄉，這時正是農產收成時期，再加上月圓的幸福象徵，就成了團圓的好日子。

食材：芋頭、金針、山藥、綠豆、胡麻、柚子、柿子、酪梨、虱目魚、吳郭魚、馬加、鰆魚、小卷、赤鮫

寒露

夜寒如水，露水凝結，季節上已進入深秋，白露只是涼，寒露開始有冷的感覺了。「寒露過三朝，過水要尋橋」，這就是指農夫光著腳種田或涉水是會凍著的。秋高氣爽適合登山，但也要特別注意「九月颱，無人知」，提高防颱警覺。桃竹苗和澎湖因為東北季風強烈，會出現九降風。

食材：高麗菜、甘藍、結球白菜、番石榴、木瓜、溫帶梨、咖啡、白腹鰺、白帶魚、旗魚、嘉臘、紅目鰱、蚵仔

霜降

天氣越來越冷，露水也因天寒而凝結成霜了。「霜降風颱跑去藏」，老祖宗的原意是表示颱風不會再發生，但地球氣候暖化，實際上到十一月，臺灣仍有颱風侵襲的可能。二期水稻完熟收穫，大都在霜降會完成。九降風起，柿子也紅透了。

食材：高麗菜、花椰菜、茭白筍、胡蘿蔔、柿子、木瓜、溫帶梨、白腹鰺、白帶魚、旗魚、嘉臘、紅目鰱、蚵仔

立冬

秋去冬來，進入冬季即以立冬為準，水稻已結束收割，田裡空蕩蕩，蟄蟲開始冬眠。民間會趁這時候進補，因為歷經寒暑，體力衰弱，慰勞一下一年來的辛勞，進補以恢復元氣。很多的地方都會有「建醮」的宗教活動，其實就是叩謝上蒼，保佑一年來的平安豐收。

食材：芹菜、結球萵苣、花生、玉米、甜柿、新北蕉、柑橘、葡萄柚、櫻花蝦、白皮旗魚、紅目鰱、白腹魚、烏魚、土魠、豆仔魚

小雪

雖然名為小雪，不過在亞熱帶的臺灣，只有高山地區才有降雪的可能，平地甚至有時氣溫還很高。冬季雜糧作物此時也可栽培，古時候農業種植和保存技術比較不發達，農民會在此時開始將採收下來的蔬果醃漬起來，讓冬天也有蔬菜可以吃。

食材：白蘿蔔、結球萵苣、毛豆、葡萄、新北蕉、金柑、嘉臘、旗魚、紅目鰱、白腹魚、烏魚、土魠、豆仔魚

大雪

嚴冬的寒意逐漸明顯，冷氣團開始南下，只是大雪紛飛的景象，在臺灣很難得見，因此山區一飄雪，就有很多人會擠著上山賞雪。而休耕的田裡種植綠肥形成花海，成了冬季旅遊焦點。南部可以進行一期稻作育苗，也能種植冬季蔬菜，但是一波波來襲的寒流，往往會讓農作物遭受寒害。

食材：青蒜、紅豆、菠菜、木瓜、海梨柑、葡萄、烏魚大出、闊腹鰭、白腹魚、土魠、鯕魚

冬至

冬至，白晝最短，夜晚最長，在古代農耕時期，正是秋收冬藏，糧食滿倉時候。民間習俗會在當日吃湯圓，象徵圓滿、豐碩，也代表又長了一歲。冬至前，烏魚鰾較大，是做烏魚子的好材料，這時最有利漁民捕烏金。冬至也可以預測農曆年的天氣好壞，所謂「乾冬至，濕過年」、「冬至烏，過年酥」，兩天的天氣會正好相反。

食材：花生、菠菜、紅豆、海梨柑、椪柑、柳丁、烏魚大出、闊腹鰭、白腹鰭、土托鰭

小寒

小寒已進入農曆十二月，古稱「臘月」，十二月初八民間有吃臘八粥習俗，用糯米、桂圓、蓮子、紅棗、花生仁、杏仁、松子、白果、栗子等，熬成甜粥，敬佛祭祖。開始進入一年中最冷的時候，氣候一定要冷，才不會有災疫。民眾忙著為過冬過年做準備。

食材：大白菜、芥菜、結球白菜、紅豆、玉米、紅甘蔗、茂谷柑、海梨柑、烏魚子、赤鯨、旗魚、櫻花蝦

大寒

臺灣北部東部進入最冷的季節，經常有寒流來襲，既乾又冷。公司行號會辦尾牙宴，老闆發放紅包及賞賜，感謝員工一年來的付出。十二月二十四日恭送灶神及諸神昇天述職，接下來就是「除舊迎新」，除夕夜要圍爐吃年夜飯，一家團聚，長輩分發「壓歲錢」；年輕人要「守歲」迎新春，可以為長輩添壽，是種寓意深遠的年俗。

食材：芥菜、紅豆、玉米、柑橘、草莓、旗魚、赤鯨、烏魚子

產銷履歷產品
哪裡買？
產銷履歷
安心首選

產銷履歷產品哪裡買？

實體賣場	驗證品項
家樂福(全國分店)	一般肉豬、豬肉香腸、檸檬、鴨蛋、文蛤、吳郭魚(臺灣鯛)、鱸魚、香魚、甘藍、包心白菜、大蒜、芒果、馬鈴薯、甘藷、青花菜、甜椒、水稻、杏鮑菇
家樂福(北部、中部分店)	葡萄、 番茄、 洋香瓜
家樂福(高屏地區分店)	吳郭魚(臺灣鯛)
臺糖量販	豬肉香腸、一般肉豬、白蝦
頂好 Wellcome 超市(全國分店)	豬肉香腸、一般肉豬、雞蛋、土雞、虎斑、白蝦、甘藍、包心白菜、大蒜、馬鈴薯、甘藷、青花菜、甜椒、小白菜、青江白菜、油菜、葉萵苣、胡瓜、甘藍、番茄、杏鮑菇
頂好 Wellcome 超市(北部分店)	小白菜、青江白菜、菠菜、小芥菜、芥藍、 茼蒿、油菜
大潤發	豬肉香腸、一般肉豬、雞蛋、鴨蛋、文蛤、烏魚、白蝦、虱目魚、水稻、杏鮑菇、甘藷
全聯福利中心(全國分店)	香菇、青椒、彩椒、小白菜、青江菜、小黃瓜、牛番茄
全聯福利中心(北部分店)	小白菜、青江白菜、菠菜、小芥菜、芥藍、 茼蒿、葉萵苣、油菜、胡瓜、甘藍、青花菜、番茄、甜椒、杏鮑菇、石斑、文蛤、烏魚、吳郭魚(臺灣鯛)、鱸魚、甘藷
全聯福利中心(中、南部分店)	文蛤、胡瓜、葉萵苣、番茄、甘藍、青花菜、洋蔥、結球萵苣
Costco 好市多(全國分店)	雞蛋、白蝦、牡蠣、甘藷、蒜頭
Costco 好市多(新竹、臺中、中和、汐止分店)	胡蘿蔔、洋蔥、甘藍
愛買量販	豬肉香腸、一般肉豬、文蛤、胡蘿蔔、包心白菜、洋蔥、甘藍、水稻、甘藷
大買家量販店	一般肉豬
松青超市(全國分店)	豬肉香腸、一般肉豬、雞蛋、土雞、虎斑、白蝦、文蛤、小白菜、青江白菜、油菜、葉萵苣、胡瓜、甘藍、青花菜、番茄、甜椒、甘藷
松青超市(臺北、新竹地區分店)	芒果
松青超市(臺北、臺中、高雄分店)	金柑
松青超市(新北市地區分店)	水稻
松青超市(中部地區分店)	茶葉
新光三越超市	番茄、土雞、咖啡、水稻
太平洋 SOGO	番茄
大遠百超市	番茄
微風超市	雞蛋

全台及各分店賣場

實體賣場	驗證品項
遠東都會 city’ super	肉鴨、雞蛋
臺灣主婦聯盟生活消費合作社(全國分店)	一般肉豬、甜筍、白蝦、虱目魚、鱸魚、吳郭魚(臺灣鯛)、海鱺、黃臘鰺、牡蠣、石斑、文蛤、蜆
臺灣主婦聯盟生活消費合作社(臺北、臺中、高雄分店)	金柑
柑仔店	番茄、一般肉豬、虎斑、白蝦、虱目魚、文蛤、鱸魚
全買大賣場	豬肉香腸
聖德科斯天然有機食品	牛肉、一般肉豬、雞蛋、虎斑、白蝦、石斑、虱目魚、文蛤、鱸魚
臺糖蜜鄰超市	豬肉香腸
臺灣楓康超市(全國分店)	一般肉豬、鴨蛋、文蛤、虎斑、白蝦、烏魚、水稻
臺灣楓康超市(臺中市各分店)	虎斑、白蝦、鳳梨
裕毛屋凱福登生鮮超市	一般肉豬
棉花田生機園地	一般肉豬、白蝦、虱目魚
新東陽	豬肉香腸、鳳梨酥
統一生機	雞蛋、一般豬肉、石斑
無毒的家	一般肉豬、土雞
鉉景國產肉品專賣店	牛肉
臺灣肉品運銷合作社	一般肉豬
有機綠地	一般肉豬
樂活村天然有機連鎖專賣店	土雞、一般肉豬、鱸魚
特立家居鮮綠市集	石斑
統一超商(全國分店)	洋芋片、甜玉米分裝、雞蛋、香蕉、番石榴、胡瓜、葉萵苣、番茄、甘藍、青花菜、洋蔥、結球萵苣、馬鈴薯、甘藍、胡瓜
統一超商(北、中部分店)	鴨蛋
萊爾富	白蝦
全家便利商店(全國分店)	雞蛋、鴨蛋
全家便利商店(桃、竹以北分店)	蕹菜、小白菜、筒蒿、青江白菜、芥藍、油菜、小芥菜、 葉用甘藷、菠菜、青花菜、葉萵苣
江醫師的魚舖子(臺北市分店)	石斑、黃臘鰺、鱸魚
大統百貨(南部店)	茶葉
高雄地區農會	水稻
高屏澎聯採中心	水稻
中華郵局代售(全臺)	水稻

產銷履歷產品哪裡買？

實體賣場	驗證品項
臺北市	
安湖市集(臺北市大同區西寧北路 61 號 1 樓)	白蝦
天母大葉高島屋(臺北市忠誠路二段 55 號 B1 Jasons Market)	水稻、文蛤、白蝦、虱目魚、一般肉豬
臺北 101(臺北市市府路 45 號 B1 Jasons Market)	水稻、文蛤、白蝦、虱目魚
微風廣場(臺北市復興南路一段 39 號 B2、B3)	水稻、文蛤、白蝦、虱目魚、蕃茄
freshONE 太平洋鮮活(臺北市大安區仁愛路四段 151 巷 36 號 B1)	水稻、一般肉豬
大潤發中崙店(臺北市中山區八德路二段 306 號 B2)	水稻
PEKOE 食品雜貨鋪(臺北市大安區敦化南路一段 295 巷 7 號)	
臺北遠百(臺北市寶慶路 32 號)	
上福茶店(臺北市大安區潮州街 32 號)	茶葉
臺北市木柵區農會(臺北市文山區木柵路三段 77 號)	
幸福美味(美福內湖店)(臺北市內湖區民善街 128 號)	一般肉豬
SOGO 復興館(臺北市大安區忠孝東路三段 300 號)	文蛤、白蝦、虱目魚
新光三越信義店(臺北市信義區松高路 12 號)	文蛤、虱目魚
248 農學市集(臺北市忠孝東路四段 248 巷)	
希望廣場(臺北市八德路一段 49 號)	石斑、黃臘鰺
city’super 復興店(臺北市忠孝東路三段 300 號)	
天和鮮物門市(臺北市北平東路 30 號 1 樓)	石斑
臺北魚市(臺北市民族東路 410 巷 2 弄 18 號)	白蝦、鱸魚、香魚、石斑、一般肉豬
新光三越信義店(信義新天地 A9 臺北市信義區松壽路 9 號 1 樓)	白蝦、 黃臘鰺
金車門市(臺北市辛亥路一段 86 號 1F)	白蝦
臺北市農會(臺北市大安區復興南路一段 390 號 14 樓)	鱸魚、茶葉、一般肉豬
臺灣樂菲(臺北市仁愛路四段 418 號 1 樓及 B1)	吳郭魚(臺灣鯛)、一般肉豬
臺北農場運銷公司(臺北市中山區民族東路 336 號 5 樓)	印度棗、木瓜
臺北第一果菜市場(中央市場) (臺北市萬華區萬大路 533 號)	印度棗
新北市	
板橋遠百(新北市板橋區中山路一段 152 號 B1 Jasons Market)	水稻、一般肉豬、蕃茄
板橋農會活力超市(新北市板橋區府中路 29-1 號 B1)	番茄、茶葉、一般肉豬、鱸魚、香魚、石斑、茶葉

實體賣場	驗證品項
新北市農會(新北市板橋區縣民大道一段 291 號)	柳橙、 茂谷柑、 文旦柚、文蛤
新北市石碇區茶葉產銷班第 1 班(新北市石碇區潭邊里湳窟路 6 號)	茶葉
三峽鎮農會(碧螺春綠茶)(新北市三峽區長泰街 96 號)	
新北市坪林區茶葉產銷班第 1 班(新北市坪林區坪林里水柳腳 154-8 號)	
新北市坪林區茶葉產銷班第 4 班(新北市坪林區坪林鄉漁光村乾溪 6 號)	
新北市坪林區茶葉產銷班第 2 班(新北市坪林區水德里厚德岡坑 7 鄰 8 號之 5)	
新北市平溪區農會(新北市平溪區中華街 15 號)	
三峽熊空茶園(新北市三峽區竹崙里竹崙路 243 之 2 號)	
新北市三芝區農會超市(新北市三芝區埔頭里中山路一段 6 號)	山藥
巧活食品科技股份有限公司(新北市中和區錦和路 59 號 2 樓)	土雞
環球購物中心板橋店(新北市板橋區縣民大道二段 7 號)	文蛤、虱目魚
Costco 好市多汐止店(新北市汐止區大同路一段 158 號)	虱目魚、白蝦
蘆洲農會超市(新北市蘆洲區中山一路 129 號)	香魚
基隆市	
基隆綠自然(基隆市仁愛區仁四路 2 號)	鱸魚
桃園縣	
桃園縣龍潭鄉茶葉產銷驗證第二班(桃園縣龍潭鄉高原村 9 鄰 3-11 號)	茶葉
桃園縣蘆竹鄉特用作物產銷班(桃園縣蘆竹鄉坑子村山林路三段 453-1 號)	
原味茶堂有限公司(桃園縣桃園市大有路 137 號)	
厚生市集(桃園縣龜山鄉公園路 12 號 1 樓)	白蝦、 虱目魚
太平洋 SOGO 百貨桃園分店(桃園縣中壢市元化路 357 號)	鳳梨
大園鄉農會(桃園縣大園鄉橫峰村 16 鄰中正東路 103 號)	水稻
桃園縣農會員工福利站(桃園縣蘆竹鄉龍安街 2 段 968 號 B1)	
新屋鄉農會(桃園縣新屋鄉新屋村中華路 8 鄰 242 號)	
新竹市	
新竹綠冰箱(新竹市長春街 113 號)	石斑
柑仔店帝國店(新竹市光復路二段 295 號 B1 帝國大廈)	

產銷履歷產品哪裡買？

實體賣場	驗證品項
新竹大遠百(新竹市東區西大路 323 號)	一般肉豬
自然法則健康智慧生活館(新竹市北大路 111 號)	
新竹縣	
新竹縣關西鎮農會(新竹縣關西鎮北山里高橋坑 10 鄰 6 號)	茶葉、仙草
臺中市	
臺中中友百貨(臺中市三民路 3 段 161 號 A 棟 B2 Jasons Market)	水稻
霧峰區農會(臺中市霧峰區四德路 10 號)	
文湯股份有限公司(講茶茶業集團)(臺中市南屯區文心南二路 180 號)	茶葉
南投縣仁愛鄉特用作物產銷班第 7 班(臺中市南屯區東興路二段 34 巷 6 弄 1-4 號 5 樓)	
春勇茶行(臺中市北區明德里忠明八街 34 號)	
華剛茶葉(臺中市東園區復興路 128 號)	
鵬景國際興業股份有限公司(臺中市北區健行路 746 號)	
臺中市和平區茶產銷班第 4 班(臺中市和平區梨山里民族街 16 號)	
古邁茶園製茶廠(臺中市和平區梨山里佳陽新巷 3-1 號)	
臺中市和平區茶產銷班第 4 班(臺中市和平區梨山里民族街 16 號)	
太業製茶(臺中市北屯區東山路一段 326-3 號)	
大里農會(臺中市大里區新興路 101 號)	荔枝
裕毛屋凱福登生鮮超市(臺中市北屯區崇德路二段 370 號)	
MIT 興大驗證農產品市集(臺中市南區國光路 250 號)	蔥苡
大遠百臺中店(臺中市中港路二段 105 號)	一般肉豬
百菇莊門市(臺中市新社區協成里協中街 2-1 號)	香菇
南投縣	
永裕製茶廠(南投縣南投市軍功里東山路 374 號)	茶葉
冠益製茶廠(南投縣南投市特用作物產銷班第七班：南投市嘉和一路 259 號)	
四季茶館(南投縣草屯鎮省府路 365 號)	
福聯達茶廠(南投縣草屯鎮新豐路 847 號)	
南投縣信義鄉休閒農業產銷班第 2 班(南投縣信義鄉同富村太平巷 120 號)	
永發製茶廠(南投縣名間鄉名松路一段 597-1 號)	

實體賣場	驗證品項
小茶米農場(南投縣名間鄉名松路二段 418 號)	茶葉
瑞豐茶葉(南投縣名間鄉赤水村皮仔寮巷 17-15 號)	
沙連製茶廠(南投縣名間鄉三崙村目崙巷 2 號)	
宏賓製茶園(南投縣竹山鎮鯉南路 216 之 7 號)	
南投縣竹山鎮建國四路 101 號	
廣興茶城(南投縣鹿谷鄉廣興村中正一路 3 號)	
鹿谷鄉農會(南投縣鹿谷鄉中正路一段 231 號)	
南投日月老茶廠(南投縣魚池鄉有水巷 38 號)	
魚池鄉香茶巷 40 號製茶廠(南投縣魚池鄉新城村香茶巷 40 號)	
吉豐茶園(南投縣埔里鎮忠孝路 313 號)	
長遠茶園(南投縣埔里鎮東興一街 252 號)	
興中製茶加工室(南投縣埔里鎮中華路 108 號)	
南投縣仁愛鄉仁和路 24 號	
南投縣仁愛鄉定遠新村 18-1 號	
心海茶廠(南投縣仁愛鄉發祥村 9 鄰慈峰巷 39 號)	
三泰製茶廠(南投縣仁愛鄉南豐村中正路 85-5 號)	
天池茶工廠(南投縣仁愛鄉大同村仁和路 210-7 號)	
陽光製茶廠(南投縣仁愛鄉大同村仁和路 88 號)	
賀製茶廠(南投縣仁愛鄉大同村仁和路 179-6 號)	
香里食品企業股份有限公司展覽館(南投市南崗工業區仁和路 3 號)	一般豬肉
林吉園以茶會友有限公司(南投縣鹿谷鄉初鄉村中正路三段 291 號)	蓮霧、茶葉
彰化縣	
彰化縣埔心鄉葡萄產銷班第四班(彰化縣埔心鄉芭蕉村大展路 105 巷 22 號)	葡萄
陽光水棧餐廳(彰化縣芳苑鄉王功村漁港六路 38 號)	文蛤
保證責任彰化縣慶全地瓜生產合作社(彰化縣福興鄉頂粘村頂粘街 447 號)	甘藷
彰化縣農會(彰化市中山路二段 349 號 13F)	水稻
雲林縣	
雲林縣西螺鎮農會(雲林縣西螺鎮延平路 353 號)	水稻
雲林縣二崙鄉農會(雲林縣二崙鄉中興路 118 號)	

產銷履歷產品哪裡買？

實體賣場	驗證品項
芸彰牧場臺灣牛肉專賣店(雲林縣虎尾鎮光復路 370 號)	牛肉
斗南農會臺灣牛肉專賣店(雲林縣斗南鎮大同路 10 號)	
保證責任雲林縣饒平合作農場(雲林縣莿桐鄉饒平村饒平西路 45 號)	萵苣、結球萵苣、番茄
雲林縣莿桐合作農場展售中心(雲林縣埔子村埔子路 3-15 號)	落花生
雲林縣麥寮鄉興華村架仔頭 3-3 號	結球萵苣、甘藍、洋蔥、葉萵苣、番茄
斗南鎮農會(雲林縣斗南鎮中山路 116 號)	胡蘿蔔、馬鈴薯、 水稻
東遠碾米廠(雲林縣二崙鄉崙西村中山路 365 號)	水稻
好蝦冏男社(雲林縣口湖鄉梧南村東興路 1 號)	白蝦
主婦聯盟斗六門市(雲林縣斗六市中堅西路 583 號)	石斑
嘉義縣	
鑫溶實業股份有限公司(嘉義縣民雄工業區中正路 28 號)	烏魚
坪頂製茶廠(嘉義縣梅山鄉瑞里村 4 鄰 74 號)	茶葉
嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 5 班(嘉義縣梅山鄉太興村 10 鄰 6-9 號)	
嘉義縣竹崎鄉中和村石棹 21 號	
崧發製茶廠(嘉義縣梅山鄉太興村橫山 6-18 號 2F)	
明鑫製茶廠(嘉義縣梅山鄉太和村公田八鄰 1 號)	
家豐製茶廠(嘉義縣梅山鄉瑞里村幼葉鄰 1-2 號)	
鼎豐製茶廠(嘉義縣梅山鄉瑞里村 6 鄰 8-1 號)	
明賢茶葉(嘉義縣番路鄉觸口村四鄰 88 號)	
金慶製茶廠(嘉義縣番路鄉公田村隙頂 5 鄰 74 號)	
五豐茶業(嘉義縣番路鄉公田村隙頂 26-1 號)	
芳源茶莊(嘉義縣番路鄉公田村隙頂 66-3 號)	
吉豐製茶所(嘉義縣番路鄉公田村龍頭 7-10 號)	
環隆製茶廠(嘉義縣番路鄉公田村隙頂 8-2 號)	
銘軒製茶廠(嘉義縣番路鄉公田村龍頭 20 之 5 號)	
新港鄉農會(嘉義縣新港鄉登雲路 111 巷 2 號)	水稻
嘉義縣東石合作農場(嘉義縣東石鄉蒜松村 40-34 號)	杏鮑菇
保證責任嘉義縣崙尾果菜運銷合作社(嘉義縣溪口鄉美南村 82 號)	馬鈴薯

實體賣場	驗證品項
嘉義市	
東方葉記臺灣牛肉專賣店(嘉義市仁愛路 228 號)	牛肉
嘉大農特產品展售中心(嘉義市學府路 300 號禾康園)	鱸魚
臺南市	
臺南市新化區雜糧(食用甘藷)產銷班第 1 班(臺南市新化區中正路 127 巷 35 號)	甘藷
臺南假日農市(臺南市林森路一段 276 號)	茶葉
臺南市麻豆區果樹(水果)產銷班第 15 班(臺南市麻豆區南勢里 17-2 號)	文旦柚
臺南市麻豆區果樹(水果)產銷班第 8 班(臺南市麻豆區北勢里太子宅 5 之 1 號)	
柚強生態有機農園(臺南市麻豆區龍泉里 3-10 號)	
萬里有機店(臺南市新營區三民路 53-1 號)	白蝦、虱目魚
社團法人臺南市南瀛養殖生產協會(臺南市學甲區光華里筏子頭 3-16 號)	吳郭魚(臺灣鯛)
台江農業生技股份有限公司(臺南市安中路四段 265 號)	白蝦、虱目魚
高雄市	
高雄漢神百貨(高雄市成功一路 266-1 號 B3 Jasons Market)	水稻
高雄物產館高雄郵局分店(高雄市新興區中正三路 177 號)	茶葉
南農電鋪(高雄市鳳山區中山西路 316 號)	石斑
屏東縣	
臺畜公司屏東工廠門市(屏東市建國路 480 號)	一般肉豬
保億冷凍食品有限公司(屏東縣九如鄉玉泉村黃金路 51 號)	
林邊區漁會(屏東縣林邊鄉仁愛路 82 號)	石斑
廣源養殖場(屏東縣佳冬鄉塭豐村中興路 100 號)	
屏東縣萬丹鄉農會(屏東縣萬丹鄉萬惠村萬丹路一段 25 號)	紅豆
宜蘭縣	
青蔥文化館(宜蘭縣三星鄉義德村中山路 31 號)	梨、青蔥、茶葉、紅龍果、桶柑
金車門市(宜蘭縣礁溪鄉淇武蘭路 162 之 13 號)	白蝦

產銷履歷產品哪裡買？ 賣場

實體賣場	驗證品項
花蓮縣	
東里碾米工廠門市(花蓮縣富里鄉東里村大莊路 1 號)	水稻
玉溪鄉農會(花蓮縣玉里鎮中山路 2 段 49 號)	
保證責任花蓮縣龍鳳甲良質稻米運銷合作社(花蓮縣玉里鎮忠孝路 27 號)	
花蓮市農會(花蓮市國福里中山路 2 段 1 號)	
花蓮縣農會(花蓮市中華路 459 號)	
龍安製茶廠(花蓮縣富里鄉萬寧村六十石山 22 號)	茶葉
立川漁場(花蓮縣壽豐鄉共和村魚池路 45 號)	吳郭魚(臺灣鯛)、蜆
臺東縣	
新乾坤碾米廠(臺東縣關山鎮新福里順興路 27 號)	水稻
池上鄉農會生鮮超級市場(臺東縣新生路 193 號)	
臺東縣太麻里鄉華源村 8 鄰 139 號	枇杷
臺東縣成功鎮三民里富榮路 127 號	柑橘類
臺東縣鹿野鄉農會(臺東縣鹿野鄉鹿野村中華路二段 25 號)	茶葉
臺東縣鹿野鄉茶葉產銷班第 7 班(臺東縣鹿野鄉永安村 7 鄰永安路 542 號)	
臺東縣農會生鮮超市(臺東縣臺東市新生路 225 號)	
東遊季溫泉渡假村(臺東縣卑南鄉溫泉村溫泉路 376 巷 18 號)	
臺東縣池上鄉農會(臺東縣池上鄉中山路 302 號)	
臺東縣農會(臺東縣臺東市中正路 19 號)	
連江縣	
雲津茶坊(連江縣南竿鄉馬祖村 8 號 4 樓)	茶葉

更多購買資訊，請上臺灣農產品安全追溯資訊網「履歷商品哪裡買」

http://taft.coa.gov.tw/

產銷履歷 安心首選

產銷履歷安心首選 15位農漁畜產達人故事　臺北市：農委會，民102.12
64面；14.8×21公分
ISBN：978-986-03-9703-1 （平裝）

1.產銷履歷 2.產銷履歷達人

發行單位：行政院農業委員會
地　　址：10014臺北市南海路37號
電　　話：(02)2381-2991
網　　址：http://www.coa.gov.tw
執行單位：冠諭科技股份有限公司
編輯顧問：莊玉雯、陳啓榮、王聞淨、沈杏怡
主　　編：陳淑慧、李靜惠
出版日期：中華民國102年12月
版　　次：初版
GPN　：1010203348
ISBN　：978-986-03-9703-1
定　　價：新臺幣150元
著作財產權人：行政院農業委員會保留本書所有權利，欲利用本書全部或部分內容者，需徵求著作財產人同意或書面授權。
展售書局：國家書店　臺北市松江路209號1樓　(02)2518-0207
五南文化廣場　臺中市中山路6號　(04)2226-0330

行政院農業委員會　廣告

產銷履歷　安心首選

臺灣農產品安全追溯資訊網
http://taft.coa.gov.tw/

產銷履歷Facebook
https://www.facebook.com/taptaiwan

指導單位：行政院農業委員會
執行單位：冠諭科技股份有限公司