TAP
產銷履歷農產品
「健康美麗
產銷履歷」

健康美麗
產銷履歷

目錄 Contents

4 處長序

6 推薦序

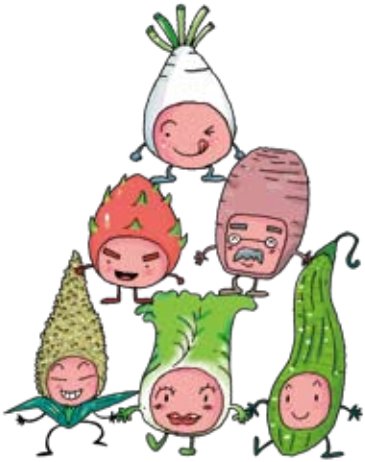
8 認識產銷履歷

10 如何辨識產銷履歷農產品

12 產銷履歷達人

44 打出健康好滋味

52 產銷履歷賣場資訊



農產品產銷履歷－為您而生健康小樹

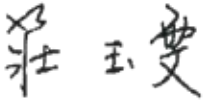
農業的主要產出是農產品，多數供應食用，因此農委會一直以健康農業為施政首要工作，希望提供消費者安全、安心的農產品。為了加速擴大農產品安全輔導措施，農委會採取多元方式，推展各項農產品認驗證或審查制度，讓農民可以依據經營情況與通路，選擇適合的制度參與，也方便不同需求的消費者選購安全農產品。其中有大家耳熟能詳的吉園圃、CAS、有機農產品等，在這本小手冊裡，我們要介紹的是近幾年才推動的產銷履歷制度。

產銷履歷制度的驗證基準強調農產品安全性、可追溯性、農業環境永續性、資訊公開等，是一個符合消費者需求的農產品驗證制度。假如我們把產銷履歷制度當作是一棵成長中的小樹，則認驗證規定就是它的DNA藍圖，依照這個藍圖所建構的認驗證體系，如同根、枝、葉，而農民的真誠與努力則是健康土壤中豐美

的養分和水分。當然，這棵小樹儘管品種優良、結構完整，但如果沒有消費者的支持，就如少了陽光一般，無法進行光合作用和各種代謝，難以成長茁壯。

因此，我們期盼透過這本手冊讓大家更瞭解農產品產銷履歷制度，並給予更多的肯定與支持，讓來自於您的燦爛陽光，驅動養分、水分進入根系、通過枝葉，使產銷履歷長成值得信賴的綠蔭，並結出安全安心的果實。

行政院農業委員會
企劃處處長



樂當，「餐桌上的農夫」

此刻，也許可說是人類歷史上，我們對於食物抱持著最複雜的困惑、疑慮、擔憂與不信任的時刻。

置身於從二十世紀初全面展開的現代化、量產化、全球化的洪流裡，科學、技術與化學物全面介入農業、食品加工與製造業，加上資本主義經濟的興起，盲目追求速度、量產與利潤的意識型態，迫使食物逐漸失去了過往的純粹，斷開了與土地與在地文化和傳統的連結，甚至還含有種種有害物質而造成對環境、身體的損傷與毀壞……

這是一記又一記的警鐘。殷殷提醒著我們，再不能如既往，光僅僅就是盤中美味的盡情享用，我們的對飲食的關注角度，應該要更高、更遠、更廣。

從廚房裡、餐桌前、餐盤中，積極再往回看、往上看，一路回溯，看向食物的源頭：來自那兒？出自誰手？如何種植？如何管理？怎麼銷售？……

這是立足於21世紀這個世代，所有飲食享用者與工作者的共同使命與任務。

——「每當我們購買不尊重各個不同生產階段環境的產品時，我們便牽連其中了。」義大利慢食協會發起人Carlo Petrini如是說。

透過對每一環節的清楚認識、了解與掌握之後，善用我們對食材、食物、食品的「選擇權」；積極有力地，守護我們自己和家人的健康、守護這塊土地原有應有的本來自然滋味與耕作方式，也守護但願還能再傳承下一個千年萬年的環境。

而產銷履歷制度，正是引領我們走上這趟「溯源旅程」、精準運用我們的選擇權力的必要關鍵。

我們都應成為，如Petrini所說的「餐桌前的農夫」，是食物的「共同生產者」。藉著對食物的反省、關切和追溯，從被動接受的一方，轉而緊握推動、改變世界的權柄與利器。

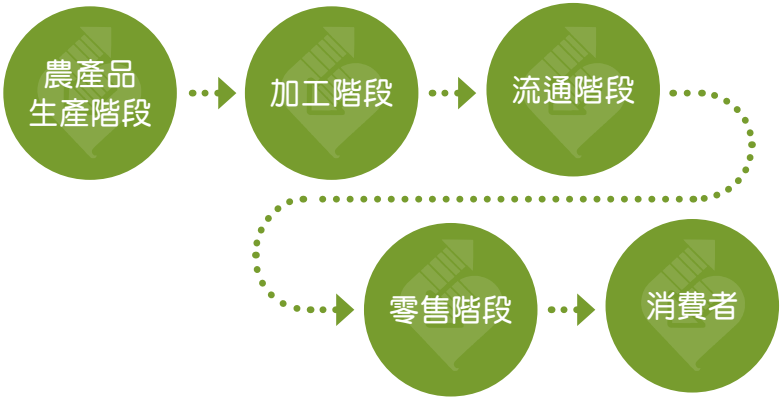
如是，人與食物、與自然和諧愉悅共生的美好新世界，定然不遠。

葉怡蘭

認識產銷履歷

保證從「農場」到「餐桌」的一貫化安心系統

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（Traceabiliy）之建構，以及良好農業規範（GAP）等各階段作業規範之實施。台灣從2007年開始推動的農產品產銷履歷驗證制度，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，更可以為保護台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台灣良好農業規範（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，則藉由農委會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，精確釐清危害來源，並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，對農產品經營業者而言，與「鋤禾日當午、汗低禾下土」的辛苦相比，可說有過之而無不及。他們不但要在生產過程恪遵各項作業基準，還須詳實紀錄田間管理、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，產銷履歷制度推動至今，已有千餘家農產品經營業者通過驗證，生產百餘種安全、永續的產銷履歷農產品。這本手冊蒐集了其中15位產銷履歷達人的小故事，與您分享他們的用心與甘苦，期望能獲得您的肯定，利用我們提供辨識產銷履歷農產品的方法，輕鬆選購讓自己健康、對環境友善的產銷履歷農產品，以捍衛消費主權，也讓更多農民加入產銷履歷，共同營造優質農業生產及安全消費環境。

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台幣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，只要在農產品安全追溯資訊網（www.taft.coa.gov.tw）輸入這個號碼，就可查到該批次產品的履歷資料。（您可以找出本手冊產銷履歷達人介紹文章中例示他們近期生產批次的追溯碼，試著查詢看看喔！）

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：

產銷履歷農產品標示

【標章】

只要經過第三驗證機構把關確認過，符合剛剛說明的標準的農產品，都會貼上這個標章。

【驗證機構】

產銷履歷標章的產品都是經過公正第三者把關驗證，這裡就是驗證機構的名稱。

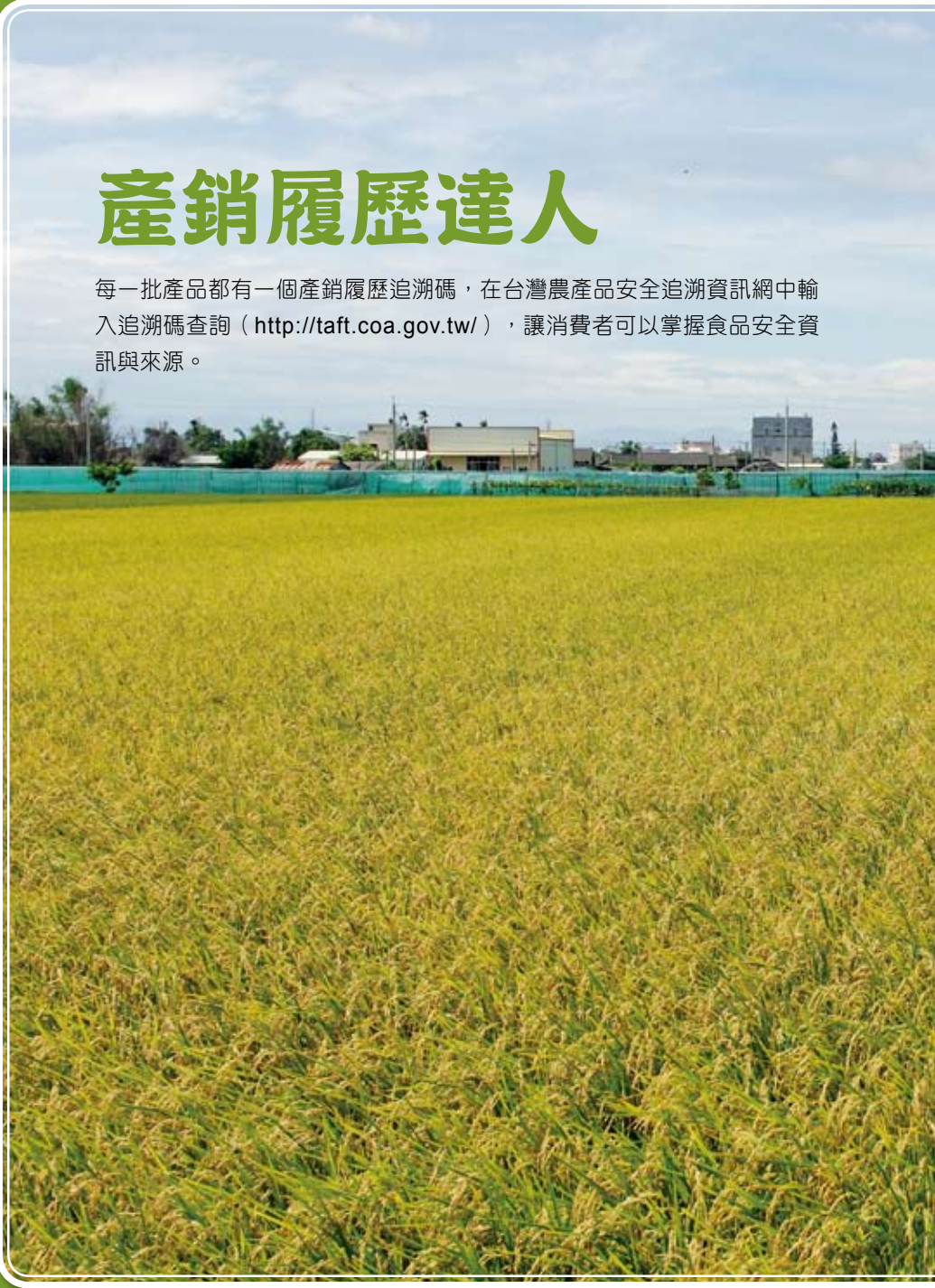
【追溯碼及公開資訊網站】

在台灣農產品安全追溯網中輸入追溯號碼，即可查詢到產銷過程的記錄內容。

記得了嗎？下次到賣場要正確選購唷！假如遍尋不著，也記得要跟商家反映喔！！

產銷履歷達人

每一批產品都有一個產銷履歷追溯碼，在台灣農產品安全追溯資訊網中輸入追溯碼查詢（http://taft.coa.gov.tw/），讓消費者可以掌握食品安全資訊與來源。



黃成進

以產銷履歷放眼國際——黃成進的「成進果園」

產銷履歷追溯碼
43113-56600-11222

農產品 / 梨
產季 / 7月、8月
面積規模 / 1公頃
產量 / 年產16,000斤
地址 / 新竹縣新埔鎮田新里信義一街9號
電話 / 03-588-9925、0975-601610

民國55年出生的黃成進，出生在新竹縣新埔鎮的農村家庭，祖父年輕時從1公頃土地的梨園開始經營，到年邁時已擁有近6公頃的丘陵農地，父親也跟隨祖父，將畢生歲月全部貢獻給這片土地。

黃成進雖然任職於工廠18年，不過對於土地的感情、對於農業的熱誠，卻一直隱藏在血液之中。他從民國88年起接下父親的工作，開始管理「成進果園」，從此工廠、果園兩頭忙；民國97年，他辭去了工廠的工作，成為專職農民，目前成進果園種植梨1公頃、桶柑0.4公頃。

替梨子「寫日記」，讓消費者吃得安心！

黃成進認為，各行各業都應該與時俱進，農業當然也不能例外。因此他一直積極參與各項相關課程，其中最為印象深刻的，就是在民國95年時，參加由行政院農業委員會農糧署主辦的「農民農業專業訓練 — 申請水果驗證及果園用藥安全班」。這次課程中首次接觸了「產銷履歷」，「當時聽到『產銷履歷』，覺得實在太棒了，」黃成進認真地表示。他素來認為，農民是一項「良心事業」，絕不能讓消費者吃下黑心農產，「有了『產銷履歷』，農民能有所準則，消費者也能吃得安心，何樂而不為？」因此從民國97年黃成進成為全職農民開始，便立刻加入了產銷履歷。

黃成進說，產銷履歷最大的好處，就是能讓消費者了解購買的農產品是由什麼人種植？又是如何生產？因此他細心地替梨子「寫日記」，從修剪、嫁接、授粉、噴藥、施肥、套袋……所有過程鉅細靡遺。黃成進說：「加入產銷履歷的農產，只能使用政府推薦的藥劑，而且要接受驗證公司第三者的監督，收成後還要進行農藥殘留檢測，以確保食品安全，讓消費者更有保障。」

產銷履歷是外銷農產品的「敲門磚」

由於親身體會到加入產銷履歷的好處，黃成進也把握機會，對消費者、對果農進行機會教育。「我常問年輕的農民：『你準備好了沒？』現在國外對台灣水果的需求量越來越大，若沒加入產銷履歷，等於失去了進軍國際的『敲門磚』。」

未來，黃成進的目標是：串聯一群志同道合的梨農，將梨子共同推上國際舞台，讓國外的朋友也能品嚐到台灣優質的水果，讓外國人也能對台灣農產的品質、安全豎起大拇指。

陳志雄

產銷履歷「健康蛋」，區隔市場創品牌

家住彰化的陳志雄，原本從事修車業，之後遇到工作瓶頸，興起轉業的念頭。他從民國90年開始經營蛋雞場，從初期地四處向人請益、摸索，到今天蛋雞場已頗具規模，飼養約4萬隻蛋雞，日產雞蛋3,000台斤。

定期檢驗，讓蛋農、消費者都放心

透過行政院農委會家畜衛生檢試所的介紹，陳志雄接觸了產銷履歷，並於民國99年正式加入產銷履歷行列。

順隆畜牧場
中華驗證公司驗證

農產品 / 蛋雞場
產季 / 全年
面積規模 / 40,000隻
產量 / 日產3,000台斤
地址 / 彰化縣芳苑鄉文津村功湖路草湖段851巷121弄180號
電話 / 0937-482113

從開始投入蛋雞場事業開始，陳志雄就有寫下飼養紀錄的習慣；而在加入產銷履歷後，為了符合規定，他的撰寫的紀錄也更加嚴謹、完善。

陳志雄表示，之所以加入產銷履歷，第一個原因，是他有感蛋價低迷，希望自家的雞蛋，能與坊間其他產品產生區隔；第二個原因則是，畜牧是「良心事業」，畜牧業者不能不注重消費者的健康。因此他嘗試在雞隻飼料中加入益生菌，爾後經檢驗證實，食用添加益生菌飼料的雞隻，產蛋蛋黃中的膽固醇較低；此外，加入產銷履歷後，陳志雄也定期將產品送至屏東科技大學檢驗，如此更能確保雞蛋品質、保障消費者的權益，可謂蛋農、消費者的雙贏。

加入產銷履歷，建立品牌區隔

陳志雄蛋雞場生產的雞蛋，目前僅批發給蛋商銷售。但陳志雄表示，未來將開始推廣小包裝的雞蛋，以期造福更多消費者。

此外，陳志雄也將朝著建立品牌的目標邁進，試圖打響品牌名號之餘，希望能有更多人因此購買到更安全、更有保障的產銷履歷雞蛋。

張裕宗
張智翔

產銷履歷掛保證的「環保豬」、「陽光豬」

什麼樣的豬，可以冠上「環保豬」、「陽光豬」的名號？家住彰化的張裕宗、張智翔兄弟，便打造了這麼一座現代化的養豬場！

張裕宗、張智翔出生在務農家庭，從小上學前必須先幫忙飼養家中牲畜，因此對畜牧業產生了一定程度的興趣與了解。成年後，兩人共同成立了「品冠現代畜產公司」，同時也是全國第一家通過生產履歷認證的民營牧場。

津谷食品公司
中央畜產會驗證
產銷履歷追溯碼
05310-11610-09305

農產品 / 毛豬
產季 / 全年
面積規模 / 牧場佔地5公頃
產量 / 年產7,000頭
地址 / 彰化縣溪州鄉榮光村
政民路195號
電話 / 04-879-0767

「環保豬」、「陽光豬」，好肉質，更健康！

早在20年前，該公司就開始進行廚餘回收加工，屏科大畜產研究所畢業的張智翔，更研發出「廚餘乾燥法」，取得「廚餘飼料化製程」專利，還陸續取得甲級廢棄物技術員、水污染防制……等多項證照。

兄弟倆一直在思索：是否有更健康、更環保的養豬方式？張裕宗、張智翔表示：「雖然知道添加藥物可以提高育成率，使用賀爾蒙可以促進生長，用最先進的畜舍建築可以增加飼養密度……但這些都可能造成環境與健康的負擔。」因此，他們在牧場周邊廣植樹木以增加綠蔭，畜舍建築採半露天搭配升降帆布以增加日照面積，讓豬隻享受日光浴的同時，還能達到自然消毒的效果；再加上豬隻從小搭配餵飼專利製成的乾燥廚餘，其中添加了綜合維生素、礦物質、乳酸菌……讓豬隻呈現出更好的肉質。

產銷履歷＝市場保證！

張智翔認為，近年陸續爆發了口蹄疫、瘦肉精……等事件，激起消費者對食品安全的重視，因此經過產銷履歷認證的產品，反而更能獨樹一幟，廣受消費者青睞。

兄弟倆在台中成立了「養豬人家」豬肉專賣店，除了生鮮豬肉，也販售肉乾、肉紙、肉鬆。由於自產自銷，加上產銷履歷「掛保證」，生意蒸蒸日上。

「甚至有不少希望『吃得安心』的消費者，是先透過產銷履歷網站查詢，而找來我們的專賣店。」張智翔表示：「產銷履歷能確保農產品『屹立不搖』，等於是『市場保證』！」

廖金忠

稻米「身分證」，創造農民與消費者的雙贏！

產銷履歷追溯碼
81022-00324-37795

農產品 / 白米
產季 / 6～7、11～12月
面積規模 / 0.96公頃
產量 / 年產12.2公噸
地址 / 雲林縣二崙鄉田尾村田尾路147號
電話 / 05-598-2461

廖金忠，從民國56年投入教職長達34年。民國89年退休後，他毅然決定實踐兒時的夢想——成為專業農夫，從此一頭栽入農耕行列，以實際行動，表達出對土地的熱愛。

讓專業團隊成為農民後盾

為了提昇稻米栽培技術及品質效益，廖金忠在民國97年加入「東遠稻米專業區」產銷履歷的行列。廖金忠說：「參加專業農民教育訓練、產銷履歷宣導課程，不僅提供我豐富的專業知識及技術，遇到疑難問題時，也可藉由農委會、改良場、縣政府專家學者幫我適時適地解決困難。」

除了細心照顧稻米，他也詳實地寫下產銷履歷紀錄，包括何時整地、插秧、施肥、施藥、雜草、收割……等。一切辛苦都沒有白費，廖金忠種植出的美味稻米，陸續於民國98年榮獲「二崙鄉米質競賽」季軍，民國99年更奪下亞軍寶座！

產銷履歷拓展銷售通路

廖金忠認為，執行產銷履歷，資料大多要電腦化、資訊化，因此更有助於生產管理。經營效率提昇了、成本浪費減少了，也等於提高了實質獲益。

此外，產銷履歷有助提升產品附加價值、創造品牌形象，亦能打開銷售通路。例如在加入產銷履歷前，廖金忠的稻米多半銷售給米行、配銷站、大批發商、中小盤商……等，但在加入產銷履歷後，銷售通路增加了電子網路宅配、農漁會行銷網、農漁會超市，另外在縣政府行銷通路，甚至百貨公司、觀光工廠，也能看見由他栽種的稻米，也有速食業者、團膳業者向他採購。廖金忠說：「很多人得知我種植的稻米有產銷履歷都很驚訝，直說：『原來米也有身分證啊！』讓大家吃得健康、安心，我也感到很快樂！」

「希望農委會繼續輔導我們推行產銷履歷農產品，讓更多人明白產銷履歷的重要性，使人人都想購買產銷履歷產品。因為產銷履歷絕對是『安全』、『安心』、『美味』的保證！唯有多家推廣產銷履歷，台灣的農產品才能更具有競爭力！」

呂石安

雲林嘉東合作農場，替消費者健康把關

呂石安、張紫妍夫妻原本對農業一竅不通，呂石安原本開設補習班維生，張紫妍則從事美髮業。從小在農村長大的他們，10多年前發現很多老農民無法處理盛產的作物，加上時常面臨盤商的剝削，於是夫妻倆憑著一股熱誠，開始替農夫銷售滯銷的柳丁、竹筍、鳳梨……等，後來更辭去穩定的工作，回到故鄉雲林斗六，親力親為地投入農業產業。

產銷履歷追溯碼
20990-07522-43556

農產品 / 文旦柚、柳丁、茂谷蜜柚
產季 / 8～9月、10～4月、12～4月
面積規模/ 0.2公頃、0.3公頃、0.3公頃
產量 / 年產9,600公斤、18,000公斤、14,860公斤
地址 / 雲林縣斗六市嘉東里嘉東中路46號
電話 / 0932-969068

水果界的「台灣之光」

數年前，呂石安在斗六市農會的建議下，結合農民設立「嘉東合作農場」，推出享譽全國的「雲林老欉文旦」品牌，並在民國99年加入產銷履歷行列，目前納入產銷履歷的農產品，除了每年8到9月盛產的文旦之外，另有每年10月至隔年4月收成的柳丁、每年12月至隔年4月出產的茂谷蜜柚。由於品質極佳，加上有產銷履歷的保障，還外銷到歐洲、美洲和亞洲市場，可謂水果界的「台灣之光」。

加入產銷履歷，讓消費者賺到「安心」、「健康」

88水災時，呂石安、張紫妍曾捐出500台斤文旦柚，兩人不落人後的愛心由此不難看出端倪。對於農業，兩人也堅持務農者必須秉持良

心，他們的果園一律不使用化學肥料，只用有機肥、液態肥。夫婦兩人都說，加入產銷履歷目的不在提升產品售價，也不在增加農場獲益，而是讓消費者在購買水果時，能多加一層保障。

呂石安說：「我認為加入產銷履歷，出發點不應該是『我能多賺多少錢』，而是『消費者能賺到更多安心、健康』。」不料此舉卻也讓品牌更加響亮，加入產銷履歷後，消費者的反應極佳，也讓嘉東合作農場的作物供不應求。

王宏誠

良心好茶——王宏誠的「王鼎茶業」

有30多年歷史的「王鼎茶業」，位於台灣最富盛名的產茶區之一——阿里山梅山鄉瑞里村，30多歲的王宏誠年紀雖輕，卻從小跟著爸爸在茶園中長大，種茶經驗超過20年，種植的茶葉品種以高山烏龍、金萱為主。

良心，比得獎更重要的事

王宏誠表示，化學藥劑、化學肥料易使土壤酸化，會嚴重影響茶葉品質，況且使用過量，更會影響人體健康，因此他盡量避免使用。

產銷履歷追溯碼
43219-24300-10222

農產品 / 茶葉
產季 / 3～11月
面積規模 / 10公畝
產量 / 年產20,000公斤
地址 / 嘉義縣梅山鄉瑞里村3鄰97號
電話 / 05-250-1006

此外，王宏誠也格外注重茶廠的環境清潔，除了確保衛生，也防止茶葉吸取到其他的雜味；茶廠選用紅外線炒鍋，避免在製茶過程中釋放出有害人體的化學物質……種種堅持，都能看出王宏誠對茶葉的用心。

他常說：「若在種植、製造茶葉的過程中，大量使用農藥、化肥，犧牲了消費者的健康，那麼就算茶葉得到再多獎項也失去了意義。」

產銷履歷，增強消費者信心

過去，王宏誠的困擾是即使如此注重種茶、製茶細節，儘管努力地替茶友們「把關」，但終究「口說無憑」，仍難以說服消費者；長年腳踏實地耕耘，卻始終無法打響名號。

4年前，王宏誠加入產銷履歷的行列後，終於讓這個困難迎刃而解。「加入產銷履歷前、後，茶園與茶場的經營、管理其實並沒有太大的差異，可是多了產銷履歷的認證，我們終於真正得到了消費者的認同。」

他也表示，產銷履歷對於農產品的行銷有莫大的幫助。「現代的消費者對飲食安全越來越重視，產銷履歷等於是品質的保證，讓消費者更安心；相對地，獲得產銷履歷認證的茶葉，也更能獲得消費者青睞。」王宏誠說：「產銷履歷，讓我們的茶葉『更上一層樓』！」

劉賢談

立足台灣，放眼國際的尤加利農場

產銷履歷追溯碼
36668-43001-02243

農產品 / 茶葉
產季 / 4～11月
面積規模 / 12.820公頃
產量 / 年產20,500台斤
地址 / 嘉義縣梅山鄉瑞里村6鄰8-2號
電話 / 05-250-1816

「尤加利農場（鼎豐製茶場）」位於嘉義梅山鄉瑞里村，場主劉賢談出生在務農世家，投入茶葉種植已長達35年，他所種植的高品質高山茶，曾屢次獲得獎項，廣受茶友好評。

產銷履歷開拓市場，保障農民

早在加入產銷履歷前，民國95年，尤加利農場出產的茶葉，就已經獲得ISO 9001認證的肯定。

在尤加利農場，放眼望去盡是的疊石梯田，不但線條優美，同時也有利於水土保持。劉賢談不使用除草劑，而選擇以人力拔除雜草，並一律使用有機肥料，在施肥前，茶園還會先行施灑酵母菌，以活化土壤，不但讓茶樹成長茁壯、提升茶葉品質，更維護消費者的健康。

劉賢談在民國97年加入了產銷履歷，他說：「產銷履歷不僅保障消費者，也能保障農民。」他表示，在過去，茶葉多賣給盤商，不但會遭到削價，還曾有茶農遇過盤商支票跳票，整年辛苦血本無歸的情況。

但加入產銷履歷後，消費者對農產品更有信心、認同感，利於農民自產自銷，尤加利農場甚至也投入了網路購物市場，不但增加知名度，也打響口碑。

榮獲2010台灣茗茶精品包裝設計

安全農產品，讓世界看見台灣

劉賢談分享道，曾有消費者聽聞尤加利農場獲得產銷履歷認證，親自到茶園參觀。結果對於茶農的用心，感到非常敬佩與感動，「我一直覺得自己是『傻人做傻事』，能因此獲得消費者的認同，心裡實在很高興。」劉賢談說。

劉賢談表示：「產銷履歷在國外早已行之有年，國際上對產銷履歷也相當重視。因此若不取得產銷履歷，農產品很難行銷國外。」尤加利農場目前正積極將茶葉銷往海外，「台灣茶是世界一等一的好茶，應該讓國際看見！」

柯調旺

老農夫，新品牌——柯調旺與「大力米」

弘昌碾米工廠
環球國際驗證

農產品 / 白米
產季 / 6～7、11～12月
面積規模 / 2.7公頃
產量 / 年產35,000台斤
地址 / 台南市六甲區龜港里
281巷126弄55號
電話 / 06-298-4851

老農民柯調旺的田地，位在台南的六甲區，從小他就跟著家人在田裡耕種，至今累積的種稻經驗，已超過50年以上。

多年來，踏實、質樸的柯調旺一直在田地裡默默耕耘，展現出台灣農民的精神，更堪稱農家的典範！

打響品牌，提升市場能見度

產銷履歷剛開辦時，柯調旺就透過其他農友的介紹，認識了產銷履歷，也決定加入其中。

透過農會、碾米廠的協助，柯調旺成立了品牌——大力米。看著自己辛苦種植的稻米能打響品牌，廣為市場歡迎，柯調旺覺得高興又欣慰。「加入產銷履歷後，消費者可以看到稻米的來龍去脈，使『大力米』變得更好賣了！」柯調旺說。

同時，對於海外市場，產銷履歷也好像一張「通行證」，「就算國外的人不認識『大力米』這個品牌，卻也知道產銷履歷能保障大家吃的安全。」

產銷履歷規範，讓農民、消費者都安心！

柯調旺也認為，由於產銷履歷規範了農民施用的農藥、肥料種類與用量，所以農民在耕種時更有依歸，「否則以前採買農藥、肥料多半只能靠別人介紹，對農民、消費者都沒有保障。」

柯調旺也盼望，將來農會可以多多舉辦稻米比賽，「除了讓更多認真的農民透過競賽，獲得成就感，比賽也是最好的行銷方式，能讓更多消費者認識台灣好米，並願意購買台灣好米！」

陳錫卿

台灣馬鈴薯之鄉——崙尾農場

崙尾合作社
產銷履歷追溯碼
71010-08522-10436
10437-19100-22222
71910-01122-10436

農產品 / 馬鈴薯
產季 / 10～3月
面積規模 / 80公頃
產量 / 年產240萬公斤
地址 / 嘉義縣溪口鄉美南村82號
電話 / 05-269-2219

在嘉義溪口經營「崙尾農場」的陳錫卿今年55歲，他是個標準的農村子弟，退伍後就投入耕種，至今已累積了數十年經驗。

陳錫卿對於農業極有企圖心，早年即以溪口蘿蔔乾、醬菜……等多樣化的產品打出名號，也曾投入蔬果截切配送、農產品直銷等不同領域。數年前，陳錫卿開始跨足種植馬鈴薯，此外崙尾農場也種植蔬菜及甜瓜類……等作物。

熱心推廣農業的陳錫卿，還積極推動「馬鈴薯產業文化節」，希望有越來越多國人認識溪口出產、品質佳、營養高的馬鈴薯。

掌握趨勢，就是掌握前景

民國97年，陳錫卿加入了產銷履歷。因為他認為產銷履歷不僅是台灣的趨勢，更是國際趨勢，他說：「掌握住趨勢，也才能掌握住前景。」

陳錫卿表示，在加入產銷履歷初期，農委會進行了很多相關的輔導，使他能在短時間內了解到產銷履歷的流程，節省了摸索的時間。

陳錫卿認為，加入產銷履歷後，較容易打出品牌，「前陣子台灣發生了『塑化劑事件』，這類的新聞事件都會提升民眾對食品安全的重視，讓消費者更有意願購買產銷履歷的作物。」

此外，許多大型食品公司，也看中陳錫卿的馬鈴薯具有產銷履歷認證，因此紛紛向他採購。目前市面上條理包等即食產品中的馬鈴薯，不少都是出自陳錫卿的農場。

以農業提升台灣競爭力

陳錫卿期盼政府能多宣傳產銷履歷，讓民眾能夠更加認識，進而信任產銷履歷，並願意購買經過產銷履歷認證的農產品。他也盼望透過行銷，提升農產品的價值，既讓農民獲益，也讓社會大眾能吃到安全、有保障的食物。

「台灣雖然沒有廣闊的土地，作物的『量』無法勝過其他國家，但台灣卻有一流的農業技術，作物的『質』，是其他國家比不上的。」陳錫卿說，盼望相關單位、農民都能再加把勁，讓世界看到一流的台灣農產品，以農業提升台灣的國際競爭力。

顏榮宏

草本魚蝦達人——「台江漁人」顏榮宏

產銷履歷追溯碼
00000-01411-95004
00014-55950-00007

農產品 / 虱目魚
產季 / 全年
面積規模 / 12,562平方公尺
產量 / 年產30,000斤
地址 / 台南市安南區安中路四段265號
電話 / 06-247-0449

「台江漁人」經營者顏榮宏先生，出生在漁業世家，從祖父輩起就開始在台南養殖虱目魚。

顏榮宏畢業於成功大學數學系，爾後又到中山大學攻讀EMBA。原本在市區開設補習班的他，在父親生病後，決定回家扛起父親事業，成為專職漁人。

吃草藥長大的魚

當時，顏榮宏參加了位於海尾朝皇宮內台南社區大學台江分校之「青草研究班」開始啟蒙了其藥草知識，海尾朝皇宮供奉保生大帝大道公，是當地的信仰中心，與其他廟宇不同的的地方在於大道公廟中的籤文並非一般的籤詩，而是一張張為信徒指

點迷津，提供養生、除病方向的藥籤。青草研究班的課程，學習的即為老祖宗們代代相傳的傳統草藥智慧。顏榮宏越學越有興趣，並靈機一動、突發奇想：既然人可以吃中藥草來調養體質，那魚為什麼不能吃青草來「養生」呢？

於是，顏榮宏在魚塭旁設置了一座小型實驗室，經過多次試驗，耗資上百萬，終於研發出魚蝦的「養生處方」。透過習得的藥草知識，顏榮宏的魚飼料不混加抗生素，而改用數十種配方的藥草取代，使用天然的飼料餵食，魚吃了健康，人吃了也一定健康，這樣的魚被食用下肚，自然也不會產生危害。

此外，顏榮宏也格外注重魚塭環境的維護及成本效益的分配，例如魚塭採虱目魚、白蝦混養，一池二用，而虱目魚沒吃完的飼料，也自然成為白蝦的食物，不會造成飼料浪費，更能減少底泥堆積；為讓魚塭水質呈現穩定並保持一定的藻相，顏榮宏使用對環境無害的微生物製劑「芽孢桿菌」，來分解池中底泥，減少病菌問題。

一貫堅持，給消費者健康的保證

悉心養殖的同時，顏榮宏也投入產品研發，除了販售草本虱目魚、草本白蝦，也推出熟食虱目魚調理包、魚丸、魚漿等產品，希望提升產業的附加價值。

此外，坊間很多蝦子都會添加硝酸鹽來保鮮，但顏榮宏認為，既然標榜純天然養殖，若包裝時加入有害人體的添加物，那麼就前功盡棄了。基於這樣的理念，顏榮宏又研發出「蝦類（無藥）脫氧保鮮技術」來進行蝦子的保鮮，耗費四年時間，終於順利取得發明專利。

從養殖到販售、加工，顏榮宏始終秉持著「天然、健康」的原則，站在消費者的立場著想，追求令人安心、放心的養殖美味，種種舉措，也正符合產銷履歷的初衷——保障消費者吃得安全，吃得健康！

李宗銘 讓台灣鯛「改頭換面」

「巧匠舞音有限公司」成立於民國97年，是一家以養殖台灣鯛（吳郭魚）為主的公司。

創辦人李宗銘曾從事家具設計、銷售，長達13年之久，民國91年，李宗銘的父親生病，他原本要回鄉幫忙處理掉父親的事業，卻因為父親的一句「不捨」，而決定回到家鄉台南，投入漁村產業。

產銷履歷追溯碼
03397-23950-00007

農產品 / 台灣鯛
產季 / 全年
面積規模 / 2.8公頃
產量 / 年產15萬台斤
地址 / 台南市官田區隆田里
中山路二段207號
電話 / 06-579-0606

鍥而不捨，打響「台灣鯛」名號！

李宗銘從最初的「不懂、不會」一路向人請益、慢慢摸索。光是投入的第一年，就虧本多達200萬元，第二年又因為不諳養殖技巧，魚兒翻肚慘賠。可是，李宗銘不願意放棄，決定再接再厲。

當時，人們對吳郭魚的印象不好，總覺得吳郭魚是「吃豬大便長大」，而且魚肉帶著「臭土味」。李宗銘決定要反轉大眾對吳郭魚的印象，笑稱自己是在替台灣鯛「做SPA，美白兼瘦身！」他從翻挖曝曬魚池的土壤開始，接著再以綠藻、水草過濾水、採用自然循環水，水質乾淨了，台灣鯛也終於擺脫了土味，變得肉質鮮美，重新被市場接受。

而且，投入台灣鯛養殖短短6年，李宗銘就創下了台灣鯛產業的改變，包括在民國96年，成為台南市第一個通過產銷履歷個人認證的台灣鯛養殖漁民，爾後更陸續通過ISO 22000國際食品安全認證（集團認證）、全球良好農業規範認證（歐盟認證）。

產銷履歷多推廣，漁民、消費者皆獲益

李宗銘不以此為滿足，想提升漁民收益、推廣漁村文化的他，還投入廚藝研究，從紅燒到清蒸、糖醋、鹽酥……至今研發的台灣鯛料理，已突破200道！

同時，李宗銘也努力將養殖業與休閒園區結合，讓「漁村」不只是「魚塭」。種種努力，讓「巧匠舞音」漸漸廣為人知，並引起縣政府注意，將台南官田區葫蘆埤自然生態公園委託巧匠舞音有限公司經營，希望為地方產業立下根基。

李宗銘認為，產銷履歷能保障消費者的健康、安全，只可惜目前很多消費者尚未了解產銷履歷。因此他希望未來政府能多加宣導，增加消費者認同與購買，並增加產銷履歷產品的曝光度，讓農、漁民、消費者「雙贏」！

莊富男

天香園玉荷包，以產銷履歷提升競爭力

產銷履歷追溯碼
11139-10022-22434

農產品 / 玉荷包
產季 / 6月
面積規模 / 3公頃
產量 / 年產20,000公斤
地址 / 高雄市大樹區三和里68號
電話 / 07-656-1233

高雄大樹以出產荔枝聞名，而在這裡土生土長的莊富男，更是名符其實的「荔枝達人」，種植荔枝已有數十年經驗。

說起話來中氣十足的莊富男，30年前就引進玉荷包種植，經過不斷地技術改良，至今果園已全數種植玉荷包。面積約3公頃的果園風光明媚，一年約可採收20,000公斤的荔枝，並打出「天香園」品牌。

把作物當成孩子來照顧

莊富男認為，想要種植出高品質的作物，就必須隨時注意品質控管、專業經營，把果樹當成自己的孩子一樣照顧。

他種植的玉荷包出貨前，一定會先以甜度器測量甜度，甜度低於17度以下，絕不出貨，也因此他的「天香園荔枝」批發價較佳，市場反應也極為良好。

4年前，莊富男得知產銷履歷後，立刻就加入了產銷履歷的行列，認為唯有加入產銷履歷，才能提升市場競爭力。莊富男說：「消費者可以透過產銷履歷，了解荔枝種植過程的來龍去脈，而且作物絕無農藥殘留。透明化的紀錄，能讓消費者吃起來更安心、有保障。」

「不怕麻煩」，才不會被市場淘汰！

莊富男發現，有些農民不願意加入產銷履歷，是認為如此一來要定期紀錄，同時也要接受很多規範，實在「太麻煩」。對此，莊富男有不同的看法，他認為想提升農產品的競爭力，先決條件就是絕不能「怕麻煩」，「產銷履歷是趨勢，也許目前還看不出區隔，但產銷履歷持續推動，消費者對產銷履歷的了解與接受度，一定會快速提升。屆時沒有加入產銷履歷的農產品，也將面臨市場淘汰的命運。」

莊富男也表示，現代人越來越重視食品安全，「無論荔枝是要外銷，或是要進入大型超市、大賣場販售，都少不了產銷履歷。」他笑著說：「我種的玉荷包不必擔心銷路的問題，更不用辛苦地拿到路邊去賣！」

蔡順得

對消費者負責，更要對土地負責

產銷履歷追溯碼
17543-00432-21025

農產品 / 蓮霧
產季 / 11～6月
面積規模 / 1.8甲
產量 / 年產30萬斤
地址 / 屏東縣南州鄉溪南村
人和路一巷202號
電話 / 0928-707038

屏東南州的蔡順得，種植蓮霧的經驗已經超過20年，從種植、栽培到行銷，樣樣精通，堪稱「蓮霧達人」。不過他總是謙虛地說：「我不覺得自己算是『經驗豐富』，比我種蓮霧更久的人，其實大有人在！」

屏東蓮霧，台灣之光！

蔡順得種植蓮霧的同時，也致力於新品種的研發，多年前他蒐集了數種蓮霧品種，加以栽培、雜交育種，最後成功培育出不裂果的黑金石蓮霧，並早在民國90年，就為該產銷班開創出「甜蜜果」品牌，並經過智慧財產局取得註冊登記。

由於蔡順得的蓮霧甜度高、品質好，不但國內供不應求，還外銷到加拿大、俄羅斯、香港、新加坡等地，讓蓮霧成為「台灣之光」。

除了黑金石蓮霧，他也種植較罕見的白色、青色蓮霧，還有一個重達16兩的「巨無霸蓮霧」，甚至也曾栽種觀賞用的袖珍蓮霧。蔡順得對蓮霧的熱愛，由此可見一斑。

「讓消費者『吃得安心』，是我的責任！」

外銷經驗，讓蔡順得很早就了解到加入產銷履歷的重要。他不僅以自己種植的蓮霧為榮，更以讓消費者「吃得安心」為榮，「加入產銷履歷，最大的好處是能保障消費者不會『吃出問題』。大家都知道若蔬果殘留農藥過量，會嚴重影響健康，可是仍有少數農民不但過量施藥，甚至還用來路不明的『黑心農藥』，自己種植的作物，自己卻不敢吃，這種現象實在很要不得！」蔡順得說，「我認為，一個農民不僅應該對自己生產的作物負責，更要對消費者負責、對這片土地負責！」

蔡順得對自己的期許，是繼續努力，種出品質更好的蓮霧，讓世界各國都能有機會品嘗到台灣出產的優質蓮霧！

蔡龍勝 無毒水產達人

產銷履歷追溯碼
45000-0000-40830

農產品 / 亞太密碼活蝦
產季 / 全年
面積規模 / 3公頃
產量 / 年產100公噸
地址 / 屏東縣枋寮鄉中正大路91號
電話 / 08-878-3925

亞太水產國際有限公司（亞太密碼活蝦）成立於民國88年，董事長蔡龍勝自小在農村長大，童年滿是與魚蝦共樂的記憶。

學校畢業後，蔡龍勝曾擔任醫院院務管理工作，看到太多飽受疾病折磨的人，忍不住開始思索：為什麼從前的人飲食不如今日的多樣化，但卻個個健康長壽；反觀今日的飲食，食材變化多了，但因飲食引發的毛病也更多？他認為這是因為現在的食材多少都有為了控制病、蟲害，所遺留的「殘毒」所致。

於是，他毅然決定投入養殖業，發展出「健康認證與絕對安全的白蝦」——「亞太甜蝦」。

從門外漢到養殖專家

剛投入養殖工作的蔡龍勝，根本是個門外漢，笑稱自己全憑著「憨膽」，身邊的人也全都不看好他。可是，蔡勝龍不願意放棄，經過了一次又一次的研究、實驗，一年又一年的血本無歸，同時也忍受著別人的冷嘲熱諷……終於，一切堅持都有了代價。

蔡龍勝的「亞太密碼活蝦」逐漸打響名號，不但取得產銷履歷認證，還在國際上取得HACCP認證，自產自銷，廣受消費者歡迎。

不僅吃進美味，更吃入健康！

直到如今，蔡龍勝的白蝦仍堅持著「無毒」原則——養殖時不混養、不用藥，並飼以獨家調配的健康飼料。為了讓消費者放心，他生產的「無毒蝦」皆要經過繁雜的多項檢驗；此外，養殖池也符合環保、節能概念，包括使用太陽能調溫系統等。

蔡龍勝說：「社會大眾的消費習慣逐漸改變，我認為『無毒』是未來的趨勢。」他也期盼政府更重視、推廣無毒水產，讓消費者吃進嘴裡的不只是美味，更是安全、健康！

賴兆炫

米樂無為的種稻哲學——銀川永續農場

產銷履歷追溯碼
24311-70430-07621

農產品 / 白米（有機水稻）
產季 / 6～7、11～12月
面積規模 / 250公頃
產量 / 年產2,500公噸
地址 / 花蓮縣富里鄉富里村
公埔路二段75號
電話 / 03-883-1232

6月來到台灣東部的米鄉．富里，滿滿的大地都是黃金稻田，正等待100年第一期稻作的豐收，化作粒粒淨白健康的有機米，沿著台9線來到富里，遠遠就看到了銀川有機米。

「不種倒伏的稻子，因為麻雀吃不到，不種軟枝的稻子，因為風吹搖晃，麻雀容易頭暈」，走進辦公室看到牆上的米樂無為，就知道銀川米的負責人賴兆炫，對於生產有機稻米、愛護這片土地的信念，他也是產銷履歷的達人。

傳承農業 勇於創新

『銀川』是賴兆炫父親的名字，在民國85年由都市叢林返鄉投入有機稻米栽種並以父親之名為品牌，用人工方式施灑有機肥，放任蟲咬菌害的結果，低產的收穫，不僅讓父親打退堂鼓，連看過的農民也當場否決，賴兆炫卻毫不退縮，為了成立有機米產銷班，更毅然自掏腰包補償願意冒險參與的農民。由於有機米屬於新概念的產品，致使市場開發失敗，把過去上班的積蓄全賠光。

經過不氣餒地持續修正栽培觀念，創新包裝設計及定位市場，更親自己前往賣場宣導有機米是無農藥與化肥的作物，是關懷大地與生態永續的生產事業，辛勤的打拼之下，銀川有機米活了起來。

民國88年獲選全國10大傑出青年農民，98年獲選全國十大神農，將耕作經驗技術無私的奉獻也鼓勵其他農民加入產銷班，如今銀川有機米的栽種面積高達250公頃，耕作農民113戶，已成為全台灣最具規模的專業團隊。

有機履歷 雙重認證

獲得了有機認證與消費者的認同，剛好農委會在民國96年開始推動產銷履歷，賴兆炫決定把農民種植有機稻米整個生產過程攤在陽光之下，讓消費者看得到，這本來就是一種趨勢。銀川米帶動整個產銷班，開始幫種穀寫日記，轉眼間已經經過了5年。

這一路走來，堅持產銷履歷，讓米樂銀川的有機米等於有了雙認證！產地標識、地產、地銷，這些都是消費者重視的議題，賴兆炫說產地農民願作產銷履歷的前鋒，生產健康、幸福的農產品，而消費地則需要更多的宣傳，讓一般大眾瞭解，吃有產銷履歷產品，才會健康美麗！

打出健康好滋味

選用產銷履歷 打出健康美麗

追求幸福 別打壞了健康

每天一杯蔬果是重視養生與健康的生活，聰明的你所必需要做的事，為自己打杯營養健康的蔬果汁，在蔬果的選用上一定要有產銷履歷，這樣才不會打壞了自己的健康。

圖文提供：無限的生機 ── 認識生機飲食營養 醫學營養博士 林慧麗　著

1 牛蒡葡萄柚汁

材料

牛蒡	150g
葡萄柚	1個
檸檬	1個
蜂蜜	適量
水塊	適量

作法

牛蒡刮除表皮後洗淨切條，葡萄柚去皮去籽切塊，檸檬去皮切塊，連同蜂蜜、冰塊一起放入調製機內打成泥狀原汁。

飲用時加入適量冷開水稀釋，口感更佳。

2 紅蘿蔔柳橙汁

材料

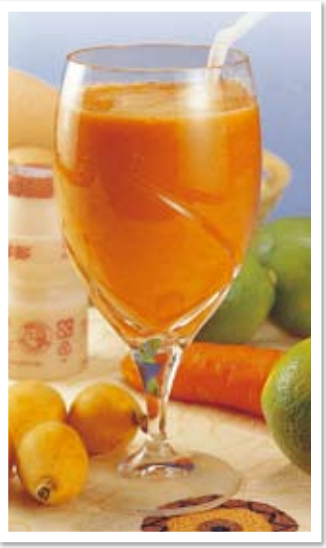
柳橙	2個
蘆筍	150g
紅蘿蔔	120g
檸檬	1/4個
蜂蜜	適量

作法

柳橙去皮切塊，蘆筍削去根部粗皮切段，紅蘿蔔去皮洗淨切塊，檸檬去皮切塊，全部材料連同蜂蜜一起放入調製機內打成原汁。

飲用時加入適量冷開水稀釋，口感更佳。

3 紅蘿蔔枇杷汁



材料

枇杷	5個
紅蘿蔔	1/2條
檸檬	1/4個
酵母乳	100cc
蜂蜜	適量

作法

枇杷剝皮去籽，紅蘿蔔去皮洗淨切塊，檸檬去皮切塊，連同酵母乳、蜂蜜一起放入調製機內打成原汁。

飲用時加入少許冷開水稀釋亦可。

4 蕃茄小黃瓜汁

材料

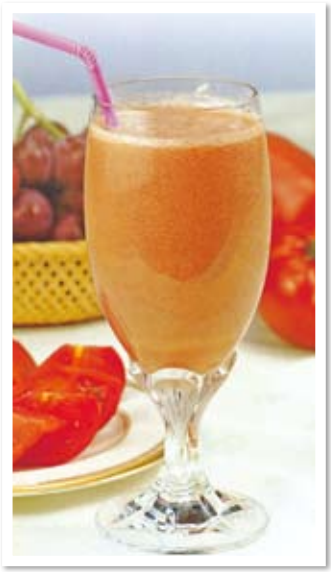
蕃茄	1個
小黃瓜	3條
蜂蜜	適量
冷開水	適量

作法

小黃瓜洗淨切塊，蕃茄洗淨切塊，與蜂蜜一起放入調製機內打成原汁。

飲用時加適量冷開水稀釋，口感更佳。

5 蕃茄葡萄汁

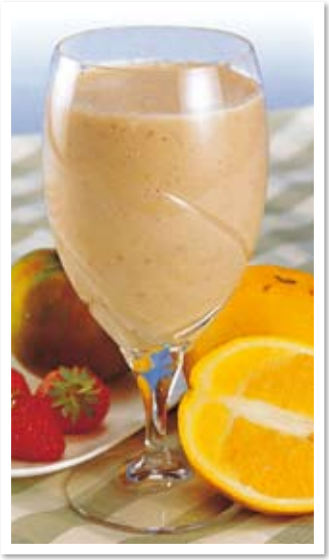


材料

葡萄	200g
紅色蕃茄	1個
蜂蜜	少許
冰塊	適量

作法

葡萄連皮徹底洗淨（不必去籽），蕃茄連皮徹底洗淨切塊，一起放入調製機內攪成泥狀原汁即可。亦可加蜂蜜、冰塊、適量冷開水一起攪成果汁飲用。



6 蕃茄草莓柳橙汁

材料

蕃茄	1/2個
草莓	6顆
柳橙	1/4個
豆漿	150cc
蜂蜜	適量
冰塊	適量

作法

蕃茄連皮洗淨切塊，草莓去蒂洗淨，柳橙去皮切塊，全部材料連同豆漿、蜂蜜、冰塊放入調製機內打成原汁即可。

7 蕃茄芹菜黃瓜汁

材料

蕃茄	2個
西洋芹	1根
小黃瓜	1條
洋蔥	1/4個
冷開水	1杯多

作法

蕃茄連皮洗淨切塊，西洋芹、小黃瓜洗淨切塊，洋蔥去皮洗淨切塊，全部材料一起放入調製機中攪成原汁即可。

8 油菜鳳梨檸檬汁

材料

油菜	120g
鳳梨	250g
檸檬	1/4個

作法

油菜洗淨切段，鳳梨、檸檬去皮切塊，全部放入調製機內打成原汁。

飲用時加入適量冷開水稀釋，口感更佳。

9 葡萄柚鳳梨汁

材料

葡萄柚	1/2個
鳳梨	150g
蜂蜜	適量
冰塊	適量

作法

葡萄柚、鳳梨去皮切塊，連同蜂蜜、冰塊放入調製機內打成原汁即可。

10 鳳梨檸檬汁

材料

鳳梨	350g
檸檬	1個
蜂蜜	適量
冰塊	適量

作法

鳳梨、檸檬去皮洗淨切塊，連同蜂蜜、冰塊一起放入調製機內打成原汁。

飲用時加適量冷開水稀釋，口感更佳。

11 葡萄柚芒果汁

材料

葡萄柚	1/4個
芒果	120g
牛乳	500cc
脫脂牛奶	2～3茶匙
蜂蜜	適量
冰塊	適量

作法

葡萄柚、芒果去皮切塊，連同牛乳、脫脂牛奶、蜂蜜、冰塊一起放入調製機內打成原汁即可。

12 香蕉牛乳汁

材料

香蕉	1條
檸檬	1/4個
牛乳	200cc
蜂蜜	適量
冰塊	適量

作法

香蕉剝皮切塊、檸檬去皮切塊，與牛乳、蜂蜜、冰塊一起放入調製機內打成原汁。
飲用時加入適量冷開水稀釋，口感更佳。

產銷履歷賣場資訊

產銷履歷賣場資訊哪裡買得到？

	賣場名稱	販售產品
1	家樂福新店店	紅蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥
2	大潤發賣場	豬肉、蔬菜、食米、雞蛋、皮蛋
3	好市多Costco	白蝦、雞蛋
4	台北魚市展售中心	鱸魚、香魚、台灣鯛、文蛤、雞肉、豬肉
5	聖德科斯天然有機食品（和平安居門市）	鱸魚、蔬果、牛肉、豬肉
6	金車生物科技股份有限公司	白蝦
7	棉花田信義門市	葡萄
8	中興大學實習超市	紅茶、綠茶、烏龍茶、魚產類、海藻雞、香草豬、有機米
9	振信茶葉（股）公司	高山茶、冬片、烏龍茶、金萱茶、綠茶、翠玉茶
10	微風廣場	牛番茄
11	板橋區農會活力超市	蔬菜、雞肉、雞蛋、豬肉、米、茶葉、水產品
12	新東陽門市	豬肉香腸
13	Jason Market	青江菜、小白菜、空心菜、地瓜葉、油菜、格藍菜

	賣場名稱及網址	販售產品
14	琦家頂級陽明山安心山藥 http://www.ch6688.com.tw/	山藥
15	珈雅瑪茶莊 http://www.twtea.com.tw	茶葉
16	鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社 http://www.dongdin.org.tw/	茶葉
17	王記茶行 http://087886386.emmm.tw/	茶葉
18	協裕製茶工廠 http://sytea.hy123.com.tw/	茶葉
19	養豬人家 http://www.pin-guan168.com.tw/	豬肉
20	岩喜屋網站 http://yan-seafood.ehosting.com.tw/	石斑、無毒蝦
21	巧匠舞音訂購網 http://www.taiwanfish.com.tw/	台灣鯛
22	恆春海洋養殖公司 http://www.seafarm.com.tw	海鱺、黃臘鰺
23	松樺香魚養殖場 http://sunghuah.supergood.com.tw	香魚
24	南瀛台灣鯛產銷第一班 http://www.nyaa.org.tw/	台灣鯛
25	巧活食品科技公司 http://www.kawalife.com/	鱸魚、雞肉、豬肉、潮鯛

健康美麗產銷履歷 林文集主編. -- 臺中市：臺灣農業推廣學會，2011.07
56面；14.8×21公分
ISBN 978-986-81769-4-2（平裝）

1. 農產品 2. 農產運銷

431.25 100014977

指導單位：行政院農業委員會
發行單位：台灣農業推廣學會
地　　址：台中市國光路250號中興大學生物產業管理研究所轉
電　　話：（04）2285-2105
發 行 人：顏建賢
主　　編：林文集
策　　劃：馮祥勇、張婷媛
編輯顧問：莊雅萌、林如森
執行編輯：林美芳
特約攝影：游忠霖、陳吉鵬、余榮欽、陳敏佳
採訪撰文：黃瀚瑩
企劃製作：高遠文化事業有限公司
電　　話：（02）2751-7911
出版日期：2011年7月
I S B N：978-986-81769-4-2
定　　價：新台幣150元

健康美麗　產銷履歷

指導單位：行政院農業委員會
執行單位：台灣農業推廣學會