



發行人:陳信言
總編輯:陳振義
主編:吳菁菁

發行所:行政院農業委員會臺東區農業改良場
地址:95055臺東市中華路一段675號
電話:(089)325110/傳真:(089)338713
網址:https://www.ttdares.gov.tw
GPN:2008901235
印刷所:法宜斯企業行/電話:(089)351905



官網



FB粉絲專頁



LINE官方帳號

內付郵資已付
臺東字第27號
雜誌類
台東區農情月刊
雜誌證號台東1064
請勿退回

本期要目

- 「邁向農業淨零排放策略大會」圓滿順利凝聚共識推動2040農業淨零排放
- 農委會聯手駐日代表處與外貿協會召開冷凍鳳梨釋迦東京記者會臺灣冷凍鳳梨釋迦與釋迦加工產品進軍日本市場
- 冷凍鳳梨釋迦單果削皮機械簡介
- 十年磨一劍精彩呈現—本場鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術開拓外銷新市場
- 臺灣大學與本場攜手研發鳳梨釋迦長程貯運技術
- 米包裝藏巧思，關山青農陳家千玩出新商機
- 恭賀！本場榮獲農委會110年度產銷履歷制度團隊成就特優獎

「邁向農業淨零排放策略大會」圓滿順利

凝聚共識推動2040農業淨零排放

文、圖/農委會

農委會9日在臺大醫院國際會議中心舉辦「邁向農業淨零排放策略大會」，在將近200位受邀出席的相關領域之專家、學者、團體與產業代表經由整日議程的討論與凝聚共識後，順利落幕。行政院農業委員會主委暨大會主席陳吉仲出席閉幕致詞時宣示，農業部門在2040年將完成淨零排放目標。

19項策略、59項措施 推動跨單位合作具體落實

陳吉仲感謝各界團體及專家學者整日的會議參與並表示，為形成農業部門淨零排放策略架構，必須廣泛蒐集各方意見，因此，農委會除了成立專責辦公室外，更比照107年全國農業會議辦理模式，巡迴全國辦理座談，蒐集各方建言、凝聚共識。藉此，農業部門具體訂定2040年淨零目標，包含要達成減少溫室氣體排放50%、推動國公私有地造林面積、提昇國產材

自給率、建立農林漁畜低碳永續循環場域、農業綠能發電滿足農業用電比例達百分百等多項執行目標，藉由全面加速推動我國農業淨零排放措施，農業部門有決心提早於2040年達成農業淨零排放目標。

陳吉仲說，回顧過去全國農業會議中的73項



行政院蘇貞昌院長與農委會長官合影

結論，持續落實推動，截至目前已有部分結論辦理完成。今日會議在「減量」、「增匯」、「循環」及「綠趨勢」等四大主軸下具體提出19項策略與對應的59項措施，未來也將據以形成行動方案，透過跨單位部門及國家間合作、形成農漁民及參與者誘因、建立碳權交易運作機制、執行示範場域合作，並循全國農業會議模式，定期與全國產官學界檢視及列案管理。

即刻落實推動淨零排放良策，農委會有決心

會議凝聚重要措施包括：1. 全面建立農業生產碳排資訊，建立低碳農漁畜的生產模式，達到減量的標，有效減少溫室氣體的排放。2. 增加森林碳匯面積、加強森林經營管理、提高國產材利用、強化海洋及溼地碳匯管理，以建構負碳農法，強化具碳匯效益。3. 農業剩餘能源化、資源化、材料化與加值再利用，並推動農業跨域循環示範場域，加強農業循環技術科技研發，創造農業加值再利用。4. 建構能源自主農漁村，推動農業部門有效碳定價及碳權交易制度以及農業綠色金融及綠色消費，達到農村自主發電，用電自給自足。並在各項措施下設定具體的做法與路徑，明確2040農業淨零排放的目標願景。

本日的會議結論將納作農業部門推動淨零排放之施政重點，相關資訊也已同步放置在該會官網之主題網站，歡迎所有關心農業淨零議題的民衆，至農委員官網 (<https://www.coa.gov.tw>) 連結觀看。



農委會陳吉仲主任委員致詞

農委會聯手駐日代表處與外貿協會召開 冷凍鳳梨釋迦東京記者會

臺灣冷凍鳳梨釋迦與釋迦加工產品進軍日本市場

文、圖/ 農委會



行政院農業委員會、駐日本代表處及外貿協會17日共同在東京Palace Hotel舉辦「冷凍鳳梨釋迦東京記者會」，向日本進口商、通路業者、媒體及消費者介紹臺灣冷凍鳳梨釋迦(包括全果、切丁及冰棒)，以及釋迦酥、釋迦太陽餅與釋迦老婆餅等加工品。儘管新冠肺炎疫情在日本仍未舒緩，但現場出席的日本買主及媒體對於展出的商品大為驚艷，預期繼鳳梨後，將可望再度引發日本消費者對於臺灣優質水果及加工品的採購熱潮。

農委會表示，本日東京記者會除我駐日代表謝長廷親臨現

場致詞外，農委會主任委員陳吉仲與外貿協會董事長黃志芳也以預錄影片向與會人員問候，陳主委特別感謝日本消費者對臺灣鳳梨的熱情支持，並強力推薦冷凍鳳梨釋迦的獨特風味。記者會現場播放臺灣冷凍釋迦工廠生產過程的影片，讓日本買家及媒體瞭解我國冷凍鳳梨釋迦商品的製程極為嚴謹，符合日本高標準衛生安全要求，歡迎日本消費者踴躍選購品嚐。

農委會強調，冷凍鳳梨釋迦目前在日本市場銷售係以跨境電商通路為主，今年2月下旬起冷凍全果及切塊鳳梨釋迦將陸續在日本實體通路上市，該會已製作消費者指南，並預計3月起辦理多場拓銷活動，以提高通路及消費者對臺灣冷凍鳳梨釋迦商品的認同度。除日本市場的發表會外，未來農委會也將持續與外貿協會及駐外單位合作，加強拓展生鮮及冷凍鳳梨釋迦海外通路，一系列宣傳廣告將陸續在香港、日本及新加坡等主要目標市場露出，以達到鳳梨釋迦外銷數量5,000公噸的目標。



冷凍鳳梨釋迦 單果削皮機械簡介

文、圖/ 黃政龍

鳳梨釋迦是臺灣重要的出口果品，過去主要以鮮果銷售為主，但由於生鮮冷藏鳳梨釋迦受保鮮期短及檢疫等條件限制，因此本場特別開發「全果冷凍鳳梨釋迦」技術以促進多元利用，突破相關困境。



冷凍鳳梨釋迦於削皮機上削皮之情形

由於冷凍後的果品外表堅硬，食用前需先微解凍，才可切開享用，為更快速及方便的應用冷凍鳳梨釋迦果品，本場以改良市售鳳梨削皮機取代人工解凍削皮，經試驗機械削皮效果良好，每小時最多可處理180個果實，削皮後果肉留存率約60%，可供大量應用之加工或餐飲業者參考運用。

本場研發的果實催熟及全果冷凍技術，其生產之冷凍鳳梨釋迦屬於食品，可符合先進國家食品衛生安全標準，且不受限檢疫條件，冷凍果品賞味期限可達6個月以上，具有搶進新外銷市場及新食用型態的潛力。一般在食用前，可先於室溫下解凍30分鐘，或使用微波爐微波解凍40秒後，即可削皮及切開食用，此時雖可削皮，但由於此時果實溫度還很低，操作人員無法長時間手持削皮，故大量應用的加工或餐飲業難以人工如此操作。因此本場以市售鳳梨削皮機，調校刀具切削深度、行程及轉速等相關機械參數，以作為冷凍鳳梨釋迦削皮使用。此機械原為鳳梨削皮之用，機械去皮原理是將果實固定在垂直旋轉

軸上，以圓管結構的削皮刀具上下切削果皮，由於冷凍鳳梨釋迦的表面堅硬且多有突起，會造成刀具跳動，因此將原來只要一次的削皮行程，以



以本場研發之省力結構切除未經機械削皮的位置，程式修改為兩次削皮行程，並減少刀具切削深度，第一次先將表面突起及部分表皮削除，第二次將大部分表皮及內層石細胞削除，經2次機械削皮，可將表面大部分的果皮削除，再以人工將果實上下未經機械削皮的位置切除，即可完整削除冷凍的鳳梨釋迦果皮。

冷凍鳳梨釋迦具有不同於鮮果的口感及滋味，以機械削皮可快速、方便且衛生的獲得冷凍鳳梨釋迦果肉運用，且機械不需複雜改裝，即可應用於鳳梨及冷凍鳳梨釋迦，相關技術可供加工、冰品或餐飲業者參考運用，以促進鳳梨釋迦多元利用。



經機械削皮及人工切除頭尾之冷凍鳳梨釋迦

十年磨一劍
精彩呈現

／本／場／鳳／梨／釋／迦／ 催熟及全果冷凍技術開拓外銷新市場

行政院農業委員會陳吉仲主任委員肯定本場陳信言場長帶領之研究團隊於鳳梨釋迦國家隊的技术協助，研發「鳳梨釋迦

文、圖/ 陳盈方

催熟及全果冷凍技術」，開發國內外全新市場，益助於產業永續發展，特於1月20日農委會第1138次擴大主管會報予以表揚，並請本場持續輔導業者，加速技術承接及產品上市，進而優化製程，提升加工業者量產意願，讓果品銷售呈現全新風貌。



陳吉仲主任委員(左三)於農委會擴大主管會報肯定本場鳳梨釋迦研究團隊之貢獻

本項技術由江淑雯分場長及陳盈方副研究員共同研發，兩位優秀的研究人員畢業於臺大園藝系，且為同班同學，基於同窗友誼與二十載的默契，與研究團隊共同致力於鳳梨釋迦採後處理與加工技術之研究，於技術完成即時因應鳳梨釋迦鮮果外銷受阻困境，以無償授權方式推動技術移轉，迄今已非專屬授權5家業者，應用本項技術製造冷凍果品，並於110年12月順利外銷日本及於國內通路銷售，成果值得肯定。本項技術催生產業轉型，新綠金產業未來可期，化危機為轉機，將逐步開拓鳳梨釋迦新市場。

臺灣大學與本場攜手研發 鳳梨釋迦長程貯運技術

文、圖/ 張芳魁

每年12月至翌年4月是鳳梨釋迦盛產季，果實大顆、果肉Q彈且甜中帶酸，是臺灣外銷主力果品。為拓展外銷市場，臺灣大學與本場攜手研發鳳梨釋迦長程貯運技術，將鳳梨釋迦鮮

果觀摩活動」。由農委會科技處陳瑞榮副處長主持，會中感謝研發團隊將研發成果以無償方式授權給業者以拓展長程市場，目前已授權3家廠商。活動由臺大吳俊達副教授分享技術成果，說明研發團隊以氣調貯運技術突破低溫貯運的限制，以海運方式成功將果實運送到加拿大、馬來西亞及中東等目標市場，產品到貨可售率達90%以上，果品樹架壽命達5至7天。現場實際開櫃、開箱展示貯放於氣調櫃25天的果實，外觀完好令來賓大為驚豔。

鳳梨釋迦長程貯運技術成果觀摩活動



農委會科技處陳瑞榮副處長主持活動



臺大吳俊達副教授分享技術成果



現場開箱展示貯放氣調櫃25天的鳳梨釋迦(左圖)，並比較一般冷藏與氣調貯藏的果實(右圖)。



現場來賓熱情參與(上圖)，品嚐鳳梨釋迦後表示氣調貯運技術突破低溫貯運的限制，以海運方式成功將果實運送到加拿大、馬來西亞及中東等目標市場，產品到貨可售率達90%以上，果品樹架壽命達5至7天。現場實際開櫃、開箱展示貯放於氣調櫃25天的果實，外觀完好令來賓大為驚豔。

外銷成功的重要關鍵除了優質果品的生產外，貯運保鮮技術也是重要的一環。本技術可適用於鳳梨釋迦貯運10天以上的國際市場，貯運期限達3-4週，經過先導型海運測試運銷，已符合商業應用模式，期望鳳梨釋迦產業在臺東穩定發展，透過外銷持續讓世界看見這項臺灣特色水果。

米包裝藏巧思

關山青農 陳家千

玩出新商機



青農陳家千與他的水稻田

臺東關山地區在花東縱谷絕佳的天然環境及氣候下，培育出的關山米品質一流，深受消費者喜愛。然而現今消費大眾求新求變，除重視農產品本身的安全性、品質、是否張貼3章10標章，包裝設計

也是消費者決定選購的重要關鍵，要持續在眾多米產品中脫穎而出，成功吸引消費者目光並非易事。

關山青農陳家千為客家族群子弟，10年前回鄉承接家裡經營的水稻田，與太太創造「南島秧滿田」品牌，品牌的名稱正映現出他對花東農家生活的願景圖，希望孩子能於樸實的農村環境下成長。陳家千意識農產品安全標章的重要性，除申請取得產銷履歷驗證標章，藉由公開透明的溯源系統，讓消費者可掌握從產地到餐桌的生產過程，能吃的安心、健康，並體會農人耕耘的辛勞外，也十分認



山下生活店鋪擺放臺東小農的優質產品

同永續農業理念，在不施用化學肥料及農藥管理模式下，讓關山這片淨土能持續原本的樣貌，更進一步取得有機農產品驗證標章。

「南島秧滿田」的米產品在包裝設計方面非常用心。陳家千與太太巧妙地将客家花布元素與關山地圖結合，僅使用一張紙，以手紮包形式將米包裝成精巧的產品，環保又美觀。消費者在品嘗米飯的同時，也能欣賞內頁的手繪關山鎮地圖，認識關山這迷人的小鎮，並親自前來產地旅行，體驗米食文化。陳家千表示，為迎合小家庭的消費型態，因此米包裝以小包裝為主。透過精美的包裝設計，不但可吸引消費者目光，也可傳達品牌理念，這正是「南島秧滿田」的核心價值。

除了發展米事業，陳家千也定期辦理關山小鎮市集，邀集關山農友參加市集擺攤推廣自家農產品；他也在關山鎮創立「山下生活」店鋪，擺放臺東小農優質的產品，並提供下午茶及開設手作課程，在這溫馨的空間裡，隨時感受到關山人滿滿的熱情與溫暖。歡迎有興趣的朋友可於Facebook搜尋「南島秧滿田」及「山下生活」並加入粉絲頁交流互動喔！



精美的手紮包米產品

恭賀! 本場榮獲農委會 110年度產銷履歷制度團隊成就特優獎

為鼓勵農友加入產銷履歷制度，取得驗證標章，提升農產品安全及維護農業生產環境，在行政院農業委員會(以下簡稱農委會)農糧署及試驗改良場所全力推動與輔導下，110年全國驗證面積達5萬7,000公頃，較109年大幅增加2萬公頃。臺東縣109年至110年，產銷履歷驗證面積更由3,053公頃增加至4,246公頃，提升39%，推動成效良好。

1月20日，農委會陳吉仲主任委員頒發團隊成就特優獎牌，表揚本場等5個團隊，於轄區推動產銷履歷制度之成果，本場由陳信言場長代表受獎。本場團隊將秉持一貫努力，持續辦理產銷履歷相關課程，提供現地諮詢輔導服務，讓更多農友

取得產銷履歷驗證，遵循臺灣良好農業規範(TGAP)操作，生產更多安全的優質農產品，為消費者健康做最完善的把關。



農委會陳吉仲主任委員頒發110年度產銷履歷制度團隊成就特優獎牌，本場由陳信言場長代表受獎。



更多相關活動刊登至本場網頁 <https://www.ttdares.gov.tw/>

活動日期	活動名稱	活動地點
3月28日	三月份學術研討會	本場農業區域教學中心二樓會議室