

## 出國報告（出國類別：考察）

# 「赴大陸蒐集金針、大蒜及茶樣品 及產業訪察」出國工作報告

服務機關：行政院農業委員會農糧署

姓名職稱：蘇登照 / 技正 (代表人)

派赴國家：中國大陸

出國期間：102年7月1日至7月6日

報告日期：102年9月30日

## 摘要

金針、大蒜及茶產業為我國重要產業，三項作物年產值約近百億元，2002年我國加入 WTO 後，上述三項農產品中除茶葉採附加關稅自由進口外，金針乾製品及大蒜係採關稅配額開放進口，惟三項作物均不得從大陸進口（普洱茶除外），面臨未來日漸開放之貿易自由化的市場，為瞭解大陸金針、大蒜及茶之主要產區種植、加工及食品衛生等相關資訊，並了解大陸該三項產業之發展現況及其主要產區之產品特性，進而研擬我國產業輔導措施，並分析大陸產製金針、大蒜及茶之特色，以提供消費者辨識方式，以區隔市場。

相關系列之考察係由行政院農委會農糧署簽報農委會核可，並規劃「雜糧蔬菜特作協助鑑定小組」成員分組針對大蒜等多項國內重要產業由相關輔導及研究機關組成考察團，赴大陸及越南等國進行現地考察與產品資訊蒐集，本出國行程規劃為 7 月 1 日至 6 日，針對大蒜、茶及金針等產業分別前往山東省、福建省及湖南省等主要產區進行採樣及察訪，行程主要內容包括至產地農戶、大陸企業、集貨批發市場及台灣農企業之採樣與參訪，該對瞭解大陸該三項產業之發展及產品優劣勢有所助益。

## 目次

壹、目的-----	3
貳、出國人員-----	4
參、行程概要-----	4
肆、工作紀要-----	5
伍、心得與建議-----	26

# 「赴大陸蒐集金針、大蒜及茶樣品及產業訪察」 出國工作報告

## 壹、目的

金針、大蒜及茶產業為我國重要產業，三項作物年產值約近百億元，2002年我國加入 WTO 後，上述三項農產品中除茶葉採附加關稅自由進口外，金針乾製品及大蒜係採關稅配額開放進口，惟三項作物均不得從大陸進口（普洱茶除外），面臨未來日漸開放之貿易自由化的市場，為瞭解大陸金針、大蒜及茶之主要產區種植、加工及食品衛生等相關資訊，並了解大陸該三項產業之發展現況及其主要產區之產品特性，進而研擬我國產業輔導措施，並分析大陸產製金針、大蒜及茶之特色，以提供消費者辨識方式，以區隔市場。

本出國工作於本(102)年 5 月下旬由農糧署邀集農委會相關試驗改良場所召開會議，研商蒐集品項、內容及行程規劃，並選定紅豆、落花生、菇類、大蒜、金針、茶葉等 6 項作物進行植株、土壤及水等樣本蒐集，相關工作並奉行政院農委會核可，規劃由「雜糧蔬菜特作協助鑑定小組」成員分別赴大陸及越南等國進行現地考察與產品資訊蒐集工作，本次出國行程規劃為 7 月 1 日至 6 日，針對大蒜、茶及金針等產業分別前往山東省、福建省及湖南省等主要產區進行採樣及察訪，行程主要內容包括至產地農戶、大陸企業、集貨批發市場及台灣農企業之採樣與參訪，相關蒐集之樣本後續將交送農委會所屬之農業試驗所進行相關分析研究，對瞭解大陸該三項產業之發展及產品優劣勢有所助益。

## 貳、出國人員

單位	職稱	姓名
行政院農業委員會農糧署	技正	吳佩香
行政院農業委員會農糧署	技正	蘇登照
行政院農業委員會 花蓮區農業改良場	助理研究員	王啓正
行政院農業委員會 臺南區農業改良場	技佐	陳水心

## 參、行程概要

活動日程		行程內容		地點
日期	時間			
7月1日(一)	上午	桃園中正機場→福州		桃園
	下午	參訪大陸茉莉花茶企業-福州春倫茶業有限公司		福州
7月2日(二)	上午	福州 (分組)	山東濟南機場 ↗(組1：大蒜、茶，2人)	航、車程
			↘湖南長沙機場 (組2：金針 2人)	
	下午	組1：山東濟南市(批發市場參訪、取樣)		山東濟南市
		組2：湖南長沙市(物流行銷點參訪-紅星大市場、長沙高橋大市場)		湖南長沙市
7月3日(三)	上午	組1：濟寧市→金鄉縣(車程及大蒜產地參訪取樣)		金鄉縣
		組2：長沙市→邵陽市邵東縣(車程)		邵陽市
	下午	組1：金鄉縣→蒼山縣(車程及大蒜產地參訪取樣)		蒼山縣
		組2：邵陽市邵東縣(精華農產食品公司生產基地、精華農產食品公司)		邵東縣 邵陽市
7月4日(四)	上午	組1：徐州市→廈門機場(航程)		徐州市
		組2：邵陽市→衡陽市祁東縣蔣家橋鎮車程(車程)		祁東縣

	下午	組 1：廈門機場→龍巖市→永福鎮(車程)	永福鎮
		組 2：黃花茶栽培品種觀察及採樣(湖南祁東簪岭農業專業合作社)	衡陽市
7月5日(五)	上午	組 1：永福鎮茶區參訪與採樣	永福鎮
		組 2：衡陽市→長沙市黃花機場(車程)	長沙
	下午	組 1：永福鎮茶區參訪與採樣，龍巖市→廈門(車程)	廈門
		組 2：長沙機場→廈門(航程)	
7月6日(六)	上午	廈門傳統市場採樣(廈商農產品批發市場、浦南食品批發交易市場)	廈門
	下午	廈門→台北松山機場(航程)	台北

## 肆、工作紀要

本參訪行程自 102 年 7 月 1 日起至 7 月 6 日止，小組成員 4 人，行前各成員先透過茶商、宜蘭大學、農友公司及台灣金針協會等機關團體協助蒐集大陸地區金針、茶及大蒜等產業資訊並進行聯繫參訪點，並擇定山東省濟南市、金鄉縣、蒼山縣等大蒜產區，福建省福州市、漳平市永福鎮等茶產區，湖南省長沙市、邵東縣、祁東縣、福建省廈門市等金針產區及集散地為參訪地點。由於此行預定蒐集樣本包括大蒜、茶及金針等 3 項作物，產區遍及山東省、湖南省及福建省計 9 縣市，為於 6 天行程內完成相關採樣與參訪與任務，依工作內容分為 2 小組，第 1 天及第 6 天為集體行動，第 2 至第 5 天則採分組方式進行。大蒜品項主要為山東縣傳統批發市場、集貨市場、大陸蒜商及產地之參訪與採樣，金針品項包括至傳統批發市場、產地、大陸金針商(菁華農產品公司)之參訪與採樣，茶品項主要為產地、茶城、大陸茶企業及台商茶企業之參訪。以下為主要參訪據點之工作內容：

### 一、參訪陸商--福州春倫茶業有限公司

本參訪行程透過桃園縣茶商業同業公會張連發理事長聯繫安排，主要為了解福州花茶產業之發展現況，另透過參訪該茶業有限公司了解其經營運作

情形，該公司成立於 1985 年，營運主體及精緻茶廠位處於閩江沿岸城門經濟開發區，其精緻茶廠共約 3.3 萬多平方公尺，在福州地區共有 7000 畝之茉莉花生產製作區，另在閩東、閩北等地區則有 3.5 萬多畝之製作茶園生產區。其運作方式係透過下游九個初製茶加工廠進行委託加工，該公司主要產品為茉莉花茶，又叫茉莉香片，花茶係屬於再加工之茶茶，而茉莉花茶又屬眾多花茶種類中的大宗。茉莉花茶之再加工係將茶葉和茉莉鮮花進行拼和、窰製，使茶葉吸收花香而成的。製造茉莉花茶的茶葉一般以綠茶居多，而該公司亦發展出以紅茶和烏龍茶進行窰製花茶。其產品係以「春倫」為品牌之茉莉花茶、綠茶、鐵觀音、大紅袍、紅茶、白茶、茶飲料、保健茶以及高、中檔禮品茶等，年生產量約 330 多萬公斤。

在台灣亦有少數茶企業選用本土生產之茉莉花進行花茶之窰製，惟國內茉莉花生產量十分有限，尚無法商用生產，僅能少量加工，製成精品化之花茶產品，由於茉莉花茶之製造必需於茉莉花含苞未開花前即採摘窰製，需精確掌握開花時效，並需大量人工進行採摘，在我國茉莉花之產製成本相對於大陸或東南亞國家十分高昂，故國內茉莉花茶產量十分稀少。由於茉莉花經貯運後即不利茶葉之窰製，故亦有國內茶企業直接將國內產製之烏龍茶出口至越南等國進行茉莉花窰製後，再將花茶進口至國內後行內銷或復出口，其相對成本相當高。因此，思考經貿自由化之發展，為提升國內產業附加價值，強化出口效益，未來在自由貿易示範區之推動下，如何使用國外低成本之原料，配合國產優質原料與加工技術，發展我國高附加價值之農產業，值得我們思考。

行程中參訪該公司設置之茶文化展覽館，由該公司專責人員進行導覽解說，讓消費者或客戶了解其福州茉莉花茶產業發展及其公司營運情形，並打造茶莊形象，該值得我國茶企業觀摩學習，另公司近年來亦著手強化品牌、形象與包裝之改善，開發多元化之茶商品，拓展年輕喝茶族群，如以 12 星座為主題之茶品包裝，吸引年輕人選購。該行銷經營策略目前亦為我國茶產業輔導推動策略之一，惟仍思考聚焦於在地茶歷史、文化、人文與地理景觀等主題之結合，以創造市場區隔。(圖 1-1~6)

	
<p>圖 1-1、福州市春倫茶業有限公司</p>	<p>圖 1-2 由該公司進行品牌解說導覽</p>
	
<p>圖 1-3 該公司茉莉花茶藝、文化展示區</p>	<p>圖 1-4.展示多元化之茉莉花茶相關商品</p>
	
<p>圖 1-5 該公司之茉莉花茶商品</p>	<p>圖 1-6.台灣茶團體亦曾至該公司參訪</p>

## 二、參訪濟南市七里堡綜合批發市場、七里堡茶城及廣友茶城

因行程規劃因素，考察小組於前往中國大蒜主要產地即金鄉縣之路程中，路經山東省濟南市，即規劃至該市主要農產綜合批發市場-七里堡綜合批發市場、茶城等進行參訪與大蒜及茶等產品取樣。山東省包括金鄉縣、蒼山縣為中國大蒜主要產業，亦為中國茶產業重要發展城市之一，相關產品多集貨於濟南市進行銷售。當地人民喝茶風氣十分盛行，經查於 1950 年代開始即在中國官方主導下自南方省分引進茶樹栽培，於 70 年擴大推廣，至 2012 年，該省茶園面積約有 31 萬畝，茶葉總產量 1.3 萬公噸。山東為中國緯度最



高、面積最大的北方茶區，山東省茶葉生產的主要特性為產區集中，該省目前計有 10 個市 40 多個縣種植茶樹，主要分布在東南沿海、魯中南、山東半島等地區，如日照市、青島市等。

而濟南市之主要茶葉批發市場包括：濟南市茶葉批發市場、廣友茶城、老屯茶城、七里堡茶城、黃台集團茶葉市場、北辛茶葉市場茶城、全福立交茶城等，該市茶葉年營業額約達十七、八億人民幣，其中亦不乏有台灣茶商、企業進駐，行銷台灣名茶，本次行程即針對大陸市售的茶品進行採購取樣，分別採了日照市所產之綠茶計 4 樣。在市場訪察過程也恰好查到一款大陸茶商所販售茶品包裝標誌與國內茶企業已註冊登記之標誌雷同，疑遭仿冒，相關資訊亦提高國內茶企業參考。(圖 2-1~7)



圖 2-1、濟南市七里堡綜合批發市場



圖 2-2 進行大蒜生產戶訪察與採樣



圖 2-3 濟南市七里堡市場批售白蒜



圖 2-4 濟南市七里堡市場販售紫皮蒜溼蒜



圖 2-5 七里堡批發市場內的茶城門市



圖 2-6 茶城販售的日照綠茶



圖 2-7 廣友茶城入口意象及市門

### 三、參訪金針物流中心--長沙市紅星大市場

湖南長沙紅星大市場成立於 1977 年，地處長沙市的南大門，市場占地 1,300 畝（約 86.7 公頃），是大陸中南地區規模最大、設施最完整、產品最豐富的大型農產品綜合交易市場，為中陸綜合市場排名中則屬第 8 位。紅星集團目前旗下包括蔬菜、水果、花卉、畜禽、水產、糧油、副食、食雜及百貨等九大經營項目，（圖 3-1~6），建有定點屠宰廠、長沙紅星園林綠化有限公司、紅星農產品物流配送有限公司等加工流通企業，形成一個完善的產製儲銷的產業集團，現有市場經營戶 1 萬 3 千餘戶。

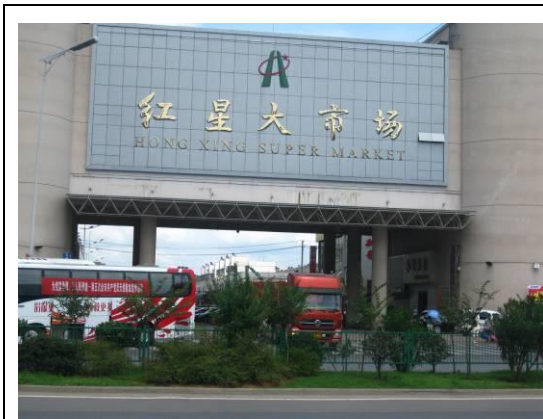


圖 3-1、湖南長沙紅星大市場的入口



圖 3-2 紅星大市場的食用油批發店面



圖 3-3 紅星大市場販售雜糧的店面



圖 3-4 紅星大市場販售乾貨的區域



圖 3-5 紅星蔬菜二級批發經營區



圖 3-6 紅星大市場販售之乾金針

#### 四、參訪金針物流中心--長沙市高橋大市場

長沙市高橋大市場成立於 1996 年 9 月，雖然西靠二環線，南臨長沙大道，距長沙火車站僅千米，形成了高速公路、鐵路、空運相輔的“黃金碼頭”，但初始並不為人看好，因為當時長沙最紅火的是下河街，直到兩年後，下河街很多商家才慢慢轉移重心，紛紛從下河街遷到高橋，高橋大市場成爲昔日繁華下河街的延續，帶動高橋大市場及物流產業的發展。目前，長沙市

零擔物流主要集中在以高橋為中心的零擔市場，絕大多數企業都是夫妻店或家族式經營，已經有 1,000 家左右專線物流公司進駐。高橋大市場計劃在 5 至 8 年內，投資 150 億元完成 300 萬平方公尺的建設任務，其中商場 100 萬平方公尺、寫字樓 80 萬平方公尺、酒店 20 萬平方公尺、地下停車場 100 萬平方公尺，把高橋大市場建成一個集商品展示交易、電子商務、金融結算為一體的城市綜合體。屆時，它將變為商品展示交易市場，買家來高橋大市場，將只能看樣本、展示交易，而不是當場提貨，貨物則將由專業的物流公司在黎托統一配貨運送（圖 4-1~6）。



圖 4-1 湖南長沙高橋大市場的入口之一



圖 4-2 高橋市場的乾貨批發店面



圖 4-3 高橋市場販售辣椒乾料的店面



圖 4-4 高橋大市場販售金針乾貨的店家



圖 4-5 高橋大市場販售各式乾品的店面



圖 4-6 高橋大市場販售之乾金針

### 五、參訪精華農產品公司生產基地－菁洲黃花菜生產合作社

搭乘計程車至長沙汽車南站，轉乘長途巴士到達湖南邵東縣汽車站，精華農產品公司供銷部曾經理前來接送至其生產基地－菁洲黃花菜生產合作社（位於邵東縣廉橋鎮黃泥沖村）參觀，由謝銀芝書記負責接待及解說。該社計有農戶 400 多戶(2,000 人)，黃泥沖村土地約 1,000 畝，盛產期該村金針鮮蕾年產量高達 100 公噸，近 3 年平均產量 70 公噸。近 10 年黃泥沖村金針栽培品種以白花品種為主，種在旱地，金針含水量較低，利於加工。白花品種顏色屬黃綠色，較台灣品種淺，花苔較高，花梗較長（圖 5-1~3）。台灣品種顏色偏橘，花梗及花苔均較短，據大陸農民表示，花苔長至肩膀高度時較適合採摘（圖 5-4），另據謝書記表示，「白花」品種產量雖略低於湖南盛行的品種，但製成乾品的比重較高，一般 10 公斤鮮蕾可製成 1 公斤乾品，而白花品種 6 公斤鮮蕾可製成 1 公斤乾品，所以相對乾品製成率較高，而且白花品種花蕾大、殺菁乾燥後顏色較白，價錢較高。

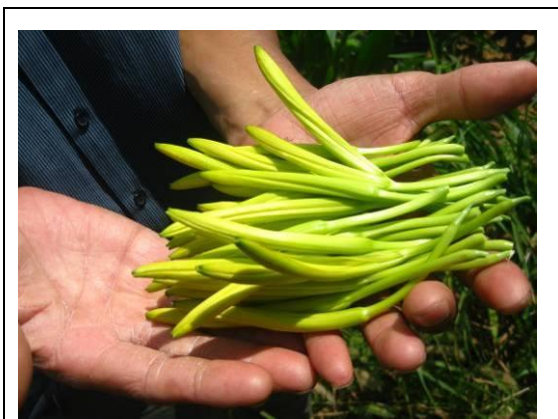


圖 5-1 大陸湖南的金針品種「白花」



圖 5-2 大陸金針品種花苔較高長。



圖 5-3 與謝書記合影，花苔高度約為 150 公分



圖 5-4 大陸農民認為位於肩膀之花苔高度較適合採摘(攝於湖南祁東縣)

一般農戶於金針採集後，若天氣晴朗，則將鮮蕾裝入竹籃，置於已盛水之大型鍋具上方，並以塑膠布封住（圖 5-5~6），使用木材作為燃料，利用沸水產生之蒸氣高溫殺菁，第一鍋約需 1 小時，第二鍋起約 30 分鐘即可完成殺菁，殺菁後進行日曬，3 天後即可貯藏（圖 5-7~8），此為十分古老的殺菁方式（圖 5-9~10），加工廠則以大型機器進行烘乾作業，產製乾金針。



圖 5-5 在傳統鍋爐中蒸氣殺菁



圖 5-6 殺菁後的金針鮮蕾



圖 5-7 曝曬第一天的金針鮮蕾



圖 5-8 曝曬第二天的金針鮮蕾



圖 5-9 曝曬第三天的金針鮮蕾



圖 5-10 傳統的柴火加熱鍋爐蒸氣殺菁方式

該社謝書記表示，精華農產公司成立前，金針加工制度不健全，個體農戶在金針加工過程因通風設備不良，會添加硫化物防止發霉。目前該社供應之乾金針均為無硫及無其他添加物。菁洲黃花菜生產合作社供應精華農產品公司之乾金針訂有產製合作契約，公司以保證價格收購合作農戶乾金針，如市價上漲，公司即配合調漲收購價格，如市價下跌，仍維持原訂保證價格(去年最高達 15 元人民幣/1 市斤)。只要農戶遵照公司的規定進行金針乾製品加工，公司便會以合約價格收購，公司不定期抽驗農藥及化學藥品殘留量，確保產品品質，金針乾品於收購後由公司運回處理及包裝。





路程上詢及該縣黃花映武集團為何倒閉?據悉其產品曾被驗出二氧化硫超標致產品下架，所有出資銀行陸續撤資，造成公司周轉不靈而倒閉，中國大陸政策之嚴厲可見一斑，值得國內借鏡。

## 六、參訪精華農產品公司

湖南省黃花菜栽培面積約 50 萬畝(約 3 萬 3,331 公頃)，祁東縣栽培面積約 16 萬畝(約 1 萬 666 公頃)，邵東縣栽培面積約 8 萬畝(約 5,330 公頃)，遍及 10 鄉鎮，年產量約 1,000 公噸，黃花菜乾製品產量占全世界 70%。目前栽培品種約 20 餘種，產量約 200 公斤/畝(3,000 公斤/公頃)，但每 15 年需更新品種，主要採收時間為 7 至 8 月，每日採收時間為 5~16 時。

參訪菁洲黃花菜生產合作社及採樣後，隨即赴精華農產公司參觀，由於湖南地區金針才剛開始開花兩週，尚未大量生產，因此機器尚在準備階段。

該公司金針乾燥設備為一貫化作業整合型大型機械，從進料、清洗、殺菁、烘乾到出料均為一貫化作業（圖 6-1~2），另有金針真空包裝機(圖 6-3~4)，內有微波殺菌機，在真空包裝前使用微波可以殺菌並去除多餘水分，接著進行真空包裝，據說可以保存 1 年以上。精華農產品公司位於湖南邵東縣兩塘路 199 號，創立於 2002 年，主要從事黃花菜(金針菜)基地建設、產品加工和市場開發，還有養豬事業及有機蔬菜種植與銷售。註冊資金 3,000 萬人民幣，總資產約 1 億 4,000 萬人民幣，在創立期間，已經建立一套農產品保鮮、物流配送及檢測檢驗系統，形成科技研發→基地生產→產品加工→物流配送→終端銷售的完整產業鏈，該公司生產的農產品是以「菁洲」為名的品牌，許多農產品也通過許多國際的認證，包含美國 FDA 食品藥物安全認證，該公司展示廳內有許多的獎牌（圖 6-5~6）。

	
<p>圖 6-1 精華農產品公司金針殺菁烘乾一貫化作業</p>	<p>圖 6-2 精華農產品公司金針殺菁烘乾一貫化作業</p>
	
<p>圖 6-3 精華農產品公司的真空微波殺菌包裝機</p>	<p>圖 6-4 精華農產品公司的真空微波殺菌包裝機的操作按鈕</p>



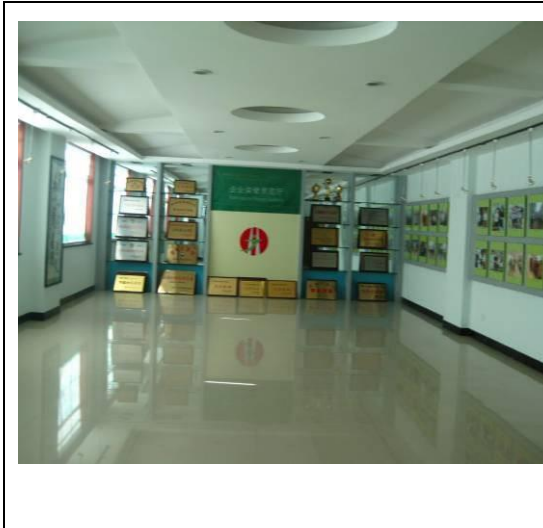


圖 6-5 精華農產品公司的展示廳



圖 6-6 精華農產品公司所獲得的獎牌

該公司黃花菜產品由農民自行加工部分，含水率約 15~18%，均不含硫（中國黃花菜產品二氧化硫殘留量標準為 200 ppm），由於個體農戶未使用乾燥設備，完全靠日曬，因此產品易受天候影響。乾金針特級品收購價格約人民幣 14 元/市斤，次級品 10 元，鮮蕾收購價 3 元。該公司成立加工廠推動集中產製，將採收之金針經蒸汽殺菁處理後日曬乾燥，產製為無硫產品，目前上市乾金針除大包裝(散裝)外，計有 4 種包裝，分別為 400 公克極品裝(市價 60 元人民幣)、400 公克禮品裝(72 元人民幣)、200 公克普通裝、200 公克精品裝(25 元人民幣)，85 公克裝目前停產，其包裝商品價格略高於臺灣。除乾金針外，該公司亦銷售金針鮮蕾，採用真空預冷技術後進行冷藏，平均保鮮時間約 20 天。

該公司的大型金針菜加工廠建於 2006 年，加工廠經營項目除金針菜乾品（圖 6-7~7）之外，還有從事水晶粉絲、荸薺、肉類的加工，主要原因為該公司雖以生產黃花菜(金針乾品)起家，但金針盛產期只有兩個月，其他期間員工沒事做，因此，加工廠必須從事其他農產加工品開發。該公司為湖南省最大的金針菜加工廠，擁有年產量 4,000 公噸金針乾品，及 2,000 公噸的金針鮮蕾(保鮮品蜜餞)生產線，該公司也同時進行研發，其中「降低鮮黃花菜中秋水仙鹼含量的方法」獲得中國的國家發明專利。為了物流鏈之完整性，該公司也成立了農夫山莊超市的子公司，目前已經在湖南建立了 16 家連鎖生鮮超市（邵東 11 家、長沙 5 家、邵陽預定 5 家），因此該公司從生產

到行銷已經建立了一完整的產銷鏈，對該公司的經營十分有幫助。



#### 七、湖南祁東縣簪岭農業專業合作社-產地觀摩及鮮蕾樣本蒐集

進入祁東縣內放眼望去是一大片的金針田，首先到胡坪坳村觀察附近的金針品種性狀，與前一天在紹東縣所看的金針品種相似（圖 7-1~2），之後參觀一家位於蔣家橋鎮葉家村內的現代化的簡易蒸氣殺菁處理場，內設小型蒸氣殺菁室，該殺菁室可以容納 1 台車（約放置 24 籃的金針鮮蕾）（圖 7-3~4），利用煤氣(瓦斯)將水點火加熱，蒸氣殺菁約 30 分鐘後即可移出至室外日曬（圖 7-5），日曬 3 天後用塑膠袋密封裝好避免受潮，若天氣不好，陰天或下雨，則將殺菁好的金針鮮蕾送進鍋爐室烘乾（圖 7-6）。殺菁室是由外部天然氣燃燒加熱外部鍋爐，使水份蒸發（圖 7-7），烘乾室則在後方有加熱設施，配合內部風扇使熱均勻（圖 7-8）。金針烘乾後便可以裝袋，當地農民拿曬乾與烘乾的金針乾品比較，日曬的品質較佳，顏色較漂亮，烘乾的金針乾品則顏色較暗（圖 7-9~10），根據推測烘乾品可能是因為沒有紫外線抑制酵素褐變，加上烘乾機內通風不良無法均勻受熱所致。



圖 7-1 位於祁東縣內的金針田



圖 7-2 位於祁東縣內的金針田



圖 7-3 殺菁用多層架台車



圖 7-4 小型殺菁箱



圖 7-5 祁東縣蔣家橋的曝曬方式



圖 7-6 烘乾室



圖 7-7 殺菁室的外接蒸氣鍋爐



圖 7-8 烘乾室加熱的裝置



圖 7-9 天然曬乾後的金針乾品



圖 7-10 機器烘乾後的金針乾品

接著到周忠義村長家附近參觀及取樣（圖 7-11~12），周村長表示簪岭農業專業合作社由祁東縣蔣家橋鎮 15 個村所組成的，金針田面積共 3 萬畝（約 2,000 公頃），依不同土壤肥力及栽培技術，可日產 50 到 100 公斤鮮重，若以鮮乾重 10:1 計算，兩個月產季每畝地可採收金針達 300 公斤乾重。所銷售的金針大多是外地的金針商人過來批售，銷售地點據說都是沿海一帶的大城市。在祁東地區金針主要的品種有兩種，被當地人稱為「猛子花」及「沖裡花」，還有邵東的「白花」品種也可以見到，「猛子花」及「沖裡花」產量較「白花」高，但「白花」乾重較高，水分含量少，這三種外表性狀類似，花苔都在 150-160 公分之間，花梗較長（圖 7-13~14）。



圖 7-11 祁東縣蔣家橋鎮扎岭村村長周先生(左)



圖 7-12 周村長家附近的金針田區



圖 7-13 金針「猛子花」外觀



圖 7-14 翻拍自湖南祁東之金針攝影集

## 八、參訪中國大蒜主要產地並取樣-金鄉縣、蒼山縣

中國大陸幅員遼闊，大蒜栽培地區遍及全國，各大蒜產區一般都有適應該地區生態條件的優良品種，本次行程主要透過農友種苗公司協助至中國大陸主要大蒜產區即山東省的金鄉縣及蒼山縣進行考察，其種植歷史已逾千年，二縣之大蒜年均產量超過 400 萬公噸，除大蒜外，該地區亦為棉花主要產地，本次行程到訪時節恰好為採收末期，田間之大蒜多已採收完畢，並種植棉花。經向當地蒜商查訪，金鄉縣共有 22 個大蒜專業批發市場和數百個金鄉大蒜批發點，行程參訪金鄉縣最大的大蒜批發市場—國際大蒜商貿城，並參訪當地經營大蒜調理包裝冷藏及外銷業者--茂森冷藏有限公司，參觀其冷凍庫與加工作業廠，並進行取樣。蒜商表示，山東省的大蒜出口合格率在 90%以上，其出口量佔全國的 70%以上，外銷日本、美國等三十八個國家和地區及國內各大市場。(圖 8-1~12)



圖 8-1 金鄉大蒜國際交易市場



圖 8-2 金鄉大蒜國際交易市場待批售的大蒜數量壯觀



圖 8-3 金鄉大蒜國際交易市場內工人進行大蒜調理



圖 8-4 金鄉大蒜國際交易市場內白蒜外觀



圖 8-5 參訪大蒜調理包裝冷藏及外銷業者--茂森冷藏有限公司



圖 8-6 茂森公司大型冷藏庫



圖 8-7 冷藏庫內蒐集其外銷樣品



圖 8-8 該公司大蒜調理及包裝集貨場



圖 8-9 該公司依不同市場需求進行不同規格之包裝-1



圖 8-10 該公司依不同市場需求進行不同規格之包裝-2



圖 8-11 採樣田區之大蒜已完成穫，種植棉花

圖 8-12 進行水、土取樣與登載作業

## 九、參訪福建省漳平市永福農民創業園

漳平市永福鎮台灣農民創業園於 2006 年 7 月成立，並於 2008 年 2 月 27 日升格為國家級台灣農民創業園，是福建省第二個國家級台灣農民創業園，創業園核心區永福鎮位於漳平市西南部，平均海拔約 780 公尺，因為地理區位與我國阿里山茶區相近，被當地投資茶產業的台商譽為「大陸阿里山」，其「大陸阿里山」該創業園區茶產業的品牌之一。在大陸官方對創業

園區大力協助下，包括山區道路之開闢，提供低利貸款、協助土地取得、人力供應等，複製出與台灣茶區相近之茶區、相關之製茶環境、機具與設備(圖 9-1~4)。

	
<p>圖 9-1 位於永福鎮之台灣農民創業園一隅</p>	<p>圖 9-2 位於永福鎮之台灣農民創業園一隅</p>
	
<p>圖 9-3 台商投資之製茶廠現況</p>	<p>圖 9-4 利用當地大量、成本低之人工</p>

目前園區已發展茶葉、花卉、水果、蔬菜等四大產業，總面積約 12.5 萬畝。其中，茶葉種植面積 5.5 萬畝，是大陸最大青心烏龍茶種生產區，另外花卉約 2.5 萬畝、蔬菜約 4 萬畝、水果約 0.5 萬畝。目前園區已入駐台資企業 59 家，其中從事茶葉生產之企業計 48 家，投資總額超過 5 億元人民幣，年產值約 6 億多元人民幣。另核心區永福鎮常住台商約 500 多人，已成為台商在大陸投資最密集的鄉鎮。本次考察行程中主要參訪了包括台品茶業有限公司、鴻鼎農場開發有限公司、尙順農場開發有限公司、勇福茶業有限公司等台資企業，並進一步了解台資企業在大陸投資情形，並進一步進行樣品蒐集。(圖 9-5~6)





圖 9-5 圖：永福鎮台灣農民創業園台資企業分佈圖（資料來源:台灣農民創業園網站 <http://www.zpcyy.com>）



圖 9-6 進行水、土取樣與登載作業

## 十、福建廈門市傳統批發零售市場採樣

本日行程把握僅剩的半天空檔，一行人前往福建省廈門市的夏商農產品批發市場及浦南食品批發交易市場參觀及採樣（圖 10-1~2）。此行共規劃湖南省長沙市及福建省廈門市計 4 個市場蒐集樣本，其中湖南長沙的紅星大市場及高橋大市場偏重於批發商採購的市場，而福建的兩個市場雖名為批發市場，但實地觀察則類似國內傳統菜市場。此行所蒐集的金針樣本多以乾貨為主，在福建夏商市場則蒐集到金針鮮蕾，外觀類似台灣的金針品種，另亦進行大蒜取樣（圖 10-3~6）。



圖 10-1 夏商農產品批發市場入口



圖 10-2 浦南食品批發交易市場入口



圖 10-3 福建夏商市場販售的金針鮮蕾



圖 10-4 福建夏商市場販售的金針鮮蕾



圖 10-5 福建廈門夏商批發市場販售紫皮蒜



圖 10-6 福建廈門浦南批發市場販售大蒜

## 伍、心得與建議

- 一、大陸湖南地區金針農戶考量金針乾製品製成率等因素，以栽種花色偏綠黃之品種為主，國內消費者則偏好顏色鮮艷之金針乾製品，種植品種多為偏橘黃色之金針，惟台灣目前栽種之金針品種產量較低，病蟲害較高，花藥顏色黑，影響金針料理外觀。近年台東區農業改良場已育成台東 7 號金針品種並推廣中，由於該品種具適合平地栽培、產量高、花梗高挺、花朵橙黃等特性，且其鮮蕾可利用物理殺菁(冷或熱風乾燥脫水)，不須以硫化物處理，所產製之無硫金針顏色橙黃、食用風味佳，未來如推廣成功，應可降低超硫金針於市面流通數量，對金針產業發展具正面意義。
- 二、台灣目前已有直接烘乾的無硫加工技術，但保存期限只有 6 個月，亦有透過青熏法等加工技術產製符合國家標準之安全金針，加工技術水準高。相較於中國大陸多由農民自行產製，品質易受天候影響，且製作、包裝過程衛生堪慮，但由於大陸法規限制二氧化硫殘留容許量在 200ppm 以下，致大陸市售乾金針產品多為無硫或低硫產品。然而近年海巡、海防單位查緝走私進口之乾金針二氧化硫含量大多超過 10,000ppm，甚至高達 30,000ppm 以上，推測極可能是為配合海上運輸及長期儲存需求之故。走私進口低成本、超硫金針產品混充國產金針，對國內金針產業造成嚴重衝擊，惟有透過海關逐批檢驗及加強查緝走私，方能杜絕不法產品進入台灣，保障消費者食用安全，確保台灣金針產業之發展。
- 三、台灣金針產品約 7 至 8 成經盤商銷售至南北貨及傳統市場，加工業者往往在盤商要求下，產製顏色鮮艷、口感較佳、耐儲存之超硫乾金針，多數消費者選購金針常識缺乏，因此，除透過安全金針宣導活動，加強消費者辨識及選購貼有「台灣金針」標章之安全產品，拒絕色澤鮮艷之超硫金針產品，期透過消費者導向，引導業者產製安全金針。另辦理二氧化硫抽查及聯合緝查，對部分不肖盤商及慣行產製不合格產品之針農、加工業者，已產生嚇阻及壓力。為落實不合格產品管制，建議衛生單位擴大小吃店、攤販、餐廳等零售業者金針乾製品二氧化硫含量抽驗，要求業者出具檢驗合

格證明，以促使該等業者購買符合規定之金針產品。

四、中國大陸大蒜栽培地區遍及全國，各大蒜產區一般都有適應該地區生態條件的品種，其產量龐大，白蒜為中國大陸主要外銷蒜種，主要產區為山東省及河南省。由於外觀賣相佳且單位產量高，生產成本相對較低，因此在各主要大蒜市場均隨處可見山東白蒜及河南白蒜。為提昇對大蒜之鑑定準確度，以防止非法矇混進口，保障農民權益，本次蒐集相關品種與水土，對於鑑定準確度之提昇頗具成效。惟大陸北蒜及韓國北蒜因蒜種來源相同，外觀性狀極為相近。另越南、泰國生產之紅蒜與大陸四川、雲南、廣西之地方品種均屬紅皮蒜系統，外觀上不易區別，仍需持續蒐集完整之產業與產品資訊。

五、大陸幅員遼闊人口眾多，其內需市場廣大，台商於創業園從事農產品生產，惟經訪相關台商茶企業，近年來大陸亦面臨工資與工人意識上漲等問題，常遇缺工或相關經營刁難等情事，在相關因素影響下，其生產成本已較當時設立時相對提高很多，後續經營應再審慎規劃與判斷。

六、經創業園投資之茶企業表示，因長期飲茶習慣因素，大陸人民對台式烏龍茶口味尚不適應，故在大陸市場推廣應需加強，相關預測後市雖看好，但仍應針對其適合之茶品風味進行研發與製造，而在台灣在地生產之茶品部分，則應針對相關標章標示部分予以保護，如產銷履歷標章、產地證明標章應立即至大陸進行註冊保護，輔導出口至大陸之茶品均能完整標示並張貼相關標章，以區隔市場，確保台灣在地生產製造之茶農權益。