

## 出國報告（出國類別：考察）

# 大陸地區農產加工品消費市場行銷現況 參訪報告

|      |  |
|------|--|
| 出國人員 | 服務機關：行政院農業委員會農糧署<br>姓名職稱：廖珮如 專員        |
|      | 服務機關：行政院農業委員會臺南區農業改良場<br>姓名職稱：陳曉菁 副研究員 |
| 派赴國家 | 中國大陸                                   |
| 出國期間 | 103 年 12 月 23 日至 12 月 27 日             |
| 報告日期 | 104 年 1 月 25 日                         |

# 目 錄

| 內 容                  | 頁次 |
|----------------------|----|
| 摘要                   | 2  |
| 壹、參訪目的               | 3  |
| 貳、行程概要               | 3  |
| 參、參訪紀要               | 3  |
| 1. 廣州農產加工品消費市場調查     | 3  |
| 2. 參訪廣州江南果菜批發市場      | 4  |
| 3. 參訪和一豐食品公司         | 4  |
| 4. 參訪榮祺食品工業股份有限公司泉州廠 | 5  |
| 5. 參訪泉州臺灣農業技術交流推廣中心  | 6  |
| 6. 參訪森美（福建）食品有限公司    | 6  |
| 7. 參訪泉州武陵生態農場        | 7  |
| 8. 參訪福建閩臺農產品市場有限公司   | 8  |
| 肆、心得與建議              | 8  |
| 伍、附錄                 | 11 |

## 摘要

本次行程主要參訪中國大陸廣東與福建 2 地區之農產加工企業、果菜批發市場、閩臺農產品交易市場及零售端通路，實地瞭解農產加工產業價值鏈建構模式及加工品消費趨勢，供農政及試驗單位產業輔導參考。與農產加工企業會談，瞭解大陸地區竹筍、薑、青梅和柑橘等農產加工品，其原料、產製流程及技術、衛生安全管理、副產品多元加值利用之發展現況；參訪批發市場、閩臺農產品交易市場與零售通路，瞭解中國大陸與臺灣農產品交易情形、民眾消費趨勢，供為日後銷陸農產品加工及行銷輔導；另參訪農業研究機構，瞭解其產業輔導模式及進行經驗交流。

## 壹、參訪目的

近年中國大陸經濟迅速崛起，至102年已成為我國農產品主要出口國，各國視其為「世界市場」積極拓展，惟兩岸農產品生產型態及消費市場等仍有差異，有必要經由實地參訪瞭解其異同。本次透過中華兩岸企業發展協進會及泉州市臺資企業協會安排參訪農業試驗單位、農產加工企業及交易市場等農業相關單位，就中國大陸農產加工產業價值鏈之建構與消費市場通路進行瞭解，提供國內農政單位及試驗改良場所對產業升級輔導與行銷之參考。

## 貳、行程概要

| 日期          | 地點      | 參訪行程              |
|-------------|---------|-------------------|
| 12月23日(星期二) | 桃園 - 廣州 | 啓程，廣州農產加工品消費市場調查  |
| 12月24日(星期三) | 廣州      | 參訪廣州江南果菜批發市場      |
|             |         | 參訪和一豐食品公司         |
| 12月25日(星期四) | 廣州-泉州   | 參訪榮祺食品工業股份有限公司泉州廠 |
| 12月26日(星期五) | 泉州      | 參訪泉州臺灣農業技術交流推廣中心  |
|             |         | 參訪森美(福建)食品有限公司    |
|             |         | 參訪泉州武陵生態農場        |
|             |         | 參訪福建閩臺農產品市場有限公司   |
| 12月27日(星期六) | 廈門 - 桃園 | 回程                |

## 參、參訪紀要

### 一、12月23日(星期二)：

#### 廣州農產加工品消費市場調查

本日啓程，傍晚抵達廣州。參觀好又多購物賣場，調查當地農產加工品消費型態。經觀察賣場生鮮食品區，蔬菜加工品以醬菜為主，材料除臺灣常見之花胡瓜、蘿蔔、竹筍、蒜頭、結球菜、菜心等外，其他較特殊有辣椒、

魚腥草及什錦菜，口味濃厚偏酸辣。經與店員訪談，廣州市為中國大陸國家級中心城市，人口以外地人居多，所以飲食風格多樣但偏好酸、辣風味。此外，當地飲食注重食療觀念，具特殊風味的魚腥草亦可製成醬菜，在訪談過程中，見民眾購買魚腥草及辣椒製成醬菜，復經瞭解，此與地區環境氣候有關，由於廣東、湖南近雲貴地區，氣候濕熱，而魚腥草具清熱解毒，辣椒具提神去濕，以酸味入菜能開胃，相當具地方特色的飲食習慣。

廣州地區由於當地流動人潮眾多，農產加工品消費型態，除散裝秤重之醬菜外，另常見小包裝(單份量)軟袋型式販售之農產加工產品，如脆筍、筍絲、金針菇、毛豆、酸豆等，可作為下酒菜或聚會休閒、候車空閒時之零食。

## 二、12月24日(星期三)：

### 廣州江南果菜批發市場

該市場創建於1994年，占地40萬平方公尺，建築面積超過35萬平方公尺，固定經銷戶有3,000家，流動商戶超過1,000多家，主要從事蔬菜和水果批發經營；果菜年總交易量高達431萬公噸，總交易額突破人民幣176億元，每天成交量1.2萬公噸，占廣州市果菜交易量之80%，進口水果交易量約占全國進口水果85%，為中國最大果菜集散中心之一。市場內規劃蔬菜交易區、乾貨交易區、綜合交易區、國產與進口水果交易區，分類完整清楚。每區經銷攤位採取租金方式之出租營運，攤位每年招標。而蔬果運送方式，外省分蔬果採大貨車物流配送，貨車上掛有「綠色通道」通行證者，可享整車合法裝載運輸鮮活農產品之車輛免收交通通行費。至於鄉鎮市農產品物流則以遊覽車、小巴士等方式物流，並於市場外以三輪車或人力車方式接送進市場內交易，在市場外圍不得有販售行為。

### 和一豐食品公司

當日下午參訪和一豐食品公司，與負責人陳炳源先生及廠長郭淑瓊小姐會談。該公司創立於2006年，主要生產鹽漬筍、酸筍、筍絲、筍干等竹筍加工品，領有食品生產許可證且經食品質量安全QS認證，又具進出口廠商資格，產品主要外銷至歐美、日本及東南亞等地，部分在中國大陸銷售。

該公司設廠於廣東省英德市西牛鎮，主要因英德市為中國最大麻竹筍產區，原料供應穩定且品質佳。英德市麻竹筍種植面積約 4,700 公頃，其中西牛鎮達 2,000 公頃，占全市種植面積近 43%，鮮筍產量約 31.5 萬公噸，筍干產量為 1.26 萬公噸，年產值約人民幣 3 億元；麻竹葉年產量達 2,300 公噸，占全中國產量 90%以上，產值約人民幣 1 億元。惟該市竹筍產區範圍廣闊，交通運輸不便，為維持加工筍品質，農民採收竹筍後會先進行殺菁再販售予食品廠進行加工，故加工業者難依竹筍品種分類進行加工，與臺灣以生筍販賣加工廠之作業模式顯有不同。

該公司人力來源主要為當地村民，惟大陸人工成本隨著開發程度而提高，年輕人不願意承接農事，熟練的農業勞動力老化，農業缺工將是未來幾年產業發展可能面臨的問題。

三、12 月 25 日(星期四)

#### **榮祺食品工業股份有限公司泉州廠**

當日上午由廣州轉往廈門，下午參訪榮祺食品泉州廠，由楊董事長榮輝率徐協理東和等人接待與座談。榮祺食品為臺資企業，現為中國大陸第一大醃漬食品商，在福建泉州(2 家)、廣東詔安、浙江杭州及湖南常德，其設立 5 家醃漬食品加工廠，生產醃漬生薑、甜酸落蔴、牛蒡、蘿蔔等蔬菜加工品，工廠領有中國國家質監總局「食品生產許可證」，醃漬蔬菜產品以「邦百味」品牌行銷中國大陸；另「榮祺梅子」系列產品，包括醃漬梅、脆梅、調味梅、梅餅、梅酒等產品，行銷中國大陸及出口至美國、日本等國家。

本次參訪泉州廠為榮祺食品大陸總公司，工廠創辦於 1989 年，面積 1.5 公頃，員工人數 200 人，年營業額人民幣 1 億元以上，主要生產薑及青梅加工品，也有配合客戶需要生產成品或半成品。該公司梅加工品原料有青竹梅及白粉梅品種，為控管前段原料品質穩定，以手採梅為主，原料年產量 1 萬公噸。加工製程依序為：醃製→日曬→分級→裝箱。該公司因與日本技術交流合作，通路主要外銷日本，以梅胚半成品為大宗；近來也致力於產品開拓內銷，產品以梅餅、話梅及 Q 梅(蜜梅)為主。此外，該公司在 1998 年從引進日本梅酒加工技術及設備，透過青梅原料低溫發酵，調配梅子酒生產加工，

年產量達 100 萬瓶梅酒。

該廠引進日本技術及設備，生產醃薑、新生薑、紅薑等薑加工製品，年產量約 1 萬 5 千公噸。醃漬薑鹽度控制在 20%以上，半成品呈不規則狀，先以人工進行分級選別，再利用以滾筒機械去除大部分表皮後，輔以人工去皮整形處理，加工以梅子醃製液調整酸鹼值。該公司無論在原料、製程、品質衛生、經營管理與包裝行銷層面，已達到各國食品衛生認證水準。

四、12 月 26 日(星期五)

#### 泉州臺灣農業技術交流推廣中心

上午參訪泉州臺灣農業技術交流推廣中心，由莊主任衛東接待及導覽解說。該中心位於泉州惠安臺商投資區西北部，係泉州農業科學研究所於 2009 年所設立之研究試驗單位，面積約 10 公頃。

本次參觀該中心金針菇瓶苗培養區、太空包培養區、殺菌區、太空包培養屋作業區，中草藥培養溫網室區、香草植物園區及園藝作物溫網室區，參觀火鶴花、蝴蝶蘭、金線蓮等作物栽培情形，並參觀金花茶示範中心與栽培區、乾燥金花茶產品。該中心除作物試驗改良，其生產花卉、菇類等產品可於市場販售，營利所得上繳中央國庫，此模式與臺灣農業試驗改良場所稍有差異。

該中心營運及管理機制係透過研提計畫向中央爭取經費進行研究，試驗成果用於企業輔導促其生產技術與產品品質提升；此外，每年邀集銷售通路業者辦理商機座談會，協助進駐廠商產品行銷。中心內各家進駐廠商輔導期不同，每年會對進駐廠商進行技術與行銷能力綜合考評，淘汰不適合之進駐企業。

#### 森美(福建)食品有限公司

臺灣農業技術交流推廣中心及泉州臺資企業協會為使參訪團進一步瞭解該中心企業輔導情形，上午陪同轉往參訪森美(福建)食品有限公司，並由該公司許飛宏總經理帶領參觀廠區及介紹產品、製程。該公司位於泉州，創建於 1993 年，係中國天溢果業控股有限公司的子公司。天溢果業是專業從事

水果種植與加工的投資集團公司，同時也是產製銷一條龍的橙汁生產商，旗下「尚果」農業科技公司專門從事水果種植與鮮果，於重慶市、福建省及湖南省等地皆有生產基地，經營的橙園佔地達 610 公頃；而「森美」食品公司專營冷凍濃縮果汁、橙原汁、橙囊胞(纖維)之生產，是中國大陸最大冷凍濃縮果汁生產商，也是可口可樂、日本三得利及哇哈哈等大型飲料廠商之果汁原料供應商。

本次參訪森美(福建)食品公司位於泉州，生產各類濃縮果汁、果醬、果粒及罐頭的食品加工廠，其為增加柑橙原料的應用性，開發一系列產品，包括果餡、果渣萃取果膠及製成飼料。此行參訪團試飲該公司開發鮮榨橙汁，風味與臺灣鮮榨柳丁汁不同，其產品特色為果粒含量豐富口味較酸。而臺灣農業技術推廣中心對森美食品企業輔導層面，涵蓋栽培技術提升、橙種改良及加工產品開發。

### **泉州武陵生態農場**

下午參訪泉州武陵生態農場，由周駿聲總經理導覽解說及座談。該農場創立於 2007 年，總面積約 32 公頃，鄰近華僑大學及福廈高速公路，交通便利，具環境優勢。近年，中國大陸民眾因薪資增加及生活水準提高，休閒農業旅遊風氣盛行。農場營運管理除提供民眾農業休閒服務外，亦生產特色蔬果供應給餐廳作為食材，包括花椰菜(紫色與黃色)、櫻桃蘿蔔、小番茄、羽衣甘藍、生菜等。農場對於盛產農產品亦製成農產加工品於園區遊客中心販售，如花椰菜乾、高麗菜乾、地瓜干、筍干、檸檬乾、龍眼乾等，另以農場蔬果、加工品推出臺灣料理，民眾透過農場料理品嚐及體驗，吸引消費者購買農場產品。

該農場栽種面積最廣的作物為龍眼及酸楊桃，主要為加工成龍眼乾及楊桃汁，農場因人力不足改由加工業者包園採收及加工方式管理，但近年因人工費用且當地龍眼乾品質因果粒小、色黑，售價及利潤低，廠商包園採收及加工意願不高，故農場開放供遊客採果，少量自製成龍眼乾販售。



## 福建閩臺農產品市場有限公司

下午參訪福建閩臺農產品市場有限公司，由林總經理成績接待與座談。該公司成立於 2001 年，是兼具農產品冷藏、加工及物流一系列功能的大型涉臺、涉農的民營商貿企業，目前在雲林縣設有臺灣閩臺農產有限公司，高雄市設有辦事處，專營兩岸農產品交易提供客商進出口代理及報關服務。

該公司投資建設的閩臺農產品交易市場位於福建省泉州南安市石井鎮，占地約 8 公頃，主要設施包括複式商鋪、商務辦公室、多功能展廳、加工廠、交易大廳、2.3 萬噸冷庫、臺灣真品館、農產品公共保稅倉庫(1,800 平方公尺的低溫冷庫和 2,500 平方公尺的普通倉庫)等；配套農產品交易電子結算系統和電子商務平臺、農產品質量安全檢測中心和安全監控系統等軟硬設施，提供蔬果、乾貨及水產品儲存空間及設備。從臺灣進口食品及農漁產品約十餘項，年進口量約 1 萬公噸，貨品價值約美金 1 千萬元，以水產品為主，另有茶葉、檳榔、餅乾及糖果等。其中午仔魚、檳榔、鱉卵進口量泉州居中國大陸第一。該公司目前推動兩岸農產品直銷免市場銷售平臺，在「閩臺農產品市場」設有海峽兩岸(泉州)農產品交易物流中心-臺灣真品館，提供食品農產加工品展示展售活動空間。經瞭解，該公司進口臺灣食品、農產加工品主要於電子商務平臺販售，以咖啡、畜產品(肉鬆、肉乾)及餅乾銷售較佳。

## **伍、心得與建議**

本次參訪行程感謝中華兩岸企業發展協進會及泉州臺資企業協會協調安排參訪農產加工企業、農業試驗單位及農產品交易市場等機關單位，促成本次參訪得以順利圓滿完成行程。由於本次參訪人員多為首次赴大陸考察農產加工產業與行銷業務，對農政人員瞭解大陸農產加工品產製過程、企業運作及產品行銷現況助益甚大，在訪談過程獲取之產銷資訊及行銷經驗，有助於未來產業輔導及銷陸產品行銷參考。惟兩岸飲食文化及消費習性不同，農產

加工品銷陸需長期蒐集資料、研判分析，且需長期行銷推廣始見成效，謹將此行心得與建議歸納如次：

- (一)中國大陸地幅遼闊，為縮短生鮮農產品運輸時間，推動鮮活農產品運輸綠色通道政策，該項政策對於臺灣地小人稠環境未必有其適切性，但臺灣生鮮農產品拓展外銷國際市場時，應積極思考各地交通、氣候等外在因素，研究如何解決長途運輸與倉儲保藏之保鮮技術，才能延長生鮮產品展售期限。
- (二)農產品加工雖可延長保存期限，具耐儲運特性，惟中國大陸內地運輸成本高，且冷鏈物流尚未普及，未來銷陸的國產農產加工品包裝可參考當地消費習性及物流條件改善包裝型態，如可常溫儲存之小包裝軟袋休閒食品。
- (三)中國大陸麻竹筍生產基地栽培管理實際情形較似雜竹林，品種繁雜，除麻竹筍外，尚有烏殼綠、長枝筍、黑毛筍等品種，與臺灣竹筍園栽培管理方式不同；此外，兩岸地理及交通條件不同，所衍生的加工作業模式不同，臺灣的竹筍加工品依品種分類加工(如：桂竹筍、麻竹筍…)，品質均一。
- (四)隨著經濟成長及社會結構改變，中國大陸亦面臨新生代不願從事農業相關勞力密集性工作，惟其近年積極推動農產加工產業升級，透過外資企業引入自動化設備。未來臺灣因應農業缺工問題，宜輔導農企業提升製程機械化程度取代密集勞力。
- (五)內地屢有大陸生產之農產品以臺灣名義銷售，為避免臺灣優質農產品與其混淆，國產銷陸農產品宜加強產地或防偽辨識標章，以利與大陸生產農產品加以區隔。
- (六)中國大陸目前對食品衛生安全管理現況，食品加工廠從生產、管理、員工教育，皆須受過專業技術與訓練，食品安全上，凡大陸法規允許之食品添加物，每一項產品所添加食品添加物皆須標示表列，添加食品添加物未表列項目需至大陸之食品藥檢監督管理局備案，產品過度或不當使用添加物，罰鍰是該產品消費金額的 50 倍，情節嚴重者甚至予以關廠停

業，罰則相當重。本次臺灣食安風暴雖重創臺灣加工食品衛生安全的形象，但如能加強衛生安全把關，大陸民眾對臺灣產品仍具信心。