

伍、附錄照片

1. 廣州沃爾瑪(好又多)購物廣場(103.12.23)



各項醬菜成分
標示

1.1 賣場內蔬菜加工品醬菜以散裝型態販售



1.2 民眾購買散裝醬菜情形



1.3 醬菜品項眾多，材料包括蘿蔔、蒜頭、結球菜、菜心、竹筍及小芥菜，口味重鹹、酸、辣。

2. 江南果菜批發市場(103.12.24)



2.1 外省分蔬果運送採大貨車物流配送。



2.2 貨車配有「綠色通道」通行證者，可享交通通行費優惠。



2.3 本地鄉鎮農產品以遊覽車作為物流配送工具。



2.4 市場依農產品分成不同交易區，分類清楚便於採購。

3. 和一豐食品公司(103.12.24)



3.1 參訪團與和一豐食品公司郭廠長（左3）於門口合影



3.2 負責人陳炳源先生（右3）介紹筍乾製程



3.3 熟筍發酵區，以竹製簍架進行醃漬。



3.4 筍乾經層層緊實堆疊，上層覆蓋塑膠尼龍布和塑膠布密封貯存。



3.5 筍乾經發酵、曝曬脫水後呈均勻金黃色



3.6 筍乾絲手工作業區，筍乾曝曬脫水後以人工剝絲處理。



3.7 「中國麻竹筍之鄉」-廣東省英德市西牛鎮竹筍生產基地一隅



3.8 西牛麻竹筍生產基地栽培品種繁雜，尚有桂竹筍(上)及黑毛筍(下)。

4. 榮祺食品工業股份有限公司泉州廠(103.12.25)



4.1 參訪團與榮祺食品楊董事長榮輝（右3）合影



4.2 榮祺食品楊董事長榮輝（右1）簡報和座談



4.3 生薑醃漬池環境



4.4 每一醃漬池清楚紀錄原料來源，利於生產追溯。



4.5 不同區域醃漬生薑槽、醃漬生薑產品注入醃漬液作業區、產品平整作業區、輸日紅生薑包裝區、醃漬梅汁再利用於醃漬生薑區。



4.6 梅胚露天日曬場



4.7 梅餅日曬屋



4.8 徐東和協理（右 1）說明梅餅製程、梅餅日曬場、梅餅成品裝瓶、貼標、裝箱作業、梅餅貼標異常、已出貨產品批次批號留樣區。



4.9 梅酒裝瓶作業區、梅酒樣品檢驗室



4.10 醃漬梅（蜂蜜、黑糖）作業區、產品選別作業區、產品品管作業區、產品裝箱作業區、產品批次批號留樣區。



4.11 榮祺食品每批次生產產品都有原料製程品質管制報告書



4.12 於 103.12.26 臺資企業協會成立 19 週年慶活動，展示展售梅子系列產品與邦百味系列醬菜產品。

5. 泉州市農業科學研究所暨臺灣農業技術交流推廣中心(103.12.26)



5.1 泉州市農業科學研究所暨臺灣農業技術交流推廣中心



5.2 參訪團與莊衛東主任（左 5）、農藝、園藝等主管合影。



5.3 農業技術交流推廣中心莊衛東主任等座談



5.4 輔導廠商進駐於推廣中心



5.5 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。



5.6 金花茶示範中心、金花茶栽培區、乾燥金花茶產品。



5.7 中草藥培養溫網室區和香草植物園區



5.8 園藝作物溫網室區栽培火鶴花、蝴蝶蘭

6. 森美(福建)食品有限公司(103.12.26)



6.1 參訪團與許飛宏總經理（左3）合影



6.2 森美(福建)食品許飛宏總經理（右4）座談



6.3 冷凍作業區



6.4 出貨作業區



6.5 柑橘榨汁作業區



6.6 高果肉含量果汁試驗品試飲

7. 泉州武陵生態農場(103.12.26)



7.1 武陵生態農場周駿聲總經理座談



7.2 農場自製蔬菜加工品-花椰菜日曬場



7.3 農場自製蔬菜加工品-高麗菜乾



7.4 泉州武陵生態農場遊客中心



7.5 農場遊客中心販售自製農產加工品



7.6 農場自行栽種培育不同品種小蕃茄



7.7 農場參與推廣活動，展示展售自產各式特色蔬果。



7.8 農場積極參與展售推廣活動，展售自產農產加工品。

8. 福建閩台農產品市場(103.12.26)



8.1 福建閩臺農產品市場有限公司~臺灣真品館



8.2 福建閩臺農產品市場有限公司林成績總經理(右1)座談



8.3 福建閩臺農市場營運中心



8.4 冷凍庫和水產加工區



8.5 農產品公共保稅倉庫區和普通倉庫區



8.6 臺灣真品館, 提供臺灣各地區農產品展示展售活動空間。



8.7 臺灣真品館展示農產加工品如雲林縣農會阿嬤ㄟ私房菜、將軍農牛蒡片、西螺農醬油、荊桐農楊桃汁和臺灣良質米等。



8.8 臺灣真品館空間規劃有乾貨區、穀物區、肉品區、水產區、茶葉區、飲品區、調味品區、精品區和多媒體區。