

農村小型食品加工業， 有前途！

農委會食品加工科技正／林子清

農委會於30年以前，即已開始輔導農村從事自家加工及改進加工技術，指導農民製造醬油、榨菜、大頭菜等。民國65年起有感於冬季裡作蔬菜常有過剩的現象發生，農民利益常遭受損失，並造成資源之浪費，乃於是年擬訂「發展農村小型食品加工事業」示範計畫並予推行，其目的在紓解地區性蔬果生產過剩的問題；輔導農民共同加工，提高產品價值，增加農民收益及發展地方性特產。

著重地方性特產的開發

計畫之推動是以全面品質管理(Total Quality Management)之觀念來辦理，包括農民組訓、原料生產、加工技術、產品包裝及促銷等方面的輔導，以整體性、一貫性來達到最佳的效果，參與的單位計有：省農林廳（協調與推行）；省農會、縣市及鄉鎮農會（農民組訓及產品促銷）；各地區農業改良場（栽培技術）；食品工業發展研究所及學術單位（加工技術）；及中華民國對外貿易發展協會產品設計處（包裝改善）等。輔導之方式則視地區

性條件之不同而分：

- 1.輔導農民設立加工站。
- 2.輔導農會設立加工站（或廠）。
- 3.輔導農會設立包裝運銷中心。
- 4.推行衛星農場及衛星工廠等4種方式。

輔導之鄉鎮以原料主要產區及具有價值性之特產品為主，並以遍遠地區優先考慮，迄今（79年度）已達44鄉鎮，產品70多種。茲將各地區辦理情形分述如下。

台北縣有綠竹筍乾、桶筍、 甘薯麵條及茶葉

五股鄉為台北縣綠竹筍主要產區之一，栽培面積約達1,200公頃，觀音山綠竹筍之品質亦頗具知名度，惟原料生產期間，價格由初期每公斤60元跌至盛產期之15元以下，經本計畫輔導五股鄉農會設立加工站，將盛產期之原料以高於市價的保證價格收購加工成綠竹筍乾及桶筍，不但有穩定市場價格及保障農民收益，並提高了產品附加價值及農會財務收入，經由農會本項加工業務的服務無形間也促進了農民對農會的向心力；綠竹筍乾經多次促銷後已獲

（下轉21頁）

(上接18頁)

得消費者喜愛，甚至被攜帶至國外做為贈送親友之禮品。

金山地區則盛產甘薯，由於太大或太小之甘薯在鮮銷市場價格較低，因而輔導金山地區農會設置加工站，將這些格外品收購加工成甘薯蜜餞，並以精美包裝銷售，最近金山農會並委託民間工廠產製甘薯麵條，以增加甘薯之消費。

坪林則以包種茶出名，農會為了提升當地包種茶之品質、包裝及加強促銷，經由本計畫輔導坪林農會設立包裝運銷中心，將茶農焙製好之茶葉交由農會評鑑後分級包裝出售，以穩定品質及價格，減少中間剝削，讓消費者能買到貨真價實之產品。

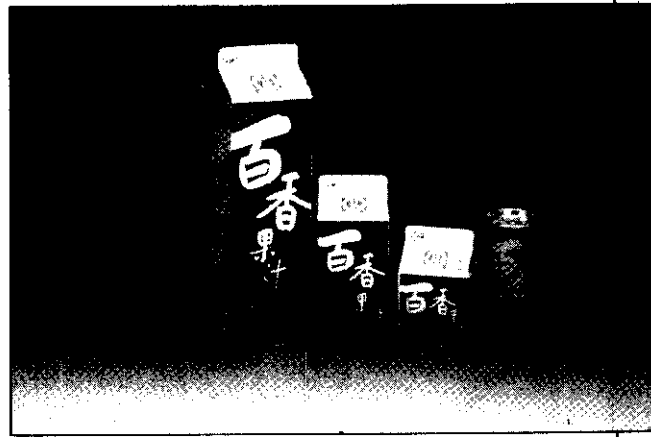
新竹縣有柿餅及綠竹筍乾

柿餅為新竹之地方名產之一，它需利用當地的氣候，經適當的日曬與風乾而成，目前全省柿餅約80%由新埔鎮加工供應。本計畫於72年度起於新埔鎮輔導四所農民加工站，改善其加工設備、技術及包裝。75年度起則輔導北埔鄉農會設立兩所加工站，配合當地柿子果樹的推廣，發展柿餅加工業務，農會以每公斤高於市價2元向農民收購原料，並由銷售利潤中抽取30%分還農民，獲得當地農民之讚賞。

寶山鄉則盛產綠竹筍，農會為平穩產銷，亦經由本計畫輔導設立兩所加工站，委由綠竹筍產銷班農民自行經營，於原料盛產期間將部份原料加工為綠竹筍乾。

苗栗縣有福菜、榨菜、 草莓果醬、桂竹筍乾及百香果汁

公館鄉之福菜為當地客家人之特產，榨菜則為民國49年起指導當地農民加工之特產，本計畫於65年推動時即首先選擇公館鄉試辦該兩項特產品之發展，輔導班員成立包裝運銷中心，採用真空包裝使不需添加防腐劑，由於成本



竹南鎮農會生產的百香果汁，已在市面上打出了品牌。(外貿協會提供)

較高，初期推展甚感吃力，唯嚐過的人都肯定其品質與風味之優良。

大湖是草莓之鄉，由於鮮銷市場喜歡大果，因此果形較小者須以加工來解決其出路，本計畫乃於68年輔導當地四所農民加工站產製草莓果醬，使得該鄉草莓事業在鮮銷、觀光採果及加工等三方面配合下得以順利發展；77年為解決當地桂竹筍原料的出路，亦輔導產銷班農民設立一所桶筍及筍乾加工站。

竹南鎮農會則因配合當地百香果之推廣，使農民免於被剝削而設立果汁加工廠，經該農會之努力及本計畫協助充實設備與改善包裝，已初步建立了該品牌之知名度。

台中縣有枇杷蜜餞及芋仔冰

枇杷在本省是屬高級水果，但外觀不良者在鮮銷市場卻不具應有價值，其數量約佔1/5，因此太平鄉農會在本計畫協助下設立一所加工站，將這些原料加工為枇杷蜜餞，頗受消費者喜歡，也提高了它的價值。

大甲農會則因配合稻田轉作而推行芋頭生產，其體形太大與太小者亦不利鮮銷，因而由本計畫輔導農會設立芋頭冰加工廠，並發展芋



雲林縣農會經營的精緻農產品加工極為出色，雲農蒜球精即為其中項目之一。(外貿協會提供)

頭加工。

彰化縣有米粉

談到米粉，一般人都知道新竹與埔里之米粉。近年來芬園米粉以優良的品質及包裝在市場上亦逐漸建立其知名度，原先由芬園農會委託當地米粉產銷研究班的工廠產製，由於銷售量的逐年增加，本計畫乃於78年起輔導芬園農會設立現代化的米粉絲加工廠，以台灣大學食品科技研究所新開發之擠壓技術來產製米粉絲，以達自動化的要求，產品將拓展外銷。

雲林縣有酸菜、麻竹脆筍、調味筍、蜂蜜、花粉、大蒜精、花生及紅豆罐頭等

大埤鄉為本省酸菜主要產區，由於市售酸菜有發現部份添加不合法之色素及防腐劑問題，本計畫乃於70年度輔導產銷班農民設立兩所加工站，以真空小包裝方式產製衛生安全之酸菜，頗獲衛生單位之讚許。

古坑鄉則為麻竹筍主要產區，經本計畫輔

導古坑鄉農會食品廠充實殺菌軟袋設備，並開發脆筍及調味筍等產品，以促銷當地的竹筍原料。

雲林縣農會經營精緻農產品之加工業務極為出色，為照顧縣內蜂農與蒜農而開發之蜂蜜、花粉及大蒜精丸等產品都相當成功，本計畫曾給予包裝設計改善之協助，78年起則協助發展花生加工業務，產製花生仁湯罐頭、冷凍花生、焙炒花生及花生糖等系列產品；79年度起則正式設立罐頭廠，在嘉義農專食品工業科技指導下將產製花生湯及紅豆湯等罐頭。

嘉義縣有麻竹筍茸、筍乾、鮑魚菇、長茸菇、木耳、蘿蔔乾、越瓜脯、醬菜及愛玉子

大埔鄉位於曾文水庫旁，風景優美，當地盛產麻竹筍，農民將這些山地筍加工為筍茸與筍乾，筍茸是供內銷用，筍乾則外銷日本，全省年外銷日本之金額約達6億元，本計畫於69年起補助大埔鄉農會成立包裝運銷中心及農民曬場、切絲機等，並指導農民改進加工技術，提高品質，農民則依契約數量，將產品交由農會驗收打包後直接外銷日本。

中埔鄉在有關單位的輔導下發展鮑魚菇、長茸菇及木耳等食用菇類，為調節鮮銷市場之供需平衡，本計畫於79年充實其加工站設備，將部份原料鹽漬後供應食品工廠。

布袋地區盛產蘿蔔與越瓜，當地即有30多所加工站，其蘿蔔乾與越瓜脯的產量佔內銷市場的2/3，本計畫於67年起陸續輔導了15所加工站以保證價格向農民製作原料，改善加工設備與產品品質，並舉辦多次講習會，介紹食品添加物的使用規定。

溪口鄉亦為蔬菜主要產區，以菜心、胡瓜及越瓜為主，供應愛之味公司調製成醬菜產品，本計畫於76年起以衛星農場及衛星工廠方式輔導當地生產班組織及充實加工站設備，將愛之味公司製作之原料於產地鹽漬後再運回工廠調製，使農工雙方互蒙其利。

梅山鄉農會近年來大力推展愛玉子產銷，本計畫亦輔導其包裝改善，以精美小包裝使消費者方便使用。

台南縣有芒果蜜餞、 楊桃蜜餞、蓮藕粉、桶筍、 白木耳、黑木耳及虱目魚乾

山上鄉為芒果專業區之一，本計畫於74年輔導產銷班農民設立加工站以產製芒果蜜餞，為提高加工站之經營效率，在食品研究所之指導下亦加工楊桃蜜餞及柿餅。

白河之蓮子為其特產，蓮藕粉之加工則甚為落伍，經本計畫於76年輔導設立一所機械化加工站而大受農民歡迎，蓮藕粉產品之包裝經改善後亦大幅提高其商品價值。南化及新化兩地區則輔導其麻竹筍加工（筍乾及桶筍）。

下營為白木耳及黑木耳之包裝設計改善，下營農會繼而開發白木耳飲料。

北門則為水產養殖區，經本計畫指導加工之虱目魚乾，由於風味優美，很受消費者歡迎，目前北門農會已設廠準備大量產製，將可成為北門之特產。

高雄縣有芋頭及筍乾

甲仙除了芋頭外，筍乾亦為其特產，經本計畫輔導農會辦理共同運銷，農民收益大為增加，77年甲仙農會麻竹筍乾外銷日本之業績曾達新台幣一億元。

南投縣有苦茶油、梅子汁、 脆梅及李子汁

南投縣農會經多年來的努力已成功的開發苦茶油及梅子加工兩系列產品，對該縣坡地作物的產銷有相當助益，本計畫為提高該縣梅子加工產品的品質，於79年補助其日曬屋，可達省工及改善衛生之目的，今後並可提供內外銷梅子加工業者之參考。

信義鄉亦為梅李產區，本計畫於77年補助農會設立一加工廠以產製梅子汁、李子汁及脆梅等產品。南投縣特產品種類繁多，下(80)年度將選擇較具商品價值之產品，從改進品質及包裝做一整合性發展，以利產品之促銷。

宜蘭縣有養生米奶、 養生皮蛋及金柑蜜餞

羅東農會食品廠是早期輔導之養生豆奶加工廠，68年本計畫輔導開發養生皮蛋成功，由於不加氧化鉛製造，且品質風味優良，廣受消費者歡迎，76年繼而開發養生米奶，為一經營相當成功之農村小型食品加工廠。76年為發展當地的特產—金柑蜜餞，輔導青果社宜蘭分社設立蜜餞工廠，以保證價格向農民收購原料，目前產品主要外銷日本，今(79)年已列入「鄉間小路」系列產品之一，以便開拓內銷市場。

花蓮縣有金針菜乾、香菇、 茶葉、粟餅、芋薯餅及羊羹

花蓮縣除了風景優美外，地方名產亦多，為提升其特產品之品質與形象，以配合該縣觀光旅遊事業的發展，本計畫於77年將金針、香

→ 菇、茶葉、花蓮薯、花蓮芋、粟餅及羊羹等做一整合設計及品質改進輔導，為第一個以縣級為單位之輔導計畫，改善後的產品並於高雄大統百貨公司及台北太平洋崇光百貨公司展出，獲得消費者的一致好評。

金門縣有貢糖

貢糖為金門的特產，本計畫於78年比照花蓮名產之輔導模式，要求業者先行改善製造場所與人員衛生，合格者始准予使用新設計的統一包裝，由於新包裝之高雅大方，且表現出金門人文景觀之特色，因而成為來往金門之旅客所喜歡購買之名產。金門縣政府及縣農會有鑒於貢糖改善之成功，乃請本計畫於79年繼續協助水畜產品包裝之改善，將龍蝦、黃魚及牛肉等10來種高級水畜產品以精美包裝及方便旅客攜帶來達到促銷的目的，使有助於金門農業之發展。

澎湖縣有蝦米、花枝乾、扁魚乾、紫菜及花生

澎湖縣農業環境雖然較差，但觀光旅遊事業卻甚具潛力，為提升其農產品之價值，本計畫乃於78年起協助改善嘉寶瓜、哈密瓜及絲瓜之包裝，使旅客方便攜帶；79年並進行蝦米、花枝乾、扁魚乾及紫菜等包裝之改進，並補助澎湖縣農會設立花生脫殼選別加工廠，將澎湖大粒種花生，經由嘉義農專技術指導，產製高級之調味焙炒花生產品，以供觀光客選購，使有助於澎湖水產及花生加工事業之發展。

發展農村小型食品加工應具備之條件

為使本項輔導工作能夠達成預期效果，有意發展小型食品加工的地區必須考慮下列幾點因素：

1.原料與產品應具特色：輔導地區應為

原料盛產區或當地具有發展價值之特產品，即輔導後對當地作物產銷、農民收益及地方繁榮有幫助者，例如蘿蔔乾加工，全省各地到處都有，但布袋鎮產量最多，因而選擇布袋鎮來發展蘿蔔乾加工就較有價值；此外，產品的開發亦需經技術單位的指導及市場調查，方能維持良好的品質及市場銷售的潛力。

2.執行單位的功能：本計畫之推行大都透過鄉鎮農會辦理，因此農會的人手、能力及熱心是影響計畫成敗的主要因素，縣市政府及縣市農會之關心或協助產品展售促銷亦有助於工作之成效。

3.加工站之經營能力：農村小型食品加工站之功能在於調節當地主要作物的產銷平衡，於鮮銷價格低落時再行收購加工，又因原料有季節性，因此大部份加工站作業時間約兩個月左右，其餘時間大都閒置不用，惟欲週年利用，得視當地是否還有值得加工之作物及產品之市場性，又加工站業務負責人之經營與行銷能力亦應先行評估。

4.遵守產品衛生安全規定：食品工廠之標準，大都無法取得工廠登記，因此加工之產品宜以鹽漬或脫水之半成品為主，如蘿蔔乾、筍乾、酸菜、榨菜及福菜等，有些蜜餞類產品則需特別注意衛生及添加物的使用，動物性的產品如肉製品與水產製品則不宜由加工站製造，以免因製程之管理不當而發生產品腐敗變質，甚至於中毒之問題。

5.注意產品包裝：有些地方性特產品具有獨特的品質與風味，惟因包裝粗糙而失去其應有價值，因此在包裝材料的使用、包裝的方式及包裝圖案之設計，都需經由專家的指導，使產品能具地方的特色及現代市場的需要。■

· 輕鬆一下 ·

陽奉陰違

阿呆對解釋題「陽奉陰違」寫道：「爸爸的話比媽媽的話重要。」（哈啦）