有機驗證與產銷履歷驗證讓冬筍身價如黃金

文/陳世芳 圖/張智閔

自從農產品生產及驗證管理法公布訂定後，農委會陸續發布有機農產品驗證管理辦法等相關子法，並期望在 98 年將現有之 CAS 有機農產品認證轉換為有機農產品(OTAP)驗證標章，對於現行CAS有機農產品標章農戶、有機驗證轉型期、取得有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法第9條所定有機農產品驗證證書或同時申請且通過有機農產品驗證者，輔導其申請產銷履歷（有機作物）驗證，目前經全國認證基金會認證通過產銷履歷(有機作物)驗證之機構有屏東科技大學農水產品檢驗與驗證中心、暐凱驗證公司、中華有機協會等。台中地區經有機驗證之農場有 120 多家，驗證之產品有米、茶葉、蔬菜等，南投縣黃金冬筍有機農場在 94 年獲得慈心有機農業基金會有機轉型期驗證證書，96 年 12 月又取得暐凱驗證公司竹筍 TGAP 驗證證書，是台中地區第一家擁有產銷履歷驗證的有機農場。

黃金冬筍有機農場於孟宗竹的故鄉竹山鎮,生產地為海拔 1294 公尺的番仔田山區，距離有名的風景區太極峽谷天梯只有 4 公里，農場經營者張智閔先生三年前開始參與父親張獻堂冬筍農場之產銷事業，張智閔在回鄉營農之前任職於外商藥廠業務工作有百萬年薪，他賣藥賣了十多年，發現科技藥物研發水準逐年提升，但是重症人口卻有增無減，讓他體認到藥品不是萬能，安全食品才是健康的根本，因此，從 94 年他尋求慈心有機農業發展基金會輔導，經過三年的有機農法栽培，96 年通過有機孟宗竹筍轉型期驗證，並同時在 96 年 12 月獲得暐凱驗證公司驗證通過竹筍類良好農業規範,驗證面積 3.1593 公頃，年產量約 6000 多公斤。

一般冬筍在常溫下纖維易老化不易保存，為了延長產品銷售期間，有機黃金冬筍在產地採收後，以真空包裝處理且無加入保鮮劑或添加物，產品依市場需求分級，分別為每包 600g 特選黃金冬筍 5 入、特選黃金筍 4 入、特選黃金冬筍 3 入、特選黃金筍 2 入，及御用白玉冬筍去殼每包 300g、御用白玉冬筍去殼每包 600g 等 5 個等級經過冷藏可由 7 天延長至保存 30 天，突破了保鮮期短的

限制，張先生以過去藥廠業務行銷的專長，將黃金冬筍佈建多元化銷售通路，包括里仁、綠色小鎮、有機緣地、新竹柑仔店等有機超市，裕毛屋超市、台北 SOGO 百貨超市、微風廣場超市、台北荷風餐廳之外，還行銷到香港 Citysuper Marketplace 超市，張先生深知品牌的經營不只是把產品送到通路就賣得出去，還要做好消費者的服務，因此，他和妻子每逢假日就到超市向消費者介紹產品的產銷過程，印製冬筍食譜烹煮冬筍料理讓消費者試吃，加深消費者的印象，使產品在每個通路供不應求，每包 600g 之售價還可達 420-660 元，300g 之售價每包 330 元。黃金冬筍一步一腳印踏進了注重食品安全消費族群的餐桌，產品的價差也得以大幅提升，還吸引了自由時報、中天新聞、民視新聞、天下雜誌等媒體爭相報導，想要認識黃金冬筍的消費者，可以至農委會農產品安全追溯網(http://www.taft.gov.tw)查詢其產銷履歷過程，或至黃金冬筍有機農場網站(http://www.organicbamboo.tw)瀏覽農場的自然生態。



會呼吸的真空包裝黃金冬筍
(圖/張智閔提供)



張智閔積極導入產銷履歷



黃金冬筍有機轉型期證書
（圖/張智閔提供）



黃金冬筍有機竹筍
產銷履歷驗證證書
（圖/張智閔提供）