食農教育向前行
產銷履歷達人為您把關食安

文 / 蔡本原

一、吃在地食安全 安心食材的守門員

中興大學董時叡教授曾說過，食農教育，是一個非常難下筆的議題，不只是因為它本身的定義和實踐哲學爭議，更是由於它和你我的飲食、農業和土地錯綜複雜的連結，更因為它有永遠說不完，關於你我祖先和下一代，如何從筷子和鋤頭牽連的故事和文化。因應日漸複雜多樣的食品供應鏈而產生的食品安全問題，加上消費者的消費意識抬頭，人們開始對所吃的食物從何而來、農產品生產過程及如何選購安心食材等議題產生高度關注。

有句俗諺說：「沒吃過豬肉，也看過豬走路」，但現今的社會卻是沒看過豬走路的比較多。雖然是個玩笑話，卻也反映出社會對飲食文化的漠視，只要能吃飽，不必太在乎吃什麼、食物從何處來、有無相關驗證等問題，久而久之，無法培養國人落實健康飲食生活，生產者及消費者無交流、對國產農產品支持度下降，導致農村就業機會下降等連鎖反應，對農村發展是相當嚴重的問題。在「臺灣食農教育多元面向」將食農教育涉及的領域歸納成八大面向，其中食品安全面向內涵為注重食品選購與飲食安全、認識食品過度加工及化學添加物的風險、瞭解食物里程及在地食材的觀念與鼓勵選購在地新鮮的農產品，認明國產農產品四章一 Q 標章。該標章或條碼於農產品的供應來源都可以被追溯查核，有利於學童的食農教育及農業發展。我國從 2007 年開始推動產銷履歷農產品制度，亦即農產品在生產、加工、流通、銷售每一階段中的資訊，都可以向上游或下游追溯查詢，針對原材料的來源、食品的製造廠或販售點作記帳及保管的紀錄，使其能對農產品及其情報資訊追究根源，強調安全、永續、公開、可追溯等核心價值，並且有嚴謹的第三者認驗證體系把關。

食品安全是國民健康的基礎，為使



我國食農教育多元面向 (引用自食農大探索電子書)

社會大眾瞭解產銷履歷對食品安全之重要性，以及協助產銷履歷農產品經營業者展現專業能力，農委會自 2010 年起推動辦理產銷履歷達人徵選活動，透過達人對於照顧農產品之甘苦談，讓消費者瞭解從農場到餐桌的安心系統，期盼藉由生產端的努力灌溉與消費端支持，共同營造產銷履歷新飲食生活，促進臺灣農業環境的永續經營。本文透過介紹 2017 至 2018 年本場轄內葡萄與水稻產業獲此殊榮的達人，了解他們對農產品的堅持及對消費者負責任的態度，以及透過農事體驗或賢拜教導的過程，傳承農耕智慧與尊重在地食材的文化價值。

二、農業賢拜 堅持生產安全、高品質的葡萄

臺中新社的古東喜先生，由於不捨父母親辛苦的付出，卻得不到相對應的報酬與收穫，毅然離開壽險業務跑道，返鄉和家人一同打拼，欲找回臺灣農產品的價值。投身農業後，將行銷專長應用於葡萄的銷售，發現必須要創造出差異化市場，才能提升自家葡萄果品的競爭力，於是配合農委會政策，加入產銷履歷的行列，葡萄有了身分證，消費者可以透過產銷履歷條碼，追溯葡萄的產地，了解生產者及生產管理過程的資訊，供給鏈公開透明化，不僅可建立消費者的信心，亦提高農產品的價值。

在田間栽培，古大哥採農藥減量、全程套袋、生物防治及草生栽培等方式，利用微生物菌幫助葡萄根系健全生長，植株強壯自然能逐年降低農藥使用。套袋栽培是生產安全葡萄和提高價值重要的一環，在採收前 2 個月套袋，阻隔病蟲害、雨水及農藥的污染，提高葡萄的安全性。葡萄生長過程中，透過生物黏板、誘蟲盒的方式，降低害蟲的密度，減少農藥使用與維護果園生態，田區採草生栽培，不使用除草劑，使用乘座式割草車與背負式割草機割草，以維護土壤的健康及生物多樣性。古大哥秉持著重質不重量的栽培模式，透過疏花、疏穗、疏果，使植株負載趨於合理，增大果粒，目前驗證面積已擴增為 0.8 公頃，通路以網路、農夫市集及與全聯、主婦聯盟等大型通路商合作為主。凡流淚撒種的，必歡呼收割。古東喜先生 2018 年榮獲臺中區唯一產銷履歷達人，可謂實至



古東喜先生樂當安心食材的守門員，榮獲 2018 年產銷履歷達人 (圖 / 蔡本原)



古東喜先生堅持生產安全、高品質的葡萄，另擔任農業賢拜傳承栽培技術經驗 (圖 / 古東喜)

名歸！

雖然頂著農業賢拜和專業教師的頭銜，但古大哥仍然很謙虛，他笑說從農的路上沒有真的老師，唯有把基本功扎深、一步一腳印的努力學習才是根本之道；而面對近來極端氣候對農業產業的影響，他也勉勵農業新手，應多汲取科技新知，並與試驗改良單位專家討論，配合相關研究來因應未來的挑戰。

三、潭子區水稻產銷履歷第 1 人 總統就職國宴指定用米

務農前，江萬來先生是收入穩定的電信工程師，但因父母親年邁，弟妹尚年幼，毅然放棄電信業大好前途，返家協助父親從事水稻育苗中心經營及水稻栽培工作。過去幾年臺灣發生許多食安事件，加上消費者意識抬頭，食安議題日漸受到國人重視，江先生為了守護消費者餐桌上的飲食安全，在本場及潭子區農會輔導下，成立臺中市潭子區稻米產銷班第 1 班，並擔任班長職務。為改善國人以往重量不重質之米食習慣，江班長扭轉思維以「台農秈 22 號」良質米為主要栽培品種，該品種產量比一般稻米少、種植成本高，初期可是吃足苦頭，為提升消費者對台農秈 22 號的接受程度及享用安全安心的米飯，栽培管理上，建立履歷追溯體系，符合良好農業規範，降低生產過程中可能會發生的風險；行銷上，自創「好潭米」品牌，積極參加農糧署或市政府舉辦的展售會，逐漸打開知名度，有了產銷履歷的加持，更能吸引消費者的目光及提高選購意願。皇天不負苦心人，江班長多年的堅持與努力終於熬出頭，2016 年總統就職國宴中的客家粄條料理，主要原料就是來自臺中江班長栽種的好潭米。

有了國宴御用食材的肯定後，江班長更加注重稻米栽培過程及品質控管，除自行繁殖採種田留種栽培，採種田栽培期間嚴格執行去偽去雜作業，並且稻種 2 年更新一次。為避免灌溉污染問題，自費申請鑿挖灌溉用水井，以維持稻米口感與Q度，更投資白米加工設備與冷藏庫，保存稻穀與白米，延長白米新鮮度。除了忙於水稻育苗中心及田間栽培外，江班長把對於土地的濃厚感情傳承下去，配合農會辦理食農教育計畫，辦理插秧體驗活動，教導學童如何辨識產銷履歷標章，重新連結餐桌

到農場的關係，樂當安心食材的守門員，也因如此堅持與付出，江班長於 2017 年榮獲產銷履歷達人殊榮。

四、結語

透過飲食改變世界是行動不是口號。當消費者對食物失去信任，沒有健康的飲食生活，與生產者無法產生對接，更甭談地產地消及提高糧食自給率，而食農教育的重要性，就是要強化國人對於健康飲食、國產農產品、在地飲食文化等之認同與支持，並強化生產者及消費者理解國產農產品與糧食安全、糧食自給率之關聯性，提高消費者對認驗證農產品的購買力與信賴度。產銷履歷是一項自願性農產品驗證制度，目的在協助消費市場正確辨識安全、永續、資訊公開的可追溯農產品。消費者可透過選購產銷履歷的農產品，間接維護飲食健康及環境保護，並促進我國農產業的發展，近年坊間吹起一股回家「好好吃飯」的風潮，透過食材挑選，參觀在地農產銷售點如農民直銷站、農夫市集等，瞭解農產品展售實況，在食物烹飪的過程中，學會尊重環境、生產者及食物，從產地到餐桌的飲食供應鏈中，反思食育過程相關議題，因此邀請您共同體驗食農的旅程，您有多久沒有「好好吃飯」了呢？



江萬來班長守護餐桌上的食品安全，榮獲 2017 年產銷履歷達人 (圖 / 潭子區農會)



為拓展食農教育理念，江萬來班長配合農會辦理學童體驗水稻插秧活動 (圖 / 潭子區農會)