

# 天下

雜誌 雙週刊

COMMONWEALTH

2017年9月13日—9月26日

調查報導：能源轉型慢半拍

全民健康恐陷風險 p.110



解密賴清德財經艦隊 p.58

2017年《天下》縣市調查

# 民心 在變

超越藍綠，  
明星首長大洗牌！

22 縣市首長施政滿意度排行榜、幸福城市排行榜出爐！

新秀崛起、天王光環不再、柯P 排名大反彈，  
總統蔡英文不滿意度超過六成、半數綠營首長排名倒退，  
明年百里侯決戰，人民要的是什麼？ p.56

訂一年送6期  
續訂再贈4期

速翻p.14

631

零售每本180元 定價220元  
有贈送三出刊



471-7211-003428



# 為農民找通路， 農會願做洗菜工

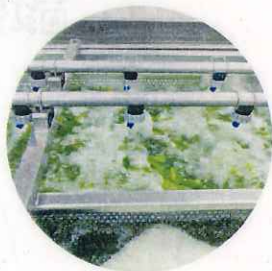
**早** 晨八點，七年級青農張銘輝，載著剛採的  
新鮮蔬菜，從觀音來到桃園市農會交貨。

「張老闆，早！」農會裡此起彼落的問候聲，讓務農才兩年的前科技人備感親切，「我的第一批蔬菜就賣給了農會，如果不是農會，我們採完菜，還得想辦法四處賣菜哩！」

## 一間蔬菜流通中心， 桃園學生午餐全靠它

二〇一四年，桃園市農會成立「有機蔬菜流通中心」，集合多位有機農的產品，由農會統一進出管理與運送，供應新北市十四所學校，每週三、四公噸有機蔬菜。

隔年，桃園市也推動校園午餐有機蔬菜，為減少食物里程與儲運成本，流通中心改為每週供應桃園市三次，新北市供應一次。現在共四十一戶契作農加入，每週供應的二十五噸有機蔬菜，甚至中央銀行等公部門和民間企業也吃得到。





能供應如此大量的貨源，靠的是農會斥資千萬，所成立的「有機蔬菜載切加工廠」，流通、清洗到載切，作業一條龍。裡頭不只設置低溫冷房設備、監視系統、清洗槽、去蟲槽，更裝設百萬級電解水冰水槽，並在出貨時全程4°C至7°C保鮮，確保食安不打折。

### 想做事做好，被罵半年心不死

「鹼水洗菜可降低蔬菜切口氧化率，冰水則提升蔬菜脆度，」推廣部主任林羅生因為負責管理流通中心，對蔬菜特性瞭若指掌。林羅生指出，每種菜都有不同的切法，另外換水次數、冰水溫度、切菜速度，都跟營養口感息息相關。

不過成立之初，長達半年的時間，林羅生每天都收到不少客訴信，「有的說看到蟲，有的說有黃葉，被罵翻了。」幸好中心運作逐漸上軌道，透過農藥零檢出和外觀高標準，督促農民提高栽種技術，「品質做好了，通路就出來

了。」如今的桃園市流通中心，儼然變成了農會的「觀光工廠」，每隔幾天就有各地農會、國內外農民與媒體來取經。

### 推廣食農教育

農會一方面要求農民提升品質，同時也透過食農教育，邀請農民到學校，講授相關知識，讓學生瞭解有機農業。

「其實小朋友光用吃的感受不到，必須從食農教育做起，文昌國中校長蘇佐靈，在校園內劃分出多處小平數菜圃，讓師生共同認養，透過農事操作，使學生能理解農夫辛勞，認識有機耕作的價值。

從農場到餐桌，靠許多人良善的付出，才能成就健康美味的料理。「還有好多農民排隊等著加入，」林羅生表示，農會將加把勁，開發更多行銷管道，甚至以包裝蔬菜打入大型連鎖超市，希望讓更多人，體驗來自桃園的健康蔬食。

