

培育活力農民，優化農村人力

營造農村新魅力 培訓農民現活力

1 林長賢

1 張季嫻

1 董蓁

1 宋鴻宜

1 黃仲杰

1 施義杰



壹、前言

行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）近年為推動各項重要農業政策，透過生動有趣之課程設計，引領學員瞭解政策意涵，激發其創造力與活力，經由落實至實地經營，有效提升農業競爭力。另藉由各項農糧產業競賽評比、地方特色產業等活動，進一步讓生產者與消費者連結，建立消費者的農村新意象，讓農村不再是傳統農村，而是具獨特魅力的新農村。

農業產銷班為農村最小農業生產組織，農村女性亦在農村社會扮演重要角色，故辦理農業產銷班班員培訓與女力競



| 註1：行政院農業委員會農糧署。

賽活動，為農業產銷班與農村注入新活力；另農糧署推動產銷履歷、有機農業與農產品初級加工場政策，於農村辦理培訓課程，邀請農友參加，並辦理記者會與推廣活動，增加消費者對政策的認識；針對米食與雜糧等主食，舉辦廚藝競賽與開發烘焙精品，提升國產稻米和雜糧消費量；在咖啡、茶與酒等國人嗜好飲品產業，亦辦理各式活動，增加我國優質農產品於國內外之能見度。相關成果如下。

貳、課程與活動成果介紹

一、農業產銷班班員培訓與女力競賽活動

為提升農業產銷班經營管理效率及開發農業女力，開辦「扎根農業講堂」邀集具產品、管理、行銷、經營等專業講師，搭配農業產銷班經營需



扎根農業講堂授課情形。



求，培養農業開發並轉型之人才，開辦「用手機拍出大商機」、「宅經濟下的農產商機」等課程，增加農業產銷班於電商、直播、網路平臺等媒介之管道，鼓勵農業產銷班整合資源，透過多元管道銷售農產品。

另為進一步鼓勵農業產銷班女性班員發揮創新創意，辦理農業產銷班「女性班員創意點子競賽」，彰顯女性產銷班員之價值及工作能力。110年之女性創意點子提案各具創新巧思，



女性創意點子競賽頒獎（左4為農糧署胡忠一署長）。

竹山鎮果樹產銷班第10班邱淑怡將青木瓜加工研發新產品，提升其經濟效益；燕巢區蔬菜產銷班第1班潘秀玲規劃結合友善環境，促進都市農業多元化發展；東勢區梨產銷班第3班蔡心蓮結合共產共銷的概念，讓同產地生產不同水果之農民，共享彼此客源及共同銷售彼此的水果，合作分享並共創利潤。

二、產銷履歷業務推廣

為積極推動產銷履歷，輔導農民熟悉產銷履歷系統操作及臺灣良好農業規範(TGAP)中友善環境、合理用藥等理念，辦理產銷履歷資訊系統操作教育訓練、輔導員現地輔導、產銷履歷食農體驗教育及全球良好農業規範GLOBALG.A.P.驗證推廣交流研討會等，促進農民間風險管理能力，



產銷履歷制度說明。

提升生產作業品質，提供國人安全、安心、可溯源的農糧產品。

109年輔導我國知名便當業者及中部月子中心，使用產銷履歷食材並加入溯源餐廳行列。截至110年9月累計已賣出超過90萬份便當，產銷履歷食材使用量98公噸；月子餐使用產銷履歷食材4公噸，為我國外食族及孕產婦族群，提供驗證通過、可溯源安全之餐點。109年盤點及整備產銷



「悟餐食材吃安心，履歷溯源你放心」行銷活動（左3為農糧署胡忠一署長）。

履歷食農體驗場域共103場，由輔導顧問辦理現場輔導，並媒合旅遊及餐飲飯店業者推廣採用產銷履歷食材。

三、有機農業業務推廣

辦理「Women×有機農業——女性農人的經營之道」系列課程，探討如何以女性角度來從事有機農業。由臺南市太康有機農業生產合作社蘇雪莉理事長講授有機農場之計畫生產，並帶入分組討論活動，增進學員交流及課程的投入與共鳴。

另「第三方驗證×有機農業——有機驗證法規的介紹」，以有機資材為主軸，淺談有機農業驗證基準法規及有機資材之使用，邀請國立中興大學土壤環境科學系吳正宗教授，講授有機驗證及有機允用資材辨識與案例分析，配合分組討論，探討有機允用資材等議題。

並自103年與國立宜蘭大學有機產業發展中心合作建立「有機之心·美食餐廳」體系，連結並鼓勵餐廳使用國產有機食材，協助有機農民開拓市場，為餐廳媒合有機食材供應商，讓雙方互利互惠，擴大有機農產品銷售管道。

四、初級加工教育訓練

為確保農產品初級加工場產製之農產加工品，符合食品衛生相關規範，自109年開辦農糧類「加工技術及食品安全衛生教育訓練」，課程



$\frac{1}{2}$



- 1.「女性農人的經營之道」分組討論。
- 2.有機之心美食餐廳推廣便當外送。

內容包含「農產加工危害管制及相關法規實務」及「原料保藏及初級加工作業實務」，除提升農民加工專業知識，並強化農民及農民團體對食品衛



加工技術及食品安全衛生教育訓練。

生安全與農產品初級加工場管理法規的認知，提升農產品原物料與加工製程把關能力。

五、米食與雜糧推廣

自108年起辦理第1屆「臺灣炒飯王」，透過參賽店家巧思，搭配在地生產農特產品食材，展現國產米精

緻美味的全新風貌，吸引全國餐飲及小吃業推出超過200組以上炒飯參賽，比賽指定使用可追溯、安全有保障的產銷履歷米，賽後強化區域賽得獎炒飯網路推廣並結合外送平臺外送服務，帶動國人深入瞭解地方特色米品種，探尋炒飯美食足跡。

另為推廣國產雜糧，向消費者宣傳國產雜糧碳足跡少、對環境友善、新鮮、在地及非基改的優點，於

「臺灣炒飯王」全國賽選手以產銷履歷米搭配在地食材烹調。



國產雜糧創意廚藝競賽。



臺灣米變身琳瑯滿目之烘焙精品。

109年辦理「國產雜糧廚藝及烘焙競賽」，藉由參賽者的創意，將雜糧融入漢堡、壽司、披薩及麵包等，提升餐飲界對國產雜糧的運用及認識。

而為國產米拓展藍海新市場，鼓勵烘焙產業運用國產米結合在地農特產品，開發烘焙精品，發展新型態多元米食消費市場，已有米製手打

蛋糕、生乳米蛋糕捲、米鹽可頌及米銅鑼燒等各式米糧烘焙精品350款以上，於各大烘焙店家及通路門市銷售。

六、咖啡、茶與酒產業推廣

為提升臺灣精品咖啡國際知名度，拓展外銷市場及因應新冠肺炎疫情改變咖啡農商媒合方式，110年首



全國茶菁採摘技術競賽。



亮點茶莊微電影競賽頒獎（左3為農委會陳吉仲主任委員，右3為農糧署胡忠一署長）。

次與國際「卓越咖啡聯盟（Alliance for Coffee Excellence, ACE）」合作，導入國際咖啡評鑑競標制度，辦理「典藏臺灣精品咖啡國際競標」，並藉由線上競標，讓世界看見臺灣這個新興咖啡產區。

另為推廣茶菁採摘標準化，避免茶菁採摘過長不利揉捻整型，影響茶

葉品質，自107年起與農委會茶業改良場共同輔導辦理全國「茶菁採摘技術競賽」，透過各產區茶農好手競賽方式，傳承傳統手採茶技藝，提升各茶區茶菁採摘品質。

為輔導臺灣茶產業朝六級化產業發展，提升產業附加價值，自103年推動「發展亮點茶莊計畫」，輔導茶產業結合一、二級生產加工與三級行銷服務，朝遊程、體驗經濟等引客入茶鄉方向前進，截至110年已選出33家「亮點茶莊」，在臺灣各茶區帶領周邊茶莊，發展創新風格特色，提升臺茶產業競爭力。





農村酒莊遊程推廣記者會（左3為農糧署胡忠一署長）。

為活化「農村酒莊產業」，推動農村酒莊朝六級化發展，輔導酒莊業者與網路科技公司合作，規劃臺中市霧峰區農會酒莊及南投縣信義鄉農會酒莊等3條輕旅行路線，吸引國人走進農村體驗生活、醇酒、美食及美景饗宴。

參、結語

農糧署舉辦各項課程均獲學員高度肯定，讓學員更瞭解各項重要農業政策外，透過課堂中與講師、同儕的熱烈互動，展現農民充滿活力的一面，對其農業經營相當有助益。另配

合政策舉辦各項競賽評比、推廣特色產業與地方特色活動，消費大眾藉由參加活動及媒體宣傳，拉近城市和鄉村的距離，認識臺灣農村魅力特色，對農村生活有進一步體會，也提升民眾對農業的關注與認同。農糧署未來將持續辦理相關課程與活動，提升臺灣農業競爭力，持續深化民眾與農民對我國農村的向心力與凝聚力。

