

臺灣鳳梨輸銷日本記者會 推廣多元加工製品

陳銘鴻¹ 陳儀芳¹

More Pineapple Products—Unique and Representative



農糧署胡忠一署長主持臺灣鳳梨輸銷日本記者會。

摘要

行政院農業委員會農糧署於111年4月27日舉辦臺灣鳳梨輸銷日本記者會，宣布日本校園首次採用臺灣鳳梨做為營養午餐水果，另辦理開發多元加工製品成果展示，透過產、官、學界相互交流，協助國產鳳梨加工朝向特色化、精緻化及在地化發展，開創新商機，強化國產鳳梨消費市場的採購熱潮。

The Agriculture and Food Agency under the Council of Agriculture announced at a press conference on April 27 that Taiwan's pineapples had been adopted as a fruit for the school lunch program in Japan. The agency has also launched efforts to popularize various processed pineapple products by means of cooperation and exchange between industry, academe and government. The aim is to make the products unique, exquisite and representative, making for greater demand.

| 註1：行政院農業委員會農糧署。



結合鳳梨產業策略聯盟共同開創新商機(右3為農糧署胡忠一署長)。

一、前言

時值鳳梨產季，行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）胡忠一署長邀請筓間臺灣辦事處木下知香處長於111年4月27日在屏東縣龍潭果菜生產合作社舉辦臺灣鳳梨輸銷日本記者會，除了感謝日本消費者長期以來對臺灣鳳梨的支持，也宣布今年日本校園首次採用臺灣鳳梨作為營養午餐水果，另辦理開發多元鳳梨加工製品成果展示，強化國產鳳梨消費市場的採購熱潮。

二、產業概況

國內鳳梨收穫面積約7,531公頃，主要產地包括屏東、高雄、臺南、嘉義、南投及雲林等地區，年產量約39萬5,964公噸，栽培品種主要為台農17號金鑽鳳梨。國產鳳梨品質優良、酸甜適中，運用不同產區、

品種及搭配產期調節技術，已可周年生產，深具外銷潛力。

三、國產鳳梨供應日本校園營養午餐

為與日本進行食農教育及文化交流，培養日本學童認識臺灣水果，農糧署與日本茨城縣筓間市簽訂「強化飲食及文化交流發展合作備忘錄」，採用臺灣香蕉作為學童營養午餐飯後水果。國產金鑽鳳梨因為纖維細緻、果心可食及香氣濃郁等特色，獲得茨城縣筓間市及大洗町幼稚園和中小學等



結合國立高雄科技大學研發能量加速產品商品化(中為農糧署胡忠一署長)。



1 2
+
3 4



1. 具特色鳳梨果乾及果酥產品為年節最佳伴手禮。
2. 常溫貯存飲品可全年品嚐國產鳳梨滋味。
3. 發展蔭鳳梨醬殺菌軟袋產品塑造醃漬鳳梨優質形象。
4. 因應消費趨勢推出鳳梨即食湯品。

9個學校認同，今年度首度成為校園營養午餐水果食材，讓日本學童可以品嚐到營養與美味兼具的臺灣鳳梨。

四、結合學研單位發展鳳梨加工製品引領潮流

臺灣農產品廣受國內外消費者喜愛，運用加工技術發展多元加工製品，有助於提升農產品附加價值，為果農創造更高收益。農糧署運用科研計畫，結合國內大專院校等學研單位，辦理多項科技計畫及產學合作計畫，建構安全衛生農產食品加工製程，協助加工廠商克服製程瓶頸，開發可替代進口、突顯地方特色及外銷競爭力各式加工產品，以因應消費市場趨勢創造新商機。

本次記者會除呈現具特色的巧克力鳳梨乾及輕巧可口的鳳梨一口酥外，更展示鳳梨產業策略聯盟結合國

立高雄科技大學發展多元加工製品，如結合鳳梨果香的義式冰淇淋、雪花冰等各式冰品，與南臺灣艷陽高照的氣候形成絕配；搭配植物性國產銀耳開發鳳梨膠原常溫貯存飲品，濃郁滑順，輕鬆無負擔；另為方便運用國產鳳梨入菜，亦發展蔭鳳梨醬殺菌軟袋產品，形塑傳統鳳梨醃漬產品安全衛生優質形象，進一步開發的即食湯品，讓忙碌的現代人可以隨時品嚐臺灣鳳梨繽紛滋味。

五、結語

本次活動由鳳梨產業策略聯盟、國立高雄科技大學及加工廠商共同參與，結合學研單位及業者生產能量，加速產品商品化並促進產業升級，透過產、官、學界相互交流，協助國產鳳梨加工朝向特色化、精緻化及在地化發展，開創新商機，進而協助穩定產銷。