

國際重要農情資訊



蔡淳瑩¹

日本農林水產省與越南、泰國就地理標誌相互保護進行協調，期保護品牌增加出口

參考自日本農業新聞 2022/8/16

日本農林水產省刻正與越南及泰國，就地理標誌（GI）相互保護進行協調；對於取得日本地理標誌產品，在該等國家取締遭仿冒產品，以保護品牌並增加出口。該措施亦記入將於本（2022）年 11 月開始實施的「農林

水產品暨食品出口促進法」基本方針中，明確日本與越南及泰國相互保護地理標誌之目標，並期早日實現。

GI 係以特定產區內具有獨特品質、特性的農水產食品為對象，實施的智慧財產權保護制度。另一方面，在國家間相互保護的情況下，兩國可透過交換「地理標誌產品保護清單」來獲得彼此保護；倘國家間未有相互保護制度，則必須由擁有地理標誌產品之生產者（團體）自行向目標對象國提出申請及接受審查。

農水省表示為擴大農林水產食品出口，除了日歐經濟合作協議（EPA）框架下已訂定地理標誌相互保護的歐盟和英國外，有必要增加訂定相互保護的國家契約，因此 2017 年開始與越南及泰國就未來進行相互保護合作進行協調，並期儘早開始實施（圖 1）。

截至目前，日本共有包括長野縣「市田柿」及山形縣的「東根櫻桃」等 119 種產品獲得地理標誌註冊。

地理的表示（GI）の相互保護のポイント	地理標誌（GI）相互保護重點
GI とは ・特定の産地ならではの品質や特徴を持つ農林水産物・食品の名称を、知的財産として保護 ・国内では119産品が登録済み ▶国内で出回る模倣品は農水省が取り締まる	・地理標誌係以特定產區內具有獨特品質、特性的農水產食品為對象，實施的智慧財產權保護制度。 ・日本國內有119個產品完成登錄。 →日本國內尚有遭仿冒，農水省執行取締。
輸出先国との相互保護 ・輸出先国とGI産品リストを交換し、相互に保護 ▶海外でも模倣品の取り締まりを実施。ブランドを保護し輸出拡大へ ・現在はEU、英国と相互保護を適用 ▶ベトナム、タイとも適用目指し調整開始 （同省への取材を基に作成）	・在國家間相互保護情況下，兩國可透過交換「地理標誌產品保護清單」來獲得彼此保護。 →在海外倘遭仿冒可予以取締，進而保護品牌擴大出口。 ・目前日本與EU及英國有簽署GI相互保護。 →刻正與越南及泰國進行協商中。

圖 1. 日本與各國合作 GI 相互保護概況
資料來源：日本農業新聞。

註 1：台北駐日經濟文化代表處。

日本研發的香菇菌種未經許可不當外流至中國大陸，並自中國大陸進口至日本

參考自日本農業新聞 2022/8/2

依據採訪日本林野廳報導指出，許多香菇菌種未經許可外流至中國。日本產業集團調查報告指出，在中國大陸栽培的乾香菇中，8成是日本開發的品種，另調查香菇菌種生產業者資料顯示，從中國進口菌種至日本，栽培後收穫的生鮮香菇高達9成均是同一廠商品種，顯示已出現從日本流出菌種到中國大陸，再進口至日本生產的情況已經發生（圖2）。

為防止對日本國內香菇產地和菌種生產業者造成影響，依據日本經濟產業省《出口貿易管制條例》，自1956

年起日本研發的香菇菌種原則上禁止出口。

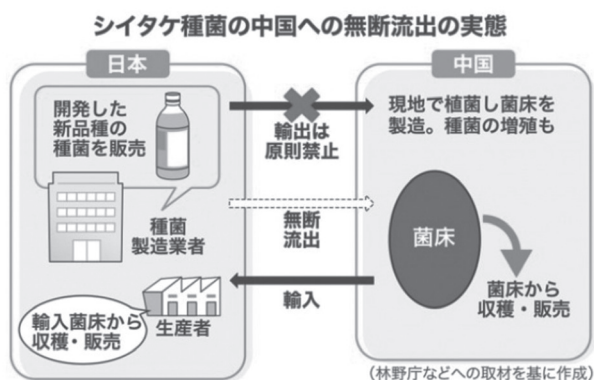
2020年日本特產林產品振興協會應用DNA鑑定技術，對在中國隨機挑選的21種乾香菇進行調查，其中有17個是日本開發的品種。農林水產省特用林產對策室官員表示：「倘進行大規模調查，我們應該能夠確定日本品種在中國廣泛分布的程度。」

日本最大的菌種製造商（森產業，群馬縣桐生市）於2011年開始，就可能使用從中國大陸進口菌種的公司進行調查，受調查對象公司9成使用同一公司來源的菌種，且其中7成品種尚在品種權受保護期間，雖然不知道流出的管道，但推估可能是2010年流出後，在中國大陸擴散及繁殖，該公司建議政府應就此一狀況採取對策。

日本消費者廳調查2020年香菇消費動向資料顯示，日本消費香菇中17%來自進口菌種，且大部分進口菌種太空包來自中國大陸，而且因在日本種植故原產地標示為「日本國產」；為保護日本國產香菇產業，消費廳於本年3月修改法令，將香菇原產地改為「菌植地」，期能引導產地使用真正日本國產菌種栽培。

另一方面，預估日本品種遭不當流出中國大陸，並進行繁殖、販售的情況仍將持續，農林水產省正就成立專門機構打擊海外侵權行為進行相關籌劃工作。

日本香菇菌種未經許可不當流出中國大陸之現況



日本研發的香菇菌種原則禁止輸出，然而現況是不當流出中國大陸，在中國大陸繁殖後，再出口菌種太空包到日本進行栽培、販售。

圖2. 日本香菇菌種不當流出中國大陸再出口至日本栽培現況。

資料來源：日本農業新聞。



圖3. 農林水產省與可果美公司合作，在該省正門玄關大廳安裝一臺可以通過測量手指的類胡蘿蔔素數據，鼓勵給公民眾多使用。

資料來源：日本農林水產省網頁。

日本農林水產省推動蔬菜攝取量數據化、可視化活動，讓民衆瞭解攝取蔬菜情形

參考自農林水產省網頁、日本可果美公司網頁ベジチェック

每年8月31日是「蔬菜日」，為了促進蔬菜消費，農林水產省與可果美公司合作規劃一個特別項目，於8月18日～9月30日期間（周末和節假日除外）在農水省正門玄關大廳安裝一臺可以通過測量手指的類胡蘿蔔素數據，來掌握蔬菜每日攝取量的測量儀，鼓勵到農水省的民眾多多利用（圖3、圖4）。

依據厚生勞動省推薦，建議成年人每天蔬菜攝取量350公克或更多，以提供適量的鉀、膳食纖維、抗氧化維生素等，維護身體健康所需。惟目前平均值僅280公克左右，約有7成國民沒有達到目

標量，其中一個原因就是對自己需要的量無法準確把握。

因此，作為「蔬菜日」的特別企劃項目，在上述期間農林水產省內設立測定儀，將蔬菜攝取量予以數據化、可視化，讓民眾瞭解自身攝取量，養成在日常飲食中加入適量蔬菜的習慣。

同一期間，農林水產省職員也將使用類似的儀器設備，測量他們每天的蔬菜攝入量；為瞭解國民蔬菜攝取量情形，匯總農林水產省職員蔬菜攝取數據後，會將結果發布在農林水產省網站上。

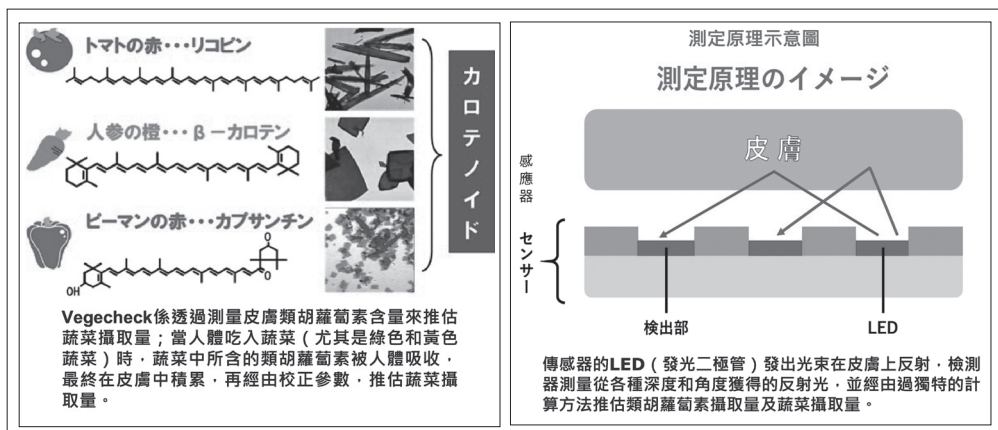


圖4. 經由測量手指的類胡蘿蔔素數據，推估蔬菜攝取量之測定原理示意圖。

資料來源：日本農林水產省網頁。

JA全農以甜度及Q度基準，建立43個品牌米「味覺地圖」，協助民衆選擇適合自己喜好的米

參考自日本農業新聞 2022/8/21

為了擴大食米消費，JA全農針對日本43個品牌米，根據甜度和Q度二項基準，製作了一張「味覺地圖」，讓消費者瞭解如何選擇適合自己喜好口味的品牌品，另與各品牌米相得益彰的菜餚食譜也被彙編，在JA全農米部門推特上與「味覺地圖」一起發布（圖5）。

「味覺地圖」顯示了每個品牌米的特色，縱軸是甜度，橫軸是與Q度，甜且有嚼勁的包括福島縣的「福、笑い」及北海道的「ゆめびりか」，口感清爽的包括山口縣「恋の予感」及富山縣「富富富」等，JA全農米部門在推特上，以「NO RICE NO LIFE」為主題，並與料理專門家涉谷梨絵女士合作，²推出與各品牌相配的菜餚，讓消費者能夠好好享用該等品牌米的特色。

鹿兒島農業試驗機構發表溫室栽培百香果「向上牽引枝條法」，對提高產量有顯著成果

參考自日本農業新聞 2022/8/18

鹿兒島縣農業開發綜合中心發表「向上牽引枝條法」，有效提高百香果



圖5. JA全農以43個品牌米為對象，製作「味覺地圖」。資料來源：日本農業新聞。

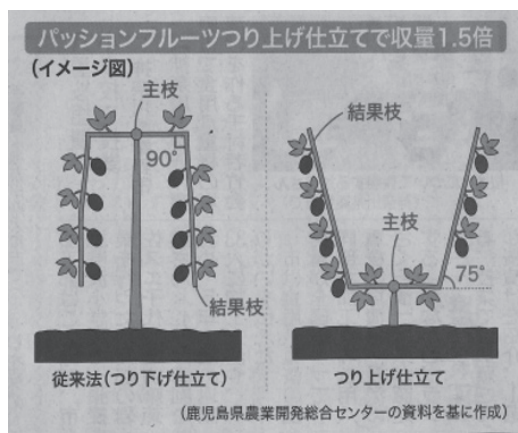


圖6. 鹿兒島農業試驗機構發表溫室栽培百香果「向上牽引枝條法」示意圖。

資料來源：日本農業新聞。

產量的技術，其特點是從主分枝向上牽引結果枝，每分地產量3.9公噸，是慣行栽培法（向下垂引法）的1.5倍，將可提升生產者收入及吸引新農民投入（圖6）。

增產的原因是畸形花發生率降低，向上牽引枝條法畸形花比例5.9%，僅為慣行栽培34.7%的六分之一。變形的花朵即使授粉也不會受

註2：涉谷梨絵女士是日本唯一擁有六大糧食專業執照資格（5ツ星お米マイスター、雑穀エキスパート、ごはんソムリエ、薬膳インストラクター、雑穀マイスター及発酵食スペシャリスト）的女性專門家，她走訪了日本全國300多個稻田，並將她發掘出來的好米在各大通路及百貨公司販售，也熟悉米飯的配菜及擅長電鍋料理，經常受邀於電視上介紹米食料理。

精，因而減少果實產量，減少變形花數量機制的細節尚不清楚。

「向上牽引枝條法」係以75度仰角向上拉引枝條，由於受陽光照射更加均勻，因此產量提高，且市場需求最高的S及M規格達59%，較慣行栽培47%提高許多。惟衍生問題是會增加次生枝條的數量，從而增加了去除側芽的工作量。

日本種苗公司導入NTT集團下科技公司開發之「AI發芽檢查」影像辨識系統，大幅提高檢查效率

參考自日本JA.com農業協同組合新聞 2022/6/30

2020年9月NTT科技公司(<https://www.ntt-tx.co.jp/>)開發出「AI發芽檢查」影像辨識系統，利用AI經由圖像確認發芽狀態，大幅減少檢查種子發芽率需要具備熟練技術的勞動力需求。該AI系統經由學習，檢查每100粒種子只需要10秒，檢查結果以圖像和數值方式保存，相較於沒有經驗的檢查員，判斷發芽狀況的工作效率可提高5倍以上，且判斷準確率高達98%（圖7）。

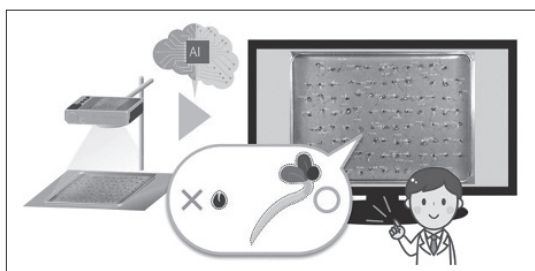


圖7. 日本種苗公司導入「AI發芽檢查」影像辨識系統示意圖。

資料來源：日本JA.com農業協同組合新聞。

該套「AI發芽檢查」影像辨識系統業於本年7月20日～22日在東京國際展覽中心舉行的「溫室園藝暨植物工廠展覽會」(2022 GPEC)上展示。

農水省公布2020年肉類消費量，家庭需求呈現增加趨勢，外食需求減少

參考自日本農業新聞 2022/8/23

農林水產省公布2020年肉類消費構成，結果顯示牛、豬和雞的家庭消費都增加，但外出就餐的消費量則全面下降；新型冠狀病毒疫情下，居家飲食需求增加，對肉類消費產生了影響。

家庭消費部分，牛肉增加3%（33%），豬肉增加4%（54%），雞肉增加4%（44%），這是自2013年以來，連續7年所有畜禽肉類家庭消費量超過上一年的水平。另加工用牛肉的銷售額亦增長3%，達到9%（圖8）。

另一方面，在包括外出就餐在內的「其他」部分，牛肉下降6%（58%），豬肉下降4%（23%），雞肉下降4%（49%）。受到新冠肺炎疫情影響，餐廳休業及營業時間縮短等因素，外出就餐需求呈現下降趨勢。

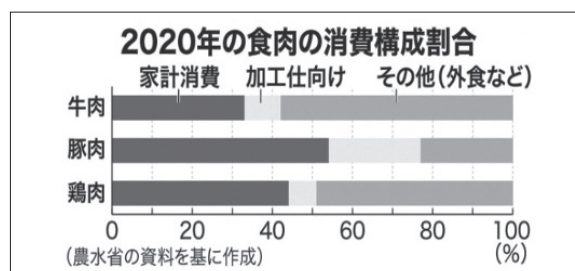


圖8. 2020年日本肉類消費構成（肉類別、消費方式別）。資料來源：日本農業新聞。

蔡淳瑩³**越南目標2030年成為全球十大農產品加工中心，並進行智慧新農村計畫**

參考自越通社

越南政府副總理黎文成於2022年8月初簽發了第858/QĐ-TTg號決定，批准「到2030年農業和農林水產加工機械化發展策略」，發展現代、有效及永續之農產品加工產業，並合乎外銷市場之需求與規定，致力於在2030年成為全球十大農產品加工中心，針對此策略，越南政府設定達成目標為2025年和2030年農產品加工產值增加分別為8%和10%以上、主要農產品收穫後年損失率須下降0.5%~1%，以及達成出口農產品60%為加工品。

此外越南政府總理也已批准「2021~2025年新農村建設數位化轉型——智慧新農村計畫」，該計畫期限至2025年底，在越南全國農村地區實施，總體目標是加強新農村建設

之數位技術應用，增加新農村建設國家目標計畫的實施效率，進而促進農村地區經濟，並提高人民生活水準，縮短農村與城市在服務品質方面的差距，逐漸打造智慧新農村。

過去3年來印尼已達成90% 稻米自給自足

參考自雅加達郵報、國際稻米研究所網站、國際農業研究諮商組織網站

稻米是印尼的主食，每人年平均消費稻米共108公斤，根據聯合國糧農組織數據顯示，從2019年~2021年期間，印尼稻米國內需求比例中有90%為國內生產供應，已達成相當大的農業糧食系統彈性；也因此國際水稻研究所（IRRI）特別於2022年8月14日致贈印尼佐科維總統紀念牌匾，上面題字：「在2019~2021年期間透過稻米科技應用實現農業糧食系統的



| 註3：行政院農業委員會國際處。



彈性與稻米充分供應」，以表彰印尼在糧食安全系統上所達成的成就。

印尼稻米達成此一高度自給自足的情況，是基於同一時間內供給提高、需求降低的結果，印尼稻米產量於2019年為3,111萬公噸，小幅增長到2020年為3,136萬公噸、2021年為3,132萬公噸，而同時，印尼社會飲食逐漸多樣化，每人平均稻米消費量逐步下降，從2016年的99.1公斤下降到2021年的94.4公斤。

根據雅加達郵報社論表示，印尼政府於1980年代中期後，由於當時進口稻米成本便宜，曾經一度放棄稻米自給自足，轉為進口稻米供應國內需求，當時也一度成為全球市場上最大的稻米買家；隨著該國人口以

1.07%的速度增長，每年要養活超過2.73億張嘴，種植更多的水稻是印尼國家糧食安全戰略，也因此印尼在2014年重拾稻米自給自足目標，並借重IRRI等國際合作計畫，改進稻米生產技術，目前該國的稻米生產可達到每公頃5公噸以上。

另外，雅加達郵報也表示，與世界上其他國家相比，印尼尚未經歷過嚴重的糧食短缺，國內經濟及民生供應上仍面臨困境，未來汽油價格上漲可能引發通貨膨脹，連帶影響包括稻米在內的基本食品價格上漲，儘管稻米已近乎達成自給自足，但是很快地數百萬人會發現家庭經濟狀況惡化，也因此印尼官方並未大肆宣傳與慶祝此一成果，以避免誤導社會大眾。