

國產杭菊產銷供應鏈之強化與精進

陳欣宜¹



摘要

杭菊為華人市場常見的中草藥及嗜好性作物，近5年我國平均種植面積及產量為56.86公頃、5萬6,154公斤，因進口杭菊單價遠較國產為低而面臨市場競爭壓力。為維護國內杭菊產業，農業部農糧署暨北區分署輔導銅鑼鄉農會及產銷班透過提升用藥安全、強化集團式生產、辦理農產品驗證、強化乾燥量能、辦理行銷活動及國際交流等方式，全方位提升農產品品質，支持國內特色作物穩健發展。

Chrysanthemum flowers are generally used as a medicinal herb or hobby crop. Over the past five years, Taiwan averages an annual planted area of 56.86 ha, which produces 56,154 kg. To protect the domestic crop from foreign competition, the Agriculture and Food Agency has assisted the Tunglo Farmers' Association and farmers to safely use pesticides, increase group farming, have the products certified, strengthen drying capacity, and enhance marketing and international exchanges. All the efforts are aimed at greatly enhancing the quality of the products.

| 註1：農業部農糧署北區分署。

酒後不開車  安全有保障

一、杭菊產業概述

杭菊為華人市場常見的中草藥及嗜好性作物，除在中醫學可入藥使用外，另經過乾燥及沖泡後具有特殊風味，受特定消費者喜愛，亦可與紅茶、綠茶、包種茶或烏龍茶等各種茶飲互相搭配，別具風味，為現今手搖飲常見原料。

此外，每年11月起的杭菊花季為我國主要農產觀光活動之一，主要花期約3周，帶動當地觀光人潮約25萬人次，除將消費力引入農村，活絡農村經濟外，與日本菊花季的互相呼應亦促進臺日農產文化交流。

國內杭菊生產因受氣候條件及連作障礙限制，產量有限且產地高度集中，依據農情調查資料，近5年平均種植面積為56.86公頃，平均產量為

5萬6,154公斤（乾花重），盤價在每台斤700~1,100元之間（換算約每公斤1,167~1,833元）。與國際進口量值比較，依據農業貿易統計資料，近5年「乾燥菊花」平均進口數量約8萬4,600公斤，平均進口價值約新臺幣1,470萬元，換算進口單價約每公斤175元，顯見進口菊花單價遠較國產菊花為低，價差近10倍。

苗栗縣為國產杭菊最主要產區，種植面積及產量分別占全國80%及88%，其中該縣內又以銅鑼鄉為生產及乾燥中心，向外擴及公館鄉、三義鄉、苗栗市及西湖鄉等地。生產管理部分，該項產業係由銅鑼鄉農會及苗栗縣銅鑼鄉杭菊產銷班第1班為主要輔導單位及生產管控主體，互為合作以求產業發展及產銷穩定。為輔導國產杭菊產業，農業部亦由生產端、初

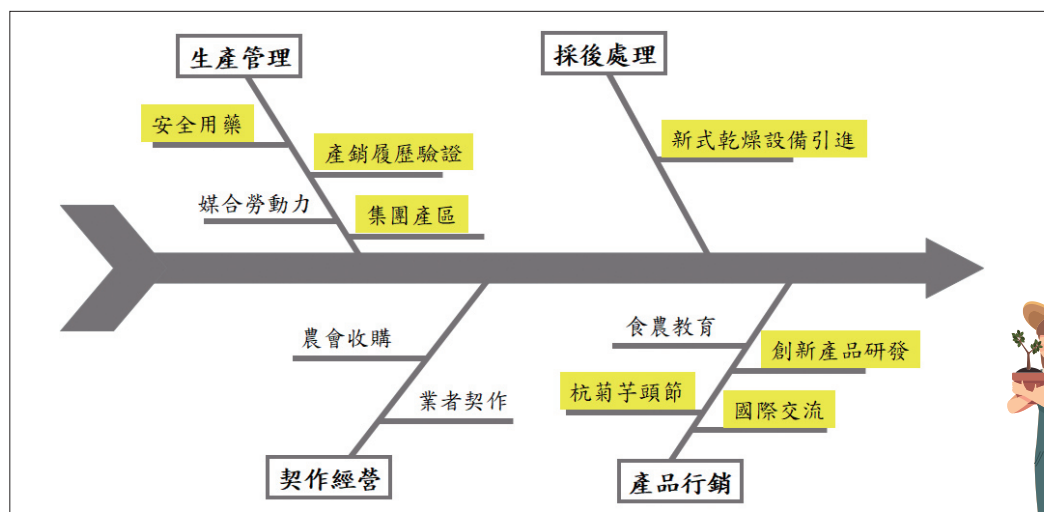


圖1. 強化國產杭菊產銷供應鏈。

表 1. 99～111 年苗栗縣杭菊農藥檢驗結果統計

年度	抽驗件數 (A=B+C)	合格件數 (B)	不合格件數 (C)	合格率 (D=B/C×100%)
99	27	3	24	11.1%
100	45	45	0	100.0%
101	39	38	1	97.4%
102	50	50	0	100.0%
103	82	78	4	95.1%
104	66	66	0	100.0%
105	85	85	0	100.0%
106	124	120	4	96.8%
107	144	142	2	98.6%
108	114	110	4	96.5%
109	92	91	1	98.9%
110	102	101	1	99.0%
111	105	105	0	100.0%

級加工端及銷售端等各面向提供輔導措施，支持國內特色作物穩健發展及維護相關農民收益穩定。

二、產業自省與提升——強化國產杭菊產銷供應鏈

有關近年國產杭菊產業鏈之強化簡要綜整如圖 1，其中針對生產管理、採後處理及產品行銷等 3 部分均有相關精進作為，條列說明如次：

(一) 生產管理——強化用藥安全、集團式生產及農產品驗證

「苗栗縣銅鑼鄉杭菊產銷班第 1 班」為全國唯一杭菊產銷班，亦是該產業最主要之生產管理主體，該班於每年杭菊定植前召開班會統計班員預定種植面積，俾利計畫性生產。有鑒於國人對食品安全日益重視，為促進國產杭菊用藥安全，提

振消費者信心，該班自 99 年起配合農業部農糧署（簡稱農糧署）北區分署全面辦理杭菊農藥殘留檢驗工作，針對每位班員種植之杭菊逐一採樣送驗，經檢驗不合格者即剷除銷毀避免流入市面，再由苗栗縣政府依「農藥管理法」相關規定予以裁處。本項措施施行至今已有效促使生產者重視用藥安全，檢驗件數及合格率均有顯著提升，查 111 年檢驗件數為 105 件，檢驗合格率为 100%（99～111 年統計資料如表 1）。

國產及進口杭菊價差極大，在價格競爭力相對不足的前提下，農產品品質提升有助於維持高端市場購買意願，又受農業部持續推廣「食農教育」及「鮮享在地」風氣影響，國產杭菊迄今有其穩定市場及銷售通路，111 年起農糧署北區分署輔導銅鑼鄉農會成立杭菊特用作物集團產區，並同步就契作對象種植土地全面申請產銷履歷驗證，期達到國產特用作物之「在地原料、優質安全、全程管控、特色品牌」形象，提升產業競爭力及建立市場區隔性。本案契作對象包含以張煥文班長為首等 14 人，合計契作面積約 14 公頃，占該年全國種植面積 28.6%，當年度該項作物通過產銷履歷驗證之面積占比達 61%。

（二）採後處理——強化乾燥量能

採收後杭菊須經過烘乾處理，且因鮮花不耐儲放，尚未及於3日內烘乾將導致乾花成品呈現黑褐色或咖啡色，稱作黑花，影響商品價值，故乾燥設備量能為杭菊產業鏈中重要的一環。

原烘焙杭菊使用之熱風烘乾設備，單批烘乾時程約16~24小時，估算銅鑼鄉3家乾燥場域設備量能，單日最大容量約20公噸濕花。近年因農業缺工問題，採花人力不足，又自109年起新冠肺炎疫情爆發後，缺工問題加劇，爰當地杭菊農多利用假日人力較充裕時間大量採收，一周未採收量可達60公噸，烘乾排程最長須等待5天，常因烘乾不及導致黑花。

農糧署於111年補助當地產銷班新設低溫除濕乾燥設備，以低溫低濕度氣流送入隧道內持續

表2. 新舊杭菊乾燥設備比較表

設備項目	傳統熱風烘乾設備	新型低溫除濕設備
乾燥溫度	100	40
烘乾時間	16~24小時	8~10小時
單日處理量能	4公噸	16公噸
單日電費	10,000元	10,000元
單日油費	15,000元	2,000元
乾燥花型	較原花三分之一	較原花三分之二
乾燥花色	花色較淡	較能維持原有花色



圖3. 新舊設備烘乾花型比較。

圖片提供：農糧署蔬菜及種苗產業組鄭永青科長。

循環，將農產品水分帶出以達乾燥效果，最後再送入熱風烘乾隧道中快速烘焙提升香氣，以符合消費者需求（圖2）。新型設備烘乾效能較原熱風乾燥設備為高，單批乾燥時程可縮短至10小時，又因新建70公尺隧道提升容量，換算單日處理量能較原有提升將近4倍，有效解決採收時間集中之問題（新舊設備比較如表2、圖3）。



圖2. 農糧署胡忠一署長（黃衣者）視察新式乾燥設備烘花成果。





圖4. 農糧署胡忠一署長（左3）及日本笠間台灣辦事處木下知香處長（右3）參加「菊祥如芋——苗栗縣銅鑼鄉杭菊芋頭節」開幕活動。
圖片提供：銅鑼鄉農會。

（三）產品行銷——強化產品創新、行銷活動及國際交流

國產杭菊主要銷售通路及占比約為直銷35%及批發65%，直銷部分由農民自行於網路或攤販以罐裝或袋裝銷售；批發部分以中草藥盤商為主，飲料業者則因需求量相對較小故多以一次性採購。

為增加農產品曝光度，銅鑼鄉農會於每年11月杭菊花季辦理「菊祥如芋——苗栗縣銅鑼鄉杭菊芋頭節」行銷活動，推廣在地茶葉、杭菊及芋頭等農特產品，其中在靜謐山城綻放的杭菊黃白相間，廣受年輕族群觀光客喜愛，亦將消費力帶入農村。111年度杭菊芋頭節開幕活動由農糧署胡忠一署長偕日本笠間台灣辦事處木下知香處長共同參加（圖4），日本茨城縣笠間市舉辦「菊花季」已有超

過百年歷史，為該國最古老菊花祭典，展品以觀賞用菊花為主；我國國產杭菊則以食用為主要目的，觀光為其附加價值。本次日人之拜訪有深化臺日農產及文化交流意義，亦為我國杭菊節行銷活動帶來新的視野。

除持續推動各項行銷活動及辦理食農教育，提升農產品能見度，銅鑼鄉農會亦持續創新產品以求通路多元性，近年開發品項包含杭菊啤酒、杭菊蜂蜜氣泡酒、杭菊冰淇淋及杭菊銀耳露等（圖5），讓獨特的甘甜爽口融入各類熱門點心及飲品，激盪味覺新饗宴。

三、不可或缺的小而美——國產杭菊未來展望

國產杭菊在農會、產銷班及農業部的共同努力下，致力於產業鏈各環節的精進與強化，使其成本雖高、價差雖大，仍能穩坐於消費市場，產銷順暢。未來盼能持續強化產地辨識及紓解採收期勞動力需求，並推動杭菊節朝國際性觀光活動發展。

國產及進口杭菊價差近10倍，為杜絕混充，除透過食農教育宣導外觀辨識方式，期能以更精準的大數據資料分析產地微量元素，有效進行產地隔俾維護生產者及消費者權益。



圖5. 國產杭菊創新產品研發。
圖片提供：銅鑼鄉農會。

另觀察銅鑼鄉當地杭菊種植情形，平均每位農民經營面積僅約0.3公頃，主要係因採收時間集中且耗工，尚無相關產期調節技術可分散人力需求，故在短短2周需投入大量勞動力摘花，常因採收不及影響實際收入。針對農業缺工情形，農業部持續調整相關政策，與勞動部協商針對產業別增加移工配額，期能透過勞動力之紓解，逐步解決杭菊採收問題。

盛開的杭白菊又稱11月雪，每年度「菊祥如芋——苗栗縣銅鑼鄉杭菊芋頭節」為國內著名觀光景點，吸引各年齡層觀光客駐足拍照、品菊及

品茶，目前目標客群仍以國內為主，透過日方拜訪及交流，盼能為主辦單位的活動策劃融入新的元素，未來亦能透過臺日互邀組團參訪，提升行銷活動質量並增加國際曝光度。

農產業因涉及國家糧食安全議題，無論其產業規模及發展型態，政府介入至深，惟在不影響國家安全前提下，產業的發展求精不求多。相較於稻作及主流果品、茶葉等作物，杭菊產業規模較小，惟因嗜好性作物無涉糧食議題，故其發展能更加著重於產品的精緻化，符合消費市場需求，追求高品質及高單價，以提升產業競爭力。

飲酒過量 有害健康

