



推動省工機械化作業提升工作效率。

臺灣蔬菜產業概況與輔導措施

吳寶芬¹ 李佳芳¹

一、前言

臺灣位於熱帶與亞熱帶之間，全年皆可生產蔬菜，產值近817億元，占農糧產業產值2,759億元之29.6%，僅次於果樹產業；蔬菜栽培種類達100餘種，依食用部位概分為根菜類、莖菜類、蔥類、花菜類、葉菜類、果菜類及菇蕈類等。國產蔬菜以供應內銷為主，外銷蔬菜則以毛豆為最大宗，次為胡蘿蔔、茼蒿、薑、竹筍、牛蒡等品項。

二、臺灣蔬菜產業概況

臺灣蔬菜種植面積約13萬7,000公頃，產量約248萬公噸，主要產區集中於雲林（27%）、嘉義（10%）、屏東（9%）、臺南（8%）、高雄（8%）、彰化（7%）等中南

| 註1：農業部農糧署。

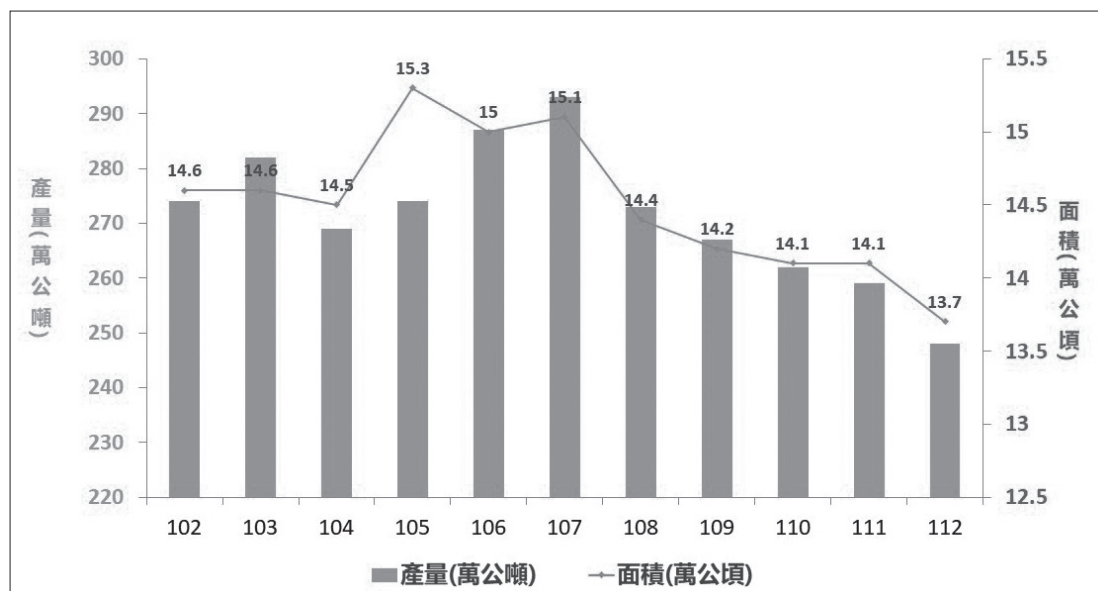
部6縣市，占全臺面積之69%；其中超過3,000公頃之蔬菜品項，包括竹筍2萬6,345公頃、毛豆8,338公頃、甘藍8,279公頃、西瓜6,810公頃、不結球白菜5,590公頃、大蒜5,225公頃、南瓜4,873公頃、青蔥4,017公頃、萵苣3,712公頃、番茄3,579公頃等。臺灣蔬菜產期集中於秋、冬及春季（11月～翌年4月），產量占全年60～65%，至夏季（5～10月）蔬菜因受高溫多濕、病蟲害及颱風災害等影響，產量僅占全年35～40%；由於蔬菜屬消費性民生必需品，具不耐貯運特性，因此具有持續性之市場需求，銷售通路以供應國內市場為主。

為穩定產銷，農業部農糧署（簡稱農糧署）積極輔導具競爭力蔬菜外銷，設置蔬菜集團產區，導入安全生

產管理體系，112年蔬菜出口量6.6萬公噸，以毛豆為最大宗，次為胡蘿蔔、萵苣、薑、竹筍、牛蒡等品項，主要外銷至日本、香港、美國及新加坡等地。另臺灣於91年加入世界貿易組織（World Trade Organization, WTO）後之開放農產品進口，為提供國內消費者對蔬菜多樣性需求，每年自不同國家進口馬鈴薯、洋蔥、結球白菜、甘藍、青花菜及花椰菜、蘿蔔、大蒜、南瓜及草莓等蔬菜，112年進口量達60.2萬公噸。

三、蔬菜產業面臨問題

蔬菜產業具消費性、多樣性、季節性、易腐性之特性，屬民生必需品，目前產業仍面臨下列問題：



102～112年臺灣蔬菜種植面積與產量趨勢圖。

（一）易發生量減價揚、量增價跌之供需失衡現象

臺灣屬淺碟型消費市場，國內消費需求固定，惟臺灣夏、秋季豪雨及颱風等天然災害頻繁，適值6～10月夏季蔬菜產期，影響生產，產量銳減，價格易飆漲；冬季蔬菜易生產過剩，加上農民預期心理，供應量驟增，如甘藍等敏感性蔬菜，屢有發生價格崩跌現象。

（二）蔬菜不耐貯運，運輸損耗大

蔬菜易因採前生產管理及採後處理影響產品品質，於貯運過程易因溫度、濕度、大氣壓力、表面擴散層及空氣流速等因素，發生產品失水現象及滋生病原菌

等，加速產品腐敗、快速老化、失去原有脆度、質地變軟等，致運輸損耗大。

（三）人力老化及勞動力不足

全國僅10種蔬菜種植面積超過3,000公頃，每一農戶平均耕作面積僅1.1公頃，經營效率低，其中人工費用占生產成本比例高，加上人力逐漸老化，從農人數逐年減少，且蔬菜產業周期性短，種植及採收階段亟需勞力，屬勞力密集性產業，致勞動力嚴重不足。

（四）供貨量質不穩，拓展外銷困難

國內蔬菜生產平均耕地面積不大，無法規模化生產，產量不易穩定；因無法規格化生產，產品品質不穩定；另外銷



推動智能防災設施型蔬菜栽培。



推動安心農業，輔導蔬菜集團產區契約契銷，全程品質安全管理。

收購價格易受國內市場價格影響，致拓展外銷蔬菜困難。

（五）國內外市場產地標示不實

我國進口蔬菜主要來自中國大陸等國，惟近年屢有進口蔬菜產地標示不實情事發生，如低價菇充斥市場等。

四、生產輔導措施

（一）落實預警及產量預測系統

以甘藍為例，建置農情調查系統、敏感性蔬菜供苗預警系統及遙測判釋系統等3項預警機制綜整評估可明確瞭解甘

藍種植情形及區域，落實加速資料流通與透明化，可提供農民規劃生產計畫，調整種植期，亦可掌握生產供應狀況，預為調配釋出，達產銷與價格穩定功效。

（二）加強新品種選育

選育平地耐熱、耐病蟲害品種及不同利用型態，以促進蔬菜種類與品種多樣化。

（三）推動蔬菜設施栽培及省工機械化

利用保溫防寒、降溫防雨設施設備，如結構型鋼骨溫網室、溫室環控系統、微霧降溫系統、水養液供應系統等，創造適宜的

微氣候環境，降低天然災害所致之生產風險，穩定生產，增加產量，並進行產期調節，提高生產品質與安全。另為提高工作效率，解決人力不足問題，充實產銷機具設備，如毛豆採收機、結球茼蒿不落地採收機、青花菜截切洗選機等，提高省工、自動化作業效率。

(四) 輔導優質蔬菜集團產區，輔導外銷

輔導具外銷潛力蔬菜設置集團產區，推動契作契銷、廠農合作，擴大規模化生產，導入安全管理體系，指導農民正確使用農藥及詳實記錄，並取得產銷履歷等第三方驗證，落實採後處理分級包裝及冷鏈作業體系，以穩定生產供應鏈，拓展外銷，截至112年底，計輔導31處1,417公頃。

(五) 加強進口蔬菜管制

會同試驗改良場所專家組成雜糧蔬菜特作協助鑑定小組，協助海關等查緝走私單位辦理產地鑑定，落實產地標示，強化原產地認定。

五、加工、行銷輔導措施

(一) 蔬菜共同運銷與直銷輔導

輔導共同運銷與直銷農民團體，充實集貨、分級、包

裝、冷藏及運銷等設備(施)，以強化國內農產品供銷。輔導產地農民依蔬果分級標準暨包裝規格，落實分級包裝，以提升運銷品質與價格。

(二) 果菜批發市場經營輔導

輔導批發市場更新現代化交易設備(施)，提升市場營運效率。另因應淨零排放及農產品冷鏈物流政策，推廣農產品以摺疊籃包裝供應批發市場，以利於採後預冷、冷鏈物流及棧板化集卸貨，提升農產品到貨品質、農產運銷效率與節省人力。

(三) 輔導果菜批發市場及農民團體充實蔬菜冷鏈設備

建置從產地、集貨場、分級包裝，再經運輸到市場、賣場等消費端，全程不斷鏈的系統，延長農產品保鮮、減少耗損，並增加產銷調節彈性。

(四) 蔬菜加工及加工型蔬菜輔導

蔬菜加工增值、自動化前處理設備開發、輔導農民團體改善蔬菜加工相關產製及包裝設備。冷凍蔬菜多元應用推廣，開發蔬菜調理包，因應國人蔬菜消費型態。

(五) 多元蔬菜行銷活動

推廣蔬菜食農教育，鼓勵民眾瞭解蔬菜產品，並以吃在地、食當季理念，介紹當令蔬

菜、食譜及繪本等活動，將支持認同在地農業、深化飲食連結農業、傳承創新飲食文化及珍惜食物減少浪費等理念導入消費行為。

(六) 夏季蔬菜滾動倉貯計畫

因應夏季汛期天然災害造成蔬菜供應短缺，導致蔬菜價格急劇波動，自95年起即推動冷藏蔬菜滾動式倉貯措施，本

(113) 年業輔導22家農民團體備貯6,180公噸冷藏蔬菜；汛期間將視市場供應量價，適時啟動輔導農民團體調配釋出充裕市場貨源，穩定市場供應價量。

(七) 學校午餐使用國產可溯源食材

106年起與教育部共同推動學校午餐使用有機、產銷履歷、優良農產品等標章或溯源農糧產品追溯條碼（QR Code）標示



輔導農民團體備貯大宗蔬菜及根莖類蔬菜，俾汛期調節出貨。

之農產品，推行至本（113）年6月底全國中小學校午餐已有98.74%為具標章（示）之食材。為落實提升校園食材安全，於113年1月1日起規定小白菜等12項短期葉菜應使用有機或產銷履歷農產品，為學童飲食把關。

（八）國軍副食採用二章蔬菜

為配合行政院食安五環政策，提升國軍副食供應蔬菜品質安全及穩定貨源，並鼓勵地產地消，推動國軍副食採用具有機及產銷履歷等二類標章之國產可溯源蔬菜，以確保國軍官兵餐食安全。

六、結語

蔬菜多為內需性產業，近年蔬菜設施面積逐年增加，除穩定供應外，亦需建立品牌價值，增加市場競爭力，開拓外銷市場；由於蔬菜生產受限氣候與環境影響，耐逆境品種開發及技術即是未來產業競爭之關鍵，鑑於國內蔬菜產業發展能量充沛，具有品種、技術與設備創新實績，如何進一步運用於夏季蔬菜，強化替代進口蔬菜供應，應是未來努力方向；持續平衡消費者期待與穩定農民整體收益，以穩定產銷，促進臺灣蔬菜產業永續發展，增加農民收益。



加工蔬菜多元應用推廣活動。