

# 苗栗地區水果加工概況及展望

作者:王仁助 (作物改良課副研究員兼課長)  
電話:037-222111#320

## 前言

目前世界經貿正走向自由化及全球化發展，關稅障礙在簽訂許多協議後逐漸被取消，果樹產業面臨國際農產品的競爭壓力，國人消費習慣、生活方式及自然氣候的變遷，以鮮食為主的水果產業，無論是內外銷市場的競爭將更為劇烈，如何延長這些水果的架售期，成為果農亟欲克服的問題。

苗栗地區水果生產因栽培面積不大，相較其他地區較難以量取勝，由於非位於主要產地或有地利之便如鄰近消費地或交通便捷，大型農產加工廠鮮有在此設立，但若著重在發展區域特色及精緻路線，仍可走出屬於自己的康莊大道，而果樹產業鏈發展更應落實農業生產、生態、生活之三生精神，同步發展農業生產(1級)、農產加工(2級)及服務業(3級)之「6級產業」，即是指農業生產(1級)×農產加工(2級)×服務業(3級)的發展模式，重點在發揮相乘效果且不能偏廢，因為若沒有1級產業的生產，就沒有2級、3級產業，整體產出就是0。日本農林水產省(相當於我國的農委會)曾於2010年3月30日提出6級產業化政策，同年12月3日公布「6級產業化法」並於2011年3月1日開始實施。臺日產業結構類似，可引以為借鏡。

## 現況與問題

苗栗地區的水果種類眾多，如卓蘭素有水果之鄉的美名，依據99年台灣農業年報資料顯示，就栽培面積而言，有下列果品是

相對重要的如：李(約佔45.7%，各縣市排名：1st，年產量：19,906公噸)、梨(21.1%，2nd，年產量：44,895公噸)、桶柑(18.7%，2nd，年產量：9,994公噸)、柿(10%，2nd，年產量：4,051公噸)、葡萄(16.1%，3rd，年產量：19,910公噸)、文旦柚(12.2%，3rd，年產量：9,932公噸)等，而這些果品多數是鮮食用品種並非加工品種，地區農會或產銷班雖有將部分果品進行初級加工，生產出如果醋、果醬、果酒、柿餅、醃漬蜜餞(如紅肉李、鳥梨)或酸柑茶等地方伴手禮行銷販售，但為數不多，主要有下列問題存在：

- 一、加工產品難多樣化，加工站易閒置：由於多數原料有季節性，大部分加工站作業時間僅約2個月左右，多數時間都處於閒置狀態，若想要整年週轉使用，還需視周邊是否有合適發展之項目。
- 二、土地、人力受限，加工站難擴建至合格工廠規模：許多加工站土地因地目等問題無法申請工廠登記證，且在硬體設備、環保設施、專業人才的聘任、工廠經營管理等問題，依目前產業結構及經濟效益來看，短期內欲達合格工廠規模恐非易事，而近年來食品安全議題倍受重視，無合格工廠登記所生產出來之產品，想在一般通路市場上販售相當困難。
- 三、自產自銷多，銷售能力較弱：無論是農會、產銷班、合作社、甚至是縣級農會加工廠，均無力投入大量媒體廣告，雖

然近年來在網路行銷上有長足進步，但整體行銷能力、品牌知名度及產品信用度仍遠不如企業。

## 展望

臺灣的農業近似淺盤式，內需市場極容易到達飽和，颱風暴雨等異常氣候，常造成許多天然災害，導致農民血本無歸，但風調雨順本應慶豐收，卻因生產過剩而價格慘跌，因此許多的農會、產銷班及協會等都希望自行發展農產加工，希望可以解決問題，但綜合考量加工站（廠）的使用率及先期投資、專業人才、核心技術及銷售能力等問題，最後的結論常是建議三思而後行。

每個人都可以用果汁機現打或現榨出果汁，在市集販售沒有問題，但當產量變大，販賣期拉長，問題就會出現，由於產量大會造成處理時間拉長，酵素及非酵素性的褐變會使得產品外觀及食味品質迅速劣化，微生物會以指數倍數孳生，存在極高的消費風險，因此，無論是產銷班或是農會，如果沒有食品的專業人才，個人並不建議貿然踏入農產加工產業；還有，許多單位以為顧問或專家團短暫進駐或權充「顧問」，就可以解決生產過程中的許多困難，殊不知加工過程有許多「眉角」與原料特性、加工設備有關，需要專業人員的經驗累積足以解決。

未來，可透過策略聯盟、專業分工等各種整合活動，如採用委託代工（OEM, original equipment manufacturing）或委託開發與製造（ODM, original design manufacture）解決廠站先期投資及使用率、專業人才、核心或研發技術等問題。或是採取農工合作與專業分工的中心衛星加工體系，由農民團體（衛星工廠）於產地將原料進行初級加工為半成品（或成品），依中心（食品工廠）要求的品質規格與包裝方式供應，將做好的半成品直接運交食品工廠的生產線，節省原料清洗及前處理之人工與設備，不但保持原料新鮮度，在此油、電高漲的時代還可縮短食物旅程減少運費與倉儲費，同時，將農產廢棄物留在農村再利用，共創中衛雙贏的局面，目前農委會在獅潭鄉及公館鄉農會都有「中衛計畫」執行中。

另一方面，還需結合觀光休閒活動，特別是需將地區性的文創產業與農特產品的發展融合在一起，由於社會結構的改變，許多古老之加工方法已逐漸失傳，未來應朝發展地方特產伴手產品及地方料理的方向，思考如何發揚先人智慧與手藝的結晶，重新融入科學的新意並發展產品，如柿餅及酸柑茶就是苗栗地區相當重要的農業文化資產，透過故事行銷方式，以創造農村的新氣象。