



週報期數 / 2023 年 4 月第 3 週

目錄

📣 社內公告.....	2
🍎 當季水果.....	4
📣 產品資訊.....	18
📁 人資招募.....	23

📢 社內公告

社員們好！

本週有<五一勞動節連續假期站所、線上訂購、社員服務與訂單作業時間異動>及<田嘉鈴菠菜不符本社自主管理規範說明>，向各位社員說明如下：

<五一勞動節連續假期相關作業時間異動>

一、服務時間調整

	4/29(六)	4/30(日)	5/1(一)
站所	服務至 18:00	暫停服務	服務至 18:00
線上訂購	正常服務		
社員服務	暫停服務		
※三重站連假期間皆暫停服務			

二、線上訂購個人宅配

24 小時可訂購，請社員多加利用，連假期間到貨日如下：

- 雙北、基隆、桃園、宜花:

訂購日期 (上午 9:00 後)	4/25(二)	4/26(三)	4/27(四)	4/28(五)~4/30(日)	5/1 (一)
冷凍 預計最快到貨日	4/28(五)	5/1(一)	5/2(二)	5/3(三)	5/4(四)
非冷凍 預計最快到貨日	4/29(六)	5/2(二)	5/3(三)	5/4(四)	5/5(五)

- 竹苗、中彰投、雲嘉南、高屏、台東、離島:

訂購日期 (上午 9:00 後)	4/25(二)	4/26(三)	4/27(四)	4/28(五)~4/30(日)	5/1(一)
不分溫層 預計最快到貨日	4/29(六)	5/2(二)	5/3(三)	5/4(四)	5/5(五)

三、【當日配】配送時間調整

4/29(六)、5/1(一) 配送時段僅午配 14:30~16:30。

四、宅急便配送注意事項

連續假期宅配正常配送，請保持連絡電話暢通，以利配送順利。到貨進度查詢方式如下：

- 線上訂購：官網社員專區訂單明細點選託運單號，即可連結至宅急便網站查詢配送進度（注意！已出貨訂單才可查詢）。
- 班配訂單：請來信 gncooptp@hucc-coop.tw 查詢。

五、班配服務

4/28(五)17:00 前完成下單，將於 5/4(四)、5/5(五)到貨。若需 5/4(四)到貨且含籃菜的訂單請提早於 4/28(五)12:00 前來單。到貨日期請以訂單組回覆日期為準。

- 下單 Email : gncooptp@hucc-coop.tw
- 下單傳真 : 02-29959736
- 連絡電話 : 02-29996122 #737、739

< 田嘉鈴菠菜不符本社自主管理規範說明 >

【田嘉鈴菠菜不符本社自主管理規定說明】

農友田嘉鈴供應之菠菜（環保級，3/2~3/15 供應北北、北南分社），於 3/16 進行例行架上抽驗農藥質譜快速篩檢，檢出可尼丁 0.08ppm（殺蟲劑，法規容許量 1 ppm），雖符合國家農藥殘留容許量標準，但依本社環保級規定不得檢出，當日立即預防性下架並停止出貨。合作社隨即派員前往農友田區進行環境訪察及採樣複驗，仍檢出可尼丁與益達胺（註 1）。

專員與農友釐清異常發生原因，農友親戚近期開始於田區東側採慣行農法種植，將作為隔離帶的芒草割除，恰逢東北季風強勁吹拂，導致田區作物受農藥飄散汙染。

依照本社自主管理分級要點，該田區所有品項暫停進貨 2 個月。目前已請農友提出改善方案並加強鄰田隔離帶，農友完成防護措施後，專員到場複查並採樣複驗合格，再行恢復供應。

田嘉鈴對此次事件造成社員困擾深感抱歉！也願意接受社員退費，並加強注意週遭田區環境變化與防護管理。

◎退費方式：於3/2（四）~3/15（三）期間利用農友田嘉鈴菠菜的社員，請至原利用站所辦理退費。

◎退費期間：4/17（一）~4/29（六）止。班配社員將於4月份貨款扣除，線上訂購社員退款金額將轉至買菜金帳戶中。

註1：

食用風險：以農藥殘留411項精密儀器複驗結果檢出可尼丁0.01ppm。以可尼丁的每日容許攝取量（Acceptable Daily Intake, ADI）為0.1mg/kg b.w.，即一位60公斤體重的成人，每日需食用600公斤的菠菜才會到達每日攝取安全容許量。

 當季水果


酸甜濃郁多汁，春季獨享

早生艷荔荔枝限時供應中



◆酸甜濃郁多汁，春季獨享——早生艷荔荔枝限時供應中

艷荔荔枝（台農 6 號）是農試所鳳山分所歷時 12 年選育而成的品種，屬於早生種荔枝，也是目前台灣最早產出的荔枝品種。艷荔的產期比玉荷包早了將近 1-2 個月，有玉荷包的香甜，卻多了一份微酸，黃金比例酸甜口感，咬下後果肉飽滿多汁，相較於其他單純只帶甜味的荔枝品種，甜酸香層次豐富令人驚艷，也是近年來荔枝市場上的閃亮新星。

艷荔荔枝的果形略呈心型，成熟後果皮鮮紅，外型十分討喜。果酸含量極高，每 100g 果肉的維生素 C 含量達 100mg，幾乎跟黃金奇異果不相上下，是其它荔枝品種的 2.5-4 倍，深具營養價值。也因為果酸

含量高，讓艷荔的酸與甜同樣鮮明。雖然艷荔的甜度有

17-18 度 Brix，但甜酸比也高達 21-22（其它荔枝品種只有

16-18）。帶有酸度的濃郁口感與香氣是艷荔荔枝的風味特色，想吃荔枝又怕太過甜膩的朋友千萬別錯過！



為合作社供應艷荔荔枝的鄭盈琅大哥，原在日本機械公司上班，因對荔枝有特別情感，退休後便投入荔枝栽種工作。10 年前聽聞艷荔荔枝品種發表，有感艷荔對氣候的適應性比玉荷包強，風味獨特，便邀產銷班夥伴一起取得種植權。雖然過程遇到不少困難及挫折，但鄭大哥仍不放棄，和班員一起努力研究如何修剪及肥培管理。歷經七年，終得穩定生產，成為全台種植艷荔荔枝面積最大、品質最好的產銷團隊。由於艷荔荔枝產期極短，目前國內市場仍難見到這個珍貴果品，今年特別邀請鄭大哥供貨給合作社，終得讓社員有機會品嚐這春季獨享的荔枝鮮果，產期只到 4/20，敬請把握時機多多利用！



貼心小提醒

1. 艷荔荔枝採不帶枝出貨，收到荔枝後如未能立即吃完，可用報紙稍微包好避免水分喪失，放入冰箱冷藏。
2. 因農友減少用藥，荔枝表面常有薊馬啃咬痕跡，外表不盡完美，但不影響食用，還請理解後再利用。

【艷荔荔枝供應小檔案】

- 合作農友：鄭盈琅
- 品種：艷荔荔枝
- 產地：屏東三地門
- 自主管理等級：安全級



香熟甜美，澄黃細緻台灣味

國產金鑽鳳梨正當時



主婦聯盟合作社
Taiwan Homemakers United Consumers Co-op

◆香熟甜美，澄黃細緻的台灣味——品嘗金鑽鳳梨正當時

台灣生產了全世界最好看、最好吃的鳳梨，這是台灣日常生活中少人察覺的幸福。

鳳梨富含膳食纖維、有機酸、維生素 B1、維生素 C、類胡蘿蔔素、鳳梨蛋白酶，鉀及多種礦物質等，其中維生素 C 含量更是蘋果的 5 倍之多。一直以來，鳳梨是台灣水果產業最重要的品項之一，其中，**金鑽鳳梨 (台農 17 號)** 果肉色澤金黃，柔軟多汁、纖維細緻，糖酸比佳，

而且具有熱帶水果完熟香氣，風味濃郁，讓人垂涎欲滴，鮮食或加工都很適合。因此深受國人與國際市場喜愛，也是內外銷鳳梨的主力品種。

近日天氣轉暖，南台灣的氣溫和陽光越來越適合鳳梨的生長，此時的金鑽鳳梨，甜度高、香氣足，口感細緻多汁，正是風味最美好的時節。為合作社供應金鑽鳳梨的農友，皆是深具環境友善、致力安心種植，所供應的金鑽鳳梨，汁多味美，而且吃得放心。歡迎趁著最佳賞味時節時節，把握機會多多品嚐利用！。



【金鑽鳳梨供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友	產地	級別	栽種方式
巴錦楸	高雄大樹	環保級	無農藥、草生栽培、自製堆肥、有機肥
黃保儒	高雄大樹	安全級	安全用藥、低化肥
陳映延	嘉義民雄	農好級	安全用藥、低化肥
李昭貴	屏東內埔	農好級	安全用藥、低化肥





甜嫩多汁，春天也有水蜜桃！

早生紅鈴甜桃搶先供應中



◆甜嫩多汁，春天也有水蜜桃——紅鈴甜桃搶先供應中

相信嗎？在初春三月竟然也有水蜜桃產出，而且，好吃指數直逼高山水蜜桃！

紅鈴甜桃（台農 7 號），是農試所歷經多年研發所育出的**熱帶水蜜桃**新品種。相較於溫帶水蜜桃需冷性較高，得種植在冷涼高山，紅鈴甜桃冬季休眠所需低溫時數少，可種植在低海拔 300 至 500 公尺的區域；採收期落在 3、4 月，避開了梅雨季與果實蠅為害的高峰期，可說是**北半球最早的水蜜桃**。



紅鈴甜桃的果形飽滿渾圓，色澤粉紅，外觀十分討喜；果香撲鼻，鮮甜多汁；不像其他五月桃走脆口路線，反倒接近高山水蜜桃的軟嫩口感。完熟時甜度超過 12 度 Brix，風味品質與高山水蜜桃相當，**而且還更耐儲運**。今年拔得頭籌搶先供應紅鈴甜桃的農友羅吉淼大哥，為合作社供應熱帶水蜜桃已有 20 年。為了供應可以讓大家安心食用的水蜜桃，羅

大哥提早逐一將果實套袋，費時費工且成本極高。在羅大哥的悉心照顧下，滿園桃樹成熟健壯，今年終得比別人早半個月產出，且品質風味俱優。

羅大哥供應的早生甜桃有**紅鈴與紅玉**兩種。紅鈴產期較早，紅玉隨後跟上。**在口感上，紅鈴屬溶質水蜜桃，較為甜嫩，熟成時可剝皮吃；紅玉較為脆口，不易剝皮，因此多半帶皮吃**。今年春天雨水較少，甜桃的甜度香氣更勝以往。還請把握機會多多品嚐，合作社農友長年悉心耕耘的傲人果實！



貼心小提醒

1. 為求安全管理，農友力行減藥，難免有時還是會受果實蠅叮咬。此狀況無法在理貨時從外觀判斷發

現，還請社員理解後再行利用！

2. 紅鈴甜桃的可食用範圍較廣，6-7 分熟時口感較脆，甜度清爽；8 分熟以上較軟嫩，甜度也較高。可輕捏果實軟硬程度來判斷熟度，並依個人喜好選擇品嚐時機。如想吃較熟軟者，可稍微放置室溫後熟，如已達所需熟度，趕緊放進冰箱冷藏。但還是避免放至全熟發酵以免影響風味！

【紅鈴甜桃供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友：羅吉淼

品種：紅鈴甜桃/紅玉甜桃

產地：台中東勢

自主管理等級：安全級



清新甜美的幸福果實

國產藍莓豐美供應中

主婦聯盟合作社
Taiwan Homemakers United Consumers Co-op

產地速報

好消息，除了「自己種」公司的藍莓之外，合作社的藍莓農友楊士藝、吳保諒等也陸續加入供應行列了！不同農友選育品種、栽種方式各有不同：「自己種」公司的藍莓果大飽滿，風味甜美柔順如春天清晨的草原；青農楊士藝、吳保諒的藍莓，雖然果實不大，卻帶著細膩的甜酸比與草本香氣，甚至嚐得到淡淡花香，抓一把入口，滋味濃郁豐富，讓人又驚又喜，欲罷不能！

今年，合作社架上供應的藍莓，品質與種類堪稱國內最豐！歡迎社員把握產期多多品嚐，拓展藍莓的味蕾版圖！



■楊士藝——帶藝投入，種出國產藍莓的繽紛味



走進青農楊士藝的藍莓園，彷彿進入藍莓的大觀園！這裡除了有4、50種藍莓品種，就連園中的雜草或各種防治蟲鳥的設施，也是琳瑯滿目，處處可見到士藝運用所學的專業巧思。士藝畢業於台大園藝系研究所，自小對園藝生態充滿熱情的他，不甘於所學只留在求學場域，更渴望所學專業，能在生產實務上開花結果。因此他在家鄉的南投八卦山一帶覓地，完成了碩士論文後，義無反顧投身藍莓產業。

在台灣種藍莓，不是不可能，但也不是那麼容易。「種對品種」以及「改良土壤」，是台灣藍莓落地生根的兩大技術關鍵。士藝的田區位於南投八卦山一帶，土壤偏酸，正是藍莓喜愛的環境，但還需要調整土壤通透性與保濕性；藍莓根系細弱，也格外需要保護，因此士藝使用粗糠、花生殼覆蓋，一來可以改善土壤的通透性，也可以保溫、抑草。此外，士藝自己育苗，園裡總共種植了近五十種藍

莓品種，除了可以藉此選育最適品種外，也可將整體藍莓產期延長至七八月；混合品種出貨，也讓士藝的藍莓口感風味更加繽紛。

為了落實有機或友善無農藥的栽種，士藝善用了各種天敵防治，例如種植馬利筋吸引黃色蚜蟲，此種蚜蟲不會危害藍莓植株，又可吸引更多瓢蟲進駐，此外也有觀察到螳螂等其他生物在園內出沒，生態豐富。從滴灌設備、品種選育、整枝養土、去留雜草.....士藝的十八般武藝，為的，正是國產藍莓的那一縷細緻的甜酸與鮮甜花草香，以及人們安心享用時的滿足笑容。而今士藝的藍莓已經開始供應，期待已久的朋友們，千萬不要錯過！



▲士藝刻意在園中保留馬利筋吸引黃色蚜蟲，做為天敵防治小幫手。

■吳保諒——學以致用，甜脆豐美的幸福藍莓

國內種植藍莓的農友，有許多出身自園藝科系，青農吳保諒就是其中之一。保諒家族一開始落腳苗栗時，以種植香茅、苦茶等經濟樹種、提煉精油為生。後改種果樹。自小耳濡目染的保諒，也以農業為志向。台大園藝系就讀期間，碩論即以藍莓為題，而實驗的場域，就在自家田區。畢業後，保諒帶著所學專業，一頭栽進投入藍莓種植。沒想到耗損慘重，種下一千棵藍莓苗，會折損好幾百棵，所幸父親全力支持，讓他得以安心鑽研種植技術。



保諒深信，台灣的土壤成分還是很適合種植藍莓，只是土壤黏度較高，酸度不足，因此使用了在地資材——粗糠來改良土壤的排水性；並使用黃豆製作液肥，不但可供應養分，也可增加土壤酸度；此外，保諒今年更以滴灌來取代之前的澆灌，精準灌溉可省水 3-4 倍！並在自家園內養蜂，提高授粉效率。在鑽研改善種植技術的同時，保諒可沒忘了兼顧安全永續。歷經五年的熬練，終於在今年得以有穩定產出，並申請有機驗證。因為有家人的支持，保諒的藍莓之路，一步一腳印，越走越穩健，恰似保諒園子

所產出的藍莓，入口

細膩甜酸交織，而後湧出

甜美，越嚼越有滋味。目前保諒的藍莓已有少量供應，

如在架上見到，歡迎

把握難得機會，多多

品嚐。



貼心小提醒

農友採有機種植，不使用農藥，藍莓表皮難免偶有薊馬爬過，留下叮咬印記。外觀不盡完美，風味卻是絲毫不受影響。還請理解後再利用。

←藍莓表皮的刀痕狀疤痕，是薊馬爬過的痕跡，完全不影響風味！

■自己種——阿里山麓的藍莓產學復興

供應優惠通知

好消息，為了讓更多社員品嚐到國產藍莓的好滋味，「自己種公司」的早生國產藍莓提供優惠折扣，方案如下：

1. 即日起限時優惠 140 元/盒，敬請把握！
2. 新增九入藍莓禮盒組，優惠價 1260 元/組，數量有限，歡迎向站所洽詢預訂



2016 年，在嘉義番路的阿里山麓，一場關於國產藍莓的技術革命正悄悄引爆。為了讓更多人吃到國產藍莓的鮮甜，「自己種」公司選定了常年多霧、氣候涼爽及雨量充沛的八掌溪畔，設

立國內最大的藍莓種植基地。不僅引進美、英等國的種植經驗與技術，更與臺大生物資源暨農學院的技術團隊產學合作。歷經多年試種與多次選育，選定適合台灣氣候環境的優質品種，並克服介質對酸鹼值、有機質的嚴苛要求，以環境友善、合理施肥、安全溯源的標準化模式進行生產，終於成功讓藍莓開花結果，今年量產上市。

貼心小提醒

1. 藍莓表皮白色粉狀物質是天然保護蠟，不需要特別洗掉。過度清洗藍莓沒有必要而且會降低藍莓的營養價值，合作社的藍莓均為無農藥檢出 (ND)，清洗時只需可用流動的水洗去表面灰塵即可，避免過度清洗降低藍莓的風味。
2. 藍莓的賞味期約 5 天，如未立即食用完畢，請放入冰箱冷藏。



【藍莓供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友	產地	級別	供應規格
吳保諒	苗栗卓蘭	環保級	125g/盒
楊士藝	南投福山	農好級	125g/盒
自己種公司	嘉義番路	農好級	100g/盒



◆安心手作，梅香護山林——國產青梅季開始啦！

產地速報

今年驚蟄無雷，自梅樹開花至今，產地都沒下雨，所以梅樹上雖然果實很多，但都無法長大，甚至開始熟透落果，甚至有可能無法採收。所以今年梅子產量、果實規格均遠低於預期，普遍

偏小。在產地狀況十分艱難的情況下，社內架上如能見到梅果，無論大小，實彌足珍貴，還請把握利用！

還記得手作青梅時，細細清洗、挑蒂頭的療癒與期待嗎？抑或是曾收到友人手作的梅漬/梅釀餽贈，垂涎之餘，忍不住想著哪天也來釀上一甕專屬自己的春之旬味？

梅子是亞洲特有的果樹，除了台灣、中國、日本和韓國以外，其他國家很少栽種。每年清明節後，是台灣梅子的產季，南投、高雄甲仙，甚或花東的中低海拔山林，梅子陸續採收運送下山，收成的喜悅，在忙碌的梅農嘴角漾成笑紋，為初春新綠的山林憑添熱鬧氣息。

然而這採梅的景象，30年前卻曾一度淪為絕景，原因是梅子的主要收購國日本將訂單轉往中國，全台青梅產業受到重創，許多農民因梅子收購價慘跌甚至無人問津，只能任憑滿山梅子落果、腐爛；也有人心灰意冷，打算剷除數十年老梅樹，改種檳榔。梅樹是深根型果樹，不只有助於水土保持，也可提供蜜源或棲地，一旦剷除改種，無異也將帶來生態浩劫！

所幸，終究有農友不肯放棄，努力堅持翻轉梅子產業，例如社員熟知的甲仙農會，還有從今年開始為合作社供應青梅的，南投產區的農友們。而今又到了梅子飄香的季節，悉心手作、靜待時間熟成醞釀後，品嚐著各種梅漬芳香撲鼻的酸甜 Q 脆，或是啜飲濃醇梅釀，彷彿也嘗到了漫漫歲月中，農友們守著梅樹護著山林故土的深情厚意，餘韻綿長。



■甲仙農會——梅香護原鄉



青梅的採收耗時費力，梅農在陡斜的坡地或以手採、或以竹竿敲打梅枝，讓青梅自然落地，再以人工搬運這一袋袋重達 60 公斤的青梅下山；一年一收的梅子，採收期短，離開梅樹 3 天內就要立即處理，以防果實腐爛，這對地處偏鄉、對外交通不便的高屏山區原民梅農來說是嚴苛挑戰。八八風災後，人口外移，梅子採收期的缺工問題也讓梅子採收更顯艱難。

甲仙農會在地深耕多年，在台灣青梅產銷危機時，為了保障梅農生計，設立有機加工廠，提供專業加工技術，並採全產季保價收購，積極輔導配合農友轉型有機栽種。而今，在那瑪夏、桃源與甲仙等地，農會共輔導了 1200 多公頃的梅農，讓環境永續與梅農生計得以兼顧。而今梅子產期又將到來，只見農會夥伴開著貨車在崎嶇蜿蜒的山路上奔波，為的就是將這守護原鄉的青梅，送到大家手中，化成種種美好。

■楊春發——遺世獨立的老欖梅園



南投仁愛鄉的曲冰部落，海拔約 800-1000 公尺，是台灣最北的布農族村落。村內多數居民以農為生，少數人經營商店、擔任教師和員警，年輕人多從事貨運司機的工作。2014 年開始，部落族人組成了萬豐產銷班，開始供應有機蔬菜給合作社。其中一位產銷班成員楊春發大哥，自父祖輩承襲了一座梅園，園中百來棵梅樹與松樹杉木混生，樹齡多已超過 60 年，樹幹苔蘚斑駁，樹型曲折蒼勁。

平時只是除草覆蓋，並未過多介入管理，環境十分天然。楊大哥的梅園果量雖然不多，但醃製而成的 Q 梅，酸甜香氣迷人，口感層次豐富更勝尋常，令人念念不忘。今年終於說服楊大哥採收供應，數量有限，還請把握機會利用！

■王貴香——驗出農藥，一顆也不要！



南投是台灣梅子的最大產地，這裡的梅園多半位於深山林內的林班地，60%以上是造林，40%才是梅樹。梅子產銷受到重創後，農友王貴香引導梅農們投入有機種植，她跟梅農們約定，只要送來的梅子沒有農藥殘留，就以高於市場行情的價格收購，但是一旦驗出農藥，一顆也不要！王貴香的這個策略帶動了信義鄉許多梅農跟進，大家不噴灑農藥及除草劑，努力種出最好的台灣梅，對於生態與棲息的生物，也減少藥物與化肥的危害。

■柳家梅園——安全種植守故鄉



許多人以為梅子粗放於山林間，無須噴灑藥物。但事實上為了管理方便，以及市場要求的外表無瑕，許多梅農還是會噴灑藥物，以免黑星病、白粉病影響賣相。然而青梅多用於發酵加工，須經過浸泡靜置，製作過程中如有農藥殘留，也會被充分被萃取出來，足見選擇友善/有機耕作的梅子的重要性！

柳家梅園位於南投縣信義鄉牛稠坑地區，自日治時代便已開始栽植梅樹，2001 年柳慶祥接手後，有感於農藥對人體健康造成危害，逐步轉作有機，取得有機驗證。雖然因沒有用藥防治，外觀不盡完美，卻是令人安心的果實。

注意事項

1. 因極端氣候緣故導致產地遲遲不降雨，今年所供應的梅子果實規格偏小，但一樣香氣迷人滋味豐富，還請社員理解。
2. 合作社所供應的梅子均為無農藥檢出。因沒有用藥防治，雖農友已盡力選果，部分果實仍難免有些

微黑星病或蟲害痕跡，完全不影響手作風味，浸漬後痕跡亦不復見。還請理解再利用。

【青梅供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友	產地	級別	供應品項
甲仙農會	高雄甲仙	環保級	青梅
楊春發	南投仁愛	環保級	青梅、胭脂梅混果
柳家梅園	南投信義	環保級	青梅
王貴香	南投信義	環保級	青梅
王貴香	南投信義	友善級	胭脂梅 (均為無農藥無化肥栽種，但因鄰田隔離帶不夠完整，故列友善級)



◆果實大又好吃，品嘗正當時——安心共購的草莓大賞

草莓經濟價值高，為確保收成，慣行果農普遍用藥嚴重，根據 109 年農委會所做的水果農產品農藥殘留監測研究，草莓的農藥殘留不合格率高居小漿果類水果第二名，僅次於桑椹；美國 2023 年蔬果農藥檢測數據分析結果，列舉 12 種農藥殘留最多的蔬果，其中草莓連續八年蟬聯農藥殘留第一。為了種出讓大小朋友可以安心吃、品質好的草莓，合作社農友發展出各自的栽種絕學：露天有機栽植、BD 農法、多國品系多品種培育、APP 輔助管理.....等。今年合作社草莓是水果供應市場上的優等生，價格穩定、供應量平穩，而且全部是有機管理，無農藥檢出。風味品質超高水準，更勝慣行，羨煞多少草莓饕客！

而今草莓產期進入尾聲，歡迎把握機會多多品嘗，成為草莓鑑賞達人！



注意事項

1. 香水草莓果型較大，容易產生空心現象，這是本品種天然狀態，並非異常，還請社員理解。
2. 草莓嬌嫩多汁，產地鮮採後裝盒，即使是運送中的震動，或是進入冰箱冷藏，都會在草莓身上留下壓痕，這也是因草莓特質而有的必然結果，並非品質不佳或運送不良，還請社員理解後再行購買。並於購買後盡快於三天內食用完畢，以便品嚐到最佳風味。

【草莓供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應品項	規格
鍾文標	苗栗獅潭	環保級	優雪、蜜香、豐香草莓	350g/盒
謝秋芸	桃園新屋	環保級	蘋果草莓	360g 以上/盒
陳森郎	苗栗大湖	環保級	香水草莓	250g 以上/盒
陳櫻櫻	苗栗銅鑼	環保級	多品種種植，混合出貨	375g 以上/盒
劉子瑄	嘉義鹿草	環保級	豐香、蜜香、香水草莓	350g/盒
李健銘	嘉義中埔	環保級	香水草莓	300g/盒



產地速報

原味夥伴回報，因猴群與台灣藍鵲成群造訪享用甜美的枇杷，目前比亞外部落的枇杷產量所剩不多，產期即將結束；另徐俊明大哥、吳金洛大哥的枇杷產期也將結束，還請把握最後機會，多多品嚐！

◆春之旬味，甜美滑嫩——環保級枇杷限量供應中

枇杷皮薄肉嫩，又有養生之效，是早春最讓人期待的旬味水果。枇杷開花結果期喜愛冷涼溫差大的環境，台東、台中新社、南投與部分高山均為枇杷重要產區。目前合作社所供應的枇杷，有的來自雲頂山巔，有的來自後山海角，也有出自知名產區，最大的共通點是——全部都是環保級高規格。而今供應者全員到齊，歡迎把握為期不長的產季。多多品嚐這鮮嫩甜美的春之旬味！

■徐俊明——絕境重生的新社古早味枇杷



台中新社的徐俊明大哥種植的枇杷，除了整枝、疏果、採收、提早套袋等基本動作外，完全不用農藥、除草劑，甚至連有機許可的防治資材與肥料也不使用。只用這對露天栽植枇杷來說，要有收成簡直是不可能的任務！也讓徐大哥在栽種初期嘗盡苦頭：「剛開始的時候葉子一直掉，掉到只剩枝條，完全沒有收成！鄰居路過都笑我們是傻瓜，說叫挖土機來挖掉重種比較快啦！」忍受著鄰居的嘲笑，以及沒有收成的經濟壓力，徐大哥咬牙堅持，整枝、疏果、覆蓋堆肥，讓自然界的循環回歸土壤。直到第八年才開始看得到收成。走進徐大哥的枇杷果園，每棵樹的樹頭幾乎都看得到熬過病害、抽芽重新生長的樹洞或分杈。60 多年的老欖，枝條表皮卻是光亮飽滿，養護了十幾年的土壤，造就了徐大哥枇杷的好滋味——**今年實測甜度平均至少 12 度，最高竟可達到 17 度！而且不只甜美，還帶著微酸與枇杷特有的微微奶香，是不可錯過的味蕾體驗！**敬請把握機會，品嚐這滋味豐富的枇杷古早味！

■吳金洺——東海岸的厚工栽培枇杷



台東卑南的吳金洺大哥出身水果世家。1997 年他和太太回家接手農務時，開始思考另一種農法的可能性，尋尋覓覓，最終在自然農法落了腳。他加寬每棵果樹的行距，以高架整枝方便除草，並保持通風、降低溼度以防治病蟲害，並且如此栽種出來的果樹，營養供應充足，樹勢強健，抗病能力強，對大自然養份的吸收能力較佳；此外，在開花之後，還得除側芽疏果，集中養分供應；並且堅持完熟採收，由於每穗枇杷不一定同時成熟，但成熟的枇杷必須馬上採收，否則隔天就會過熟、易壞。故枇杷成熟期的每一天，農友會將每個套袋拆下，剪下成熟果實、留下不熟的，再小心地套回袋子。**如此厚工栽種的枇杷，質地結實、綿密，果肉晶瑩剔透，養分完整均衡，甜酸比佳，相較於一般只存留甜度的慣行枇杷，風味層次更加豐富，是不可錯過的味蕾體驗，還請把握產期多多利用！**

注意事項

1. 合作社供應的枇杷為完熟採收，建議盡早食用完畢，且枇杷剛收到時，如氣溫不太高，不會太快後熟，可置於室溫，以免因低溫而產生褐變，影響品質。如需冷藏，可先將外盒包覆報紙或紙袋

後放入冰箱，避免枇杷直接接觸冰箱冷空氣，產生表皮褐變脫水。

2. 新鮮枇杷表皮薄而嬌嫩，像嬰兒的皮膚一樣吹彈可破，稍一用力便會捏傷枇杷，因此儘管農友已小心裝盒，但外觀仍難免有些許痕跡，但不影響食用。還請理解後再行購買。

【枇杷供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
吳金洺	台東卑南	環保級	500g/盒
徐俊明	台中新社	環保級	375g/盒；混果 430g/盒

🍓 水果品質說明

◆【美味小秘訣】如何找出最喜歡的紅鈴甜桃熟度？吃的時候還有什麼注意事項？

紅鈴甜桃屬於硬質白肉溶質性水蜜桃，可食用範圍較廣，6-7 分熟時口感較脆，甜度清爽；8 分熟以上較軟嫩，甜度也較高。猶如青菜蘿蔔各有所好，每個人喜愛食用的甜度與熟度可能都不同。可輕捏果實軟硬程度來判斷熟度，並依個人喜好選擇品嚐時機。如想吃較熟軟者，可稍微放置室溫後熟，如已達所需熟度，趕緊放進冰箱冷藏。但還是避免放至全熟發酵以免影響風味！此外，新鮮的紅鈴甜桃表面絨毛多，食用前可用布將絨毛擦除（如圖）再食用，以免引起氣管不適。



◆藍莓表皮的霧狀白色粉狀物是什麼？可以吃嗎？該怎麼清洗？

買回藍莓後，常會發現藍莓表面有一層霧狀白粉，有人會懷疑這是施藥痕跡或是人工打蠟，因此總是想盡辦法要洗淨。但其實，藍莓表面的白粉是一種天然的植物蠟，主要成分是一些三萜類(如熊果酸)或二酮及酯類，還有一些長鏈脂肪酸。它可形成一種保護層，防護外來細菌、黴菌或是昆蟲對藍莓的傷害，也可以減緩藍莓內部水分透過表皮的蒸散。所以蠟質可以作為觀察藍莓新鮮度的指標——越新鮮的藍莓表皮蠟質越多，顏色也越淺。隨著藍莓採收下來的時間越久，蠟質會減少，因此看起來的顏色會變深。

清洗藍莓時，無需使用小蘇打、醋或清潔劑，用流動的水清洗，或稍作浸泡後，洗去雜質、灰塵，即可食用。已經受損的藍莓較易受到細菌、黴菌感染，應該整顆丟棄。清洗藍莓沒必要使用小蘇打、醋、或清潔劑，用水最好。



▲藍莓表皮白色粉狀物是天然蠟質，也是觀察果實新鮮度的指標。

🔊 產品資訊

◆ 新品上市(全社皆有供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
四季益生飲(無糖)	440ml	華陀益生國際	32	4/17	無	中興大學產學合作研發，原料嚴選天然草藥熬製，無添加防腐劑及人工香精，性溫良，四季皆適飲，夏季消暑解渴、秋冬清爽解膩。
四季益生飲(微糖)						
龍眼蜜香寶盒-草莓	600g	東山合作社	490	4/17	無	使用合作社指定農友優質無農藥新鮮草莓，添加了產學合作生產出的龍眼蜜戚風蛋糕夾入搭配小農場產出的牛奶及雞蛋打出的卡士達醬，酸甜溫醇的口感在口中化開的幸福感。
野生紅鮭輪切(御鑫)	600g	御鑫水產企業有限公司	665	4/17	無	來自阿拉斯加的嚴選野生鮭魚，受到良好漁業管控保護資源。鮭魚捕獲後急速冷凍保持鮮美滋味，於台灣專業分切後以超低溫保存，維持產品良好品質。適合油煎、煮味噌湯、或以碎肉炒飯、炒青菜。由於原生產者利豐公司營運發展規劃，轉生產者名稱為御鑫水產企業有限公司，服務內容與產品品項皆維持不變。
蜂蜜檸檬冰棒(春一枝)	80g*3入/盒	春一枝有限公司	140	4/24	無	主原料選用台灣台東在地檸檬與蜂蜜，地產的原料製作，檸檬與蜂蜜平衡的香氣與甜味讓人夏日消暑。

◆ 恢復供應:(全社皆有供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
義大利麵醬	420g	智立	165	4/17	生產者智立勞動合作社，先前因改善生產流程而暫停供應，現生產流程改善完畢，重新恢復上架，內容物沒做更動，請社員繼續支持利用。
海鹽西瓜冰棒 (春一枝)	80g*3入/ 盒	春一枝 有限公司	140	4/24	使用沙、脆、甜的花蓮大西瓜，佐以台灣在地海鹽，將冰棒帶上另一個層次，甜而不膩又具有西瓜香氣。製作原料單純，無添加香料、香精、人工色素及防腐劑
百香果冰棒 (春一枝)			115		選用百香果界香氣最為濃郁的台農一號，熟成的紫色外觀，將飽滿多汁的果肉(含果汁) 經過砂糖熬煮後製作，讓冰棒入口帶有滿滿香氣與微酸口感，清涼又開胃
善糧 放牧雞蛋	8入/盒	永興 畜牧場	135	5/1	1.新雞蛋已開產，預計5月起恢復供應 2.雞蛋經測試後，修改為14天
冷藏牡蠣	300g	湧升	250	4/20	牡蠣是台灣產量最大的貝類。其飽滿的生殖腺含有多樣的維生素群，尤其含有豐富的肝醣及牛磺酸，故有海中的牛奶之稱。牡蠣以海中的藻類及有機碎屑為食，是對環境友善的養殖物！牡蠣需要在潔淨的水域中生長才有好品質。牡蠣肉質細嫩易消化，老少咸宜。
冬瓜糖磚	4入 310g	達益	105	4/24	生產者達益，以純冬瓜榨汁，以特砂及珊瑚草粉熬煮結晶，不添加防腐劑、香料。
新鮮香菇 (環保級)	300g/包	羅伊秀	85	4/19	

◆ 恢復供應: (限量供應，全社皆有供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
青草茶包	10入/60g	集昌	155	4/24	生產者為集昌，內容物為北茵陳、切薄荷、桑葉、白茅根、淡竹葉、甘草片、羅漢果組合，無香料、防腐劑。古早味的養身涼飲，清涼退火很適合夏日飲用。
冬瓜茶凍磚	4入 310g	達益	120	4/24	生產者達益，以純冬瓜榨汁，以特砂及珊瑚草粉熬煮結晶，不添加防腐劑、香料。

◆ 價格異動: (原物料漲幅過高，故調整進售價)

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
吳郭魚	500g/包	立川	160	165	4/24	中南社
	400g/包		130	135		北社
吳郭魚片	200g/包		100	115		全社
帶皮吳郭魚片			100	115		
吳郭魚下巴	500g/包		110	120		

烏鰂切片	400g/包		215	225		
金鱒(銀鱸)	300g/包		190	200		
	400g/包		235	250		
皮蛋	220g/4 粒/盒	宏良	85	92	4/24	全社
鹹鴨蛋			82	90		
冬瓜茶凍磚	4 入 310g	達益	110	120	4/24	全社
冬瓜糖磚			95	105		

◆ 產品優惠: (限量供應、全社皆有供應)

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠期間	優惠原因	9折身分是否再享優惠
草魚切片	600g/包	邱經堯	280	224	2/20~ 售完為止	利用趨緩，生產者回饋社員採單包 8 折優惠，鼓勵社員利用。	是
金鯧(邱同緯)	500g/包	邱同緯	360	288	3/27~ 售完為止		
杏仁角海苔脆片(維聖發)	120g/包	維聖發	165	132	3/27 起~ 批次利用完為止		
蕎麥黑米海苔脆片(維聖發)	100g/包		130	104			
薑母鴨	1000g/包	鴨迷	290	247	3/13 起~ 批次利用完為止	近期因利用趨緩，優惠價鼓勵社員多加利用。	否
燒酒雞			300	255			
花椒麻辣鍋	1200g/包	漢典	360	306			
藥膳葷菇鍋			270	230			
玉米豬肉炒飯	300g/包	喜生	88	任選 2 件 /150 元 (※因系統關係線上下單及班配為同品項 2 件 150 元)	4/10~5/13	生產者為增加社員利用，採任選 2 包 85 折優惠回饋社員。	否
咖哩雞肉炒飯	300g/包		88				

◆ 暫停供應:

品名	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
不漂白捲筒衛生紙	6 捲	永豐餘	1. 生產者缺料	社內及架上庫存利用完

不漂白捲筒衛生紙(指送)	72 捲 12 袋		2. 包材更換	畢即暫停供應
回家李果乾	120g/包	上下游	原料用罄,待新產季採收	庫存出清即暫停供應

◆ 停止供應:

品名	規格	生產者	停止供應原因	停止供應時間
沙朗梅花烤肉片 (中央畜牧場)	300 公克	中央畜產	因利用不佳，經會議決議後停止供應	社內及架上庫存利用完畢即停止供應

◆ 產品說明:

➤ 雞蛋效期變更

1. 善糧雞蛋(放牧、動福)、西湖雞蛋經測試後，常溫可保存至 14 天，後續效期標示天數修改為 14 天
2. 將依生產者標籤使用狀況接續更換

◆ 產品推廣: 青梅季

尚青ㄟ梅好 豐藏春天好味道

支持本土農糧，力挺用心生產者

推廣時間：即日起~4/29(六)

※優惠品項與優惠身分系統將擇優折扣。

※*號產品為季節性或限量供應，利用完為止，請以站所現場狀況及線上庫存數量為主。

主題	品名	規格	售價	推廣價
青梅季 手做漬物最著時	鮮果青梅(甲仙地區農會) *	5 斤	360	360
	鮮果青梅(南投仁愛-楊春發) *	5 斤	360	360
	胭脂梅(南投信義-王貴香) *	5 斤	390	390
	鮮果青梅(南投信義-王貴香) *	5 斤	480	480
	鮮果青梅(南投信義-柳家梅園) *	5 斤	430	430
	台灣二砂糖---1kg	1kg	42	42
	紅冰糖---500g	500g	125	125
	細粒紅冰糖---450g	450g	119	119
	原色冰糖---500g	500g	107	107
	龍眼花蜂蜜---3kg	3kg	1,470	1,470
	龍眼花蜂蜜---500g	500g	350	350
	綠主張 38 度米酒---600ml	600ml	220	220
	有機玄米酢-600ml	600ml	250	250
	糯米酢-600ml	600ml	55	55
春梅到 優雅花草下午茶	玫瑰花茶	30g	460	450
	杭白菊---70g	70g	275	275

	黃金菊---70g	70g	290	290
梅製品 清爽解膩又開胃	紫蘇梅---700g*	700g	245	235
	黃梅吸凍(豐喜)-220g	220g*12	336	310
	紫蘇梅果凍(豐喜)-130g	130g*12	216	200
	黃梅軟糖(全素)	30g*6	150	138
	無籽梅肉(寬達)---50g	50g	80	75
	紫蘇梅醬---600ml*	600ml	195	190
	國產精釀梅子酢	360ml	150	150
	手工茂谷柑果醬(4/3起8折優惠)	230ml	145	116
	桃源香梅梅精---50g	50g	630	630
梅入菜 酸甜海陸吃通海	赤鰭笛鯛(紅雞母)-400g*	400g	395	356
	赤鰭笛鯛(紅雞母)-550g*	550g	470	423
	船釣赤鯨-300g*	300g	440	396
	船釣赤鯨(溪和)-350g*	350g	495	446
	船釣赤鯨-400g*	400g	555	500
	船釣赤鯨(溪和)-450g*	450g	618	556
	岩生雪巖-半雞(大)	1000g	540	515
	岩生雪巖-半雞(小)	800g	435	415
	台灣安格斯黑牛-牛肉炒肉片	150g*2	440	374
	善糧白肉雞雞翅 6支	6支	135	130
	善糧白肉雞雞胸-400g	400g	150	145

◆ 產品推廣: <端午飄粽香> 預購起跑

食在地
減添加
少負擔

端午飄粽香

嚴選好食材 · 精選好原料

端午節預購開跑 4/17-5/6

※因部分預購產品需事先安排及製作時間產能有限，將採限量供應；詳細介紹及產品相關資訊請看合作社官網及專刊。
 ※專刊勘誤：(1)六龜野蜜茶禮盒為限量供應、(2)亞美尼亞果汁組：蘋果汁規格為 236ml、其餘口味規格為 250ml。

類型	生產者	品項	規格	預購價
經典粽子	漢典	肉粽(漢典)	160g*4 入	385 元
		北部粽(漢典)	160g*4 入	385 元
		杏菇板栗素粽 (全素)	160g*4 入	285 元
	親憶食堂	懷舊古早粽	180g*4 入	370 元
		三杯雞粽 新品	180g*4 入	380 元
		干貝海陸粽	200g*4 入	470 元

	鴨迷	荷葉小湘粽 新品	130g*4 入	460 元
	阿南達	芋泥紫米粽 新品	120g*2 入	130 元
	祥太	鹼粽(全素)	90g*6 入	235 元
紅豆鹼粽(全素)		90g*6 入	275 元	
好物伴手	馥聚	莎寶蘿葡萄籽油 2 入組	1L*2 瓶	820 元
		葡萄籽油紙盒		30 元
	瑪諾蘭迦	摩德納巴沙米克醋 新品	500ml	320 元
	花肉社	紅麴醃豬排 新品	300g/包	170 元
		黑胡椒醃豬排	300g/包	170 元
	雲端央廚	德國豬腳 新品	800g/包	650 元
		匈牙利紅椒雞腿排 新品	320g/包(每包 2 隻雞腿)	280 元
	向記	海味小卷醬	240g/罐	230 元
	雞大王	甘蔗雞	1,200g	679 元
智立	日本乾干貝	200g/盒	1,100 元	
夏日涼品	禾乃川	米麴甘酒雙入組合 新品	米麴甘酒 500ml+草莓甘酒 500ml	510 元
		米麴甘酒紙盒		40 元
	將豪健康農產	黃金奇異果釀(6 入) 新品	330ml*6 入	430 元
	華興	六龜野蜜茶禮盒	75g/盒*2 盒	1,050 元
	南畝王	櫻桃鑽石咖啡 新品	10g*12 包(日曬、水洗、蜜處理各 4 包)	660 元
	馥聚	亞美尼亞果汁組 新品	250ml*4 瓶、蘋果汁 236ml*1 瓶	380 元
	舞茶	本土花生冰淇淋 新品	250g*2 杯/組	315 元
		本土爆米花組 新品	50g*2 包/組(奇異果、焦糖海鹽口味)	175 元
豐喜	蜂蜜香檬果凍組 新品	12 杯/箱	315 元	
清潔防曬	法蘭茵	PMD 有機驗證防蚊噴霧	60ml	520 元
		礦采物理防曬乳 新品	30ml	648 元
		寶寶與兒童好感防曬乳 新品	30ml	558 元
		寶寶全身洗髮沐浴慕絲 新品	400ml	648 元
		茶樹 薄荷清爽洗髮精	350ml	595 元
		甜橙清新潔面慕斯	180ml/瓶	595 元

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康

人資招募

歡迎認同合作社的你/妳加入我們的行列！

招募職缺：

- 有機農產驗證稽核員、系統工程師、驗收理貨人員、乾貨理貨人員(工作地點：三重總社)
- 儲備站長(工作地點：新店站)
- 月薪站務(工作地點：大直站、北南分社、雙和站、林口站、斗六站)



職缺說明請至 104 人力銀行查詢 <https://goo.gl/jkjnnX>，或來電洽詢總社陳先生 (02)2999-6122 分機 352，或將履歷寄至 leo.chen@hucc-coop.tw。