

週報期數 / 2023 年 2 月第 2 週

目錄

🔊 社內公告	2
🍏 當季水果	3
🔊 產品資訊	16
📁 人資招募	19

社內公告

社員們好！

二二八連續假期站所、線上訂購、社員服務與訂單作業時間異動如下：

一、服務時間調整

	2/25(六)	2/26(日)	2/27(一)	2/28(二)
站所	服務至 18:00	暫停服務	服務至 18:00	服務至 18:00
線上訂購	可下單			
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。
- 到貨時間為訂單成立後 3~4 個工作天 (計算方式不計週六日)。
- 冷凍到貨時間為週一~週五，非冷凍到貨時間為週二~週六。
- 因連假，籃菜出貨行政作業需提前，2/24(五)中午 12 點至 2/26(日) 暫停籃菜供應。
- 連假期間到貨日如下：

訂購日期(上午 9:00 後)	2/21(二)	2/22(三)	2/23(四)	2/24(五)~2/26(日)
冷凍預計最快到貨日	2/24(五)	2/27(一)	2/28(二)	3/1(三)
非冷凍預計最快到貨日	2/25(六)	2/28(二)	3/1(三)	3/2(四)

三、【當日配】配送時間調整

2/25(六)、2/27(一)、2/28(二) 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

2/24(五)17:00 前完成下單，將於 3/2(四)、3/3(五)、3/4(六)到貨。若需 3/2(四)到貨且含籃菜的訂單請提早於 2/24(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

當季水果



◆滑嫩多汁的早春水果頭——環保級枇杷供應中

春天，東風吹起，溫濕度變化大，常可聽到咳嗽或清喉嚨聲，幸好此時正值台灣國產枇杷產期。橙黃多汁，滑嫩香甜的枇杷，含有豐富的維生素、苦杏仁苷和白蘆梨醇，有助平氣潤肺，堪稱是大地饋贈的養生旬味水果。枇杷的產期約落在農曆年後的 2-4 月間，是開春後最早報到的水果，因此有「水果頭」之稱，在較缺乏水果的春季，枇杷是讓人期待的新鮮果物。

目前合作社所供應的枇杷，全部都是環保級高規格。首先登場的，是台東卑南吳金洺農友的枇杷。金洺大哥出身水果世家，家族從祖父時代便開始種植香丁、枇杷、釋迦和鳳梨。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，探索不用農藥、肥料也能種出甜美的果實的農法。尋尋覓覓，金洺大哥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：吳金洛
 品種：長崎早生種/茂木枇杷
 產地：台東卑南
 自主管理等級：環保級



產地速報

好消息，在大家的殷殷期盼下，農友鄭欽永大哥的第三期蓮霧即將採收供應了！今年因寒害影響，蓮霧生長較慢，且落果嚴重，加上山豬首度入侵肆虐，將蓮霧拉下啃食，以致產量大受影響，而今第三期果終有產出，只是數量不多，還請珍惜這得來不易的甜美果實，多多支持利用！

鄭欽永大哥今年 82 歲，是與合作社胼手胝足二十餘載的超級資深農友。早在共購時期之前，便與鄭正勇老師及諸多合作社前輩結識，開始致力於減藥栽植蓮霧。雖說蓮霧表皮嬌嫩，在極端氣候下，易受病害蟲害，幾乎不可能無農藥管理。但鄭大哥憑藉著專業的安全用藥知識，精準掌握施藥時間；絕不為了貪圖方便管理而使用生長抑制劑；園區枝條修剪後，會以整枝整葉後會以粉碎機將枝條打碎鋪於園區，回歸土壤。所以果園裡雖都已是超過四十歲的老樹，樹勢依舊健壯，園區土壤鬆軟整潔。所產出的蓮霧，滋味濃厚，層次豐美，令人念念不忘！



此外，鄭大哥也憑藉著數十年累積的種植經驗，將一甲多的蓮霧園分為四區，透過催花調節，分為四期產出，使得蓮霧的供應產期得以延長。為了供應最安全的蓮霧，鄭大哥會於花謝後的小果期提前套袋。扣除生理落果不計，套袋管理所能收成的果量，大約只有一般慣行產量的 2-3 成，加上寒害與山豬的危害，能供應的產量就更少了！由此可以知道，這些能夠送到站所的美味蓮霧，是多麼珍貴且不容易，還請多多

支持利用！



貼心小提醒

1. 蓮霧買回家後，如果沒有馬上要吃，可以先用塑膠袋裝好後，外面包裹報紙，放進冰箱冷藏即可。
2. 今年因為氣候炎熱，加上採收前的寒流，蓮霧偶有裂果，或者表皮有薊馬爬過形成的乾疤，完全不影響風味，敬請安心利用。



金柑，就是大家所熟知的金棗，常被加工成蜜餞，但其實，鮮食金柑也別有風味。目前金柑類有三個品種，長實、長壽、寧波。寧波只有甜味，長壽比較大、脆、厚；長實金柑是目前市場主力，營養價值高、維他命C也多，風味佳，可以鮮食，加工運用也很多元。**金柑主要食用部位其實是果皮。有別於多數柑橘的果皮酸澀難食，果皮Q彈且香甜。一口咬下，柑橘精油香氣沁人心脾，口中滲出絲絲甜味，令人忍不住一口接一口。**

金柑最有名的產區是宜蘭。冬季迎東北風、低溫潮濕的坡地，正適合金柑熟成。這樣的生長環境，結出來的金柑，甜分高又多汁。不過也因為雨水多，容易落果、裂果，照顧更不容易。



早年宜蘭的金柑多半加工醃漬外銷，因此在品質與栽培管理的要求較低，除草劑與施用農藥的低成本管理幾乎是過去金柑產業的常態，也因此少有人知金柑鮮食的風味。農友林庭財 15 年前返鄉接手家中果園，開始致力種植可鮮食的金柑，並朝有機之路邁進。有機金柑鮮果最困難的就是病蟲害，庭財大哥除了投資建造溫網室，培養地力，不用除草劑與農藥，更與花蓮農改場合作，逐年實驗觀察並諮詢專家，提升技術與品質，歷經三年，終於**成為台灣第一個通過有機認證的鮮食金柑生產者**，也讓更多人認識到鮮食金柑的美味。

鮮食金柑的大受歡迎，翻轉了宜蘭金柑產地的命運，更加永續安全。而且為了讓大家享用到金柑的最好風味，庭財大哥堅持完熟不搶收，終於趕在年前與大家見面。敬請社員多加把握利用！

貼心小提醒：金柑皆為完熟採收，如未能馬上食用完畢，請放入冷藏保存為宜。

【長實金柑供應小檔案】

合作農友：林庭財

品種：長實金柑

產地：宜蘭礁溪

自主管理等級：友善級



桶柑為極柑與甜橙的天然雜交品種，外皮較極柑平滑，多呈橘黃色，但甜度高、口感紮實多汁且肉質細緻，粗纖維較少，甜酸比恰到好處，果皮緊密，建議先剝成兩半後會較好剝食。**每年農曆年後，水果市場品項較為缺乏，桶柑可以說是補充維他命 C 的絕佳選擇，歡迎請多多利用。**

■魏裕宸——石門水庫上游淨土孕育的甜嫩多汁桶柑

農友魏裕宸的田區在桃園復興鄉的石門水庫上游，海拔約 400 公尺，田區日夜溫差大，雲霧繚繞水氣多，位於水庫上游因此水源乾淨且充足，環境天然而獨立，非常適合桶柑生長。也因此造就了魏大哥桶柑的細緻綿密、香甜多汁且氣味濃郁，甜酸比絕佳。

魏裕宸大哥十多年前開始轉種桶柑，產量技術穩定後，便開始供貨給合作社。為了供應讓社員安心食用的桶柑，除了全區草生栽培外，魏裕宸更提早於小果期停藥，後期則以性費洛蒙做防

治。雖然效果有限，地上落果多，產量與外觀受到影響，但園區生機盎然，隨處可見穿山甲挖的通道，松鼠、猴子也常造訪，生態豐富，這與山林永續共存的柑橘園，彷彿也受到山神的庇佑，產出的桶柑雖然外觀不見得完美，但滋味出奇地好，令人一吃難忘。歡迎社員多多支持，品嚐這永續美好的滋味！

■張治榮——清新自然的環保級桶柑

農友張治榮經營的「多多龍農場」，主要為蜂農與果園，田區位於坡地，富有自然原野的氣息，果樹林園枝葉茂盛，且農場內果樹皆有編號，並且提供開放認養。無農藥柑橘栽種不易，為了與合作社合作，農友重新調整作物管理方式，除了吃得健康不用藥之外，也能維持品質。今年治榮大哥的桶柑採收較早，酸度略高，建議購買後可稍微放個幾天辭水退酸後食用，風味更佳。

貼心小提醒

因減藥或有機栽培之故，桶柑外皮油囊細胞易受銹蟎吸食而被破壞，果皮呈現黑色，俗稱象皮病或火燒柑，但完全不影響風味，甚至有柑橘愛好者會特地尋找購買火燒柑，認為風味更佳。還請社員理解後再利用哦！

【桶柑供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
魏裕宸	桃園復興	安全級	21A 以上-台斤
張治榮	苗栗西湖	環保級	19A 以上-台斤



合作社所供應的草莓全都必須是環保級或友善級無農藥檢出(ND)。在坊間草莓用藥普遍的情況下，能做到全無農藥檢出，已是國內最高標準，也是大小朋友得以安心享用草莓的基礎。今年草莓已經陸續開始供應，不同的農友、不同品種，風味各自精采！且因社員支持讓農友得以專心照顧栽種，今年的品質與產量，在國內草莓生產者中算是相對穩定且品質優。歡迎把握機會多多品嚐，這共購共好的果實。

■劉子瑄——與草共生，南國草莓正香甜



台灣有近九成的草莓產量都落在苗栗地區。在一般人的印象中，草莓似乎較喜歡冷涼氣候，很難想像，在炎熱的南國嘉義，也能夠有有機草莓的產出！

草莓農友劉子瑄與呂嘉彬夫妻，因所學正是農業經營與草莓等小果類作物栽培相關，自台大園藝系研究所畢業後，便投入草莓種植。一開始是從產銷履歷起步，後因農藥過敏，有感農藥對人體影響甚鉅，第二年便開始投入有機減藥栽培，在嘉義鹿草覓得農地，以輪作的方式種植草莓，當期末種植的耕地，則以放養雜草，或是種植向日葵、油菜花等綠肥作物，培養地力與良好菌相。並且學以致用，透過組織培養，產出健康母株來育苗，除可降低種植後的缺株率，更可避免外購苗期用藥殘留的問題。子瑄的丈夫嘉彬長年投入農業與技術研發，獲選首屆百大青農。運用所學專業，深耕十年，終得在南國有草莓飄香。子瑄與嘉彬的草莓已屆產出，有豐香、蜜香與香水等品種，歡迎把握機會品嚐這甜美的南國草莓風情！

■陳櫻櫻——多元種植精緻管理的草莓百寶箱



千呼萬喚，社員詢問度超高，農友陳櫻櫻的草莓終於開始供應了！

六年級前段班的陳櫻櫻畢業於中國文化大學園藝學系，曾在育苗場工作，婚後投入草莓栽培。帶著所學的專業，櫻櫻在種植草莓的策略上清晰明確。為了避免外購苗導致苗期用藥的風險，櫻櫻決定自行育苗，並且善用天敵防治，以蟲制蟲，捕殖蟎、小黑花椿象，都是幫助她防治薊馬與二點葉蟎(紅蜘蛛)的小工人；為了因應極端氣候，櫻櫻採取的種植策略是多元化種植，日系、台系等二十幾種品種，不同品種的草莓特性也不同，有的耐儲運，有的濃香多汁，有的

清新爽口，就連果梗長短，也會影響種植管理的品質。她透過詳實的品種與田間管理紀錄，年年累積操作經驗，以便找出最適管理方式。走進櫻櫻的草莓園，每排草莓都有它的身分名牌。我們一一品嚐，果真驚喜連連！今年櫻櫻的草莓依舊採混合品種出貨，歡迎多多利用，體驗這高品質管理草莓百寶箱帶來的驚奇！

■鍾文標——市面少見！露天栽植有機豐香、優雪、蜜香草莓



草莓嬌貴，為避免天候影響，有機農友多採網室種植。露天栽種有機草莓的農友極少，鍾文標大哥就是其中佼佼者，而且種植的品種還包括超難照料的豐香草莓！**豐香草莓質地細緻、香氣濃郁、口感層次豐富，甜酸比飽滿，帶淡淡奶香，堪稱最受歡迎的草莓品種。**惟嬌嫩且易受病害，許多農友紛紛改種其他品種。鍾文標大哥種植草莓已逾 30 年，平日沉默寡言，但追求精進草莓種植技術不遺餘力。除了豐香草莓，他還種植了蜜香與優雪草莓。優雪草莓甜度與豐香相仿，但抗病力略勝過豐香；蜜香草莓口感較為淡雅，蒂頭部位留白不轉紅是其特色，好吃之外，也十分賞心悅目。露天栽植的自然雨露雖易對草莓造成危害，卻也讓鍾文標大哥的草莓風味鮮明，是品賞草莓不可錯過的佳品！

■陳森郎——環保級 BD 農法香水草莓



供應香水草莓的陳森郎大哥，是國內第一位擁有有機認證的草莓農友。他和太太從事草莓栽種已有 30 年，因深感農藥危害的嚴重性，帶著「己所不欲，勿施於人」的信念毅然投入栽種有機草莓。近年來，陳大哥改採更重視土壤活力的 **BD 農法**，每年採收結束後詳細檢測土壤，並根據檢測結果種植多種綠肥以養地。而這也讓陳大哥的草莓植栽健壯、葉子豐茂，果實香氣濃郁。因此雖然 BD 農法草莓價格較一般有機農法高，且產量有限，但追尋購買者絡繹不絕。

注意事項

3. 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。
4. 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
范桂達	苗栗大湖	友善級	香水草莓	300g/盒
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	



產地速報

今年，鳳梨釋迦農友面臨了最嚴酷的寒冬。起因是 2021 年 9 月，中國無預警停止台灣釋迦進口，影響農民生計，雖然鳳梨釋迦農友已共同減產三成，但仍面臨極大的銷售壓力，多位農友幾乎想要放棄。還請大家多多利用支持，支持農友用心栽種、友善土地的優質釋迦。



釋迦甜美軟嫩，格外容易招引蟲蟲的青睞，要做到減藥栽培就已經十分困難了，更何況是取得有機認證？為合作社供應釋迦的青農李俊儀，是國內少數取得有機認證的釋迦農友！2009 年莫拉克風災後，俊儀返鄉跟爸爸學習種植釋迦，逐漸從減少用藥轉為友善及有機栽培，只為了讓田間的生態更加自然多元，生產更安全的釋迦。「一般人以為種樹才能減碳，但根據

IPCC 資料顯示，溫帶森林每公頃的碳存量為 153 公噸，溫帶草原則可達到 243 公噸。藉此粗

估草原的存碳量約為森林的 1.58 倍。」由此可知草生栽培亦有減碳效益，也更堅定了俊儀草生有機栽培的信念。

因釋迦不用化學藥物防治，無法避免因介殼蟲危害，使釋迦外皮變黑、或有裂口，或是外觀有白色粉狀物，無法像慣行釋迦那樣乾淨青綠。這都是友善耕作釋迦與自然共存留下的勳章，但果肉依舊白嫩可口，而且風味更佳濃厚，更安全，希望大家一起珍惜，多多利用。

貼心小提醒

剛買回家的釋迦還硬硬的，大約需再放個 5-7 天左右，摸起來稍微變軟、表皮出現一些黑點後在切開時用，微酸微甜風味最佳，但也不要放到過軟，以免過於甜膩。在釋迦熟成之前，千萬不可放入冰箱，以免低溫中斷釋迦的熟成，形成「啞巴果」。



◆細緻柔嫩多汁、香氣濃郁——茂谷柑喜迎新春

民國 60 年代由美國佛州引進試種的茂谷柑，是由寬皮柑、甜橙雜交選育而成，果皮薄、油胞小，果肉細緻柔嫩多汁，渣少，甜度高、風味濃，帶有微微蜜香，因而又稱「蜜柑」，是極受歡迎的送禮新寵。

為合作社供應茂谷柑的農友詹錦章，果園位於苗栗卓蘭的丘陵地帶，日夜溫差大的環境優勢，讓詹大哥的茂谷柑色澤金黃均勻，彷彿吸收了飽滿的陽光，十分討喜。詹大哥堅持不施用除草劑，草生栽培涵養水土；善用有機質肥料管理，延長熟成度，提升了茂谷柑的香甜味與最適糖酸比，採收後熟得宜的時候，甜度甚至可達 14-15 度以上。除了減藥栽培外，詹大哥還設置了冷藏保存室，採收後，不浸泡藥水殺菌，而是以專業冷藏技術保鮮，安全加倍！正是這樣有活力的土壤與高規格管理技術，造就了詹大哥茂谷柑的安心高品質。今年社員反應極佳，歡迎趁著產期，多多品嚐利用！

貼心小提醒



茂谷柑買回後，可常溫放置於陰涼處，最佳賞味期約 5 天，如果要延長保存，可於一周後用袋子密封放入冰箱冷藏。

【茂谷柑供應小檔案】

合作農友：詹錦章

品種：茂谷柑

產地：苗栗卓蘭

自主管理等級：安全級



台灣的蜜棗口味**果香豐濃、甜脆多汁**，最適合鮮食，目前正值盛產，各家農友風味各有所長，**歡迎多多品嚐利用。**

■朱明發——聖土地上的濃香酸甜

農友朱明發大哥的月照農場位於高雄田寮的月世界地區，聖土地質富含青灰岩的礦物元素，非常適合蜜棗生長，提升了蜜棗的甜度；而天然地形屏障則大大減少了病蟲害的威脅，再加上捨得疏果篩選留果，使得朱明發大哥的蜜棗品質優良，在社員間享有盛名；供應數量有限，往往一上架便被秒殺，歡迎把握機會多多利用。

■陳明輝——青農精緻管理的甜蜜果香

明輝從小在田裡長大，選擇就讀的也是農業科系，畢業後，接手管理父親的棗子園。廣為請益各專家學者，精進管理，品質一年比一年好，種出來的蜜棗皮薄多汁，風味濃郁，一口咬下，口舌之間除了甜蜜之外，還有極細膩的果香，這是在近年市面上過度追求甜味的蜜棗品項中難以嘗到的滋味！

貼心小提醒

蜜棗的最佳賞味期約為 3 天，隨後風味即會衰退甚至過熟，建議社員儘速食用。

【雪蜜棗供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
------	----	----	------

朱明發	高雄田寮	環保級	散裝出貨-斤
陳明輝	高雄阿蓮	安全級	1斤裝及2斤裝禮盒
楊三慧	高雄燕巢	友善級	散裝出貨-斤

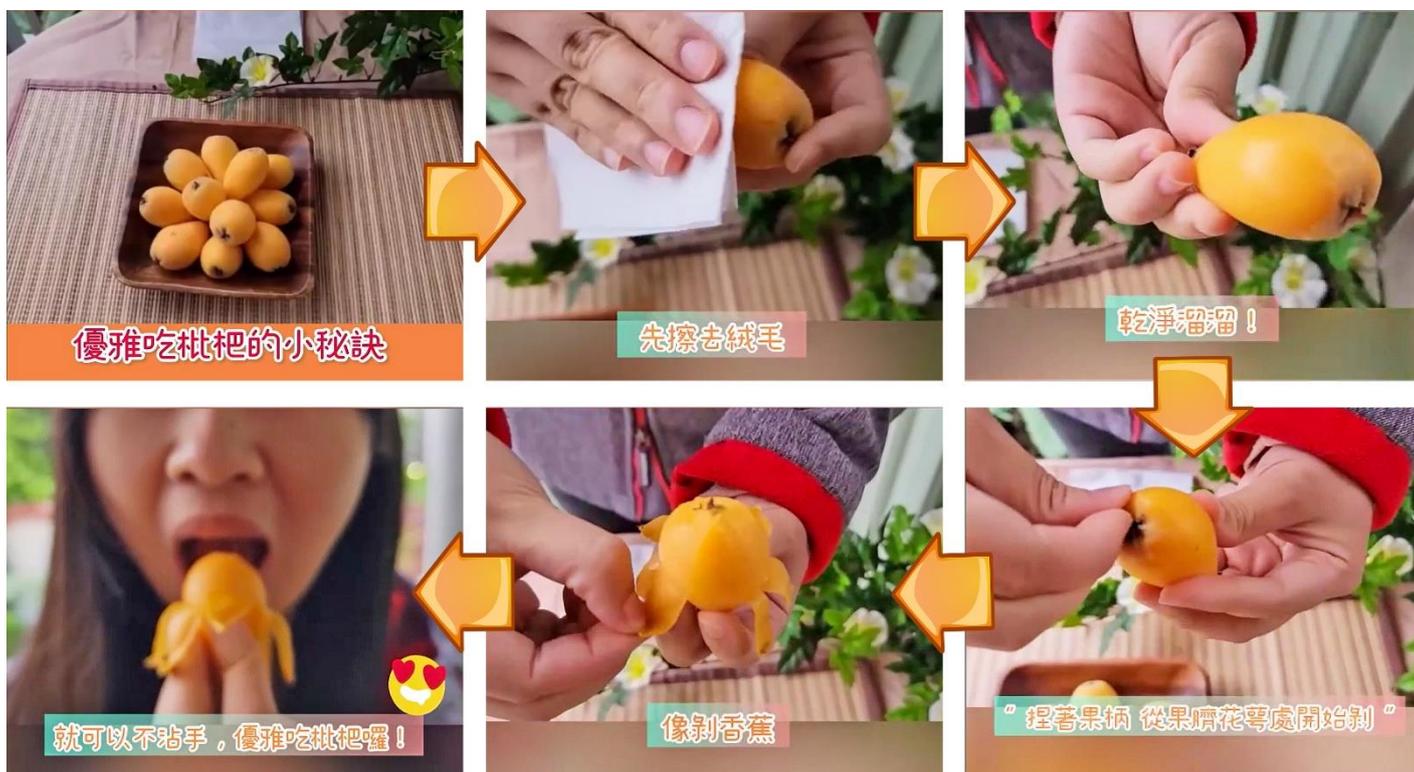
🍎 水果品質說明

◆【美味小秘訣】內行人吃枇杷，輕鬆優雅！

枇杷果皮細嫩而薄，就像嬰兒的肌膚般吹彈即破。如果剝錯了方向，往往會把皮剝得支離破碎而滿手汁液，吃得狼狽不堪。在此跟您分享內行人吃枇杷的秘訣，讓您吃得輕鬆優雅無負擔！

①擦去絨毛：新鮮枇杷的表面布滿了細細的絨毛，吃了容易喉嚨發癢，腸胃較敏感的人可能吃了會腸胃不適，因此可先以衛生紙將枇杷表皮的絨毛輕輕擦除後，以水清洗。

②剝對方向：很多人都以為要從蒂頭剝枇杷，但因為果皮方向的緣故，其實這樣剝很難將枇杷表皮完整剝開！真正內行的剝枇杷方法，是從果臍處剝起，如同剝香蕉一般，將果皮一片片地剝下來，不但輕鬆好剝又漂亮，而且一點也不沾手喔！剝皮後的枇杷要趕快食用，以免果肉因接觸空氣而產生氧化。



◆【芭樂小常識】芭樂表皮有像雀斑一樣的斑點或色塊，還可以吃嗎？

近日天氣寒冷，芭樂表皮常可見到斑點，有時如雀斑佈滿表皮，但也有些面積較大，亮紅、淺紅、褐色如乾疤，數量大小不一。這是因為果實遇低溫，花青素顯現的正常生理現象。僅

限於表皮，不影響食用與儲放。且因低溫果實糖化或熟化儲藏養分，反倒讓芭樂風味更濃更佳，甜酸香脆，尾韻回甘。所以其實冬天是吃芭樂的最好時節，歡迎多多利用品嘗！



▲冬天時，芭樂表皮常可見到雀斑一樣的斑點，這是遇寒產生的糖斑，俗稱紅點仔。



▲切開後會發現，斑點僅止於表皮，芭樂內部並無衰變，不影響食用。

◆ 有機釋迦表皮常有黑色斑塊以及一些白色棉絮狀物質，這是什麼原因造成的？還可以吃嗎？

合作社架上的有機鳳梨釋迦或大目釋迦，外觀常常不太美麗，有時會有宛如結痂般的黑斑，有時甚至會有一些白色的棉絮狀物質，這到底是什麼原因造成的呢？

其實，這是粉介殼蟲的傑作！粉介殼蟲會叮咬果皮吸取汁液，同時分泌蜜露。當空氣中的灰塵落下，黏附在蜜露上，時間一久，便形成黑色的斑塊，宛如覆了一層煤灰，這就是俗稱的「煤煙病」，老農夫稱之為「黑煙」；白色棉絮則是粉介殼蟲外殼的粉狀物質。一般慣行農法的防治方式當然就是噴藥根除，以求外觀漂亮，但食用安全相對就被犧牲了。有機或減藥栽培的農友，則是採用使用高壓水柱噴槍或空氣噴槍將介殼蟲與其分泌物逐一沖掉，且須沖洗多次，十分費工，效果卻十分有限。而且由於粉介殼蟲是被螞蟻搬運來去，因此即使是套袋，也不容易防治，因此採收時仍會有許多瑕疵痕跡。這樣辛苦的物理防治，雖然高成本又費工，卻可以少用好幾

支農藥。「藥噴下去，果實就漂亮了，客訴也少了，為什麼還要堅持呢？」農友感慨地說。這些外觀不美麗的釋迦，卻在今年釋迦市場不理想的情況下，出路格外艱辛。還請多多支持利用，支持農友在供應安心蔬果的路上得以溫飽，繼續走下去。



▲釋迦外皮黑斑（圖左）及白色棉絮狀物質，都是粉介殼蟲的傑作，也是農友減藥栽培的痕跡，不影響食用，還請多多支持

◆【蓮霧甜度測試】蓮霧的裂果與乾疤會影響蓮霧的風味嗎？



蓮霧的裂果主要是因為水分的影響。為了減少用藥，農友採套袋管理。雖已選用高透氣的套袋，但水分仍不易蒸散，果實表面再吸收水分，造成裂果損傷與造成落果。乾疤則是減藥栽培下，薊馬爬過的痕跡。為了瞭解裂果與乾疤是否影響蓮霧風味，我們抽樣做了甜度測試，發現甜度都高達14度以上，是南洋種蓮霧甜度的高標區。顯見裂果與乾疤均不影響蓮霧風味。雖然外觀不是最美，卻是農友安全用藥的印記。敬請安心享用！



▲抽樣蓮霧裂果測試甜度，竟有14.5度(Brix)



▲抽樣蓮霧乾疤+裂果測試甜度，也可達14度(Brix)

◆葡萄表面宛如地圖般的花紋是什麼原因造成的呢？還可以吃嗎？

如果您最近在架上看到賴順清大哥的葡萄，可能會發現果皮上除了豐厚果粉，還有著地圖般的

花紋。這可不是新品種，而是賴順清大哥致力葡萄減藥栽培的印記。

葡萄表皮細嫩嬌貴，只要有蟲蟲（花薊馬）爬過，往往就留下痕跡。農友們為了照顧葡萄外觀，常需施藥防治。根據 109 年農委會的農產品農藥檢測研究，葡萄的農藥檢出率高達 91%，一個葡萄產季，施用農藥的次數甚至可高達 30 次！今年氣候炎熱，施藥需求更加提升。為合作社供貨葡萄多年的資深農友賴順清大哥，為了讓大家吃到安全的葡萄，力行減藥，除了提早套袋，也忍痛犧牲產量與所謂「完美」的外觀，終能減少施藥八成以上。也因此，花薊馬危害尤其嚴重，在賴大哥的葡萄上留下了地圖般的印記。儘管外觀與大家熟悉的葡萄有些差異，**但賴大哥的葡萄照樣果粉濃厚，風味十足，甜酸比高，完勝市售葡萄。產訪時品測，雖然葡萄尚未完熟，甜度即已高達 17-18 度。**今年冬季賴順清大哥的葡萄產量不多，歡迎多多利用，支持農友寧願少收，也要供應安心水果的心意！



▲賴順清大哥犧牲了收入與產量，只為減少用藥，讓大家有安心美味的葡萄可吃，歡迎多多支持！

🔊 產品資訊

◆ 新品上市(其他供應狀況、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
牙線器	1 入/盒	伍駒	95	2/13	無	生產者伍駒，牙線器攜帶外出方便，可清除牙縫中的牙垢及殘渣，牙線添加蜜蠟增加潤滑度，減少牙線斷裂，補充式設計可加購補充線作替換，減少拋棄式牙線棒所帶來的垃圾量。
澳洲牛筋	600 公克/包	舍利蓮	390	2/13	限量供應	來自澳洲天然純淨環境放養的牛隻，無抗生素、無賀爾蒙、無瘦肉精、無藥物殘留；熟齡前 100 天以穀物飼養。適合搭配牛肉滷味包燉滷。

◆ 產品優惠: (生產者感謝社員支持，主動提供優惠價格回饋社員、全社皆有供應)

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠期間	9 折身分是否再享優惠
泡菜豬肉水餃	1050g	沛騰	298	238	即日起至出	否

	/50 粒					清為止	
松阪肉	300g	中央畜產	360	324	12/12-2/25		是
長秈白米	3kg	陳晉恭	345	311	2/13-4/1		否
長秈糙米	3kg	陳晉恭	335	302			
益全香米	2kg	陳晉恭	295	278			
益全糙米	2kg	陳晉恭	280	275			

◆ 產品優惠: (其他優惠原因、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
油蔥醬 *2 罐	235g	好品味	240	120	12/12-2/25	近期因利用趨緩，延長優惠時間鼓勵社員多加利用在地農產加工食品	否
鹹蛋黃	20 顆/包	法良食品股份有限公司	270	216	2/13~售完為止	利用趨緩，單包 8 折優惠鼓勵社員利用。	是

◆ 暫停供應:

品名	規格	生產者	恢復時間	說明
青提子	300/包	豪紳	2/27	標籤改版中

◆ 產品說明:

➢ 蜂膠液瓶器顏色差異說明

生產者綠藤，蜂膠液瓶器由人工製瓶，製造批次間有些許顏色深淺差異，請社員多多見諒。

➢ 綜合穀類

之前週報刊登：「綜合五穀類因黑糯糙米缺貨，故配方暫調整由紅糯糙米取代，並更名為綜合穀物。」正確訊息應為：「綜合五穀類因紅糯糙米缺貨，故配方暫調整由黑糯糙米取代，並更名為綜合穀類。」

◆ 產品推廣:

愛地球的好煮易~好好溫養 身心好好

支持本土農糧，力挺用心生產者

推廣時間：2/13(一)~3/4(六)止

※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	售價
	花旗參調理包組	36g/盒	530	520

春季 溫和滋補燉好料	正四神燉料---130g	130g	150	140
	善糧文昌雞腿剝塊	800g	580	580
	黑羽土雞腿(去骨)	250g	250	235
	小排肉	600g	260	247
	豬小排骨(中央畜牧場)	300g	160	152
暖心飲品 養身品茗任君選	清潤杏仁茶	450g	370	370
	乾燥洛神花	75g	190	185
	大麥茶	300g	93	90
	即溶仙草	3g*15 包入	240	240
	桂圓茶磚*	4 入/310g	120	115
	決明子(熟)	300g	75	75
情人節 星級料理端上桌	羊肩排(紐西蘭)	300g	395	395
	優質菲力牛排*	300g	675	670
	日本生干貝(3S)*	1kg	1,470	1,470
	日本生干貝-M*	1kg	1,840	1,840
	澳洲有機無鹽奶油	250g	270	265
	台灣海鹽	300g	125	120
吃甜甜 甜蜜一整年	小湯圓---300g*	300g	72	72
	芝麻湯圓(餐御宴)*	220g/10 顆	85	85
	手作花生湯圓(好食多)*	240g	135	135
	甜酒釀	270g	140	140
	紅豆(沈福來)	600g	161	161
	薏仁	600g	175	175
	樂亞蜜有機綠豆	450g	130	130
	蓮子	300g	265	265
	冷凍烤地瓜(康可力)	600g	100	95
	台灣二砂糖	1kg	42	42
	紅冰糖蜜	250g	82	82
友善耕作 早餐元氣必備	手工草莓果醬	230g	195	180
	手工玫瑰草莓果醬	230g	240	220
	手工百香芒果果醬	230g	160	145
	手工茂谷柑果醬	230g	145	135
	原味小麥貝果(中子文化)	300g/3 入/包	110	110
	五小福貝果	5 入 250g	80	80
	草本多穀吐司	400g	65	65
	鄉村全麥吐司	400g	65	65
	德國黑裸麥吐司	500g	90	90

◆ 滿意度調查:

2023 年年貨預購~產品滿意度調查開始了！

感謝社員對合作社計畫性消費理念的支持，2023 年年貨預購產品滿意度調查開始了。
邀請本次參與預購的社員，填寫線上問卷，告訴我們您食用或使用後的感受及建議，我們將蒐集大家寶貴的建議，做為來年預購產品開發調整的方向！

填寫時間：即日起 ~ 2/28(二)



直接掃描 QR-code 填寫問卷=>

<https://hucc-coop.surveycake.com/s/NwVyD>

📁 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：

- 會計專員、教育訓練專員、有機農產驗證稽核員、乾貨理貨人員、短期蔬果理貨人員 (工作地點：三重總社)
- 短期蔬果理貨人員(工作地點：台中分社)
- 站長(工作地點：東區站)
- 儲備站長(工作地點：北南分社-跨站支援、新店站)
- 月薪站務(工作地點：大直站、北南分社、景美站、木柵站、苓雅站)



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。