



用心烘焙 經典滋味
每一口都獨一無二 每一口都純粹自然



週報期數 / 2023 年 6 月第 3 週 (6/19-6/23)

目錄

📢 社內公告.....	2
🍎 當季水果.....	4
📢 產品資訊.....	16
📁 人資招募.....	19

📢 社內公告

社員們好！

本週有 2 件事向社員們報告，第一件是【端午節連續假期服務與作業時間異動說明】；第二件是【馥聚公平貿易辣椒粉不符農藥殘留容許量標準說明】，相關說明如下：

【端午節連續假服務與作業時間異動說明】

因應端午節連續假期，站所、線上訂購、社員服務與訂單作業時間異動，說明如下：

一、服務時間調整

	6/22(四)	6/23(五)	6/24(六)	6/25(日)
站所	暫停服務	服務至 18:00	服務至 18:00	暫停服務
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

因連假籃菜出貨行政作業需提前，6/21(三)中午 12 點至 6/22(四)上午 9 點暫停籃菜供應。 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)	6/16(五) ~6/18(日)	6/19(一)	6/20(二)	6/21(三)	6/22(四)	6/23(五) ~6/25(日)
冷凍 預計最快到貨日	6/21(三)	6/22(四)	6/23(五)	6/26(一)	6/27(二)	6/28(三)
非冷凍 預計最快到貨日	6/22(四)	6/23(五)	6/24(六)	6/27(二)	6/28(三)	6/29(四)

■ 竹苗、中彰投、雲嘉南、高屏、台東、離島:

訂購日期 (上午 9:00 後)	6/16(五)~ 6/18(日)	6/19(一)	6/20(二)	6/21(三)	6/22(四)	6/23(五)~ 6/25(日)
不分溫層 預計最快到貨日	6/22(四)	6/23(五)	6/24(六)	6/27(二)	6/28(三)	6/29(四)

三、【當日配】配送時間調整

6/22(四)端午節暫停配送。

6/23(五)、6/24(六) 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

6/21(三)17:00 前完成下單，將於 6/27(二)、6/28(三)、6/29(四)到貨。若需 6/27(二)到貨且含籃菜的訂單請提早於 6/21(三)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

【馥聚公平貿易辣椒粉不符農藥殘留容許量標準說明】

生產者馥聚供應之公平貿易辣椒粉（效期批次日期 2024.09.15），5/26 進行例行架上抽驗農藥殘留 411 項精密儀器檢出 9 支農藥，其中殺蟲劑脫芬瑞、芬普尼及其代謝物為不得檢出，不符合國家農藥殘留容許量標準。當日立即預防性下架並停止出貨。合作社隨即通知生產者，採樣複驗仍檢出脫芬瑞及芬普尼。

馥聚向斯里蘭卡香料合作社 People's Organisation Development Import & Export（簡稱 PODIE）合作將近十年，自三年前開始，台灣對多數國家之有機認證不再承認，但所有 PODIE 辛香料皆維持有機耕種及公平貿易農友來源。近期辣椒粉於 2022 年及 2023 年 3 月進口之批號，馥聚進行農藥殘留檢驗皆未檢出。

經與 PODIE 釐清異常發生原因，PODIE 有機辣椒田之四周有其他使用慣行耕作之蔬果農田，有機辣椒田與其他農友的田地之間，雖有符合規定距離的緩衝區，但因風向等不可控因素，仍有導致鄰田汙染之可能，PODIE 檢討會加強輔導農友進行更頻繁的抽驗檢驗以確保每批收成之辣椒符合規範，也會在緩衝區增加生物圍籬，例如種植南洋櫻樹，其葉片具有吸收異味及濕度的功能，可在有機辣椒田跟其他周遭的慣行農地間建立更多阻隔，降低辣椒田受到農藥隨風而來的感染風險。

馥聚與 PODIE 對於造成合作社及社員困擾深感抱歉，未來會更嚴格掌控品質，並敦促 PODIE 及農友一同把關，繼續提供優質的公平貿易產品，支持農友生活。也願意接受社員退費，並加強注意周遭田區的防護措施與管理。

- 退費方式：於 5/9（二）~ 5/26（五）期間利用馥聚公平貿易辣椒粉的社員，請至原利用站所辦理退費。若社員家中尚有該產品請攜回站所銷毀。
- 退費期間：6/26（一）~ 7/8（六）止。

當季水果



濃香甜嫩，芒果界LV

台東夏雪芒果閃亮登場

◆濃香甜嫩，芒果界LV——台東夏雪芒果閃亮登場

夏季是台灣芒果大放異彩的時節，除了眾所熟知的土芒果、愛文芒果之外，台灣也盛產許多風味獨特的特殊品種，各有各的精采滋味。其中，夏雪芒果（高雄3號）是高雄農改場耗時十多年研發，於2008年命名及登記，是台灣第一個有專屬身分證的芒果品種。母本是土芒果，父本為愛文和金煌，讓夏雪芒果集各家芒果優點於一身，

同時擁有土芒果的濃郁香氣，愛文芒果的細緻口感以及金煌芒果的甜蜜，籽小果肉多、纖維少，濃香滑嫩，華麗的口感讓人難以忘懷，也因而擁有「芒果界LV」的美譽。

有別於多數黃色系芒果需採收後熟以免劣變，夏雪芒果在穠黃採收，在母樹上得到充足的養分供應，風味甜度更加天然飽滿。黃澄澄的亮麗外觀十分討喜，也讓夏雪芒果迅速成為深受國人喜愛的送禮佳品！

今年首度為合作社供應夏雪芒果的農友蕭全軒大哥，原本在農會上班並擔任推廣課課長，因為高齡90多歲的父親無法繼續農事，十多年前便

接手家中的釋迦果園，成為全職農夫。台東釋迦雖然有名，但採收時常面臨颱風威脅，導致血本無歸，加上種植的農友飽和，市況早已大不如前，因此蕭大哥開始尋找替代作物，因緣際會品嚐到夏雪芒果，被它的香甜滋味深深吸引，加上特色和愛文有所區隔，產季也較釋迦稍早，因此他決定引進種植，成為台東第一個種植夏雪芒果的農友。

由於沒有種植芒果的經驗，蕭大哥不斷學



習，在田間管理、採收流程、集貨篩選和分級包裝等作業調整，歷經數年終於穩定產出，並帶領其他農友一起成立產銷班。因為夏雪抗旱抗病能力佳，得以積極採取草生減藥栽培，讓人們吃得美味也吃得安心。而今，台東已成為夏雪芒果的主要產區。蕭大哥的兒子蕭諺廷也加入了產銷班，協助管理，增添青農生力軍。時近採收，一顆顆飽滿碩大的金黃果實高掛枝頭，宛如夏日豔陽，也預告了這一季的甜美。歡迎把握產季，多多品嚐！

貼心小提醒

收到芒果後，如果實尚未全黃，請放於常溫通風處後熟 2~3 天，以使果肉更香甜柔軟，如已黃熟，請優先食用，如果未能馬上食用，請用報紙包覆後放入冰箱冷藏。



【夏雪芒果供應小檔案】

合作農友：蕭全軒/蕭諺廷（父子）
品種：夏雪芒果
產地：台東知本
自主管理等級：安全級



果厚籽小，淡淡香檳香

蔣世明荔后荔枝獨家供應中



◆果厚籽小，淡淡香檳香—蔣世明荔后荔枝獨家供應中

台灣的荔枝產季十分精彩，除了大家所熟知的玉荷包、黑葉荔枝之外，還有琳琅滿目不下十餘種，從三月底到八九月，一路接力，各有美妙風味。如能遍嘗，肯定要對台灣的荔枝品種之豐美讚嘆不已。

荔后荔枝是合作社農友蔣世明大哥以玉荷包與糯米糍荔枝嫁接而成的新品種。糯米糍荔枝果皮鮮紅、濃香多汁、果大籽小；玉荷包荔枝皮薄肉多、香甜滑嫩。荔后荔枝則兼具了這兩種荔枝的優點，果肉 Q 彈、香氣十足，而且果籽比玉荷包更小。初入口是飽滿多汁的微酸濃香，後段則透出淡淡的香檳香氣，又似葡萄酸香，層次感豐富。果實底部有一道溝縫線與玫瑰紅荔枝相仿，食用時雙指直接從溝縫線壓開，即可露出果肉食用，十分方便。

■ 蔣世明——綠光照射防蟲，提前達標無農藥檢出



農友蔣世明大哥為供應合作社水果多年的資深農友，致力減藥栽培多年，為的就是有一天能夠供應無農藥檢出的玉荷包。今年，蔣大哥決定與鳳山試驗所合作，採用助理研究員方信秀所研發的「夜間綠光燈照方式」，利用荔枝細蛾對於綠光的畏光性，在果樹與果樹之間搭設綠色燈泡，加上勤於整枝修剪讓光線無死角，讓荔枝細蛾在原地罰站不敢亂動，白天太陽光、晚上綠光照，蟲生結束原地自然死亡。

試驗第一年，就有極好的效果，園中幾乎不見荔枝細蛾的蹤影，因此蔣大哥得以提早在四月就全面停藥，並於採收前達到高標準的**農藥殘留零檢出！**蔣大哥獨家供應的荔后荔枝，市面難尋，還請把握短短兩周產期，品味鑑賞！蔣世明大哥今年採用夜間綠光照射防治荔枝細蛾，終於提前達成追求已久的農藥無檢出！→



貼心小提醒

- 1.因品種特性，早大荔荔枝的果籽較大，屬大籽品種，與玉荷包的小籽不同，還請理解。
- 2.由於荔枝果皮富含酵素且活性高，容易氧化褐變，以致表皮發黑，外觀不佳。也因為荔枝富含酵素，天熱時，荔枝容易發酵出汁。收到荔枝後，先以報紙包裹後放入塑膠袋中，避免水分喪失，再立即放入冰箱冷藏，以免褐變或發酵。並盡快食用完畢，享受荔枝最好的風味！

【荔后荔枝供應小檔案】

合作農友：蔣世明
 品種：荔后荔枝
 產地：高雄大樹
 自主管理等級：安全級



◆沁心甜美，念念不忘——甜美人小西瓜

溽夏將至，來顆沁人心脾的冰鎮西瓜，實在是令人心舒暢的享受！在西瓜品種中，甜美人西瓜算是最適合現代小家庭的中小型品種：外型碩長，很像小型的冬瓜，果重約 7-8 斤，花紋明顯，果肉鮮紅緻密，爽脆多汁甜度高，富含維生素 A 與胡蘿蔔素。

農委會曾列出五大挑瓜重點：表面光滑完整、顏色明亮、花紋清晰明顯、果梗呈現微微捲曲、蒂頭處有微微凹陷。坊間常聽到的則是「聽音識別」，判斷聲音

的原則則與鳳梨相反：「如果是鼓聲，代表這顆還不夠熟，但如果是沉沉的肉聲，則代表這顆西瓜水嫩多汁。」此外，剛採收的西瓜口感通常不佳，需先靜置約 5-7 天，待其蒂頭乾縮、果實內部水分稍微收斂之後，風味最佳。



■洪箱——守護良田的灣寶甜美人西瓜

洪箱大姊的灣寶西瓜，是許多社員每年夏天念著候著的果品。

之所以念著候著，一方面是因為灣寶農民悉心栽種、致力友善土地的甜美。另一方面也是因為合作社與灣寶農民共同守護農地的革命情感。2011 年，灣寶農民、合作社與反對土地浮濫徵收的人民團結一致，挺身捍衛灣寶農地，歷經三年多的抗爭，終於成功阻止良田變建地，迫使政府駁回「後龍科技園區農地變更案」，灣寶農民賴以維生的土地得以繼續生產三寶：西瓜、菜頭與地瓜。





灣寶夾在山與海之間，一片沃野平疇。「灣寶曾經是台灣西瓜最主要的產地，現在人口老化，種植面積減少，但轉型做無毒(西瓜)很值得，(種植)技術應該要傳下去。」洪箱共耕隊成員謝修鎰如此說。市面上的西瓜為了產量，噴除草劑、使用系統性農藥，不但破壞土地，也會影響西瓜風味。灣寶的西瓜不用特別挑選，都很好吃、吃不膩，也吃得安心。甜美的灣寶西瓜，紀念的，正是這段共同守護土地

與糧食安全的歷史。

■羅治銘——青農返鄉種出安心甜美人

另一位供應甜美人西瓜的農友羅治銘畢業於金門大學食品系，畢業後曾任職業軍官六年，後來返回苗栗造橋協助家中農事。他的父母原是種植慣行水稻，後來治銘去上了有機相關課程，決定說服家中，改從事有機農業。從農初期是以美濃瓜、西瓜、小番茄為主，後來也開始嘗試種植白花椰、青花椰與甘藍與小葉菜等，同樣也是環保級高規格供應合作社。歡迎多多利用品嘗，這安心美味的瓜果。



貼心小提醒

購買後請冷藏保存，並於 1-2 週內享用完畢。西瓜最好切開立即享用，如無法一次吃完，請用保鮮膜包覆並盡快享用完畢，以免風味營養流失。

【甜美人西瓜供應小檔案】（僅列出目前採收供應之農友）

合作農友	產地	級別	供應品種
洪箱	苗栗灣寶	農好級	甜美人小西瓜
羅治銘	苗栗後龍、造橋	環保級	甜美人小西瓜



甜蜜多汁，齒頰留香的甜瓜極品

阿露斯網紋甜瓜涼夏上市

◆ 甜蜜多汁，齒頰留香的甜瓜極品——阿露斯綠肉網紋甜瓜/卡蜜拉橙肉網紋甜瓜

時入六月，正是瓜果繽紛盛產時節。而在眾多瓜果中，又以阿露斯綠肉網紋甜瓜最受矚目。阿露斯網紋甜瓜香味濃郁、果肉綿密、汁多皮薄，且擁有深邃立體的網紋，視覺系的外表加上箱甜爽口的風味，讓這顆日本引進的阿露斯網紋甜瓜，迅速成為水果禮盒界閃耀吸睛的新星！

只是，阿露斯除了外表與風味受人矚目，價格也不容忽視。早年在日本，一顆高品質阿露斯要價動輒近萬元日幣（約台幣兩三千元）。到底是什麼原因，讓阿露斯如此奇貨可居？

原來，阿露斯網紋甜瓜對氣候環境、溫溼度十分敏感。一棵阿露斯甜瓜果株從種下到能有收成，得經過重重考驗：生長期間易得蔓割病、白粉病以及細菌性果斑病；果實香甜又容易引來蚜蟲薊馬危害；在生長環境上，需要日夜溫差大來養成風味，但溫差過大生長過快，也會造成裂果；水分管理與養分肥料施加亦須精準，過與不及也會造成裂果；如果氣候環境不對，環境濕度過高，一樣會造成裂果。種種環節稍有閃失，就容易落

得個果裂瓜破的下場，就算是種植老手，也可能只有 50% 的收成率（種下 100 棵，大約只能收 50 顆果）。無怪乎許多農友都說，「要到採收成三天，才能確定這顆阿露斯可以入袋！」。種植難度高，是阿露斯甜瓜價格較高的主因，也常讓初次投入種植的農友，落個血本無歸的結局。

「種植前三年幾乎只能打平成本啦，大概到第七年才比較穩定。」為合作社供應阿露斯甜瓜的農友范玉芳苦笑道。范姐任職於工業水質檢測實驗室，婚後隨丈夫一起經營種植聖誕紅的事業。問她為什麼要挑選難度這麼高的水果種？她的理由倒是很單純：「因為自己愛吃啊！」



范姐對於甜瓜的管理，十分專業且嚴格。除了採直立式栽培、單蔓整枝、一蔓一果的方式栽種；為降低藥殘風險，授粉期即停藥，加強枯葉、落花的清園管理，避免病菌危害；更嚴格控管水份，確保瓜果甜度品質，也使得網紋細緻均勻，賞心悅目。正是因為這種高品質管理，讓吃過范姐的阿露斯甜瓜的人，多成了忠實粉絲，年年回購。一般阿露斯大約平均甜度約 13 度 Brix，但今年少雨，合作社農友范玉芳的阿露斯甜瓜，實測甜度竟達 15 度以上，最高甚至來到 15.9 度！

除了阿露斯網紋甜瓜之外，范姊園中還有另一個極品甜瓜品項——卡蜜拉網紋橙肉甜瓜也同步供應中。這個夏天，就請盡情享用范姐的高品質甜瓜帶來的驚奇與甜美吧！

貼心小提醒

1. 為供應最美好風味的甜瓜，農友會先於田間判斷完熟才會採收（約 8 分熟），買回家即可食。如喜歡吃熟度更高的，可放於室溫一兩天後熟，完熟的則直接冷藏保存。最好將瓜側放，以免壓壞頂部與底部。
2. 卡蜜拉甜瓜是屬於脆口品種，熟成後也不會軟化。常溫約可放 7-8 天，放入冰箱約可保存 2 周左右，冰涼著吃，風味更佳。但還是建議把握賞味期盡快食用完畢。



▲農友范玉芳的高規格瓜果管理，讓網紋甜瓜的風味美好可期。



◆獨特回甘芭樂香，酸甜亮麗的陽光果實——黃金百香果開始供應！

百香果的香氣濃郁且層次豐富，是維生素 A、維生素 C、鉀、鈣與鐵的優質來源。一顆百香果可供應一人每日所需維生素 C 的 70%，以及約 50% 的每日鐵質建議攝取量，如果連籽一起食用，更是絕佳的纖維來源，因此也有「果汁之王」的美稱。台灣市面上的百香果主要有三種，分別是果皮紫紅色、酸中帶甜也最常見的「台農一號」、表皮有白色斑點、味道濃郁甜度高的「滿天星百香果」，以及黃綠色果皮、香氣獨特且甜度較其他兩種更高的「黃金百香果」。



黃金百香果是新品種，因栽種管理難度高，所以市面上

很少見。果形碩大，亮麗的外表、飽滿的果粒，較其他百香果高出 3%~6% 的豐厚果汁率，以及酸香回甘、略帶紅心芭樂香氣的獨特風味，讓黃金百香果迅速成為深受矚目的水果新星！黃金百香果的風味會隨著季節與氣候而有所變化，在陽光豐沛的時節，接受了足夠日照的果實甜

度會更加提升；陰雨季節則是酸味較明顯。無論酸香或甜美，都是黃金百香果的正常風味呈現哦！

傳統的百香果採收是等到果實熟成後自行掉落地，再從地上拾起。不過百香果在受到撞擊後，會使果肉分離，導致發酵而味道變酸。於是果農們改採吊網式種植——在百香果棚架吊上網子



採收，避免果實接掉落地面導致外觀受損，也更能保有果實原來的甜度。黃金百香果的收成方式更加費工，需靠農友判斷適合的熟度，在熟成掉落前就手工採摘；接著透過蓋棉被後熟去除單寧酸，避免澀味，藉此提升甜度與香氣，也讓果實色澤由黃綠轉為金黃。這也是黃金百香果比其他百香果更加香甜的原因。

■鍾欣妤——健康植株造就安心高品質

今年開始為合作社供應黃金百香果的農友鍾欣妤，家族在台中新社淺山處種植葡萄，鍾爸爸接手後，為了減少使用農藥，中興大學教授輔導下改以輪作百香果、小番茄、苦瓜和小黃瓜等短期作物，後來更選擇挑戰種植難度更高、但市面少見的黃金百香果。欣妤從小便與百香果相熟，後與先生郭明哲相遇後，便帶著家傳的深厚經驗，移居台東開創新天地。



為了種出更高品質、更健康的黃金百香果，欣妤與明哲不斷精進種植管理技術，除了全區網室栽培、不使用除草劑以維持土壤活力，更拉大種植間距，每分地只種約四十棵果樹，提升果園通風性；並與農改場合作，使用微生物益菌提升植株健康。

歷經多年努力，終於穩定產出可以安心吃又高品質的黃金百香果。今年欣妤的黃金百香果開始供應合作社，想品嚐這獨特風味的社員可千萬別錯過！

貼心小提醒

1. 百香果表皮光滑細緻，在採果挑果及運輸過程，偶爾會有碰撞刮傷產生褐色傷痕，並不影響果實風味，還請理解後利用。
2. 收到百香果後，請放置於常溫通風保存。黃金百香果剛採收時呈黃綠色，後熟後才會轉成金黃，因此當果實轉黃就能食用，外皮皺縮則會更甜，是最佳賞味期！但百香果皺縮後會比較不耐儲放，可將之放入冷藏保存或把果肉挖出冷凍，做成百香果冰磚。
3. 黃金百香果的風味會隨著季節與氣候而有所變化，在陽光豐沛的時節，接受了足夠日照的果實甜度會更加提升；陰雨季節則是酸味較明顯。無論酸香或甜美，都是黃金百香果的正常風味呈現哦！

【百香果供應小檔案】（僅列出目前採收供應之農友，黃色色塊為新增農友）

合作農友	產地	級別	供應品種
蘇榮	雲林斗南	環保級	台農一號百香果
東山合作社	台南東山	農好級	台農一號百香果
鍾欣妤	台東市	農好級	黃金百香果、台農一號百香果



◆果香濃郁，甜美Q滑——枋山愛文芒果開始供應

時序入夏，遙遠南國的芒果已經傳來陣陣濃香，召喚著饕客們迎向這一季的繽紛！首先登場的，是枋山董昱劭農友的愛文芒果。

俗話說：「芒果乞丐命」，越是貧脊的惡土，長出的芒果香氣口感越是精采。農友董昱劭的果園位於枋山坡地，土壤參雜礫石，因乾旱缺雨及土壤含水量偏低，芒果成長速度較慢，果形比台南、枋寮等地的愛文芒果小一些，但口感和甜度更加濃郁。身為農家第三代的董昱劭為了讓家鄉產業能夠永續發展，致力轉變當地耕作方式，採安全用藥，不使用除草劑，保持果樹空間，並在果樹結果時適當的留葉讓植株狀況更加健康。



今年春季枋山一帶因為乾旱加上南風吹拂，芒果酥花嚴重，著果率較差，且因乾旱導致小果時期的薊馬也是較往年嚴重，所以芒果外皮會有些被薊馬危害過的微小乾疤，無法像往年外皮乾淨無暇，但完全不影響食用品質，需請社員多多體諒利用。



【愛文芒果供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友：董昱劭

品種：愛文芒果

產地：屏東枋山

自主管理等級：安全級

🍌 水果品質說明



◆【品質說明】為什麼玉女小番茄果皮有像灑金粉一樣的斑點或色塊？是否有食用上的疑慮？

番茄果皮上如金粉般的色斑，應是草酸鈣 (calciumoxalate) 沈積於果皮的「Golden Speck」現象，好發於高濕的環境。日前產地大雨，可能也提高了「Golden Speck」的發生機率。這是番茄果實因環境氣候較為極端造成的生理障害，主要影響的是果實外觀，不影響風味與食用，對人體也無害處，還請社員理解後利用。

◆【百香果賞味秘訣】如何挑選好吃的百香果？如何判斷百香果已經完熟可以食用了？

許多人喜歡百香果的迷人香氣，卻又怕酸。但其實完熟的百香果，果汁飽滿且帶著甜美。挑選百香果時，您可以：

1. 稍微搖晃果實，確認沒有聽見果肉脫位發出的撞擊聲，藉此判斷百香果未因果肉脫位而發酵劣化。
2. 用手感受一下果實的重量，在果實大小相當的情況下，盡可能挑選重量較重的百香果，因為這表示它的果肉和果汁含量較多。
3. 剛採摘的百香果果皮光滑、色澤鮮亮。須放置於通風處後熟幾天，待果皮發皺、蒂頭略為乾縮呈茶色，就是最佳賞味狀態囉！但百香果皺縮後會比較不耐儲放，可將之放入冷藏保存或把果肉挖出冷凍，做成百香果冰磚備用。



◆【荔枝賞味百寶箱】如何吃到最鮮美的荔枝？

荔枝賞味 Q&A

Q1.荔枝的表皮為什麼有時候會發黑？是壞掉了嗎？如何判定荔枝是否壞掉了？

荔枝果皮富含酵素且活性高，容易氧化褐變，以致表皮發黑，加上荔枝表皮水分蒸散，有時會產生黑褐色乾疤，外觀不佳，這是正常現象，仍可食用。只需以報紙妥上包覆後放入保鮮袋後置入冷藏保濕即可。

但如果荔枝果皮發黑又流出汁液，那就是壞掉了！由於荔枝富含酵素，天熱時，荔枝果肉容易發酵腐熟，滋生細菌，不宜食用。因此收到荔枝後，需以報紙包覆後放入塑膠袋，避免水分喪失，降低褐變的機會，再立即放入冰箱冷藏，以免發酵腐壞。但仍需盡快食用完畢，品嚐荔枝最美好的風味！



▲荔枝新鮮與否的判定。市售荔枝保存環境不佳，常常導致荔枝脫水褐變，甚至發酵。

Q2. 剝開荔枝有時還是會看到蠕動的蟲蟲，這是什麼原因造成的？

荔枝細蛾 (*Conopomorpha sinensis* Bradley, Litchi borer) 的幼蟲俗稱蒂蛀蟲或蒂頭蟲，是令荔枝農友頭痛的害蟲。牠們常常躲在荔枝蒂頭，讓人在剝開荔枝預備享用時不經意現身，以致驚嚇不已。為了避免影響銷售，慣行農友只得使用農藥防治。合作社供貨的農友致力減藥或有機栽培，雖已盡力篩選果實，但仍難免有漏網之蟲。還請社員理解後再利用。



▲荔枝細蛾 (蒂頭蟲) 的蟲卵



▲經常在剝開荔枝時嚇人一跳的荔枝細蛾 (蒂頭蟲) 幼蟲，也是荔枝用藥的主要原因之一。

📢 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
善糧濃縮雞高湯	500g	漢典	85	6/26	無	合作社的善糧雞骨架，通通都在這碗裡！濃縮雞高湯是以慢火熬煮六小時的極致精華，僅以岩鹽做調味，味道甘美無負擔！另外加入雞腳熬煮，增加高湯膠質，口感濃醇豐厚！適合做各式料理，或稀釋一倍作為火鍋湯底。
Jacksoy 濃豆奶	330ml	正康食品	20	6/19	全社	生產者正康，使用台灣非基因黃豆，透過傳統工法熬煮製成，保留最原始的好味道帶你回味溫暖的古早味！不含膽固醇，是全家優良蛋白質來源，含豆量較一般高，營養加倍！無添加防腐劑、色素、香精、消泡劑等人工添加物，純天然最安心。
Jacksoy 濃豆奶 (砂糖無添加)						

◆ 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
阿薩姆茶葉蛋	350g/6 粒/包	生發號	125	6/26	蛋源較穩，可批次製作供社員利用。
原味蛋捲	540g/提	福義軒	415	6 月中旬	蛋源較穩，可批次製作供社員利用。

◆ 產品優惠:(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
虱目魚丸 (無添加磷酸鹽)	300g	正鑫	135	122	6/19-7/22	利用趨緩，生產者回饋社員採單包 9 折優惠，鼓勵社員利用。	否
薑母鴨	1000g/包	鴨迷	290	203	批次利用完為止	因利用趨緩，採單包 7 折優惠價鼓勵社員多加利用。	否
燒酒雞			300	210			
花椒麻辣鍋	1200g/包	漢典	360	252			
藥膳薑菇鍋			270	189			

◆ 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
金針菇 (環保級)	200g/包	隆谷	16	13	6/12~7/1	近期為菇類生產的季節高峰，生產者提供優惠回饋社員	是
柳松菇 (環保級)	150g/包		36	34			

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
赤鱈笛鯛(紅雞母)	550g/包	御鑫	470	423	6/5~優惠數量售完為止	利用趨緩·回饋社員採單包9折優惠,鼓勵社員利用。	是
燕鮭輪切	300g	黃芬香	220	176	5/29-批次效期利用完為止	利用趨緩·生產者回饋社員採單包8折優惠,鼓勵社員利用。	否

◆ 產品優惠: (限量供應, 僅供應北南社)

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
赤鱈笛鯛(紅雞母)	400g/包	御鑫	395	356	6/5-優惠數量售完為止	利用趨緩·回饋社員採單包9折優惠,鼓勵社員利用。	是

◆ 停止供應:

品名	規格	生產者	停止供應原因	停止供應時間
善糧濃縮白肉雞高湯	500g	漢典	後續不分善糧白肉、黃金、文昌雞骨架, 統一更名為善糧濃縮雞高湯上架供應。	社內庫存利用完畢即停止供應

◆ 供應狀況:

品名	規格	生產者	缺貨狀況說明	預計恢復時間
新鮮黑木耳(彥廷)	200公克	彥廷農場	因受天氣影響·近期供應品質不穩定·待農友調整栽種狀況確認品質穩定後再行供貨	

◆ 產品推廣: 2023 合作社生日月【美好未來打勾勾】

美好未來打勾勾

帶一份土地的禮物 想說聲謝謝你

活動時間: 6/5(一) - 7/1(六)

6/16 合作社生日 珍惜生產者每一分產出
以親土良物慶祝美好合作的日子

配合六月份 30 週年園遊會，延續園遊會的慶賀，邀請生產者與我們一同慶賀合作社生日，推廣產品如下：

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
友善飼養 溫暖餐桌	1	善糧文昌雞胸	200g	200	180
	2	善糧白肉雞雞翅	6 支	135	122
	3	白肉雞去骨雞腿(御正)	380g	240	228
	4	白肉雞去骨雞腿切塊(御正)	350g	235	223
	5	白肉雞棒棒腿(御正)	450g	200	190
	6	台灣安格斯黑牛-牛肉炒肉片	150g	220	198
	7	台灣安格斯黑牛-牛骨高湯	500ml	150	135
	8	魚餃(2 件優惠)	200g*2	200	180
	9	虱目魚餃(2 件優惠)	200g*2	200	180
	10	金目鱸魚排(邱經堯)	200g	170	160
好油好醬 拌好食	11	台灣山茶花籽油	300ml	1,850	1,665
	12	紫蘇籽油(金椿)	300ml	650	585
	13	國產黑豆拌醬(原味)(民生)	130g	80	72
	14	國產黑豆拌醬(椒麻)(民生)	130g	80	72
	15	新鮮白木耳(環保級)隆谷	200g/包	98	92
	16	新鮮香菇(環保級)就是鮮菇	200g/包	90	72
	17	雨來菇(環保優)丁采綸	100g/包	60	54
	18	冷凍有機三色蔬菜	500g	95	85
	19	冷凍有機玉米粒	500g	110	99
	20	樂亞蜜有機綠豆	450g	130	124
一天活力 天然簡單	21	冷凍烤地瓜(康可力)(2 件優惠)	600g*2	200	185
	22	台灣芒果汁	290ml	45	41
	23	海木耳纖活飲	200ml	40	38
	24	青心烏龍茶菁粉	30 入/袋	460	430
	25	全脂鮮奶	946cc	105	100
	26	低脂鮮奶	946cc	105	100
	27	巧克力鮮奶	946cc	105	100
	28	草莓雪酪	250g/杯	175	158
	29	芋頭冰淇淋	250g/杯	120	108
	30	鹹酥鍋粿	200g/包	80	80

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
	31	麥香蘇打餅乾	250g/包	83	80
體貼肌膚 護土地	32	頭皮淨化洗髮精(綠藤) (2 件優惠)	250ml*2	870	814
	33	活萃洗面乳(綠藤) (2 件優惠)	100ml*2	810	762
	34	[新品]敏感和諧沐浴露(綠藤) (2 件優惠)	350ml*2	1044	980

【綠藤老朋友 好禮分享】

■利用頭皮淨化洗髮精*2 件 或 活萃洗面乳*2 件，贈
清潔保養試用組

■利用敏感和諧沐浴露*2 件，贈沐浴露 30ml/條

※贈品數量有限，贈完為止；贈品活動僅限站所

※優惠品項與優惠身分系統將擇優折扣

※產品數量，依各站所現場數量為主



清潔保養試用組為：
活萃洗面乳 1ml、純粹保濕精華液 1ml、綠色海洋精華油 1ml

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：

- 數位社群編輯專員、會計專員、品保專員、有機農產驗證稽核員、系統分析師、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：大直站、新店站)
- 月薪站務(工作地點：北南分社、斗六站)
- 短時數時薪站務(工作地點：雙和站)



合作社徵才網址

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。