

農業推廣季刊

國立宜蘭技術學院農業推廣委員會 農業推廣(季刊) 中華民國 86 年 3 月創刊 本期出版一大張 通訊總號第 024 號
發行人/劉瑞生 主編/吳柏青、陳凱俐、陳輝煌 編輯/練建志 中華民國 91 年 11 月出刊 行政院農業委員會經費補助

宜蘭縣

休閒農業評鑑制度之建立

應用經濟系 陳凱俐教授 宜蘭縣農業局副局長黃光明

前言

加入世界貿易組織 (World Trade Organization, WTO) 後，對國內農業的生產與消費帶來衝擊。但在國民所得提高及實施週休二日的利基下，發展休閒農業及舉辦農業產業文化活動以吸引遊客，成為因應國際經貿環境變遷、農業經營轉型的新契機。

座落於台灣東北角的宜蘭，長期以環保立縣為基礎，致力於綠美化環境工作與山坡地的保護，並以農業生產為主，典型的農村生活型態加上純樸的鄉村景色，是為適合發展從事休閒活動的理想場所，再加上鄰近台北都會區的優勢，因此在縣政府、各鄉鎮公所、地區農會的全力配合輔導下，發展休閒農業成為宜蘭縣極重要的規劃項目。在台灣多數縣市飽嘗各種污染之苦之際，宜蘭有如沙漠中的奇葩，展現其保育生態環境所來的果實，休閒農業如雨後春筍般蓬勃發展。

在休閒農業發展的過程中，尤需重視服務品質，方能吸引遊客重複前來。訂定一套品質管理之檢驗標準，不但能給予休閒農業業者設置之指標，並且能使業者提供之服務水準達到相當之品質而維持其品質信譽，有助於帶動休閒農業更加蓬勃發展。基於以上之原因，宜蘭縣政府體認到建立休閒農業評鑑制度之重要性與迫切性，因而委託學界專案研究，目前已有初步成果，並已於 91 年 9 月 12 日辦理「宜蘭縣休閒農業認證制度講習會」，即將分三階

段執行此認證制度。第一階段為自評，將評鑑項目及評分表寄交業者自評，並作為自我改善之依據；第二階段為個案輔導，針對有需求之業者實施個別輔導；第三階段方為正式的評鑑。評鑑結果，取得標章的農場將納入未來的整體行銷(如摺頁簡介、網路行銷)，由縣府推薦給消費大眾。

休閒農業政策實施以來，縣內已有數十家休閒農場成立並營運，雖其合法性尚待商榷，但許多遊客對休閒農場需求殷切。對於休閒農業之貢獻而言，除增進農業經營所得，亦肯定農場經營者在農業生產以外的能力。對於農業發展而言，休閒農業亦為農業之經營型態與農業資源之使用效率帶來有利的新創局面。因此，若能針對休閒農場之條件、特色及服務品質等，適當的評估其所能提供之服務內容，則不但農場在經營休閒事業之服務品質上有脈可循，民眾亦能在充分的資訊下選擇其偏好的良質休憩場所，對發展休閒農場將有更大的助益。

相關評鑑制度

宜蘭縣休閒農業評鑑項目除參考評鑑小組成員寶貴之意見外，亦參考德國農業社 (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft, DLG) 度假農場之評鑑標準與認證制度、德國旅遊協會 (Deutsche Fremdenverkehrsverbandes, DFV) 的評估標準及認證制度、台北市旅館評鑑制度、宜蘭縣政府優良旅館業得分條件評分、宜蘭縣政府衛生局旅館業衛生競賽評分及宜蘭

縣政府衛生局餐飲業衛生標準評分等評鑑方式，其內容簡單說明如下列表 1 至表 3。

宜蘭縣休閒農業經營項目

表 4 列出宜蘭地區休閒農業資源調查中針對經營項目之統計結果。在各種經營項目中，以包含導覽解說者最多，其次為展示及農業體驗。其中展示項目包括農村動物園、螃蟹博物館、石花菜凍與吻仔魚展示、金棗加工展示、熱帶魚展示、鴨生態、蜜蜂生態箱觀察與飼養及用具展示與蜂巢展示、南瓜館、哈密瓜與玩具瓜展示、蕃茄栽培、蝴蝶蘭栽培、食蟲植物栽培、豆腐乳製作、農特產品展示、農具及玉器古物展示、藝文展出、蓮田生態及有機教育展示、園藝造景及陶藝品展示、與酒相關農附屬品展示、製茶工具及茶具展示、製茶流程、稻草面具與畫及風箏展示、有機栽培及堆肥製作及即將完工的鳳梨館、鴨子館。

體驗項目包括放天燈、焗窯、竹藝、葉拓 T 恤、DIY 手工藝、採蜜 DIY、刮蠟、搖蜜、採花粉、蝴蝶蘭 DIY、食蟲植物的生態體驗、認識百種水果樹、採果、果樹認養、種水果、親自栽種蔬果、採菜、了解生態植物與麻竹筍生長過程、採蓮子、挖蓮藕、製茶、茶 DIY、製茶體驗、茶藝講解、茶凍 DIY、茶燻蛋製作、藥膳、藥茶製作、擠羊奶、釣魚、撈魚、摸蛤、摸蜆、認識鴨子、家禽、魚、認識大自然環境、農村一日遊及各式 DIY 之體驗活動等。

由以上各經營項目觀之，休閒農業應至少包含展示或體驗、採果等，此部分通稱為休閒農業，而部分農場亦兼營餐飲或住宿，因此評鑑分三單元，其中餐飲、住宿以衛生、安全為首要考量，而休閒農業則為整體評鑑之重心，因此以餐飲、住宿評鑑達一定標準為必要條件，而將重點置於休閒農業之服務品質。

表 1 德國農業社 DLG 之度假農場標章評鑑分類及內容

類別	定義	評鑑項目	共同特色評鑑項目
民宿型	只提供客房及衛浴設備	一般特徵、整體形象、寢室、盥洗室、提供食物的場所、客廳及飯廳、餐館	整體形象 安全性 農場主 生態方面 服務與休閒
假日住家型	提供廚房、客廳、浴廁、臥室等設備	一般特徵、整體形象、寢室、盥洗室、起居及進食區、雜項	
露營型	提供露營場地、浴廁、及簡單之野炊營地	一般項目、帳篷、衛浴區、客廳、家事區	
兒童體驗型	兒童參與農家生活及活動，父母不必陪同	一般項目、整體形象、寢室、盥洗室、食物準備區、餐廳及客廳	

資料來源：劉欽泉、鄭蕙燕、簡立賢，民國 88 年。優良休閒農場評鑑標準與認證制度之研究。國立中興大學農業經濟系。

表 2 德國旅遊協會 DFV 評鑑項目及星級分級系統

評鑑項目	獲得分數	分級	意義
住宿地種類、房屋的基本設施、房間、家具設備、整體評價、花園/房屋的設備、房屋入口、由房間外望之景觀、環境方面	100-249	*	簡單實用的設備，擁有基本設備並處於可使用的狀態。整體的舒適度是足夠的。
	250-499	**	實用簡單設備並維持一平常水平的舒適度。傢俱並沒有任何磨損，能夠使用是相當重要的。
	500-749	***	良好舒適的陳設，配置有良好品質的設備，整體感覺優良，裝潢及氣氛是重要因素。
	750 以上	****	高品質且有高舒適度的基本設備，高品質的設備、裝潢及材料劃一，以提供高尚的整體感，地點及週遭人文建設充滿高尚的條件。

資料來源：劉欽泉、鄭蕙燕、簡立賢，民國 88 年。優良休閒農場評鑑標準與認證制度之研究。國立中興大學農業經濟系。

表 3 相關評鑑制度內容

評鑑制度	評鑑項目	評分方式	資料來源
台北市旅館評鑑制度	旅館整體環境、客房設施維護、安全設施維護、經營管理、服務管理	分為「具備與否」及「維護程度」等二方面，分別設計 0 及 1-5 分的評分標準	中華徵信所企業股份有限公司，民國 90。台北市旅館評鑑制度。
宜蘭縣政府優良旅館業得分條件評分	建築物及環境、客房設計、用品及陳設、經營管理及服務	每一細項分別給予配分，再分別依其各項目之目前狀況給予可得分數	宜蘭縣政府，優良旅館業得分條件評分表。
宜蘭縣政府衛生局旅館業衛生競賽評分	衛生管理人員、環境衛生、衛生設施、客房衛生、病媒防除、從業人員衛生、加分事項	每一項目包含各細項，若無法達標準或違反者，將予扣分	宜蘭縣政府衛生局，餐飲業衛生標準評分表。
宜蘭縣政府衛生局餐飲業衛生標準評分	營業場所衛生、廁所設備、調理場所、從業人員	每一細項可得之分數，達評分項目之內容者給予分	宜蘭縣政府，衛生局九十年旅館業衛生競賽

	衛生、其他	數	評分表。
--	-------	---	------

表 4 宜蘭休閒農業經營項目

經營項目	百分比(%)
導覽解說	75
店面銷售	60
展示	56
農業體驗	51
住宿	42
餐飲	41
採蔬果	33
會議室	27
烤肉	23
卡拉 OK	17
露營	16
其他	11

資料來源：吳柏青、陳凱俐、林豐政、吳中峻，民國 91 年，宜蘭地區休閒農業資源調查報告，國立宜蘭技術學院。

宜蘭縣休閒農業評鑑內容

基於前述宜蘭縣休閒農業之經營項目，參考相關評估制度，將宜蘭縣休閒農業評鑑分三

單元，單元一針對休閒農業加以評分，包含農場的整體形象、安全性、農場主、生態維護、服務與休閒、其他等；單元二針對休閒農業住宿場所加以評分，包含住宿場所的整體形象、客房設計、用品及陳設、衛生、環保設備及管理、消防安全及設備、經營管理及服務等；單元三則針對休閒農業餐飲部分加以評分，包含一般性特徵、安全衛生方面、調理場所、從業人員衛生、廁所設備、其他設備、消防管理、生態方面等。休閒農業雖可兼營餐飲、住宿等項目，但仍應以休閒農業本身為主，因此標章之頒發以單元二、三達某一標準為必要條件，再依單元一分數高低評級。表 5 詳細列出休閒農業單元之評鑑內容，有關住宿及餐飲之評鑑項目則從略，有需要的讀者可向作者或宜蘭縣政府農業局農輔課索取。

評鑑若由縣政府執行，因需兼顧公信力及合法性，因此對尚未正式核准者予以扣分，未核准之休閒農場中，准予籌設(有效期限內)者扣 10 分，未申請者扣 20 分。

如前所述，此套休閒農業評鑑制度將於近期內分三階段展開，宜蘭縣的休閒農業經營業者將有一個方向可遵循，透過此評鑑制度，期望能使宜蘭休閒農業的品質更上一層樓。

表 5 宜蘭休閒農業評鑑單元一：休閒農業評分表

評鑑項目		配分
整體形象	地點、建築物及外觀整體評價、農場整體之乾淨整齊狀況、庭院與花園之景觀、停車場、農場內指標	20
安全性	基本條件 對遊客的意外保險、庭院有充份照明、危險警告標語的設立、易取得的急救箱與滅火器(在有效期限內)、在當地的醫護中心與醫院登記協助	20
	加分條件 提出意外處理紀錄及改善方案	加分
農場主	服務的親切度、經營管理能力、接受相關訓練研習紀錄	10
生態維護	基本條件 垃圾分類(資源性、一般性、有害性、巨大垃圾)、廚餘回收、環保用具使用情形(不使用保麗龍或塑膠餐具、使用再生紙、省電燈泡、對生物無害之洗滌精等)、廢水排放符合放流水標準	10
	加分條件 節約用水情形(蓮蓬頭與洗手檯的水量控制、馬桶水量的控制等)、使用自然質材之傢俱、使用環保標章產品、動植物復育、生態工法	加分
服務與休閒	基本條件 展示或體驗等活動空間之適合性、設備之配合性、活動內容之深度(或遊客之評價)、獨特性及與環境之融合性、是否有導遊人員或導覽解說手冊、看板等、解說或服務之品質及特色(遊客之滿意度)、提供遊客申訴管道及遊客意見表、提供足夠的戶外休憩空間及設備、特色的活動安排、有公共廁所	30
	加分條件 有男女分開的廁所、額外提供休閒活動或其他休閒設備(如運動設施、娛樂設備、腳踏車租借等)、販賣有特色之紀念品及產品	加分
其他	積極參與公益活動、設置無障礙空間設施或提供特殊服務、相關之認證或受訓證明或紀錄	10

二十一世紀台灣農產品加工之發展(二)

食品科學系 陳輝煌

食品產業現況與未來發展趨勢

目前食品產業在台灣共約 4,900 家，從業人員約 11 萬人，總產值約 4,899 億元，在加入 WTO 後，食品貿易逆差將逐年擴大，內銷市場比重逐年增加，故食品業者勢必要更仔細評估食品消費市場，食品工業上具發展潛力的食品項目包括：保健／機能性／健康食品；調理食品；即食餐食；冷凍冷藏食品；果蔬汁飲料、非酒精性飲料；發酵食品、酒精性飲料；休閒／點心食品；嬰幼兒食品及老年人食品。

以上所述之食品或許互有同質性，然而產業界發展的重點食品莫過於生物技術食品以及保健／

機能性／健康食品。以美國而言，大多數的食品公司開發新產品時都以健康食品為主軸，國內外也有許多食品場強調利用生物技術生產健康食品，以免被屏除在「主流」市場之外。隨著國人飲食文化的提升與保健意識的高漲，保健／機能性／健康食品將成為二十一世紀的明星產業。近年來保健食品快速崛起，產值急遽增加，為改善市場參差不齊的產品亂象，政府特別在食品與藥品之間的灰色地帶訂立了「健康食品管理法」，並於八十八年八月三日開始實施，從此「健康食品」或宣稱產品有特定的「保健功效」者，最重將處三年有期徒刑及併科台幣一百萬元罰

其實在日常生活中，垂手可得各種健康食品，根據時代雜誌調查結果，可幫助人類預防疾病，堪稱為健康食品者，依序為蕃茄（蕃茄紅素的抗氧化作用）、菠菜（豐富的鐵及維生素B群）、堅果（提高好的膽固醇，降低血中三甘油脂）、花椰菜（高量的胡蘿蔔素及維生素C）、燕麥（豐富的纖維素可降低膽固醇及血壓）、鮭魚（富含 ω -3高度不飽和脂肪酸作為血管清道夫，預防心血管疾病，促進腦部發育）、大蒜（降低膽固醇、清血及殺菌作用）、藍莓（具抗氧化能力）、綠茶（抗癌及減少心臟病）與紅酒（具抗氧化能力）等十項食物，這些食物中除了燕麥、鮭魚及部分堅果類台灣沒有生產外，其餘都是常見的農產原料或加工品。

可開發之農產加工項目

台灣加入世界貿易組織（WTO）後，在經濟自由化與貿易國際化的前提下，國內產業勢必受到由外來競爭者的衝擊，我國農業勢必得面臨轉型，與外來競爭者將從以往追求產量轉變成「質」與「值」，而開發農產加工技術，賦予農產品新的生命價值，農產加工正是提供食品、安全衛生、高經濟價值的最佳手段。食品加工之原料主要分為農產品、畜產品及水產品三大類，以下僅就這三大類原料討論部分具開發潛力的加工項目：

（一）農產品

此處所謂農產品包括園產品、林產品與特用農產品。因此，農產品在食品工業上佔有舉足輕重的地位。保健植物、藥膳食品、草本複方食品，是二十一世紀被看好發展方向，例如最近被炒熱的薏仁、山藥、冬蟲夏草、靈芝、花粉、中草藥等，應可作為傳統缺乏競爭力之大宗農產品轉作的目標，若再配合農產加工技術的研發，應該有較佳的遠景。

以目前大家最熱衷的釀酒風潮為例，在穀類當中，除了傳統的米酒有固定的消費市場外，值得研究開發的應是具台灣特色的紅露酒，或國人較喜愛的日式清酒。但是由於公賣局長久以來即保有以穀類釀酒技術與豐富的經驗，一般農戶除非有優異的傳統釀造技術或產品特色，否則不易具商業競爭力。

其實國內酒品市場已趨穩定，農戶自行釀酒應從當地具特色之水果作為原料開始研發，因此農委會也建議以荔枝、龍眼、楊桃、鳳梨、柳橙、梅子、芒果來釀酒。受限於菸酒管理法第九條明定菸酒製造業者之組織以股份有限公司為限，但年產量未超過中央主管機關（財政部）訂定之一定數量者不在此限，故農戶宜以發展酒莊（即啤酒年產量6萬公升、葡萄酒4萬公升、其他水果酒類2萬公升以下之小型酒廠）為規劃目標較為理想。

其他農產品之加工可朝嗜好性食品或精緻化產品發展，如從傳統的茶葉為基礎開發花茶、果茶等，或含有茶風味的食品，甚至可在精製成高單價之精油，或萃取抗氧化或特殊機能性成分。類似這樣的開發模式，將可配合休閒農業之發展，設計出精緻且具特色的農產加工品。

（二）水產品

水產品加工在台灣的起源很早，從早期的魚乾、鹹魚、烏魚子等，一直是國民佐餐的佳餚，但礙於漁獲量的限制，水產業一直停留在家庭式加工，無法發展成為大型的產業。在民國56年，

台灣的漁獲量突破45萬公噸，水產加工業隨之興起，才成為較具規模的一項產業，加工方式以冷凍及罐頭為主，外銷量也逐年的增加。台灣的水產加工業自民國六、七十年左右的顛峰期，一直到現在的式微期，水產品加工本身可以說不賺錢，反倒是副產物才是決定企業是否獲利的主要關鍵，也就是以前棄之如敝屣的下腳，現在反倒是成為維繫水產工業的救星。從蝦蟹殼中提煉幾丁質、幾丁聚醣（即俗稱甲殼素），從墨魚或魷魚內臟分離魚油及墨汁，從魚皮萃取膠原蛋白，從魚骨中提煉軟骨素，從蒸魚液濃縮製造調味料或胺基酸等。

與農產品同樣的受到加入WTO的衝擊，且受限於各國200海哩經濟海域、流刺網的禁止使用、船員短缺、養殖漁業的疑難雜症等，未來台灣水產原料的取得面臨了無數的難關，除了在外銷市場飽受衝擊外，對於內銷管道的拓展，勢必將有一段艱辛的路程。若參考國外部份以觀光著名的國家為例，部分產能較小，勞動力不足的小漁港，都是紛紛朝向休閒漁業發展，此時的水產品加工，則是配合觀光與消費者互動，發展出水產品DIY的行業，亦即利用現有的水產加工廠，由遊客自己以海釣、牽罟或購買漁獲，做成罐頭、脫水或冷凍產品後，印上自己的名字，作為紀念或送禮之用。

（三）畜產品

台灣之乳廠計24家，前三大廠之生乳收乳量計達75%以上，主要產製鮮乳、保久乳、調味乳及發酵乳等液體乳，酪農戶自乳廠者計有14戶，其餘800餘戶均須與乳廠契約供銷生乳，以短期間內乳牛泌乳量並不能隨主人之意任意增減，又因生乳極富營養、水分多不易保鮮，故生乳與供衛生考量，食品衛生管理法規定非乳品供不應求者，故生乳市場已成為買方寡占市場。唯鮮乳自然與新鮮風味的特色，則非舶來品所能取代，特性與利基，故酪農業者宜研析擇優應用聯盟團體運作，尤其資材供應與產品銷售宜「腳踏兩條船」增加彈性以免受制於人且收取競爭之利益，以小博大，掌握鮮乳市場，使產業永續發展（高，2002）。

另外，利用動物飼料改善肉、蛋、乳品之營養價值與保健功效，是現在與未來畜產業很重要的研究方向，而加工業者如何利用這些優異的原料，加工成保健食品也是未來開發食品科技的重點。其他如羊乳、蜂產品（如蜂膠、蜂王乳等）也是值得國內發展的保健產品。

結語

以往從事農產品加工，多為因應剩餘原料或原料價格低落時的應急措施，以加工方法貯存或調節市價以避免損失，在受到消費型態與國外產品競爭的多重壓力下，往後的農產品加工將不僅只是以「技術能力」為考量的產品化，更重要的是要有「預測能力」，即預測未來市場的需求與獲利能力的商品化，才是農業生產與農產加工是否能否永續經營的關鍵。台灣的農產品種類繁多，在今後的優勝劣敗的環境中，唯有選擇甚至創造出特色產品才不會被淘汰，衷心期盼我國農業在世紀交替的時刻，化危機為轉機，甚至再創契機，讓農產品加工開創一片屬於自己的天空。

