

# 日和教育基金會的餐廳與小農

## —訪問魏廷勳副執行長

黃淑媛 陳韻瑛 採訪 20220623

### 學術與實務經驗兼具的農家子弟加入

基金會的陳澄芳董事長至嘉義時，遇見魏爸爸以符合綠色保育標章規範栽種的火龍果，詢問及了解後，並到農田拜訪，於此因緣下廷勳認識了董事長，因與基金會的推廣農產 CSA 的理念不謀而合，即參與基金會至今。

### 目前員工餐廳和直銷站的運作狀況及未來規劃

目前基金會運作 CSA 已進入中型農產運銷合作社階段，每周固定將台灣各地合作小農的農產運送至台北總倉，先由零售會員購買販售後，再由員工餐廳烹煮提供午膳，午膳過後有惜福便當可讓電子公司員工預定，所以可以將合作小農所產出之農產消化，另外廚房還有製作午餐小農便當及下午有推出方便熟食，可以提供外食族及晚餐加菜做選擇。未能食用的部分運回農場，做成廚餘堆肥，並用於高架菜畦，以達到循環再利用。

目前運銷農產品品項，除了中藥材沒有之外，包括蔬菜、水果、香草、雞肉雞蛋和魚等。

於未來規劃上採兩端計畫，一為增加花東固定農產運輸線，並於花東地區成立集貨站，此為生產端計畫。二為增設新竹社區廚房運作小農便當服務及晚膳的遞送服務；及在台北新設對外營運的社區蔬食廚房。

### 推動的困難點

目前由於 Covid-19 疫情關係，基金會在無人的取貨站的取貨接觸和消毒辦法等問題無法克服，暫時停止取貨站取貨，目前皆改以送貨到府方式運作，因內湖取貨站我們能常態的有人看顧，採用的方法是客人離開後立即消毒，以避免下一位客人及合作社送貨人員接觸感染。

平台經營上最困難的部分如下：

1. **農產冷鍊運輸**：農產本身需區分為常溫、冷藏及冷凍三部分進行運輸，一般觀點單純認為這是物流公司的問題，但是如貫徹 CSA 社區支持農業精神，運輸部分必須由自己來做，因物流公司寄送方式容易造成更多問題，如：農產單

件寄送量(如考慮該因素必須放棄出貨量較低及農產裝箱問題有難處的農民)、物流公司冷鍊運作狀況(因多數物流公司需節約成本,多數時候於載運時皆會間歇性停止車輛冷藏狀態)、物流公司年節尖峰運送問題(於多數農曆年節時期運送量過大,常導致農產物品無法準時抵達造成之農產損壞)及物流人員專業程度問題(物流公司之運送方式為先集後發方式運送,於過程中需人工搬運2-4次,因多數農產皆有一定重量,於搬運過程中常會發生摔貨及重壓之問題);於此基金會選擇貫徹CSA之精神採自行運輸農產,但因農產運輸以冷藏車運送,就需先解決不用冷藏之農產(如:蒜頭、香蕉、芭蕉及洋蔥等)運送問題,基金會以大型保冰箱裝箱運送,冷凍農產(如:雞肉、甘蔗汁及水煮花生等小農加工品)亦是以大型保冰箱分箱運送。

2. **農產損耗問題**:農產損耗問題即為運送至台北總倉後之外觀及內裡無商品價值之農產,其包含農產病害、蟲害及表面物理性傷害問題,於此部分雖然基金會是自己的司機到農場集貨,但因行程及集貨農民較多,司機無法於集貨當下一一檢視所有農產,所於運送至總倉後需再行農產整理及檢視,將損耗之農產挑除,該部分所產生之問題分為兩種,一為農產挑除問題,二為損耗歸屬問題,挑除之方式為本身農產如需完整保存首先須克服冷藏脫水,該部份基金會以密封式整理箱儲藏,於入庫前須放入整理箱,於此同時一同挑除損耗之農產。損耗歸屬問題因合作社本身為中型農產運銷單位,本身須具備一定的農產損耗容忍程度,汰除之農產需先秤重,如多於10%會與農民告知該農產情況,而多數農民以該重量不計價之方式回覆,於此同時我們謹對超出10%之部分進行扣款,如秤重後低於10%之重量與農民告知其狀況,而不進行扣款行為,因中型農產合作社本身需具備合理損耗之機制,又因所有農產於出貨時無法一一篩選,更多時候是肉眼無法分辨之狀況,及採收及運送過程發病之病害及果實蠅叮咬。
3. **消費者觀念及接受程度問題**:多數消費者依然會以市場主流方式去定義農產,如:外觀完好、水果甜不甜、農產價格及消費者自定義農產,其中最常見部分為消費者自定義農產問題,因外部社會及市場所呈現之農產狀態,讓消費者誤認為該農產應為該狀態,如:小白菜就應該是白白淨淨且很嫩、空心菜就應該是細細長長又要嫩、蒜頭就是要大顆才是好、玉米筍要小根才好吃等問題,以上問題為市場長期投射錯誤訊息所致,但於此亦是一次篩選會員之機會,同時基金會會盡量與消費者溝通正確資訊,並勸說可先試吃看農產能

否接受亦或與其想像不同，多數肯嘗試之消費者常是一試成主顧，會持續於合作社採購農產。因本於對土地、環境關懷之理念，不使用化肥及農藥生產之農產概念，不能認同的消費者就不勉強其使用合作社之服務。

## **基金會在推動食農教育（員工餐廳）及取貨點的時空背景與當時的國際氛圍**

基金會開始從事 CSA 運作最開始是以宜蘭為主要運作區域，後因農產有季節、地域性問題，開始轉以其他縣市尋找合作農民，以豐富合作社之農產品項，逐步發展至今。

CSA 農場、農夫市集及小農直銷站之運作於台灣是常態可見的，但其運作方式是將農產運輸的事宜交予農民來做，但基金會的想法是將冷鏈運輸作實踐 CSA 的首要重點，於當時之國際氛圍已有農夫市集之蓬勃發展，於台灣算是剛起步階段，而當下之氛圍為可讓農夫直接面對消費者，讓消費者直接與農民購買，減少中間商的抽成，讓農產價值可以全歸在農民身上。但該方式在思考後發現農夫不可能每天去擺市集，但是農產品只要種植合理性規畫後會每天產出亦或果樹於產期內亦是每天產出，如果農夫要忙於跑市集販售農產，就無法專心於生產種植，於此情況下基金會採合作社方式運作，雖然農夫與消費者彼此不認識，但藉由合作社平台來串連彼此，就如合作社會員喜愛不同農夫的農產，哪位農夫的水果合乎自己胃口，哪位農夫的青菜吃起來有自己喜歡的味道等，藉由平台串聯全台灣各個縣市的農夫，讓在台北的消費者可以享受到來自全台灣各縣市合乎 CSA、保護環境理念的農夫，正如基金會的口號：蔬活合作社將農場搬到你家，將漁船開到你家。

台灣實踐 CSA 的辦法多是農民將農產運輸至該市集或小農直銷站，基金會選擇處理運輸的部分，以行動支持農夫建立穩定的合作關係，並增加彼此的信任程度，讓本是買賣的事情，變的不只有交易這麼簡單。

## **基金會的合作社經營理念**

合作社經營理念為台灣生態友善社群的有力推手，成為台灣生態友善社群的經驗分享平台，連結生態友善農夫及支持社群，推廣友善社區廚房及友善小農食農活動，主要為照顧友善環境小農並讓消費者可以食用到安心、安全之農

產，進而串連小農及消費者，達到社群支持友善環境之理念。加入消費者的條件：能認同友善永續環境，對農產品的容忍度大一點。

## 合作社對消費者和小農之間的溝通

基本上是透過平台內部人員進行彼此間的溝通，消費者的多數問題皆可由內部人員進行專業性回答，如有超出內部人員能力範圍外之問題會與農民進行溝通了解後記錄，作為內部人員經驗之分享及能力之提升。

## 合作社選擇小農合作的標準和原則

合作社的合作小農篩選標準如下：

1. 為有第三方驗證的農友，有監督單位每年檢驗農產和土壤。
2. 為實地拜訪及觀察其田區運作的農友，實地拜訪時可觀察出田區照顧之方式及對於生態環境理念之了解，並詢問其種植方式及施作過程之訪談，及對於病蟲害防治之辦法及解決方式，進而了解該農民之栽培過程、方式，判斷是否合乎永續生態環境(土地網室面積不高於5%)。
3. 為農產是採購之賞味品評，多數永續友善環境之栽培方式是擁有充分日照及充分時間生長之農產，該種農產因生長期緩慢及光合作用旺盛，所產生之次級代謝物成分必然較高，該次級代謝物即為每種農產之特殊風味。
4. 為合作社每月一次定期自主之農藥、硝酸鹽檢驗，硝酸鹽檢驗主要作為農民施肥之依據，如大量施肥者其農產之硝酸鹽含量定是過高。

以上條件皆需符合。但對於僅有約 1、2 分土地的小農或經濟弱勢農友，符合後三項耕種方式即可。

合作小農之尋找由地緣關係及合作農民介紹認識，並一一拜訪後建立穩定之合作模式。合作社與小農合作無須平台費用。販售之價格為小農以其農產販售價打 8 折為合作社之進貨價格，以此進貨價格我們再乘上 1.3 做為我們的販售價格，如：小農農產販售價格為 100 元，合作社以 80 元進貨，平台販售價格為 104 元。

基金會對與合作的小農有深切的期望，基金會不是小農唯一的出貨處，小農能不依賴基金會的採購，也就是基金會是陪伴、輔導小農的過渡期。協助農民克服病害、施肥的技術，協助小農堅持永續友善耕作理念，並持續追蹤輔

導。

多方尋找適地適種的農產和小農，彼此互相信任，建立關係以基金會能消化的量為主，不訂定固定採購量，開放態度收購農產，量少時可能因耕種有困難，無法勉強一定的量，量多時會適時多採購和協助詢問其他餐廳以達及時採購。以符合合作社社員喜愛的農產為收購原則，不因價格高低及量的多寡做取捨。

在年節和特殊節日贈送餐廳熟食、冷凍加工農產品給小農做為回饋。

### **員工餐廳和農產品的販售有盈餘嗎？**

因起初是以陳董事長的電子公司所有員工作為社群基礎，進而加入員工廚房提供電子公司午膳，並搭配電子公司職工福利委員會建立電子公司員工福利鼓勵其採買與支持，對外會員基金會以認同永續友善環境之會員為服務對象，算是較為封閉式運作方式。對於其他 CSA 團體之運作我們算是先建立出社群再開始找農夫合作，後達到產銷平衡關係，於此基礎上與其他團體相較起來，基金會算是較易操作的，這幾年下來運作下來依然是持續收支平衡狀態，因基金會本身是非營利組織，首要目標為合作社運作需先達到收支平衡，有盈餘時基金會會再進一步推動其他計畫，主要目的是希望能觸及更多消費者，並進而能鼓勵、照顧更多的永續友善環境小農。

### **公司員工對員工餐廳的回應和影響**

電子公司員工對於餐點的認知，基金會並不能逐一聆聽，因長期採納後容易造成走偏之後果，但運作至今多數員工是支持合作社運作之方向，於餐點部分目前多數員工皆是表示對於既往的飲食印象改觀，並逐漸改變其對於飲食習慣之選擇方向。

### **與基金會聯繫方式**

任何想進一步了解基金會，或有合作事宜，或想加入購買，都可以直接於 FB 粉專留言或掃描 QR code 與我們合作社專員連繫。



從新竹到內湖取經



倉儲與工作站



內湖外客取貨站



員工取貨冷凍櫃



員工取貨冷藏櫃



送到府的新鮮食物箱



冷藏運送車



小農飼養蛋雞



小農飼養仿土雞



廚餘運送



田間廚餘堆肥放置區



廚餘堆肥高架菜畦



精緻便當製備中



小農便當



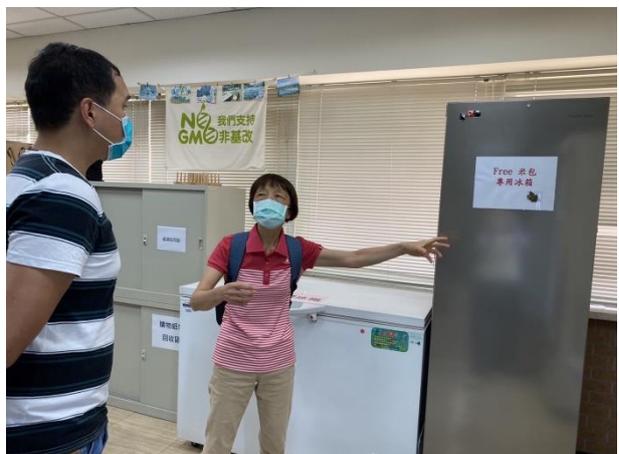
全米食餐廳的參訪



落實分享多餘



分享比食物還重要的精神糧食



讓屈原和壽司界都讚嘆的米包