

出國報告（出國類別：考察）

泰國農產業及計畫執行成果考察

服務機關：行政院農業委員會農糧署

姓名職稱：企劃組曾淑汾簡任技正、企劃組李雅蓁專員、
作物生產組陳孝宇視察、農業資材組洪宏毅科
長、運銷加工組陳銘鴻技正、北區分署苗栗辦
事處姜素梅主任、東區分署吳秉叡課長

派赴國家：泰國

出國期間：106年11月11日至11月15日

報告日期：107年2月1日

摘要

為配合新南向政策，達成區域農業發展目的及深入瞭解東南亞市場，本署於106年11月11日至11月15日派7位同仁赴泰國考察。考察重點包含：(1)本署統籌執行之4年期(106-109年)旗艦計畫「增值化農產品產銷及物流技術，運籌亞太潛力市場」之台灣特色食材推廣、百香果及木瓜種苗試種2項細部計畫，於泰國曼谷及清邁執行情形。(2)透過大型批發市場、高端及一般零售通路之觀察，瞭解泰國農業型態、農產品生產情形、及消費概況與趨勢。

本次考察結果，可觀察到泰國高端市場已相當進步，與臺灣同樣強調有機、安全、驗證、追溯、與高品質之價值，然其飲食習慣與臺灣具差異性，因此在與泰國合作之標的可朝健康種苗及配合當地口味嗜好調整之育種方向予以強化；而在泰國推廣臺灣特色食材及調味料，以利未來帶動臺灣產品輸泰之計畫，目前已成功建立初步以當地華人之推廣方式，未來可擴及至當地族群，建立商業進口規模，並可增加推廣品項，例如臺灣特色之阿薩姆紅茶冰淇淋、臺茶18紅玉冰淇淋等，亦可再進一步於其他高消費之新南向國家推廣；在百香果試種推廣方面，我國百香果健康種苗及棚架式生產模式，在泰國清邁地區已稍具成效，惟仍需繼續進行當地試種，測試其抗病能力與表現，及擴大推廣範圍，進而克服相關進口障礙，帶動我國健康種苗之輸出；而木瓜品種試種方面，已於當地進行測試，將依表現結果及市場接受情形調整未來推廣品項。

本次考察使本署辦理新南向業務相關人員實地體會及瞭解泰國農業概況、市場消費趨勢、及在當地進行臺灣食材推廣與試種可能遭遇的挑戰，有利於未來推動新南向策略研擬、相關科技計畫研究方向制定、合作試驗模式發展與推動等，爰建議相關重點推動國家亦需尋求機會由關鍵人員進行考察，以利獲得第一手資訊，得到事半功倍之效。

目次

壹、 前言與背景介紹	4
貳、 行程	5
參、 考察行程概述與心得	6
一、 批發市場	6
(一)Talaad Thai	6
(二)Pak Khlong Talat-Fresh Flower Wholesale Center	10
二、 頂級超市	13
(一)Terminal 21 超市(Gourmet Market).....	13
(二)Central Plaza 超市(Tops Market)及伊勢單日系百貨超市	15
三、 零售通路	16
(一)Or Tor Kor Market曼谷農夫市集.....	16
(二)Royal Project Coffee Shop 皇家計畫商店.....	17
四、 「2017 年臺灣特色食材海外推廣研究計畫」	20
五、 「百香果及木瓜 F1 種苗於東南亞地區試種及生產模式開發」	30
肆、 結論	35
伍、 拓銷外銷市場策略建議.....	37

壹、 前言與背景介紹

依據經濟部國際貿易局新南向政策專網之新南向政策工作計畫，目前東協十國之 GDP 合計為 2.4 兆美元，人口 6.2 億人；而南亞六國之 GDP 規模則為 2.7 兆美元，人口近 17 億人。且根據 Global Insight 預估，東協十國及南亞六國未來 5 年(2017-2021 年)平均每年經濟成長率分別達 4.9%及 7.4%，遠高於全球經濟成長率 3.1%。東協及南亞國家中產階級逐漸興起，消費能力上升，內需市場商機龐大，又與台灣運輸距離近，部分氣候條件相似，已成為我國不可或缺之重要經濟夥伴。

總統蔡英文於 105 年 8 月 16 日召集「對外經貿戰略會談」，並在會中通過「新南向政策」政策綱領，明確揭示新南向政策理念、短中長程目標、行動準則及推動架構，行政院也依此於同年 9 月 5 日提出《新南向政策推動計畫》。由政府與民間各部門共同分工合作，凝聚各方力量，同時也向國際社會尤其是東協及南亞國家等傳達我國願意推動各項合作、展開協商和對話的誠意與努力，期能建立緊密的合作，共創區域的發展和繁榮。

新南向政策中所提出之 5 大旗艦計畫，其中一項即為推動「區域農業發展」，主要係著眼於新南向新興市場之興起，可延伸我國農業之內需市場，發揮規模經濟之效益，帶動我國農業的進一步發展。其設定之預期效益包括種子種苗、技術套組、資材、機械、設備及設施等農業外銷新南向國家金額每年成長 5%以上；農業人員交流每年 500 人次以上，新南向國家人員來臺就讀或參加農業訓練課程，每年 250 人以上；與新南向國家整體農產貿易金額每年成長 10%以上；並將協助新南向國家建置糧食生產基地，維護我糧食安全及汛期蔬菜短缺所需。

為達成此目標，本署於 106 年度統籌向行政院科技會報爭取 4 年期(106-109 年)之「加值化農產品產銷及物流技術，運籌亞太潛力市場」旗艦計畫，期能針對農業發展新南向可能遭遇之各類問題進行科技研究，以輔導建立商業模式，帶動農業整體的發展。本考察團除實地瞭解該計畫在泰國執行情形外，並藉由對當地市場、消費趨勢之資訊蒐集，作為未來計畫執行方向、新南向發展策略研擬之參考，同時亦建立人員互相交流之管道，有利於未來持續精進計畫執行成效及訂定符合實際產業需求之政策。

貳、 行程

日期	時間	考察內容	地點
11/11(六)	8:40-11:35	臺灣(台北桃園(TPE)台灣桃園國際機場)-泰國(曼谷(BKK)曼谷蘇汪納蓬國際機場)	泰國曼谷
	下午	Terminal 21 超市(Gourmet Market)	
11/12(日)	8:00-12:00	Talaad Thai 批發市場	泰國巴吞他尼府 Khlong Luang 地區
	中餐		
	14:00-17:00	1. Or Tor Kor Market曼谷農夫市集 2. Royal Project Coffee Shop 皇家計畫商店	泰國曼谷
	17:00-19:00	伊勢單日系百貨超市	
11/13(一)	6:30-10:00	Pak Khlong Talat-Fresh Flower Wholesale Center	泰國曼谷
	10:00-12:00	考察旗艦計畫-「2017 年臺灣特色食材海外推廣研究計畫」	曼谷長榮桂冠酒店
	中餐	曼谷長榮桂冠酒店品嚐臺灣特色料理	曼谷長榮桂冠酒店
	14:30-15:30	Central Plaza 超市(Tops Market)	泰國曼谷
	19:35-20:50	曼谷(BKK)曼谷蘇汪納蓬國際機場-清邁(CNX)清邁國際機場	
11/14(二)	8:30-10:00	拜會泰國皇家基金會(Royal Project Foundation)植物保護中心(Plant Protection Center)	清邁泰國皇家基金會
	10:00-12:00	考察旗艦計畫-「百香果及木瓜 F1 種苗於東南亞地區試種及生產模式開發」: 拜訪 Mae Tha Neuar Center	清邁 Mae Tha Neuar Center
	中餐		
	14:00-17:00	考察旗艦計畫-「百香果及木瓜 F1 種苗於東南亞地區試種及生產模式開發」:考察百香果及木瓜果園	清邁
11/15(三)		清邁(CNX)清邁國際機場-曼谷(BKK)曼谷蘇汪納蓬國際機場)- 臺灣(台北桃園(TPE)台灣桃園國際機場)	

參、考察行程概述與心得

一、批發市場

(一)Talaad Thai 批發市場

1. 背景介紹:

Talaad Thai 批發市場位於泰國巴吞他尼府 Khlong Luang 地區，距離曼谷北方約 40 公里處，係由私人公司泰國農產品有限公司（Thai Agro Products Company Limited）經營管理；Talaad Thai 成立於 1997 年，市場總面積 450 萊(約 72 公頃)，擁有約 3,500 攤位，平均每日農產品交易量約 1.2 萬公噸，年交易金額達 1,800 億泰銖(約 60 億美元)，每日進出車輛及人次約 3 萬輛、10 萬人次，該市場是泰國目前最大的農產品綜合批發市場，也是東南亞最大的農產品綜合批發市場。

Talaad Thai 批發市場佔地廣大，依農產品類別不同，區分為 21 個獨立的批發市場，分別為稻米市場(rice market)、綜合水果市場(mixed fruit market)、柑橘市場(orange market)、西瓜市場(watermelon market)、時令水果廣場市場(seasonal fruit ground market)、椰子市場(coconut market)、蔬菜市場(vegetable market)、蔬菜廣場市場(vegetable ground market)、作物廣場市場(crop ground market)、花卉市場(flower market)、植物市場(plant market)、新鮮食品市場(fresh market)、甜品和乾貨市場(sweets and dried food market)、蛋白質市場(protein market)、淡水魚市場、魚市場、海鮮市場、食品雜貨市場、雜貨市場、寵物市場、汽車配件市場等 21 個市場，提供農民、販運商、採購商及經銷商就泰國本地及進口農產品進行交易之平台；市場為全天 24 小時營業，主要提供場地、攤位予經銷人承租，承銷人無特殊限制，管理單位除依不同區位收取不同租金外，不另收取交易手續費或佣金，若為流動攤商則每輛車收取 350 泰銖/日。

2. 行程概述及心得:

首先參訪稻米市場，各攤位以店舖型式毗連集成數個巷道，各店舖門口大多呈現排列整齊及標示價格之各種品牌散裝及包裝稻米，後端則存放大量袋裝稻米，以待買家上門購買，稻米種類則以秈稻、糯米為大宗，黑米等有色米於泰國亦有一定市場需求；至於各品牌稻米包裝則色彩鮮艷，且商品名稱多以動物或植物名稱來命名，似乎可增加消費者之購買印象。另產品大多以每包15公斤為包裝，亦可為散裝零售交易，其交易按標示價格或大量購買由買賣雙方以議價方式進行，爰價格決定仍以買方出價為主；另按現場各商品品牌標示標價每公斤從17至42泰銖不等，購買整包15公斤裝約有9至95折之優惠，各品牌中以恐龍牌最高級，並以

茉莉香米價位最高，批發價每公斤達42泰銖，另發現同品牌存放1年以上之舊米價格(42元泰銖/公斤)反而高於新米價格(38泰銖/公斤)，顯示泰國民眾有偏好舊米之米食習慣，所販售標示有機之黑米每公斤50泰銖，則不及臺灣有機米售價之1/2；單看泰國稻米市場價格，頗具國際市場競爭力，亦印證多年來泰國一直為世界稻米市場主要出口國之一。

續參訪綜合水果市場，該市場規模相當大，建築採挑高設計，空間寬敞、通風良好，屋頂設計鏤空可自然透光，另攤商水果多排列整齊或成簍、成籃擺置，整體環境明亮、美觀、整潔；另包裝方式多採可重複利用之塑膠籃或竹簍，未見我國常用之紙箱包裝，似為較具環保作法。市場主要批發販售當地所產榴槤、芒果、香蕉(芭蕉、美人蕉為主)、鳳梨釋迦、鳳梨、柚子、木瓜、甜瓜、西瓜、椰子、波羅蜜及臺灣市場沒看過的人蔘果、蛇皮果、龍貢等果品。市場內鳳梨釋迦分即食、非即食二類，非即食價格每公斤20泰銖，即食價格每公斤40泰銖，其果實小、果皮黑斑點多，品質遠不如臺東鳳梨釋迦；泰國柚子顆粒大、果肉及水分多，當地人習慣加粉紅色有特別風味的辣椒粉混伴吃，臺灣柚子相較泰國柚子，顆粒較小，果肉細緻、甜度高，口感上臺灣柚子較佳；西瓜以類似臺灣「秀蓮」、「新蘭」品種小型西瓜為主，有分紅肉、黃肉，價格約一顆(2-2.5公斤)35泰銖，較國內便宜，惟口感上仍以臺灣較佳；香蕉種類則以芭蕉、美人蕉等比重高，並有具特色之煮食蕉，華蕉反而少見，價位部分煮食蕉(25泰銖/公斤)高於其他蕉類(約15泰銖/公斤)；芒果區分鮮食及加工二類，加工用為青綠色每公斤12泰銖、鮮食為黃色每公斤48泰銖，鮮食芒果口感似臺灣金煌芒果，惟果實較小，與愛文芒果大小相近，經品嚐後，仍感覺國內愛文香氣風味較佳；蓮霧外型大而漂亮，但甜度及風味不如臺灣。該市場交易方式由攤商標示價格，仍可進行議價；市場內除集貨，現場仍以人工進行分級、裝籃、堆置、零售即食處理(將榴槤、柚子、波羅蜜等剝取果肉裝盒零售)及標價等運銷流程，各攤間相同產品價格差異不大，近似完全競爭市場，零批商等購買人選擇多元。

另參訪蔬菜批發市場，為另一大鐵棚結構，與前述水果市場相較場地較為擁擠，亦有自然採光設計，場內有數百個攤位，市場內以泰國當地特產的蔬菜為主，除了蕃茄、青花菜、菇類及各式葉菜等產品外，主要為香辛類蔬菜，種類以辣椒、檸檬、檸檬葉、薑、蔥、刺芫荽、香蘭葉、南薑、粗根薑、馬蜂橙、香茅、泰國羅勒等泰式料理的主要原料，現場許多攤位高掛綠色Q標誌，該標誌係泰國政府推行之良好農業操作認證(GAP)，農民按照GAP的生產方式進行耕作，經官方

認證後取得綠色Q標誌，惟查看現場產品包裝外觀(未貼標章、條碼等)來看，難與所掛Q標誌相連結；各攤位產品擺設整齊、貨樣齊全、標價清楚，現場亦進行產品整理、集束、混合包裝，提供買方一次購足之需求，係提供各地零售菜販批貨的一個好去處(交易平台)。



圖 1 稻米市場之攤商擺放整齊之各品牌稻米商品，包裝色彩鮮艷。



圖 2 稻米產品大多以每包 15 公斤為包裝，亦可為散裝零售交易。



圖 3 攤商標示各品牌稻米價格，但批發商仍可與販賣商進行議價。



圖 4 各品牌中以恐龍牌單價最高，批發價每公斤 42 元。



圖 5 同品牌新米每公斤 38 元、舊米 42 元，顯示泰國民眾偏好舊米。



圖 6 有色米亦受泰國民眾喜歡，上方有機黑米每公斤 50 泰銖。



圖 7 市場建築採挑高設計，整體環境明亮、美觀、整潔。



圖 8 攤商多排列整齊或成篋擺置各類當地盛產之水果。



圖 9 攤商多排列整齊或成篋擺置各類當地盛產之水果。



圖 10 載貨車輛、三輪車及機車可於寬敞市場通行。



圖 11 市場鳳梨釋迦分即食及非即食二類，顆粒大小、外觀、品質均不如國內



圖 12 市場西瓜為小型瓜，集貨後以人工分級並標價



圖 13 鳳梨直接載運至市場攤位，並於現場進行分級。

圖 14 柚子顆粒較大，果肉、水分多，甜度尚可。攤位現場人工進行果肉撥分後零售，每盒 20 泰銖。



(二) Pak Khlong Talad-Fresh Flower Wholesale Center

1. 背景介紹:

Pak Khlong Talad(柏克塔拉)鮮花批發中心位於曼谷南邊之Chak Phet路，臨近昭披耶河畔及曼谷紀念橋 (Memorial Bridge)，沿著Chak Phet 路兩旁有無數的花攤、商店和市場，形成了一個巨大的花卉市集，是曼谷最大的鮮花批發和零售市場，供應曼谷及周邊各省大部分花卉，該市場除了供應鮮花外也販售水果、蔬菜。據泰國歷史資料顯示，該市場在吞武里時期，曾是水上交通樞紐，許多水上交易都在此進行；至曼谷王朝時，形成最大的魚市場；到了五世皇時期，魚市場遷移，鮮花逐漸成為主要交易商品，並聚集演變成廣大花卉市場。

Pak Klong Talad 24小時營業，白天交易較為冷清，黎明前是最繁忙的時刻，來自全國各地的花卉，以陸運或河運的方式送達，店家忙著將鮮花進行整理、分(包)裝、保鮮等工作，以為早市做準備；清晨時花卉交易商、零售商、曼谷各飯店、餐廳、佛寺、民眾及觀光客等，將會來到市場採買各類所需花材。該花卉市場提供鮮花種類豐富，包括當地種類茉莉、菊花、非洲菊、萬壽菊、蘭花、石斛蘭、百合、玫瑰、蓮花、滿天星、天堂鳥等，及進口品種鬱金香、金魚草、鳶尾、桔梗、飛燕草等等，五彩繽紛甚是壯觀美麗。

2. 行程概述及心得:

經現場觀察，Pak Klong Talad花卉市場主要集中在Chak Phet路二旁，一邊主要是賣散裝花卉或祭祀用組合花卉、花圈等，另一邊則是賣組合好送禮花束、盆花、插花花材及相關花瓶、花盆、絲帶、絲線，及裝飾用樹枝、葉子、道具、配件等，臨路商家為店舖型式，人行道上還有許多販賣鮮花之小攤，另巷道內則有攤商聚集之鮮花市場，鮮花店舖及攤商佔據了幾條相鄰的街道，展示五顏六色的鮮花，以吸引買家上門；除了鮮花市場外，臨近巷弄也有當地蔬菜、水果的集散地。

整體花卉市場多數係販售祭祀用花卉，如菊花、蓮花、茉莉花、圓子花、玫瑰、石斛蘭等，編製成泰國傳統Phuang Malai花環，樣式多樣，且大量使用各式鮮花用，另許多攤商所販售鮮花甚至以公斤計價，例如攤商販售袋裝之圓仔花、茉莉花所標示之價格，1公斤才40泰銖，便宜到不可思議。至於少部分販售生活或贈禮用花卉，多以包紮成捆(束)或花束(籃)之方式呈現，色彩鮮豔。顯示當地花卉消費與其宗教信仰之祭祀或祈福用途為主，其他用途花卉仍有開拓空間。

市場運作方式，以議價為主，非國內拍賣制度，市場內商家數量眾多，並分不同區域集中販售相同類型的花卉，例如進口花卉一區、祭祀用花卉一區，可零售或大量採購，價格便宜。市場除販售鮮花外，花卉相關花瓶、花盆、絲帶、絲線，及裝飾用樹枝、葉子、道具、配件等，也很豐富。Pak Klong Talad許多商店有提供插花服務，包括花束、花環、花卉配件等，可搭配婚禮或其他特殊場合使用。



圖 19 位於 Chak Phet 路旁巷道鮮花攤商市集之入口處。



圖 20 市場攤位及白天交易情況。



圖 21 茉莉花、玫瑰花、菊花等編製成 Phuang Malai 花環。



圖 22 石斛蘭等花瓣編製成串。



圖 23 圓仔花、茉莉花以公斤論價，1 公斤才 40 泰銖。



圖 24 市場內販售較為昂貴的進口花卉。




圖 25 鮮花攤商市集販售各式祭祀用鮮花及組合祭品。



圖 26 市場內販售裝飾用麥穗及銀柳。



圖 27 位於 Chak Phet 路兩旁之鮮花店鋪。	圖 28 位於 Chak Phet 路兩旁之鮮花店鋪。
	
圖 29 於 Chak Phet 路旁販售蓮花、菊花卉之小販。	

二、頂級超市

(一) Terminal 21(Gourmet Market)

考察團於 11 月 11 日下午 4 點多抵達曼谷市中心，傍晚至當地大型綜合購物中心 Terminal 21 之 Gourmet Market 瞭解當地蔬果及農產品販售情形。

Terminal 21 之美食商場販售之芒果切丁，口感硬，有點青芒果的感覺，但又無臺灣青芒果的風味，較不具特色；鳳梨無特殊風味，不甜不酸又硬，與臺灣金鑽鳳梨差距甚大。考察結果發現當地水果消費風氣普遍，路邊容易看見有水果攤販售香蕉、芭蕉或切好的水果，Terminal 21 美食商場亦有果汁攤，擺設多樣水果，生意不錯。

Terminal 21 之 Gourmet Market 有許多水果加工製品，亦販售許多進口及高價位產品，如日本甜柿、東方梨、葡萄等溫帶水果，也可看見包裝精美的泰國有機蔬菜綜合包，顯示其有機農業亦受到高端市場的重視。該市場現場販售之日本金石烤地瓜，口感 Q 而甜，Hom Suwan 的鳳梨切片，兼具酸甜風味，不輸國內金鑽鳳梨，但價位也不低，4 條切片約 69 元，經上網查詢該公司在曼谷設有鳳梨產品主題館，推出各式鳳梨相關產品，小有名氣。該超市販售之泰國外銷芒果品種 Ripe Nam Dok Mai（黃皮，類似水仙品種），1 公斤可賣到 259 泰珠（該品種目前非主產期）。



圖 30 Nam Dok Mai Mango



圖 31 泰國水果加工品豐富多樣



圖 32 Gourmet Market 驗證農產品



圖 33 泰國鳳梨釋迦 169THB/kg，品質不如臺灣，價格偏高

(二) Central Plaza 超市(Tops Market)及伊勢單日系百貨超市

在其他頂級超市市場，可以發現其對品質、安全相當強調，也販售有許多有機產品，及各國進口產品，相對的單價相當高，顯示泰國高消費族群仍具有強大的購買力，對食品安全有很強烈的認知。



圖 34 位在 Central 百貨的 Tops market 擺飾設計高級，並特別強調食品安全，及高品質



圖 35 Tops market 販售有機的即食產品，提供便利的消費模式



圖 36 Tops market 販售的柚子產品，單價不低

	
<p>圖 37 澳洲進口的花椰菜可賣到 449 元</p>	<p>圖 38 伊勢單百貨販售的符合美國 USDA 認證的有機產品</p>
	
<p>圖 39 伊勢單百貨販售的泰國有機認證產品</p>	

三、零售通路

(一) Or Tor Kor Market 曼谷農夫市集

Or Tor Kor 市場為泰國政府國營事業所成立的營銷組織，主要目的是幫助農民銷售農產品、為農民創造價值、取得合理市場價格、協助農民議價及農產品分銷和保存。為 CNN 評選全球最佳生鮮市場的第 4 名，販售各式高品質之生鮮蔬果、海鮮，亦有許多高級進口水果。

其型態非傳統農夫市集，各攤位向市場組織承租，攤位經營者非農民本身，較類似零售商，為確保農產品質，貨源需符合市場所訂定的供貨標準，例如農產品需接受認證機構驗證，或遵守良好農業規範(GAP)、有機農業、無化學產品等；並須有安全衛生的包裝；經營者須與農民簽訂合作備忘錄等。經現場考察，該市場約 600 攤位，可約略區分為生鮮蔬菜、水果、加工水果、有機、菜餚、飲品、甜點、海鮮、食品等 9 大類，市場內乾淨明亮、走道寬敞、通風良好，攤位上蔬果擺設整齊，產品均有標示價格，整體環境較臺灣傳統市場或農夫市場良好，生鮮蔬果價格偏高，約與曼谷大型購物中心或百貨內超級市場相當，如與 Talaad Thai 市場價格相較，則

高出許多。市場內有一 Young Smart Farmer (YSF) Shop，專門販售青農產品。

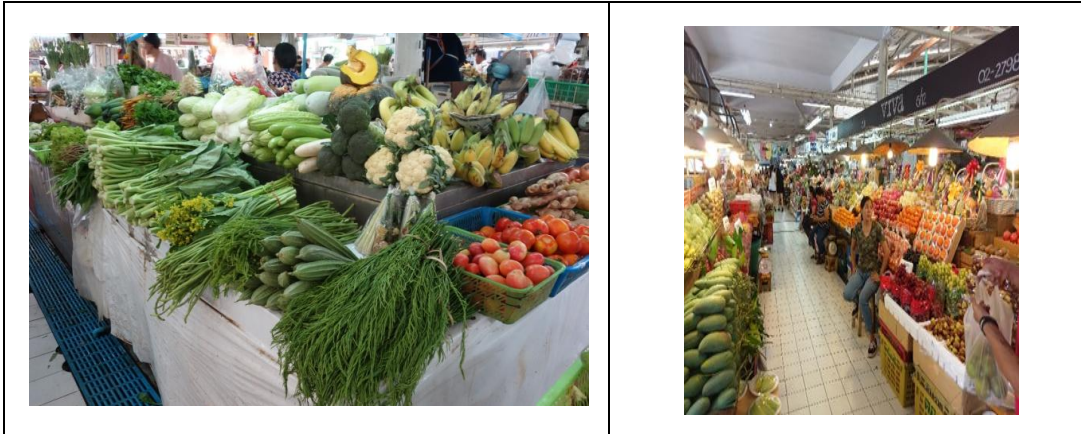


圖 40 Or Tor Kor Market 蔬果產品多樣且擺設整齊。



圖 41 市場內走道寬敞、通風，約略 600 個攤位數。

圖 42 市場內設有青農商店。



圖 43 鳳梨釋迦每公斤 150 泰珠、蓮霧每公斤 300 泰珠，價格偏高

(二) Royal Project Coffee Shop 皇家計畫商店

泰國皇家計畫起源於 1960 年初，泰國、寮國、緬甸交界的三角帶曾

為罌粟產區，毒梟利用當地少數居民種植罌粟，並且燒墾山林作為開發，破壞當地環境，毒品亦從農村流向城市，成為泰國主要的社會問題。為解決此一問題，1969年由泰國普密蓬·阿杜德國王委託主持皇家計畫，輔導當地居民將罌粟產區慢慢轉型為蔬菜、水果、稻米產區。皇家計畫與許多組織合作，特別是泰國農業大學，另外，還有許多其他政府機構願意無限期地參與這項工作，包括中華民國(台灣)從1973年起資助迄今。

皇家計畫宗旨為幫助當地農民、少數民族，保護環境、減少自然資源破壞、消除種植罌粟、保護土壤恢復土地肥力、增加國家生產與促進經濟效益。另外，在曼谷、清邁等地區設有皇家計畫商店，將所生產的農產品及加工品鎖定外銷及國內高消費市場，以公平交易及安全性為訴求。

皇家計畫商店在機場、曼谷市集、Golden Place 等均有設立據點，販售多樣農產品及農產加工品，由於具穩定品質，門市消費者絡繹不絕。本次考察位於 Or Tor Kor Market 曼谷農夫市集旁之商店，店內擺設如我國生鮮超市，乾淨整齊，除售生鮮蔬果外，農產加工品種類也非常豐富，例如蜂蜜、茶、咖啡、牛乳片、果乾、果醬及果汁等。產品包裝均會印有皇家品牌標誌，多數農產品皆標註符合 GAP、GMP、HACCP 等驗證，有機農產品亦會註明。皇家計畫商店因多數產品有安全驗證，價格較當地傳統市場高，惟與我國市場同級產品相較，則價格較實惠。

皇家計畫在產地設有工作站，負責農產品集貨、分級及農藥快篩等工作，工作站會將合格產品送至皇家計畫產品包裝中心 (The Royal Project Produce House)，包裝中心的處理過程有化學農藥殘留分析、品質檢測、修剪和分類、包裝、儲存、再檢測、運輸等步驟。經由包裝中心出貨的蔬果都會貼上 GMP、HACCP 標章，標榜新鮮、乾淨和安全；農產加工的部分，皇家計畫亦設有皇家食品加工廠，加工過程及產品皆經過認證，包括 GMP、HACCP、ISO9001:2000、TLS 8001-2003、MOODY ISO 14001、Intertek、Halal Food(清真認證)等，因此獲得消費者的認同，亦為外國觀光客購買伴手禮之選擇。



圖 44 皇家計畫商店農產品擺設整齊、乾淨

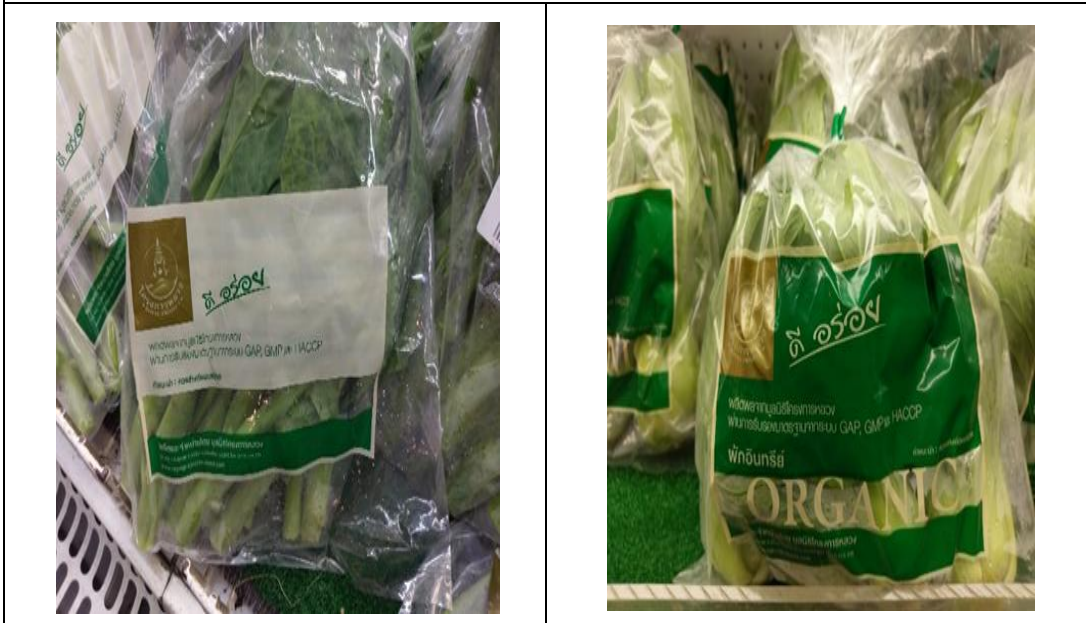


圖 45 包裝印有皇家品牌標誌，並標註符合 GAP、GMP、HACCP 或有機等驗證



圖 46 商店內有設皇家計畫咖啡店，也有販售茶

四、旗艦計畫考察

(一) 「2017 年臺灣特色食材海外推廣研究計畫」

1.背景

- (1) 緣起：為推廣臺灣特色食材料理，以形成風潮，進而帶動我國農產品之輸出，106 年首度選擇可接受多元飲食料理，且消費水平較高之新南向國家泰國進行試辦推廣，為精準傳達臺灣口味，並與其他中國菜作區隔，及營造臺菜高級形象，特別選擇由臺灣企業設置的曼谷長榮桂冠酒店中餐廳為展售平台，由本署篩選符合安全衛生、品質穩定、可呈現臺灣特色風味之醬料與不受泰國輸入檢疫規定影響之食材，試行出口至泰國之程序，並由當地長榮桂冠酒店廚師(泰國人)進行試菜及研發。
- (2) 在臺籌備事宜：該計畫經依採購程序，委託中國生產力中心辦理，並由該中心辦理醬料與食材輸出(輸出材料如附表 1)，於泰方則由具貿易經驗之綠源公司辦理進口及通關事宜。
- (3) 在泰國籌備事宜：經泰國長榮桂冠酒店設計配合當地材料與口味，推出 21 道料理，包括鳳梨苦瓜雞湯、辣豆瓣魚、破布子蒸鱈魚、沙茶空心菜炒牛肉、魚香茄子、梅干扣肉、蒼蠅頭、麻婆豆腐、口水雞、台式油飯、薑母鴨火鍋、泰式豆豉醬排骨、香烤松阪豬肉片附酸辣豆豉醬、辣醬明蝦炒甜豆、豆辣香腸炒飯、酥炸石斑魚搭辣金針花、蟹肉茭白筍炒黃椒醬、紅咖哩竹筍雞、叉燒肉炒醃筍絲、紅蔥醬大蝦炒河粉、紅豆椰奶糯米飯，每桌並提供台灣頂級烏龍茶乙壺，及搭配茶菓子。
- (4) 推廣行銷設計：於當地自 11 月 13 日起至 12 月 17 日止辦理臺灣美食月活動，搭配報紙廣告及報導等超過 13 次以上。

2.在泰國之活動辦理情形

- (1) 本考察團於美食月首日中午在該餐廳品嚐該料理，並與主辦單位討論活動籌劃過程、宣導情形。
- (2) 籌辦過程遭遇之挑戰：泰國廚師對臺菜料理及口味不熟悉，需一段時間之適應與分辨；部分食材因檢疫問題，無法輸出至泰國，需特別於市場上尋找穩定之替代來源，或變更料理方式；因泰國當地習慣之口味不同，需作不同變化，找出泰國人喜歡的臺菜料理方式；泰國交通塞車之機率高，加以其他眾多之餐廳或飯店競爭激烈，要吸引顧客專程到長榮桂冠酒店品嚐臺灣料理，需有足夠之誘因。
- (3) 針對首日菜色與臺灣當地料理之差異:受限於當地食材與廚師的熟

悉度，首日推出之料理，與在臺食用之口味尚有些微差異，例如當地大蒜較不嗆辣；蒼蠅頭料理，所用的韭菜較為細小，豆豉用量亦較不足；鳳梨苦瓜雞的苦瓜不像臺灣的苦瓜有較重的苦味；因檢疫問題臺灣僅能輸出已殺青的茭白筍，蟹肉茭白筍的茭白筍較無脆感；酥炸石斑魚搭無硫金針，作成重口味後無法顯現金針特色，或可改變為其他較清淡的料理方式；破布子蒸鱈魚之破布子用量較少，倘能增加用量，則風味可更加道地；麻婆豆腐之豆腐尚未完全入味。本團相關試菜之感想，已提供長榮桂冠酒店作參考，並即作調整，後續客人反應佳。其中油飯、沙茶醬炒牛肉空心菜、紅咖哩竹筍雞、魚香茄子等，已極具臺風味且口感佳。部分當地廚師運用泰式料理手法與臺灣食材的創意結合效果不錯，例如綠竹筍紅咖哩。

- (4) 長榮桂冠酒店將陸續推出 13 個媒體廣告，及搭配 FB 打卡及分享送醬料活動，預期目標客群之觸及比率極高。加上駐外代表處透過臺商聯誼會的網絡，可提升訂位率。
- (5) 11 月 13 日開幕首日，已現用餐人潮，但以華人比重較高。該日中午用餐時，有一團由駐泰代表處童大使介紹來消費的臺商聯誼會會長親朋好友團共 2 桌，參加者對於本署辦理此活動，及打卡分享獲贈調味料，相當肯定而興奮。

3. 未來年度辦理方式建議

- (1) 本年度為首次在海外推廣臺灣特色食材，遭遇許多挑戰，包括通關准證、調味料與食材篩選、料理方式調整、人員訓練、當地搭配食材的挑選等，有了第一年經驗，再蒐集消費者反應，可提供未來辦理方式調整的參考。
- (2) 第一年因市場尚未開展，以專案進口方式處理通關手續，並試水溫，未來則需朝向商業進口通關模式，依規定事先申請相關准證，逐漸走向商業模式經營，以利帶動風潮，擴大觸及率。
- (3) 於海外辦理相關推廣活動，特別需加強行銷宣導，提供當地人相關資訊，有利於產生吸引力。
- (4) 利用臉書分享活動，為最經濟的行銷方式之一，藉由打卡分享等優惠活動，容易滲透目標族群，提高宣導效果，未來可多加利用。
- (5) 因部分在地臺商表示，通常臺商於往返臺泰時，多少會自己攜帶相關調味料或食材，可自己在家作臺灣料理，不一定有意願專程至餐廳訂餐吃臺菜，爰未來行銷活動可加強非臺商相關之當地消費者，擴大推廣層面。

表 1 台灣特色食材及調味料清單

品 項	入菜名稱
Top Level Cooked Bamboo Shoot without Leaves 綠筍茸 (日茂)	Red curry Taiwan bamboo shoot with chicken 紅咖哩竹筍雞
Top Grade Jiao Bai with Leaves 波浪筍白筍 (台灣新茭傲)	Wok fried water bamboo with yellow chili sauce and crab meat 蟹肉筍白筍炒黃椒醬
MAI-GAN TSAY 梅干菜(苗栗公館鄉農會)	Braised sliced Pork with preserved vegetable in brown sauce 梅干扣肉
Non-Sulphurated Daylily 無硫金針(龍安製茶廠)	Deep fried grouper filled with spicy daylily flower. 酥炸石斑魚搭辣金針花
Dried Bean Curd 腐竹 (荊桐鄉農會)	Ginger duck soup in rice wine 薑母鴨配料 Sauteed Spinach W/Dried Bean Curd 紹興腐竹菠菜
Eagle Red Bean 老鷹紅豆(林清源)	Coconut sticky rice with red bean 紅豆椰奶糯米飯
Peeled Green Pepper 剝皮辣椒(明德)	Peeled Green Pepper chicken Soup 剝皮辣椒雞湯
Pickled Pineapple 蔭鳳梨(鳳梨豆醬)大樹區農會	Boiled chicken soup with bitter melon in pineapple bean sauce 鳳梨苦瓜雞湯
Organic Black Bean Paste 原釀豆豉(滿洲鄉農會)	Grilled marinated pork neck with dried chili sauce and salted bean in oil sauce. 香烤松阪豬肉片附酸辣豆豉醬 Fried rice with salted bean in oil and Taiwan sausage. 豆辣香腸炒飯 Sauteed minced pork and leek with black bean sauce 蒼蠅頭
Pickled Cordia Dichotoma 古釀破布子(味榮)	Steamed cod fish in preserved tree seed sauce 破布子蒸鱈魚
Broad Bean Paste with Chili 辣豆瓣醬(明德)	“Thai Tradition style “ braised pork rib with Taiwan soy bean paste 泰式豆豉醬排骨 Braised garoupa with minced pork in spicy bean sauce 辣豆瓣魚 Sauteed minced pork and eggplant with chili bean sauce 魚香茄子 Stewed Bean curd with minced pork in chili sauce 麻婆豆腐
Barbecue Sauce 沙茶醬(牛頭牌)	Wok fried sliced beef with water spinach in Taiwanese satay sauce 沙茶空心菜炒牛肉

Shallot Sauce 紅蔥醬(牛頭牌)	Fried rice noodle with tamarind and shallot sauce served with tiger prawn. 紅蔥醬大蝦炒河粉 Taiwan sticky rice with pork and red shallot 台式油飯
Sesame Paste 黑芝麻醬(台南西港區農會)	
Perilla Plum Sauce 紫蘇梅醬(梅博館)	紫蘇小番茄
Bamboo Shoots 高山特產筍絲(大林合作農場)	Stir fried bamboo pickle with roasted pork barbecue and egg 叉燒肉炒醃筍絲
Premium Black Sesame 黑麻油(福壽)	Ginger duck soup in rice wine 薑母鴨湯
Salted White gourd 蔭冬瓜(味榮)	Steamed cod fish in preserved tree seed sauce 破布子蒸鱈魚
Taiwan High Mountain Light Aroma Tea 台灣清香高山茶(遊山茶訪)	搭配用餐使用
Honey Aroma Dong-Ding Tea 甜香凍頂茶(遊山茶訪)	飯後搭配甜點贈送
Mung bean cake (sesame flavor) 芝麻冰鎮綠豆糕(許家班)	飯後甜點贈送
Mung bean cake (taro flavor) 芋頭冰鎮綠豆糕(許家班)	飯後甜點贈送



圖 47 活動 slogan 及形象設計。



圖 48 本次臺灣美食月活動地點為泰國榮酒店 2 樓之長園餐廳，一入口在

大廳即可見到臺灣味在曼谷的宣傳旗幟。



圖 49 餐廳入口即可看到本次活動標示。

圖 50 飯店餐廳隨處可看到本次活動之介紹。



圖 51 現場展示本次篩選的臺灣調味料與食材。



圖 52 本次參訪團成員與泰國長榮桂冠酒店「台灣味在曼谷」活動負責人邵聿德總監合影



TRADITIONAL
TAIWANESE FOOD

อาหารฟิวชั่นไทย-ไต้หวัน

1. ยี่ต๋องไข่อบซอส
"Thai Tradition style" braised pork rib
with Taiwan soy bean paste
泰式豆豉醬排骨
THB 320.-
2. คอกหมูย่างในซอสเผ็ดเม็ดไต้หวัน
Grilled marinated pork neck
with dried chili sauce and salted bean
in oil sauce.
香烤松阪豬肉片附酸辣辣豆豉醬
THB 240.-
3. กุ้งจมน้ำมันถั่วแดง
Fried sweet bean with tiger prawn,
kaffir leave and capsicum with red oil
辣醬明蝦炒甜豆
THB 320.-
4. ข้าวผัดไต้หวัน
Fried rice with salted bean
in oil and Taiwan sausage
豆辣香腸炒飯
THB 180.-



THAI-TAIWANESE
FOOD

อาหารฟิวชั่นไทย-ไต้หวัน

5. ปลาทำลุยสองตอน
Deep fried grouper filled
with spicy daylily flower
酥炸石斑魚搭辣金針花
THB 320.-
6. หมอนี่ผัดน้ำมันฉริกเหลือง
Wok fried water bamboo
with yellow chili sauce and crab meat
蟹肉茭白筍炒黃椒醬
THB 320.-
7. แกงเผ็ดไต้หวันผัดไก่
Red curry Taiwan bamboo shoot
with chicken
紅咖喱竹筍雞
THB 240.-
8. หมอนี่ผัดไต้หวันบาร์บีคิว
Stir fried bamboo pickle
with roasted pork barbecue and egg
叉燒肉炒醃筍絲
THB 280.-



TRADITIONAL
TAIWANESE FOOD

อาหารไต้หวันสูตรต้นตำหรับ

5. เนื้อบดผัดพริก
Sauteed minced pork and eggplant
with chili bean sauce
魚香茄子(S)
THB 220.-
6. หมูยัดไส้
Braised sliced Pork
with preserved vegetable in brown sauce
梅干扣肉(S)
THB 360.-
7. ผัดหมูสามชั้นผัดดำ
Sauteed minced pork and leek
with black bean sauce
香腸菜(S)
THB 180.-
8. ไข่ต้วยาว
Stewed Bean curd
with minced pork in chili sauce
麻婆豆腐(S)
THB 180.-



TRADITIONAL
TAIWANESE FOOD

อาหารไต้หวันสูตรต้นตำหรับ

1. ซุปไก่ต้ม
Boiled chicken soup
with bitter melon in pineapple bean sauce
鳳梨苦瓜雞湯
THB 280.-
2. ปลาต้มรสเผ็ด
Braised sea bass
with minced pork in spicy bean sauce
辣豆瓣魚
THB 600.-
3. ปลาต้มในซอสเมล็ดไม้ไผ่
Steamed cod fish
in preserved tree seed sauce
鹹水子魚鮓魚200g
THB 800.-
4. ผัดเนื้อสามชั้นผัดดำ
Wok fried sliced beef
with morning glory in Taiwanese satay sauce
沙茶空心菜炒牛肉(S)
THB 250.-



圖 53 臺灣料理美食月之菜單。



圖 54 泰國長榮酒店的 F B 網頁宣傳



圖 55 當地華文報紙的大篇幅廣告



圖 56 於當地華文報紙介紹臺灣特色食材與調味料



圖 57 當地華文報紙全版的活動介紹



圖 58 當地華文報紙全版面的宣傳廣告



圖 59 以當地食材作的蒼蠅頭料理，其



圖 60 破布子蒸鱈魚。

韭菜較細小。



圖 61 麻婆豆腐。



圖 62 紅咖哩竹筍雞-口感佳、不會太辣，
臺式料理的新創意。



圖 63 蟹肉茭白筍烤黃椒醬



圖 64 以當地苦瓜作的鳳梨苦瓜雞湯，苦
味較不明顯



圖 65 台式油飯-和米製作，口感佳具臺
灣風味



圖 66 魚香茄子



(二) 「百香果及木瓜 F1 種苗於東南亞地區試種及生產模式開發」

1.背景介紹

泰國熱帶果樹種植面積為全世界第 3 大，約 45 萬公頃，年產量約 250 萬公噸，為世界第 4 大國家。水果產區：北部地區主要生產荔枝、龍眼、柑橘及鳳梨；東北地區主要生產芒果、榴槤及鳳梨；中部地區主要生產荔枝、鳳梨及芒果；東部地區主要生產榴槤、山竹、紅毛丹、鳳梨及芒果；南部地區主要生產枇杷、榴槤、山竹等，其他亦有椰子、蓮霧、香蕉、木瓜、百香果等多種水果。泰國在熱帶水果外銷市場已占有一席之地，近年推廣 Thai GAP 驗證，並於國內外市場辦理推廣行銷活動，持續拓展外銷版圖。

本計畫係由農委會農業試驗所鳳山熱帶園藝試驗分所與泰國皇家計畫合作，於當地進行百香果及木瓜 F1 種苗試驗，106 年為試種品種為百香果台農 1 號，木瓜紅妃、紅福、綠福、全福、紅達、紅秀，分別屬於農友種苗公司(紅妃)及稼穡種苗公司(其他品種)，107 年將增加鳳試所之木瓜台農 1 號及台農 2 號。

泰國皇家計畫（前稱泰王山地計畫）自 1969 年開始執行，早期係為輔導泰北種植粟之農民轉型，以改善山地部落人民生活水準、防止森林和水資源之破壞，以及推行適地適用政策，增加各種替代農業發展，促進泰國經濟發展；1993 年泰國皇家計畫基金會成立，持續協助泰北少數民族發展稻米、蔬菜、熱帶果樹、茶、阿拉比卡咖啡、花卉（切花），以及相關農產加工品等，該基金會任務包括：研究、推薦、訓練，亦包括教育文化等面向。

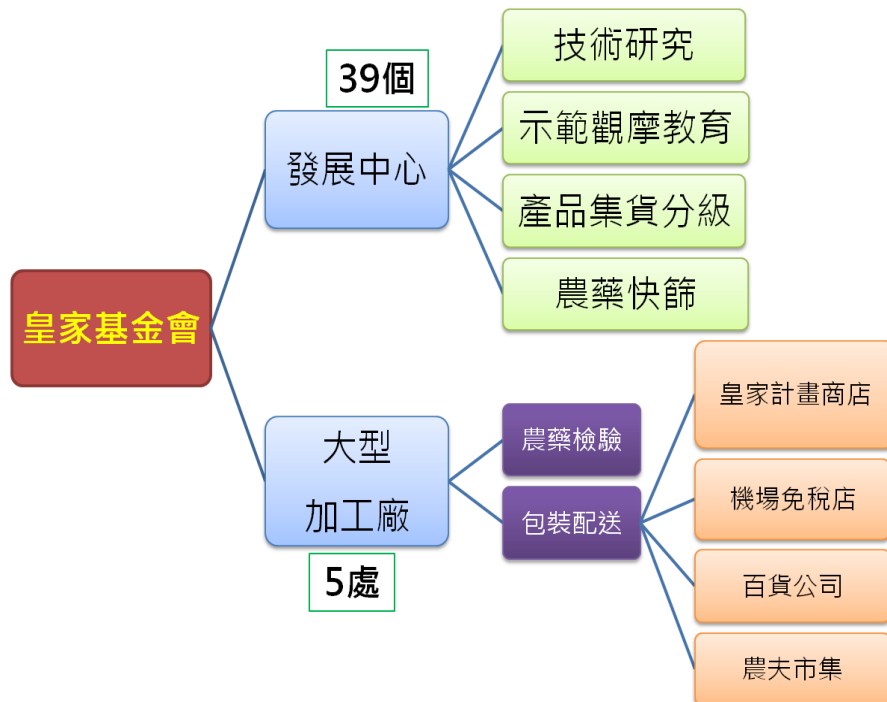
泰國皇家計畫與我國農業相關學研單位已有長達 40 年以上合作關係，包括退輔會、國際合作發展基金會（簡稱國合會）、中興大學、各區農業改良場及民間單位等，均有密切地派遣農業技術人員互相交流學習，基本

上對我國相當友善。

目前泰國皇家計畫有 39 個發展中心（即工作站），分別位於泰國清邁府、清萊府、湄宏順府、南奔府及帕天府等，各發展中心不僅作為技術研究之外，亦具有示範觀摩、教育訓練、產品集貨、分級處理與農藥快篩中心等功能。皇家計畫鼓勵農民種植多種作物，主要是讓農民選擇適合自己擅長且可維持經濟收益之作物，並且基金會除提供種苗、輔導生產管理、安全用藥外，也與農民契作收購及協助後續行銷；為提升農產品價值，該基金會亦輔導通過取得 Thai GAP、Global GAP、Europe GAP、有機、HACCP 等驗證，並由基金會支付驗證費用，惟發生農藥殘留超標時，將針對違規者（包含施藥業者）給予懲處，嚴重時可能面臨停止收購之處分。

另該基金會於清邁省設有 5 處大型加工包裝廠，除再一次針對產品進行農藥篩檢外，亦統一處理各集貨場送來之產品，進行採後加工處理、分裝及配送等；由於產品品質嚴謹及檢測安全無虞，因此，皇家計畫品牌（Royal Product）深受消費者信任，銷售價格較佳，銷售管道主要在曼谷及清邁兩大城市之專賣店（皇家計畫商店）、超市（7-11）、農夫市集、百貨公司、機場免稅店等，在產品外銷方面，基金會並無辦理出口業務，而透過代理商辦理，部分產品外銷至新加坡、馬來西亞等國。

圖 69 皇家基金會運作架構



2.行程概述及心得

11月14日早上拜會泰國皇家計畫植物保護中心，由對方介紹該中心工作職掌，並與我方人員互相交流，下午參訪國合會與皇家計畫合作種植之百香果及木瓜果園。

(1)百香果

百香果在泰國種植面積較少，近年來鮮食及加工市場有其需求，皇家計畫基金會選定作為推廣作物，然而該項作物深受病蟲害威脅，影響泰北農民生計，因此，泰方與國合會共同執行合作計畫，期盼透引進我國健康種苗及病蟲害防治技術，以提升泰國農民收益，並促進我國健康種苗外銷及強化雙邊研究人員農業技術。

本次參訪之百香果園係鳳試所輔導改良之棚架式栽培，相較於當地一般農民採牆籬式（直立式）栽培而言，棚架式因光照面積大、可增加其產量，惟其病害尚控制不佳，經瞭解可能為田間管理問題，農民施藥時間點與劑量不足，建議可仿效我國建立統一種植、統一清園機制，減輕病害影響。另目前推廣種植的百香果品種為台農一號，該工作站百香果種植面積為75萊（約12.5公頃），輔導農民數74人，平均每人耕作面積為0.16公頃；該計畫生產之百香果售價約市面2倍，農民收益不錯，惟泰國每年3~4月為旱季，不利百香果種植，倘可以克服灌溉及現有品種病毒嚴重問題，百香果在泰國將可以全年生產供應，也能將我國健康種苗推廣出去，預估可增加我國百香果種苗輸出約800~1,000萬株。

另當地百香果產品分5級，大多為中間等級（grade 3）37.5%，最高等級之Extra級比例也僅占3%，相較於在臺灣的百香果種植對應的最高級Extra通常有40%，顯示當地生產的品質仍有改善的空間；又，當地百香果產量為每公頃平均約7-8公噸，不到臺灣一半（18-25公噸/公頃），顯示其產量及品質仍有許多進步空間。

綜上，依目前臺灣百香果在泰北試種情形，雖品質與售價不錯，惟當地農民種植習慣與我國不同（棚架式），且台農一號因不明原因感病性仍高，需再研究調整；嗣後，可分區推廣種植，配合灌溉設備克服水源問題，期輔導泰北農民種植成果良好後，影響泰國農業部採行與克服種苗輸入防檢疫問題，以增加我國種苗輸出機會。

(2)木瓜

木瓜在泰國可以全年生產，主要分為鮮食之紅肉種和餐飲用青木瓜兩種，近年來受到病毒侵害問題，種植面積從2007年高峰16,800餘公頃減

少至現今約8,000公頃。雖然栽培面積減少約50%，但有引進新品種 Holland 已使產量提升，消費市場接受度亦良好。

本次參訪木瓜園為鳳試所與皇家計畫 Mea Tha Neur Center 輔導之農民合作試種，由鳳試所提供 8 個木瓜商業品種，其中之一為皇家計畫人員來臺於市面上所購買的嫁穡公司出產之 Sunlady 品種，該農友土地約 0.3 公頃，種植約 530 株，惟該農友反應以臺灣 F1 種子種出的差異極大，皇家基金會工作人員推測可能嫁穡公司販售的種子非 F1，爰尚需作進一步之觀察。一般來說，泰國農民生產木瓜主要以種子繁殖，約 7 成自行留種、3 成由收購商或種子公司提供；主要採露天栽培，與我國網室栽培不同。

泰國擁有良好的氣候環境而成為熱帶水果生產大國，但木瓜生產目前僅佔總體果樹產業約 2%，仍具有相當發展潛力；皇家計畫所輔導之農友多以農民組織型態運作，依照 GAP 栽培模式進行生產管理，並與基金會契作以提升收入；中下游產業，交由皇家計畫處理，多以鮮果販售，未來將開發加工產品。



圖 70 與泰國皇家計畫植物保護中心交流座談



圖 71 由 Mea Tha Neur Center 工作站之百香果試驗負責人解說試驗情形



圖 72 台農一號百香果棚架式栽培



圖 73 下方設有灑灌設備，惟灑灌方式造成土壤濕度過高，莖部受病害肥大



圖 74 病毒感染使果實皺縮



圖 75 木瓜試種田區



圖 76 木瓜果實生育情形



圖 77 皇家計畫示範計畫農家使用噴霧機及割草機等小型農機

肆、結論

一、 批發市場考察:

- (一) 泰國Talaad Thai批發市場面積大，物流、人流、車流暢通與對外交通便捷，及具備現代化設施，此部分為國內各類農產品批發市場需進一步學習強化之處，惟亦需考量國內土地取得成本問題，尤以都會地區土地價格高昂，更難以取得合適面積及條件之場地。
- (二) 在市場交易模式部分，泰國仍多由買賣雙方以議價方式進行，相較國內許多農產品批發市場已應用現代化電子、電腦設備以拍賣方式進行交易，相關交易貨款以匯款方式逕撥付供應人，此部分國內農產品批發市場之交易方式似相對更公開透明，並已有發展經驗，倘該國有意發展電子拍賣制度，未來或可評估列入雙邊合作議題。
- (三) 泰國農產品批發市場及集貨包裝場大多為私人規劃、建造及營運，並未受政府資金補助，雖起步比國內晚，惟其規模及功能性均佳，相較國內政府對於農產品批發市場、集貨場提供許多優惠協助，但在空間規劃方面，仍有部分可向泰國學習參考之處。

二、 農業考察:

- (一) 泰國生產水果品項豐富，所衍生加工產品亦非常多元，舉如果乾、餅乾、糖果、冰淇淋、飲品、果丁、沙拉、料理食材……等等，且無論於傳統市集或現代化超市、賣場，隨處可見販售，顯現泰國果品加工產業成熟，反觀國內水果加工品市場覆蓋率則較不高。
- (二) 泰國亦生產鳳梨釋迦，惟品質不如國內。在曼谷購物中心超市(Gourmet Market)售169泰珠(約台幣160元)，品質相當於臺東鳳梨釋迦B-C級果，果實小、果皮外觀不佳，口感Q度、甜度均不如國內。臺東鳳梨釋迦產期為每年11月至翌年4月，期間產地外銷收購價介於每公斤120-160元間，相對泰國鳳梨釋迦，較具競爭性。另外，台灣的蓮霧、鳳梨亦較泰國產品具特色風味，可作為我國外銷其他市場的重點發展品項。
- (三) 泰國部分賣場與觀光結合，例如Or Tor Kor生鮮市場，成效良好，成為外國觀光客採買參觀之平台，亦能有效將該國優質農產品推廣出去，台灣亦可評估發展農產品的觀光市集，成為外國遊客來台必去景點，有助於行銷我國優質產品，帶動外銷成長。

三、 「2017年臺灣特色食材海外推廣研究計畫」:

- (一) 泰國曼谷長榮桂冠酒店辦理為期一個月的「臺灣味在曼谷」活動，用餐打卡者，飯店送臺灣調味醬料如沙茶醬、豆瓣醬、及芝麻醬等，中午用餐時間客人絡繹不絕，惟活動開幕首日仍以華人居多，部分餐點

料理需再作調整。經由推廣臺灣美食，應有助於擴大泰國對臺灣食材之需求。

- (二) 海外特色食材推廣為一整合性工作，需克服通關准證、來源穩定、當地食材搭配、當地廚師對食材之熟悉度等多面項問題，實屬不易，需找到當地熱心參與並瞭解臺灣料理特色之合作對象，再搭配大量之媒體管道，始能順利推展。而在籌備過程中，需經多次嘗試，找出最適合之食材搭配及料理方式，才能成功吸引當地客群，營造良好口碑。

四、「百香果及木瓜F1種苗於東南亞地區試種及生產模式開發」：

- (一) 皇家計畫僅推廣於泰北少數民族地區，並非輔導全部泰國農業，多年來該基金會以「皇家產品」統一品牌進行產品行銷成效良好，計畫內農民相當配合以GAP栽培模式生產，並且重視產品品質與安全性，深受消費者喜愛與信任。回顧我國原民或山區農業，建議由數個地區農會進行合作，挑選其特色農產品共同契作生產與加工，並透過與政府及學研單位相關資源，發展特色加工品或保健品，以延長農產品壽命與價值鏈，另透過專賣門市，提供國內外消費者採購，深信可大幅提升農友經濟收益。
- (二) 依目前臺灣百香果在泰北試種情形，雖品質與售價不錯，惟當地農民種植習慣與我國不同，且台農一號因不明原因感病仍高，需再進一步探究；嗣後，可分區推廣種植，配合灌溉設備克服水源問題。
- (三) 臺灣木瓜與百香果種苗目前尚無法輸入泰國，目前僅以試驗性質或專案方式輸入，未來期能輔導當地農民種植達良好成效後，促使泰國政府與我方進行雙邊談判克服種苗輸入防檢疫問題，增加我國種苗輸出機會。

伍、拓銷外銷市場策略建議

一、發展具競爭力品項:

- (一) 鮮果外銷泰國目前仍有許多檢疫障礙，且當地熱帶水果種類及品種多元豐富，價格便宜，評估輸銷泰國有困難度，但相較於泰國產品而言，臺灣有許多具特色之產品，例如鳳梨釋迦、芒果、番石榴、蓮霧等，可在其他市場與泰國產品競爭。
- (二) 為突破檢疫障礙，可選定特色加工品，發展冷凍切丁果品及初級加工品等，主打健康、特殊風味、安全的加工技術等行銷策略，並進行投資效益、開發成本、市場接受度、市場價格及進口國輸入障礙等議題進行研究。
- (三) 泰國曼谷部分高端超級市場，設有國外進口水果(如日本)之冷藏專櫃，搭配精緻包裝及結合產地觀光，吸引消費者。臺灣產品倘於單一國家輸出品項較多時，或可由貿易商間進行整合，與當地通路(如超市、大型賣場)合作，設立臺灣農產品專櫃，強調安全、優質之特性，建立能見度與知名度。
- (四) 我國健康種苗百香果及其棚架式生產模式在泰國具有發展優勢，並且當地氣候環境可全年生產，建議持續派員輔導與當地農民磨合出最適生產模式後，逐步以價格與收入佳等成果影響其他非泰北地區農民共同採用台農一號品種，進而影響泰國政府開放種苗輸入，或由其他第3國轉口輸入，以增加我國健康種苗外銷量。
- (五) 泰國高端市場同樣認同有機、安全、驗證、追溯價值，然其飲食習慣與臺灣具差異性，與泰國之農業合作，可朝發展健康種苗、適應當地口味嗜好調整育種方向等作強化。

二、推廣台灣特色食材及調味料:

- (一) 初期先鎖定台灣企業在當地開設之餐廳為基點，並先主打臺僑協助推廣模式外，長期而言需克服食材商業通關進口問題以穩定輸入材料，並將目標推廣對象擴及當地族群，以創造臺灣農產品之輸出，帶動臺灣農業的發展。
- (二) 有關臺灣特色食材海外推廣研究計畫，臺灣茶在餐前奉茶時確實展現臺茶香氣滋味優勢，比起當地人喜好之「水仙茶」（烏龍茶一種）更容易入口且回甘有餘韻；至餐後凍頂烏龍茶與許家班芝麻茶點搭配完美，亦展現出臺灣茶菓子獨特風味。建議台式料理中持續推廣茶與茶點，另餐後冰淇淋，建議亦可引進魚池鄉農會新開發之阿薩姆紅茶冰淇淋、臺茶18紅玉冰淇淋替代哈根達斯冰淇淋，以增加臺茶原料使

用。

- (三) 泰國當地人對台灣料理尚不熟悉，未來推廣應著重於泰國當地人所慣用之行銷管道，例如於百貨公司或大賣場舉辦台灣美食節活動；運用當地社群網路、網紅、論壇等管道行銷；或開辦臺灣料理教室，使當地人學習如何運用臺灣調味料及食材製作臺灣料理；另為突破檢疫限制及提升烹調方便性，亦可在市場推廣達一定成效後，研究開發臺菜即時料理包，吸引年輕族群消費者。

三、持續交流互動，建立長久合作平台:

- (一) 臺灣自60年代起積極參與「泰王山地計畫」及「泰國皇家計畫」，臺泰間已奠定良好農業合作與技術交流基礎，目前臺灣由國合會參與泰國皇家計畫基金會執行園藝發展計畫，協助篩選適合泰北地區種植蔬果作物、推廣無病毒百香果組培苗與嫁接技術及舉辦講習訓練班等工作，考量臺灣農機業者所產製噴霧機、割草機及中耕管理機等小型農機在東南亞市場亦具有良好口碑，上開計畫在執行教導當地農民建立作物生產技術之餘，可適時導(融)入或推介國內優質農機具等資材，協助我國農機拓展泰國市場。
- (二) 與國外合作之品種試種、推廣等工作，因需長期努力才能顯現成效，爰宜於當地找尋可長期合作之管道，國際合作基金會於泰國派駐有人員與泰國皇家計畫基金會有合作，可借於其人脈持續協助進行相關試驗合作工作。
- (三) 為推動新南向工作，應提供機會讓相關產業輔導人員親赴相關國家考察，瞭解當地農產業、市場概況，避免閉門造車，才能訂定正確、有效率之推動方式。