

34 機 進 Organic forum

認識有機餐廳

享受真正有機

本期專題 > 專訪本地有機飲食的先行者





中心總監的話


今年三月，世界衛生組織宣佈新冠肺炎疫情已構成全球大流行，當局呼籲市民減少外出用膳和保持社交距離，以減少接觸和病毒傳播。亦因為如此，市民對健康以至食品安全都有進一步的關注和認識，有不少市民開始注意本地有機食材和有機菜餚，故今期《機匯》的專題特意探討全球有機餐廳的趨勢，解構何謂有機餐廳，分析在香港要營運有機餐廳的困難，以及介紹在香港選用有機蔬菜的優質食店，讓市民了解真正的有機。雖然現時全球有機餐廳沒有統一的定義和標準，亦沒有劃一的認證系統，但隨著市民對健康飲食和可持續生活的關注度逐漸提高，有機和低碳飲食的方式定然成為大趨勢，隨之而來的便是如何去分辨何謂真正的有機，這為政府的監管政策埋下了一記伏筆。相比其他國家，香港在有機食品的監管上比較落後，源於香港到目前仍欠缺有機法例，本地的有機認證純屬自願申請，以增加消費者的信心。畢竟在分辨有機食材上已存有困難，要營運有機餐廳自然亦相當艱巨。業界能夠發展，要政策的配合，而法例要與時並進，才能趕上時代的步伐。期望在不久的將來，在有更完整的有機法規下，市場上有機蔬菜和其他有機食材供應增加，價格亦有下調的空間，讓有機餐廳有更大發展空間，為可持續發展的大方向邁進一大步。

黃煥忠

目錄

中心總監的話	2
專題探討	
認識有機餐廳 享受真正有機	4
有機會客室	
倡導有機飲食的先行者 — 銀杏館、綠匯學苑與Sohofama	8
有機生活情報站	
有機秋葵豆腐熱沙律	10
農場好去處	
28號農場	11
樂活有機農莊	11
農夫說	
鴻日明哥專訪與有機水產	12
市場快訊	
「至Top有機零售商」專訪系列 — Primeval Organic	14
中心動態	
香港有機資源中心年度大型調查記者招待會	17
有機農夫市集 — 北角碼頭	18
「自然、自在、和諧」— 有機抗疫食譜	19
拍攝中心宣傳短片	20
本地有機水產烹飪食譜	21
認證資訊	
本地有機認證水產	22
有機認證單位	22

總編輯：黃煥忠教授 MH, JP
編輯：彭安琪、黃殷平
撰稿：彭安琪、黃殷平、倫思雅、吳永鈺、
呂浩輝、胡倩瑩
設計：Cypress Design Group Limited
電話：3411-2384
傳真：3411-2373
電郵：hkorc@hkbu.edu.hk

 Find us on Facebook：香港有機資源中心

本刊由香港有機資源中心出版
以100%再造紙及大豆油墨印刷





舌尖上的 有機滋味





認識有機餐廳 享受真正有機

新冠肺炎對我們日常生活產生巨大影響，消費者日益追求健康食物，從農場到餐桌更成為全球餐飲業的時髦用語，消費者不但著重家中煮食的食材質素，同時相信更能帶動有機餐廳的需求。

何謂 有機餐廳？

「有機餐廳」，顧名思義是提供有機菜式的餐廳，即是要確保上碟時其有機完整性還得以保存，除了食用的材料必須是有機之餘，更重要的是在烹調過程不受污染，保存有機的完整性，包括有機食材的儲存、烹煮過程、調味醬料、廚房的清潔及防蟲措施等，最重要的是有機與非有機烹煮過程沒有交差污染。而現時全球有機餐廳沒有統一的定義和標準，亦沒有統一的認證系統，甚至大部份國家都沒有規定有機餐廳一定要取得認證，但其實認證就是代表了該餐廳是受到第三方認證機構審核，以確保他們符合有機的要求。在此，筆者為大家介紹一些國家的有機認證餐廳，希望不久的將來大家在旅遊散心之餘，不忘找尋真正有機美食。

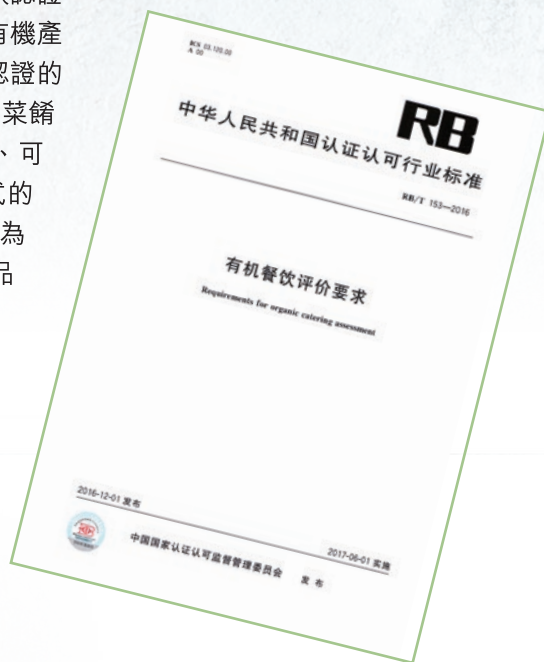




中國

2016年中國對有機餐廳訂立了自願性認證要求，發佈了有機餐飲認證的行業標準《RB/T 153-2016 有機餐飲評價要求》¹，南京國環有機產品認證中心 (OFDC) 為中國第一個為有機餐飲起草標準和推行認證的單位。此行業標準對有機餐飲的菜品設計、原材料來源、餐具、菜餚烹製、包裝、儲存、處理、清潔消毒、病蟲害控制、產品標識、可追溯性與管理等進行了詳細的規定。國環更會為餐廳所提供菜式的有機成分百分比劃分金、銀、銅牌三個等級，金牌為90%、銀牌為60%、銅牌為30%，而其有機原料的95%必須獲得中國有機產品認證。

於同年，上海多利農業發展有限公司、上海食加生活餐飲有限公司及正谷廚房 (北京) 餐飲管理有限公司三間企業獲得OFDC有機餐飲認證證書，成為國內首批獲證的有機餐飲企業。目前已認證的有機餐廳類型包括：有機中餐、有機素食、有機西餐、有機茶館等等²。



美國

有機餐廳已不僅是高級餐廳，原來食快餐都可以有機，都可以是健康食品！美國第一間取得USDA (美國農業部) 認證的有機快餐店The Organic Coup於2016年在普萊森頓開業，現時有14間分店，並在2018年成為100% USDA全有機食店。餐廳甚至將其有機食材名單貼在食物包裝上，其公開食材名單並不是美國食品藥品監督管理局 (FDA) 的規定，餐廳只是希望給予顧客信心及安心才有此舉動²。有機餐廳在美國是自願性參與認證，凡取得USDA認證的都必須由食材源頭至烹煮處理過程以及儲存包裝及清潔都會經第三方認證機構檢查及審核。根據USDA的規定，產品必須含至少95% 有機成分，方可標示USDA圓形有機標籤，其餘5%雖不是有機成分，但必須為天然物料，及極少數認可使用的非天然物質組³。

¹ 南京國環有機產品認證中心新聞稿：http://www.ofdc.org.cn/article_info.asp?n_id=2057

² 美國USDA認證公司CCOF博客：<https://www.ccof.org/blog/first-fast-food-industry-organic-coup-will-add-ingredient-labels-their-packaging-providing>

³ USDA有機標籤：<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/AMSPProductLabelFactsheet.pdf>



英國

在英國並沒有有機認證餐廳的法規，英國土壤協會Soil Association則在2016年在蘇格蘭推出首個有機餐廳獎項名為「Organic Served Here Award」，為有機餐廳提供有機評級，並基於其有機食材的比例而給予不同的級別，而這個評級獎項於2017年於全英國推行，目前已有30間有機餐廳獲得評級⁴。

- ★★★★★ 五星：95 - 100% 有機食材
- ★★★★ 四星：75 - 95% 有機食材
- ★★★ 三星：50 - 75% 有機食材
- ★★ 兩星：25 - 50% 有機食材
- ★ 一星：15 - 25% 有機食材



The Duke of Cambridge是首間英國獲得Soil Association認證的酒吧，該餐廳除了使用100%有機食品之外，亦會透過各種環保方式，如回收玻璃、硬紙板、紙、錫紙，並將食物殘渣收集起來通過厭氧消化處理，產生能源等⁵。



澳洲

目前澳洲並沒有有機法規，而澳洲最大的有機認證機構ACO認證有限公司則自行對有機餐廳訂立了認證標準及要求。根據該標準，ACO認可的有機餐廳最少要有三款菜式使用最少95%的有機成份，儘可能所有菜式都使用有機，並須明確標明有機成份，首選採用當地季節性的有機食材。認證還對食材儲存、擺放、處理、烹煮、都有特定要求，不可使用違規物料，同時鼓勵餐廳的管理人員重視環境，包括使用天然或已批核的防蟲和清潔產品、檢查能源使用和廢物控制、評估污染風險以及培訓員工等，標準更要求膳食和飲料中使用的所有成份均須通過文件記錄系統作可審核追溯，包括記錄食材的認證狀態、認證編號和認證機構的名稱等，可算是十分嚴格⁶。



現時在澳洲只有兩間食店取得ACO有機餐廳認證，一間位於悉尼，名為Pasta Emilia，是唯一一間有機認證的餐廳，此餐廳除了提供餐飲服務之外，亦有售買有機產品，同時亦開辦烹飪課程⁷，可謂是一間多元化的有機餐廳。另一間位於珀斯，名為Cup of Feden的咖啡店，是唯一一間有機認證的咖啡店，其產品均是100%有機⁸。

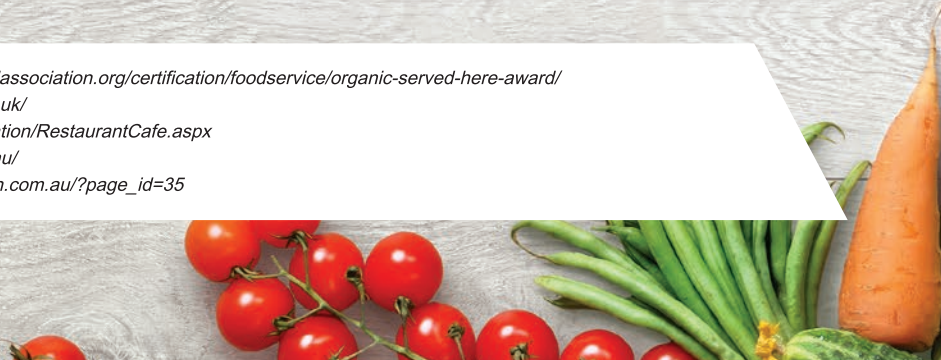
⁴ 有關Soil Association的有機餐廳獎項：<https://www.soilassociation.org/certification/foodservice/organic-served-here-award/>

⁵ 有關Duke of Cambridge：<https://www.dukeorganic.co.uk/>

⁶ 有關ACO認證：<https://www.aco.net.au/Pages/Certification/RestaurantCafe.aspx>

⁷ 有關Pasta Emilia有機認證的餐廳：<https://emilia.com.au/>

⁸ 有關Cup of Feden有機認證的咖啡店：http://cupofeden.com.au/?page_id=35





後語

現時世界各地有很多有機餐廳，但大部份都只是著重在食材方面，如上述所說，真正的有機餐廳應該在確保該菜式在上碟時其有機完整性還得以保存，但如果未能做到所有菜式是有機，建議餐廳能夠明確列明哪些菜式及食材是有機。

縱使有機餐廳現時仍然未太普及，但其實實踐有機飲食實在帶來很多好處，特別是如果餐廳能夠使用本地有機食材，除了能帶動當地的經濟產業鏈之餘，還能大大減少碳足跡，保護地球。我們期待會有更多有機餐廳，這樣大家都能食得健康、食得開心！

■ 文：彭安琪 圖：資料圖片





倡導有機飲食的先行者 — 銀杏館、綠匯學苑與Sohofama

時至今日，有機飲食文化已從家居飲食延伸到餐廳，市場上開始有食店以有機菜色作招徠，但對於何謂有機，坊間的食肆都各自有自己的解讀和演繹，雖然有業界人士和農友堅守對有機的準則，但始終申請有機認證純屬自願和自發性質，故此要推動真正的有機飲食存在一定的難度。現時香港仍未有第一間全有機餐廳，而市面上卻有不少標榜有機的健康菜色和料理，那麼究竟，在餐牌背後，有多少是真正的有機？要成為百分百的有機餐廳又要面對何種經營的困難呢？

■ 銀杏館的「有機」的初心

回顧歷史，人類一直奉行有機的飲食習慣，這套可持續的生活方式直至第二次世界大戰時期，因為化學肥料與農藥的發明而瓦解。來到21世紀，尤其是在各種疫症肆虐的今天，人類重拾「有機」的初心，嘗試回歸有機飲食。在訪問的言談間，銀杏館行政總裁麥敏媚女士慨歎到：「上兩代是吃著有機農作物長大的，而現在的我們吃進肚子裡的都是化學合成物品。」短短一句，卻讓人反思在文明背後，在經濟迅速發展的同時，我們到底犧牲了什麼？

銀杏館是香港首間推動長者就業的社企餐廳，雖然銀杏館的成立是源于要推動長者就業，讓長者從工作中重拾自信，但推廣有機飲食文化這項「副作用」，卻成為銀杏館賴以維生的重點發展目標之一。在2009年至2010年間，銀杏館創立位於上水長瀝村的樂活有機農莊，而從2010年起，樂活有機農莊已經成為香港有機資源中心(下稱本中心)的認證有機農場，從此，有機的新鮮瓜菜便可以直送銀杏館，成就便宜和穩定的有機原材料供應，將有機飲食文化直接帶給市民大眾。



銀杏館現時有6間餐廳，但只有上環素食店能儘量提供大部分為有機的食材，即使有自給自足的農場供應平價的有機蔬果，麥敏媚坦言要做到100%有機仍然有相當的難度，因為有機肉類以及水產的價格實在太昂貴，而且市面的供應商亦不多，營運上很難找到客源。她舉例，以一份無激素的豬肉計算，來貨價格已經需要港幣200多元，即售價便為港幣300多或400多元，對於大部分顧客來說已經是太昂貴。在2008年，銀杏館位於佐敦的西餐廳曾經嘗試以全有機和無激素食材做招徠，但由於肉類食材的高昂價格而結業告終。這次經營上的挫敗令銀杏館吸取經驗，選擇逐步將有機食材的百分比提高，



而非一步登天地行全有機，讓食客自行選擇可負擔的有機食材比例。至於在烹調方面，銀杏館已堅持將常規菜和有機菜分開處理，但為了顧及客人對味道的要求，很難用上全有機的調味料，在取捨以後決定採用成分天然的調味品，不選用雞粉、白糖及漂白鹽等加入化學成分的調味劑，儘量使用海鹽烹調，讓菜式儘量貼近有機。但在烹調的過程就難以避免有機和常規交差使用，難以達到有機標準的要求。



■ 綠匯學苑慧食堂的「有機」人情味

雖然有機菜的價格較為昂貴，作為素食餐廳的綠匯學苑慧食堂在自家農場的供應，和沒有昂貴有機肉類的負擔下，繼續堅守百分百的有機菜源作烹煮。這份純粹的堅持，只是希望顧客健康和減少碳排放。相信吃進肚子裡的，至少多了一份真摯的人情味！綠匯學苑項目經理張可欣表示，餐廳是本著重建人與土壤、心靈和社會的連繫，慧食堂於是順理成章地成為低碳餐廳，以健康、美味及低碳作為營運原則。慧食堂選用的蔬菜全都是本地有機蔬菜，主要是來自嘉道理農場，也有來自幾位慧食堂熟識的本地有機農夫。在烹調上亦特別注意，餐廳採用一半有機調味料，另一半則是天然製造，即不含防腐劑及化學添加的調味料作烹煮。因為食物里程、調味料素質及供應等考慮而未能採用百分百的有機調味料，但調味料沒有任何人工合成的添加物，這已基本上達到有機餐廳的要求，所以慧食堂這份細緻的考量已經值得尊重和欣賞。張可欣強調希望透過探訪農場及與農夫交流，加強消費者與生產者的溝通、互信及支持，達到對永續農業的健康發展。的確，現代人的食物來的太容易，以致我們忘卻了農夫的粒粒皆辛苦，忘卻了與土地的關係。

■ Sofofama看「有機」的價格

本著這份「有機」初心的還有Sohofama的創辦人Larry，他亦希望從食物入手，推動有機的理念。Larry原本從事廣告業，因為爸爸和身邊友人先後患上癌症而開始關注有機飲食，後來更毅然投身飲食界，積極推廣有機飲食。Larry現在已經開辦兩間以健康飲食為主的餐廳，位於西營盤的Locofama以西餐為主打，部分食材選用有機原材料，而位於元創方的Sohofama則以粵菜作招徠，雖然未能採用有機菜源，但強調只選用無化學成份的食材，希望能盡小小的努力去推動社區的健康飲食文化。

在沒有自家有機農場的支援下，Larry要走的「有機」路就更加嚴峻。在創業初期Larry曾經直接與本地農夫購買農產品，希望幫助本地農業發展之餘，亦可以取得更優質的原材料。但後來發現農夫並非自行種植有機農作物，同時亦因為有機食材價格太昂貴，而被迫放棄營運全有機的餐廳。但Larry堅持使用部分有機食材，讓市民以可負擔的價錢去品嚐有機食材。但由於粵菜使用的調味料眾多，餐廳難以在市面選用有機調味，所以餐廳只提供有限的有機菜式，主要是以蔬菜和紅米為主，詳情亦無法在餐牌上清楚列明。他期望在可見的未來，隨著有機市場普及化，供應商增多，有機食材能夠日趨便宜，營運全有機餐廳便變得可行。



「有機」不應該是奢侈品牌

有機餐廳非但食材要有機，更要嚴守烹調期間不加入非有機的調味和工序，以確保其有機完整性。由食材到烹調，營運有機餐廳都要恪守各項原則，所以要做到百分百的有機餐廳絕不容易，但至少期望業界能做到採用有機菜源，因為有機菜不應該是奢侈品或是只能偶一為之的佳餚，有機食物亦不應該只有一小撮的市民可以享用，而應該要普及到每一個基層市民都可以隨手拈來！本中心期望隨著有更多人光顧採用有機菜源的餐廳，令香港能在不久的將來成立第一間真正的有機餐廳！



有機秋葵豆腐熱沙律

食譜設計：在地餐桌小旅行

於2015年成立「在地餐桌小旅行」，喜歡在餐桌上辦旅遊，相信走過一個地方或是吃過一頓飯菜，透過認識背後故事或是故事創造者，為旅程創造不一樣的意義。

在地·餐桌
小旅行

有機食譜



份量：4人

食材

- 有機秋葵.....20條
- 豆腐.....1磚
- 蒜頭.....兩棵
- 有機芫茜.....一紮
- 有機檸檬.....1個
- 有機羅勒.....1棵

調味

- 有機橄欖油.....80ml
- 鹽.....1.5茶匙
- 有機黑椒.....1茶匙
- 有機甜椒粉.....半茶匙

製作方法

1. 以重物壓在豆腐上約15-30分鐘，迫出水分
2. 豆腐切粒，以鹽、黑椒、檸檬汁、蒜頭、羅勒、橄欖油調味
3. 秋葵切去頂部，一開四切段
4. 以鹽、黑椒、甜椒粉、橄欖油調味調味，放入焗爐烤乾或在平底鍋炒至乾身
5. 熱鑊中加入豆腐炒至乾身，最後加入芫茜
6. 伴入秋葵

小貼士：

豆腐壓水時，重量可漸漸提升，習慣豆腐上放碟，碟上放湯碗，每5分鐘加水一次。



「有機」一詞相信大家都不會陌生，但你又是否真正接觸過有機產品的源頭——有機農場呢？

如果你是一名有機愛好者，不如趁著週末，遠離都市喧囂，帶上家人或約上三五好友，來到這些有機農場，親自收割有機作物，親身品嚐有機蔬果，體驗農耕生活。

28號農場

(認證編號：C14014)



28號農場位於元朗錦田，佔地約十萬平方呎，以種植健康作物為宗旨，農場栽種的品種繁多，包括木瓜、粟米、油麥菜、青通菜、西椒、四季豆等等的不同時令蔬果。除了認證的農產品，場主還會製作自家產品，例如白菜仔乾，洛神花乾和百花蛇舌乾等。到訪人士還可以參與耕作體驗，果醬製作，採摘蔬果，適合一家大細來訪，享受一天農耕之樂。若果有志長期下田務農，農場亦提供月租農地耕種計劃，讓都市人享受有機耕種的快樂。個人及團體到訪採摘，均需預約。

開放時間：星期一至星期日 上午 10:00 至 下午 5:00

電話：5425 4292

地址：元朗錦田逢吉鄉DD107 LOT1042 RP

公共交通：

巴士： 76K號線，往返上水(清河村)/元朗(朗屏邨)於沙埔邨站下車，步行15分鐘便到達農場

綠色小巴：603號線，往返元朗(鳳翔路)/逢吉鄉，元朗站上車，於廣東水利站下車後，步行5分鐘到達農場

的士： 由元朗鐵路站上車，車費約\$30



樂活有機農莊

(認證編號：C10007)



樂活有機農莊是由註冊資深社工及綠色生活導師創立，是餐廳銀杏館轄下有機農場。農莊位於上水長瀝村，醉擁群山環抱，山明水秀，農產品種類繁多，在不同的季節有不同的時令蔬菜及香草，例如：番茄、四季桔、薄荷、士多啤梨等等推介產品。農莊內有種植體驗，採摘有機蔬菜和參觀小動物園的活動，讓大眾享受田園樂趣。農莊更提供「習農計劃」，導師會協助習農人士使用農地，提供有機耕種知識、耕種技巧、有機肥料的應用和防治害蟲方法等，讓熱愛有機耕種人士學習及體驗有機耕種。有興趣漫步農莊的朋友，不妨致電預約，過一個忘憂的假日。

開放時間：星期一至星期六 上午 10:30 至 下午 5:00

電話：2671 8191 / 2810 9211

地址：新界上水長瀝村DD100 Lot 100, 101, 103 & 105

公共交通：

綠色小巴：57K號線，往返上水(上水廣場)/長瀝村(唐公嶺)，於唐公嶺迴旋處下車後，步行五分鐘至農場

的士： 由上水鐵路站上車，在長瀝村57K綠色小巴站迴旋處下車，車費約\$45



如果你也關注香港的農業發展，不妨到訪農場與場主一同交流耕作心得。

所有收費或預約活動安排與本中心無關，請直接與該農場負責人聯絡及查詢。以上資訊以農場更新為準。

文：黃殷平 圖：資料圖片



擔心家人健康 堅持有機養殖

人稱明哥的黃展明先生是鴻日漁場的負責人。現時本港獲得有機認證的漁場為數不多，鴻日便是其中之一。明哥曾經從事園藝設計以及寵物繁殖等行業。發現該行業對環境的破壞，加上明哥仔仔有次進食西瓜時食到滿嘴鮮紅，明哥初初並不為意，以為仔仔食相差，誰知仔仔嘴上的紅斑遲遲未褪，明哥才知道那是食物敏感需立刻求醫。經過是次意外後，明哥更加堅定自己要做有機產品，成立鴻日漁場，專營有機水產養殖及銷售。漁場現時養有珍珠石斑、寶石魚等多種魚類，更正在研究有機藍龍蝦及本地田雞的繁殖。



■ 推動本土有機 積極育苗配糧

明哥表示漁場曾經招聘員工，但漁場收入不足以負擔員工的工資。所以明哥現時「一腳踢」管理整個漁場，他每日大約花兩小時作場內的日常運作，其餘時間將用作育苗及配糧等研究用途。

現時本港大部份的有機寶石魚苗皆從澳洲進口，魚苗單價較高，且折損率高。為了令寶石魚變得容易飼養，明哥現正試驗一種新的飼養方法，以增強魚苗體質。除了培育寶石魚、羅非魚等常見魚種，他還跟漁農署合作，首次從澳洲引入一種叫「honey perch」的新魚苗。值此希望拓展有機水產的品種和市場。

飼料方面，本港只有一款合資格的有機魚糧，明哥坦言，該魚糧蛋白質含量不高，跟本未能滿足肉食性魚類的需要。所以，他日常會培育不同活餌，例如朱文錦和豐年蝦，又研發新的魚糧配方，以加快它們的成長速度。



■ 外宣自強 冀現曙光

明哥建議以社區合作形式推廣有機產業，令顧客重拾信心。他展望將來有一群有心人協助建設漁民與顧客之間的橋樑，例如以市集形式直銷售。除了一般的市民大眾，漁民可將目光放遠，與營養師和廚師等合作，將健康而美味的有機產品介紹給顧客。透過專業營養師的推薦，可用他們的權威加強顧客對有機水產的信心。

此外，商戶的不良銷售手段，明哥提議提升有機產品的抽查次數。對部分漁農戶來說，現時的抽查制度根本不痛不癢，只需在抽查前把場地整理好，便能輕鬆「過關」。理想中的有機漁農場應是時刻都符合標準，並非「臨急抱佛腳」。明哥的漁場便是一個好例子，他將對環境的介入降到最低，只用最簡單、天然的方法減低蟲害。能保持環境的平衡之餘，更能確保全面達到零農藥、零污染的標準，無論任何時候抽查都可以臨危不亂，令食客買得安心、食得放心。



■ 未懼難關 堅定前行

明哥認為雖然香港設有有機制度，但尚未成熟，再加上香港先天條件不足，難以擴大有機水產的規模。另外，一條魚由收魚到出售，當中需經過重重工序。只要當中其中一個過程有誤，便會令產品質量參差，更有可能破壞整個產業的聲譽。有部分商人為求利潤而濫用有機字眼，將常規食品標榜為有機出售。一般人單靠外觀未必能輕易分辨到有機食物，但對農藥過敏的人誤食後或會出現腹瀉甚至休克等症狀。

鑒於種種原因，香港市民對有機食品未能建立足夠信心。但當中間銷售橋樑還未能完善，漁民就難以將有機產品以最理想的方式直銷買家。但明哥身體力行證明給我們知道，香港有機產業仍繼續為有需要之人士不斷堅持和改善。

明哥養殖寶石魚 小貼士

應該先把魚糧浸在水中，等膨脹後才投餵。

- ① 大部份魚糧入水後會變大四至五倍。
- ② 寶石魚的腸壁相比其他魚薄和脆弱，所以很容易吃飽撐死。
- ③ 採用上述方法可以降低寶石魚撐死的幾率。

■ 文、圖：呂浩輝



Primeval Organic 穿在身上的良心纖維

源自一份溫柔的堅持



一個品牌的誕生，源自一份溫柔的堅持。Primeval Organic的成立全是因為品牌負責人本身有敏感皮膚，孩子也受濕疹問題困擾，嘗試過中西醫療及食療不果，在機緣巧合之下接觸到有機服飾，皮膚痕癢問題意外地得到改善，自此便萌生起在香港創建一個有機服飾品牌的理念。Primeval Organic亦是因為這種切膚之感而應運而生。



關於Primeval Organic

因為關注孩子的肌膚，於是成立嬰幼兒服裝及床品的專門品牌，Primeval Organic售賣的嬰幼兒產品全部獲得歐盟ECOCERT有機認證以及香港有機資源中心的有機加工產品認證，推出真正100%有機的嬰幼兒用品，為市場提供最天然、健康、無害的服飾及床品選擇。品牌創辦人除了以人為本，解決父母們對衣物有害成分的憂慮外，還進一步為平衡地球生態、保護環境及保障農民健康和收入出一分棉力。

棉田不能說的秘密

一般市民在購買衣服時都偏好選擇純棉衣物，認為純棉既柔軟舒服，又對皮膚較少刺激。但大部分常規種植的棉花田所造成的環境及健康問題，正正是香港市民鮮為人知的秘密。根據CottonUp guide¹，英國一個提供有機棉生產與採購的資訊網站顯示，全世界的田地只有2.5%為棉田，然而，使用於棉田的農藥量，卻佔全球農藥量的10%，在2009年，棉農購買農藥和殺蟲劑的劑量，分別佔了全世界總用量的6.2%和14.1%。以一件純棉的底衫為例，就用了150克的農藥、殺蟲劑和其他化學物，使用農藥不但傷害農地，導致農地日後無法種植，而農藥更會殘留在棉花及製成的衣物上，影響健康；而農民在沒有足夠教學及防護器具下使用農藥更會造成中毒及死亡。一件十多元的純棉短袖衫背後，代價卻是十分龐大。作為消費者，我們的精明選擇絕對能夠改變這場生態浩劫。



打造屬於有機棉的香港品牌

由種植棉花、採收、織布到成衣整染，過程中除了噴灑大量農藥，也需要使用不同化學物以保持衣物的品質更耐用和防止縮水。亦因為這些農藥和化學物會殘留衣物，隨之而來的就是為皮膚帶來刺激和敏感問題。於是市面開始有衣物生產商選擇使用有機棉花及推動有機衣物普及化，而今年2020年第一次參加「優質有機零售商計劃」就成功通過6大有機零售指引，兼得「最佳管理有機零售商」及大眾喜愛的「至TOP有機零售商」的Primeval Organic就是其一。

Primeval Organic的品牌負責人明言他們有一個很重要的理念，就是「可以平衡地球生態、保護環境和保障農民健康及收入」，用一種溫柔的堅持去打造屬於有機棉的香港品牌。

¹ CottonUp guide, "Inappropriate and excessive use of pesticides and fertilizers" <http://cottonupguide.org/why-source-sustainable-cotton/challenges-for-cotton/#1518784758976-1461109c-c091>



■ 新興產業的綠色革命

香港貴為購物天堂，要在衣服品牌琳琅滿目的本地市場突圍而出並不容易，尤其是當大部分香港市民對有機衣服的認識尚淺，Primeval Organic要打開有機棉的本土市場可以講是一場硬仗。市面上不難發現標榜「100%全天然」、「100%全棉」的衣物，Primeval Organic認同大部分的消費者都對有機棉存在部分誤解，往往將「天然」就誤以為是「有機」。但要履行環保，保護生態，自然是要付出多一點去教育市民大眾。在宣傳自家品牌的同時，Primeval Organic亦會藉著一些醫院講座、網上資訊和分店的前線員工去講解何謂有機棉，讓消費者知道什麼才是「真正有機」。

■ 從專業認證到市民信賴

Primeval Organic明白要做到真正有機的重要性，故負責人一開始便堅持由原材料到製成品整條紡織供應鏈都不添加任何化學肥料，並取得全球有機紡織品GOTS (Global Organic Textile Standard) 的有機認證。品牌主打嬰幼兒的衣物，成立僅短短四年，已經深受父母的支持和信賴。展望未來，Primeval Organic期望小童服飾覆蓋的年齡層可以推廣至六歲，亦會著力發展有機生活用品和增加銷售點，令更多市民可以接觸和購買，更希望市民可以改變消費模式，以行動來支援可持續的生活方式！



小知識：

紡織產品標示GOT

“有機 (organic)”

等級標籤必須含至少95%

認證之有機纖維



■ 文：黃殷平 圖：相片由受訪者提供



香港有機資源中心年度大型調查 記者招待會

公布全港蔬菜除害劑殘餘及 有機蔬菜銷售現況調查報告



香港有機資源中心總監黃煥忠教授和第六度成為「星級有機大使」森美及名廚營哥，在年度有機記者會中，一同暢談疫境下的有機生活和防疫小貼士

為了剖析內地進口及本地生產的農產品重金屬含量和除害劑殘留情況，讓市民緊貼最新的有機資訊，本中心於2020年4月底隆重舉行《香港蔬菜之除害劑殘餘研究報告》和《濕街市販商「有機產品」的銷售實況調查報告》兩項年度調查的記者招待會，公布全港蔬菜除害劑殘餘及有機蔬菜銷售現況的報告結果，讓市民掌握最新的市場動態。

記者會當日吸引大批傳媒報導，包括星島日報、經濟日報、香港電台、東網、香港01等本地知名媒體，相關報導亦在市面上廣泛流傳，引起市民對真正有機與自稱有機的關注，做到精明消費。記者會上由本中心總監黃煥忠教授發表報告結果，揭示七成蔬菜樣本含除害劑殘餘，當中兩個本地自稱有機菜心樣本除害劑殘餘超標，雖然在一般食用情況下，對健康構成不良影響的風險非常低，但對素食者和小童及蔬菜愛好者的影響相對亦較大，對健康構成一定風險。《香港蔬菜之除害劑殘餘研究報告》調查中最讓人鼓舞的內容必然是本地認證有機的蔬菜通過測試，沒有被驗出含有受香港法例管制的除害劑殘餘，反映認證公司一直以來嚴厲打擊違規農戶的措施，及過去以阻嚇違規使用除害劑的認證農戶的巡察

已有成效。因此本中心期望透過年度調查的發佈和傳媒的廣泛報導，建議消費者應該謹慎選擇蔬菜，避免偏食某類型蔬菜，減低從膳食中攝取過量的除害劑，從而做到精明消費，亦達到支持本地認證有機以及可持續發展的大方向。

除此以外，記招當日亮相的嘉賓還有「星級有機廚神」名廚營哥和「星級有機大使」森美，一同宣傳防疫健康知識。一系列的「有機抗疫食譜」及短片，加上註冊中醫楊明霞就有機食材配合個人體質的分享，得到各大傳媒及市民大眾的支持，是次記者招待會及其宣傳活動反響熱烈，本中心相信本地有機產品的認證系統將會進一步普及，保障市民的消費權益之餘，亦確保香港市民可享用安全優質的有機食物，為下一代締造一個生態平衡的生活環境。

■ 文：黃殿平 圖：中心資料圖片



有機農夫市集—北角碼頭

有機農夫市集事隔半年終於可以再次順利舉辦，這一次來到港島東位於北角碼頭。6月中，本中心與洋紫荊維港遊合作在北角渡輪碼頭舉辦一場小型有機農夫市集，當天一共有十個農場負責人帶來夏天當做的有機農產品，例如：沖繩苦瓜、青瓜、莧菜、通菜、圓茄子、秋葵等及魚統處帶來有機羅非魚柳，此外亦有零售商參與，出售有機醬油等有機相關產品。洋紫荊維港遊更配合當日的活動，使用本地有機食材，在船上出售有機套餐，可以一邊欣賞維港兩岸風景一邊享用新鮮有機午餐。



有機農場帶來多種本地時令有機蔬菜，以供選購

當天，有不少街坊前來捧場，購買新鮮有機農產品之餘，更趁機與農夫直接對話，了解有機種植及有機生活，互相交流煮食心得，食出農作物最新鮮的味道。最後，在街坊踴躍支持，有機產品當日全部賣完，我們亦收到不少街坊的支持，希望日後同類型的活動可以再次舉辦。

■ 文、圖：胡倩瑩



農場出席市集帶備有機認證證書，讓市民多加認識



零售商參與是次市集，為街坊帶來有機醬油



以「自然、自在、和諧」 為題的有機抗疫食譜

香港有機資源中心今年以「自然、自在、和諧」為主題，在此向大眾宣揚健康、安全及可持續生活，將有機生活連結大自然，帶來無添加的自在，平衡和諧相處的生態環境，中心繼續邀請到森美擔任星級有機大使，希望令大眾崇尚有機、達到可持續發展的目標。

新型冠狀病毒蔓延至全球，疫症的嚴重性使市民更加重視健康問題，正所謂「病從口入」，食物的質素和來源，都成了市民選購的因素，疫症期間本地有機農業更開始備受關注。有見及此，中心邀請名廚營哥利用本地有機農場出產的食材，設計出「有機抗疫食譜」，教大家運用新鮮有機食材炮製健康美味、簡單易煮的有機菜式，希望大家可以從飲食中增強免疫力，預防病菌，保持身心健康。同時，亦邀請到註冊中醫師楊明霞女士為大家分析這三款抗炎食品的功效，三款創新的食譜已經上載到 Youtube，大家可以跟著營哥製作有機美食，在家中齊心抗疫。



■ 文、圖：倫思雅



抗炎花茶：
有機金盞花羅漢果茶
清熱潤肺、健脾、去祛濕、金盞花有消炎作用



抗炎小食：
**有機馬齒莧配果仁麥包
及墨西哥薄餅**
清熱解毒、祛濕、抗氧化、
松子仁更能保虛損



抗炎湯水：
蒜頭眉豆花生抗炎湯
保腎、滋陰潤燥、養心安神、
更有豐富膠質助養身體



與有線電視主持

「妹頭」拍攝中心宣傳短片

在4月中，本中心邀請了有線電視節目主持「妹頭」為中心拍攝了兩條宣傳短片。在第一條短片中，「妹頭」和本中心總監黃教授到某農場介紹有機認證，包括抽取水版、泥版以查看基本數據是否達標。另外他們亦檢查了農場運作，包括種子、肥料及農藥，讓觀眾對本中心的認證工作有更深入的了解。而在第二條短片中，「妹頭」到訪本中心其中一個認證農場「華園農場」與負責人謝先生對話，並邀請謝先生分享打理農場及漁場的心得，謝先生更指出有本中心的認證才能令人對自己的產品有信心，消費者選購有機產品時自然更放心。兩條短片的後期製作工作已經完成，並已經上載到本中心的YouTube頻道，歡迎市民大眾觀看。



謝先生向「妹頭」分享打理農場心得

■ 文、圖：楊洛軒



中心總監和「妹頭」正準備拍攝



宣傳短片 (上)



宣傳短片 (下)

本地有機

水產烹飪食譜

抗疫期間，相信市民多會選擇於家中煮食，為了向公眾推廣本地有機認證水產，讓市民大眾可以享受有機水產的美味，中心特意設計了十二款「有機菜式」並整合成「本地有機水產烹飪食譜」，希望透過美食推廣有機水產的理念及好處。





點解選擇有機認證水產？

有機水產認證過程經過嚴格規管並遵守有機水產養殖標準，確保養殖水產是安全可靠，不使用含化學合成及基因改造的飼料，讓市民食得安心又放心。除此之外，有機水產養殖會遵循自然養殖方式，避免對養殖及周邊環境造成破壞，減少碳排放量。跟據2015年有關水產碳排放量的研究指出，常規循環系統養殖及拖網捕魚所獲得每公斤水產的淨碳排放量約為25至30公斤，比有機養殖選擇的魚塘養殖高出五至六成，反映有機水產養殖能保護生態之餘，亦提供可持續水產。希望市民大眾除了選購安全水產外，亦能為環境保育出一分力，支持及購買有機水產產品！

■ 文、圖：吳永鈺

歡迎掃描以下二維碼了解
「本地有機水產烹飪食譜」詳細資料



特別鳴謝：

漁業持續發展基金

社會福利署北沙田綜合家庭服務中心

(提供拍攝場地)

CANDICE KITCHEN

(食譜設計及示範)

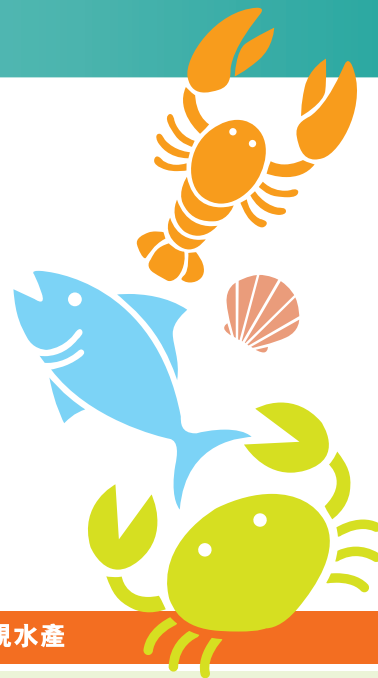




大家知不知道有機水產和常規水產 有什麼分別？沒有用藥？天然？

有機水產的養殖過程受到嚴格的監管，養殖場由水質管理、魚苗選擇、投放物料(包括飼和屠宰等程序)均需遵守有機標準。有機水產養殖重視生態平衡及動物福利，禁止使用化學合成和基因改造的物料，以確保產品的質量和安全。

本地有機認證水產的四大好處是：安全食品、低碳排放、可持續水產和生態平衡。



	有機水產	常規水產
水質管理	鼓勵採用粗養的養殖方式， 限制養殖密度，提倡混合養殖	採用精養的養殖方式， 養殖密度較高
魚苗	不得有任何藥物殘留	可使用獸藥減低魚苗死亡的風險
投放物料	禁止使用激素和抗菌素等化學物料及基因工程製品	可使用激素加快魚的生長速度等
飼料	有機認證飼料	可餵飼過期食品、豆渣、麵包皮等
屠宰	無知覺狀態下進行	可在有知覺狀態下進行

■ 文、圖：呂浩輝

有機認證單位

截至2020年12月23日，獲香港有機資源中心認證有限公司有機認證單位名冊如下：



作物生產 (IFOAM認可)

有機認證號碼	類型	單位名稱	地區	認證有效期 (日/月/年)	有機認證號碼	類型	單位名稱	面積	日期
C04001	有機	新生農場	15,378.00	28/12/2021	C07025	有機	健康有機農場	8,788.00	18/7/2021
C05002	有機	「錦記」農場	607.00	9/8/2021	C07027	有機	康苗有機農場	10,140.00	5/5/2021
C05005	有機	「青坪」農場	3,640.00	20/10/2021	C07028	有機	「琴姐」有機農場	5,408.00	9/7/2021
C05007	有機	「珍記」農場	4,047.00	6/9/2021	C07031	有機	小狗阿康有機農場	1,011.00	20/7/2021
C05008	有機	「良記」健康有機農場	11,804.00	6/9/2021	C07036	有機	我地農莊	8,112.00	16/7/2021
C05015	有機	高作農場	6,066.00	13/4/2021	C08002	有機	吳村有機農場	10,110.00	24/4/2021
C05016	有機	「吳助」農場	1,352.00	6/9/2021	C08003	有機	檸檬農夫	1,349.00	23/1/2022
C05017	有機	大龍有機農場	39,943.00	28/12/2021	C08004	有機	歐羅有機農場	8,112.00	14/8/2021
C05018	有機	菜聯社有機農場	2,834.00	26/8/2021	C08007	有機	樂田園有機農場	5,476.00	31/1/2021
C05022	有機	大眾有機生態園	140,000.00	8/8/2021	C09001	有機	有心機	20,280.00	9/7/2021
C06001	有機	健康桃源	12,506.00	31/3/2021	C09002	有機	發記有機耕種農場	5,392.00	10/11/2021
C06005	有機	本地菜園	5,940.00	5/12/2021	C09007	有機	蓮澳農場	6,273.00	6/9/2021
C07002	有機	「吳全」農場	3,037.50	3/5/2021	C09008	有機	金記農場	5,958.20	11/3/2021
C07006	有機	有機樂土	6,378.95	3/5/2021	C09009	有機	才興農場	2,366.00	30/8/2021
C07007	有機	頂呱呱有機作物	1,348.00	14/8/2021	C09012	有機	蓮花園有機農莊	10,140.00	16/4/2021
C07009	有機	女姐有機農場	4,596.80	14/8/2021	C09014	有機	嘉蓮蔬農場	6,740.00	2/4/2021
C07011	有機	陳氏有機農場	2,327.00	25/11/2021	C09015	有機	振生園有機農場	4,050.00	11/3/2021
C07016	有機	「曾號」農場	2,163.20	14/8/2021	C09016	有機	大眼仔有機農場	3,035.00	1/8/2021
C07019	有機	「來記」農場	1,687.50	25/11/2021	C10001	有機	東涌綠農田	3,370.00	16/6/2021
C07023	有機	「吳銀」有機農場	2,898.20	28/2/2021	C10005	有機	有華有機農場	4,997.00	5/7/2021
					C10007	有機	樂活有機農莊	6,075.00	12/10/2021
					C10011	有機	牛牛有機農莊	2,028.00	8/10/2021



C10014	有機	文記	1,690.00	1/7/2021
C10020	有機	富琴有機火龍果生態農莊	13,480.00	13/12/2021
C10022	有機	加力農場	2,430.00	13/4/2021
C11002	有機	清新地有機休閒莊園	2,511.40	6/9/2021
C11006	有機	Andy's Farm	1,684.50	7/11/2021
C11007	有機	有機耀	311.00	6/7/2021
C11012	有機	應許地有機耕種	2,022.00	1/5/2021
C11017	有機	滿記有機農場	4,212.50	1/3/2021
C11019	有機	機緣巧合有機農莊	3,400.00	2/1/2022
C11020	有機	天下種有機種植坊	3,515.20	6/8/2021
C11025	有機	仁仁農莊	4,721.50	16/9/2021
C11026	有機	高山名菜	2,129.84	23/5/2021
C12003	有機	王支農場	2,361.00	19/3/2021
C12010	有機	七星崗文菜山莊	4,180.00	28/11/2021
C12011	有機	俊君有機農場	1,352.00	23/12/2021
C12016	有機	木子有機農場	1,352.00	3/4/2021
C12017	有機	黎記有機農場	4,920.00	26/6/2021
C13001	有機	翠翠樂園	2,497.20	1/5/2021
C13002	有機	菜園農業先鋒田	6,084.00	18/7/2021
C13006	有機	林太有機農場	3,878.00	8/9/2021
C13010	有機	清潭農莊	5,931.00	2/1/2021
C13012	有機	孖記農場	11,965.20	16/12/2021
C13013	有機	籽草標	8,788.00	25/11/2021
C13015	有機	趣味薑薯發展有限公司	4,296.00	19/11/2021
C13016	有機	科悠農場	1,617.60	4/3/2021
C13017	有機	流浮山優質有機種植場(壹之源)科技	676.00	22/6/2021
C13020	有機	輝傑有機農場	7,417.00	4/3/2021
C13023	有機	綠色家園	3,372.00	13/4/2021
C13024	有機	好有機	6,995.00	6/4/2021
C13025	有機	藍林有機農莊	9,978.00	6/11/2021
C14003	有機	保良局陳守仁小學有機園圃	941.00	11/4/2021
C14004	有機	來哥有機農場	3,395.00	11/12/2021
C14005	有機	農家札記	2,704.00	11/9/2021
C14006	有機	樂烽有機農莊	7,165.00	27/7/2021
C14007	有機	明記有機農場	3,521.00	13/11/2021
C14011	有機	山林農場	2,704.00	25/8/2021
C14012	有機	Dragontail Farm	3,375.00	26/1/2021
C14013	有機	Fonley Organic & Friends	1,012.00	31/3/2021
C14014	有機	28號農場	9,300.00	31/7/2021
C14017	有機	三寶樹農莊	2,820.00	8/8/2021
C14018	有機	才記農場	860.00	26/1/2022
C14025	有機	恩福有機農場	7,436.00	30/4/2021
C14027	有機(轉型)	黎原有機農莊	5,771.00	23/6/2021
C15005	有機	Mikiki Organic Farm (HK)	2,028.00	21/11/2021
C15012	有機	港生有機農莊	1,747.00	10/5/2021
C15015	有機	田園養植	3,370.00	14/11/2021
C15016	有機	香港秀明自然農法協會農莊	4,782.00	30/11/2021
C16001	有機	願園	1,348.00	10/7/2021
C16002	有機	華園農場	6,760.00	8/9/2021
C16004	有機	聶氏有機農場	5,746.00	31/7/2021
C16007	有機	濼佃	2,696.00	31/10/2021
C16008	有機	香港農業大埔林村有機農場	194.00	24/1/2021
C16010	有機	新時代有機農場	4,185.00	2/4/2021
C16011	有機	余秋明農場	86,307.40	24/5/2021
C16012	有機	香港青年協會有機農莊	16,673.00	15/6/2021
C16015	有機	世外田園	3,245.00	31/3/2021
C16016	有機	菜天使有機農場	4,047.00	23/4/2021
C16017	有機	亮記農場	2,028.00	26/7/2021
C16019	有機	光榮農莊	10,784.00	13/8/2021
C17004	有機	ABC有機農場	1,352.00	30/10/2021
C17005	有機	浩言有機農場	2,037.00	6/12/2021
C17006	有機	The Green Atrium蓋亞有機農場	2,022.00	16/1/2022
C17007	有機	俊龍有機農場	4,261.60	25/2/2022

C17009	有機	有機庭園	136.50	1/4/2021
C17011	有機	小蜜蜂有機農場	2,946.00	20/3/2021
C17012	有機	香港宏天有機農場	6,760.00	14/8/2021
C18002	有機	彬記有機農場	4,522.00	9/8/2021
C18003	有機	高沙都市農莊	5,325.50	3/12/2021
C18005	有機	明輝農莊	3,998.00	14/2/2021
C19001	有機	青屋	337.00	5/6/2021
C19005	有機	健農生態園	3,453.00	8/8/2021
C19002	轉型中	瑪妮休閒農莊	930.12	29/10/2021
C19003	轉型中	南野休閒農莊	1,011.00	29/10/2021
C19006	有機(轉型)	88有機農莊	3,370.00	16/7/2021
C19007	轉型中	香港有機中藥園有限公司	674	7/11/2021
C19008	有機(轉型)	西灣有機農莊	2,907.60	16/11/2021
C19009	轉型中	長源農場	8,088.00	17/9/2021
C19011	轉型中	TT Organic Farm	1,825.00	6/1/2021
C20001	有機	「日豐」有機農場	2,775.82	27/5/2021
C20007	有機	天然農莊	1,557.00	28/9/2021
C20003	轉型中	住家菜有機農場	3,429.17	4/6/2021
C20004	轉型中	朗竹林農場	666	23/7/2021
C20005	轉型中	有機農場	1,724.00	15/9/2021
C20008	轉型中	琛忍農莊	1,550.00	6/9/2021
C20009	轉型中	老友記慈善農莊	1,348.00	30/11/2021

水產養殖

有機認證號碼	類型	單位名稱	地區	認證有效期(日/月/年)
A13001	有機	鴻日魚場	4,392.68	26/6/2021
A14001	有機	華園農場	18,618.50	26/6/2021
A14004	有機、有機(轉型)	富琴有機火龍果生態農莊	1,393.00	26/6/2021
A14006	有機	匯河魚塘	2,793.00	26/6/2021
A16002	有機	願園	140.00	14/8/2021
A17002	有機	西園	1,879.00	10/6/2021
A18001	有機(轉型)	合興魚場	1,698.34	12/9/2021
A18002	有機	川上農莊	535.00	20/1/2021
A18003	有機、有機(轉型)	揸管勿農莊	58.80	24/10/2021
A19001	轉型中	輝傑有機漁場	97.86	9/6/2021
A19003	轉型中	小蕃農場	36.00	17/6/2021
A20001	轉型中	歐羅有機農場	9.29	13/7/2021
A20002	轉型中	天生源	24.00	23/8/2021
A20004	轉型中	蓋亞有機農場	42.00	29/7/2021
A20006	有機	有機海產發展先導計劃	452.69	21/12/2021
A20007	轉型中	大自然農業科技園有限公司	980.00	12/10/2021

加工處理

有機認證號碼	類型	單位名稱	地區	認證有效期(日/月/年)
P05001	有機、有機(轉型)	蔬菜統營處	333.00	13/11/2021
P07005	有機	香港新豐天然健康食品有限公司	310.00	8/1/2021
P12002	有機、有機(轉型)	魚類統營處	10.00	31/5/2021
P15003	有機	日清食品有限公司	5,574.00	14/2/2022
P16003	有機	悅和醬園有限公司	2,787.00	23/1/2021
P19001	有機	源生坊有機功能食品專門店	124.00	9/9/2021

作物生產 (非IFOAM認可)

有機認證號碼	類型	單位名稱	地區	認證有效期(日/月/年)
OC05017	有機	大龍有機農場(菇菌類)	10.00	9/2/2021
OC05022	有機	大棠有機園有限公司	180.00	8/8/2021
OC10010	有機	菇菌園有限公司	200.00	4/1/2022

* 資料以網站更新為準，有關認證單位的詳細資料及聯絡方法，請瀏覽公司網站 www.hkorc-cert.org

認住呢個 健康又有益

中心年度大型調查記者招待會

香港有機資源中心總監黃煥忠教授在年度記者會中，公布全港蔬菜除害劑殘餘及有機蔬菜銷售現況兩項調查報告結果。



「自然、自在、和諧」——主題海報拍攝

森美擔任香港有機資源中心的星級有機大使，今年以「自然、自在、和諧」為主題拍攝海報。



有機農夫市集—北角碼頭盛況

有不少街坊前來捧場，購買新鮮有機農產品之餘，更趁機與農夫直接對話，在街坊踴躍支持下，有機產品當日全部賣完，我們亦收到不少街坊的支持，希望日後同類型的活動可以再次舉辦。



拍攝中心宣傳短片

本中心邀請了有線電視節目主持「妹頭」為中心拍攝了兩條宣傳短片。短片已經上載到本中心的YouTube頻道，歡迎市民大眾觀看。



香港有機資源中心
HONG KONG ORGANIC RESOURCE CENTRE

本中心將致力提高本地農民、消費者及市民大眾對有機作物及產品認證的認識，並努力推動可持續發展有機農業，藉此確保香港市民享受到安全和優質的食物，為下一代締造一個生態平衡的生活環境。



f 香港有機資源中心