

36 機 進 Organic forum

體驗別開生面的旅行方式

細說有機旅遊的前世與今生



本期專題

專訪台灣絕美
有機酒店





中心總監的話

香港人素來喜愛旅行，但由於疫情持續，各地尚未解封旅遊禁令，令不少港人的旅行夢碎。非但市民長期困在家裡感到煩悶，各地的旅遊業也因此而大受打擊，在不鼓勵跨國外遊的時候，何不發掘一下本地的瑰寶和來一趟本地生態之旅？推動綠色生活和環境保育是可持續發展的大方向，亦是推動本地旅業和經濟活動的另一機遇，在百業蕭條的境況下，大概能為社會帶來一點生機。因此，第36期《機匯》將會探討別開生面的旅行方式，帶領讀者從字裡行間感受不一樣的「有機旅行」和細說有機酒店的大不同。近年流行的香港深度遊，其實有不少都是本地生態遊，鼓勵旅客親近大自然，同時推廣自然保育及生物多樣性的資訊，可以講是為本地「有機旅行」定下了藍圖，加上政府聯同香港旅遊業議會於2019年宣佈推出「綠色生活本地遊鼓勵計劃」，向旅行社提供鼓勵金，支援綠色旅業的發展，期望本地旅遊業有望轉型。有機的文化從農場到餐桌，再由飲食到用品和旅遊，逐步在香港市民的心裡建立信心，是有機業界鼓舞的一支強心針。雖然有機旅遊和有機酒店對於港人而言，還是新穎的名詞，但今期的《機匯》為大家的旅行計劃帶來了新的「有機」選擇，可以讓困在家裡的讀者們「望梅止渴」，待疫情結束後便可以一嘗「有機旅行」的樂趣！

黃煥忠

目錄

中心總監的話 2

專題探討

體驗別開生面的旅行方式 4

細說有機旅遊的前世與今生

有機會客室

走進寶島裡的有機酒店與民宿 — 8

秧悅美地度假酒店與頤禾園有機農園

有機生活情報站

四邊豆炒魚鬆 10

農場好去處

大眼仔有機農場 11

仁仁農場 11

農夫說

專訪暉傑有機農場 — 丁子殷 12

市場快訊

「至Top有機零售商」專訪系列 — 14

綠悠悠有機便利店

中心動態

樂活展覽2020與亞洲天然及有機博覽 16

有機水產養殖研討會 18

2020「優質有機零售商」計劃暨 19

「至TOP有機零售商」頒獎典禮

都市有機種植課程 20

「全城有機 • 線上FUN享」 21

認證資訊

有機證書知多少 22

有機認證單位 22

總編輯：黃煥忠教授 MH, JP

編輯：王詩怡、黃殷平


撰稿：黃殷平、馮千瑾、陳思欣、倫思雅、
呂浩輝、胡倩瑩、李子君、蕭韻悅

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





不一樣的 旅遊體驗





體驗別開生面的旅行方式

細說有機旅遊的前世與今生

「久在樊籠裏，復得返自然」——陶淵明的田園生活，成為了疫情下香港人嚮往的生活模式。香港是世界聞名的不夜城，都市人每日都是活在忙碌中，日出而作，日入還不能息。疫情下全球經濟活動停擺，令繁忙的城市族群停下來，變相體會到慢活的人生哲理，亦間接令本地綠色旅業抬頭。在出入境全面停頓或受限制的情況下，我們不妨發掘一下另類的旅行方式，尋找有機旅館的新體驗，待疫情轉好時，來一趟「有機旅行」！

Mani Sonnenlink — 是目前有機旅館協會認證的唯一一間位於希臘的Bio Hotel。

(相片由BIO HOTEL Mani Sonnenlink提供)





有機旅遊的古與今

追溯有機旅遊或綠色旅業的始祖，可能要比大家所想像的更源遠流長。早在中國晉宋易代之際，就有田園詩人陶淵明，辭官歸隱後享受田園遊樂，借描寫農村的景象以明志，其代表作《歸園田居》中的生活方式，便是我們現代人所追求的有機生活、慢活模式。再講唐代孟浩然，他曾經南遊江、湘，北上幽州，寓居過洛陽。「綠樹村邊合，青山郭外斜。開軒面場圃，把酒話桑麻。待到重陽日，還來就菊花。」這種寄情山水的情懷，連接了有機旅遊的前世與今生，有機旅業除了可以保育環境，還增添了一份「古早味」。



有機旅館協會更有介紹有機兒童酒店——**Kinderhotel Benjamin**。

(相片由BIO HOTEL Benjamin提供)

不只是「風景」的視野

「有機旅行」的概念隨著有機耕種的風氣而逐漸盛行，當初只是以自然生態為主，為旅客帶來不一樣的旅行體驗和選擇，但因環保意識的提升和市民追求的生活素質有所改變，旅行亦不單單受限於追求吃喝玩樂的奢華享受，同時也講究對環境保育和心靈調整的高層次考量。這種慢活的旅行節奏，以減少環境的負擔，用安全、永續而有機的旅遊方式，慢慢在市民的心中植根，讓城市觀光也可以永續發展。既然是有機旅遊，景點的選擇就不再純粹因為短期熱潮、話題性來選擇旅遊目的地，而是把在地的文化與生活體驗當成出遊的考慮因素，所以有機旅遊著重環保、健康、有機膳食、和使旅客和自然達至和諧相處的關係。說到旅行，酒店便是必不可少的設施，現時歐洲最大的有機旅館集團名為「有機旅館協會」(Bio Hotels Association)¹，協會於2001年成立，位於奧地利，負責認證有機酒店、旅館或民宿。住宿單位要通過協會的有機檢查才可獲得認證²：包括食物和飲料均來自經過認證的有機農場、使用經過COSMOS標準認證的有機和天然化妝品，以及對住宿單位的整體可持續性的審核，確保住宿設施提供的產品和服務均對環境友善。住在有機旅館，可以看到的不只是優美的風景，更多的是可持續的旅遊體驗。

雖然有機旅業發跡於歐洲，但近年亞洲等地都開始投入有機旅業和酒店的發展。據報導顯示，台灣環保署也開始積極與國際接軌，推動台灣旅館加入環保旅館的行列，當中已經有一些類似歐洲有機旅館的酒店和民宿興起，以可持續旅遊的方向發展。相反，旅遊業為香港四大重要產業之一，香港綠色旅業的發展卻較鄰近地區緩慢和落後，政府對綠色旅業的支援往往只局限於有時效性的現金補貼，以致業界的發展未能走出疫情的陰霾。

¹ Bio Hotels 的官方網站：<https://www.biohotels.info/en/association/>

² Bio Hotels 的認證標準：<https://www.biohotels.info/en/association/Guideline-standards/>



Hotel Bavaria提供有機早餐和有機織物、床墊。
(相片由BIO HOTEL Bavaria提供)



酒店更提供托兒服務及各種與大自然相關的親子活動。
(相片由BIO HOTEL Benjamin提供)



本地生態旅遊 為有機旅業訂定框架

雖然香港未有成熟的有機旅業，但本地的生態旅遊已具雛形，有不少本地團體舉辦過本地深度遊，到訪米埔、大澳等地方講解生物多樣性和生物資源。香港亦有機構如香港生態旅遊專業培訓中心³和綠田園基金⁴，提供多元化的生態旅遊教育和培訓活動，成為有別於傳統旅遊的模式，建立一種對環境負責的旅遊系統，讓遊人多一個選擇。

具有生態價值的有機假期

那麼，到底要怎樣才算是有機旅遊？有機旅遊又有何種選擇？在歐洲「有機旅館協會」的網站上，旅客可以揀選屬於適合自己的有機酒店和旅程，每間酒店或旅館都充滿著各自的個性和特色，例如是壯麗的山景、如畫的沿海地區，或是蔥郁的森林。客人更可以隨自己的喜好選擇具不同生態價值的行程，喜歡挑戰自我的旅客，可以選擇登山或到訪有機農田；喜好恬靜活動的客人，亦可以參與有機花草茶的品嚐和有機香薰的體驗。位於德國和奧地利交界的酒店——Hotel Bavaria，就是其中一間具生態價值的有機酒店。酒店的創辦人嘗試以有機的方式飼養蜜蜂，製作最天然的蜂蜜，並加入到酒店的餐飲上，做到全方位的有機酒店。Hotel Bavaria非但只有蜂蜜通過有機認證，他們提供的早餐更是100%全有機認證⁵，另外，房間內使用的是有機織物、床墊和環保清潔用品，而且連電力都是來自再生能源，可謂將「有機」進行到底的一間酒店！

令旅程更添意義

每段旅程都盛載著一段獨特的回憶，當我們翻開舊日照片時，伴隨著回憶而來的可以是別開生面的有機體驗，綠色旅遊不再止步於對環境有益，更能一改走馬看花的「鴨仔團」旅遊公式，為旅者帶來驚喜，令旅程更添意義。作為精明的消費者，你又是否願意來一趟有機旅行？

■ 文：黃殿平 圖：相片由受訪者提供

³ 香港生態旅遊專業培訓中心官方網站：http://www.ettc.hk/index_AU_b5.html

⁴ 綠田園基金官方網站：<http://www.producegreen.org.hk/>

⁵ Hotel Bavaria提供有機認證早餐：<https://www.garmisch-partenkirchen-hotel.de/en/organic-breakfast/>



Hotel Bavaria的創辦人嘗試以有機的方式飼養蜜蜂。

(相片由BIO HOTEL Bavaria提供)



走進寶島裡的有機酒店與民宿

秧悅美地度假酒店與 頤禾園有機農園



■ 全台第一家有機香草酒店 — 秧悅美地度假酒店

位於花蓮吉安鄉的秧悅美地度假酒店，是現時台灣唯一以有機香草為主題的酒店，酒店的前身是君達有機農場。董事長尹純綱女士早在三十多年前就建立起自己的香草事業，把香草從歐洲、地中海一帶引進到寶島台灣，於君達農場推廣有機無毒的休閒農業。農場在1990年成功轉型為全台第一家以香草為主題的休閒農場，正式開始了董事長的香草使命，亦令她多了一個「香草奶奶」的稱號。講到與香草結緣的故事，這位「香草奶奶」原來從事護理師多年，明白「所有的疾病都是吃出來」的道理，更發現香草萃取出來的精油也廣泛地用於正規的醫療過程，自此決定走在趨勢的前端，投身有機產業，讓不起眼的香草也可以發揮助人妙用之處。

■ 由君達農場到秧悅美地

從有機農業到有機酒店，董事長形容這「並不是一帆風順的過程」，因為香草怕熱、怕冷、怕濕、怕乾，十分嬌貴，在引入外國香草時早已經過不斷的失敗和嘗試，最後終於成功在君達園區中種植百餘種香草。企業歷經過三次的轉型，才建立起香草文創的自家品牌——「秧悅美地」。「秧悅美地」的英文名稱是GAEAVILLA，GAEA在希臘文中代表大地之母的意思，董事長期望能以友善大地為企業的理念，透過環境規劃、有機種植去保育自然生態。她續道：「地球只有一個，人類必須學懂如何與大地相處。」在秧悅美地度假酒店的有機大地中，客人能與有機香草互動，可以看到許多石屎森林裡沒有的昆蟲和動物，為渡假的旅人帶來真正的平靜與放鬆，這才是真正的度假。

近年興起的深度遊及文化遊，或多或少是因為旅客消費模式的轉變，遊客不再追求那種即食、快捷、圍繞「購物」為主的享樂模式，而是講求與本地和社會文化的有機結合，於是，有機旅遊和酒店成為後疫情時代的新趨勢。而近在毗鄰的台灣，有機觀光和健康旅業 (Healthy Tourism) 發展成熟，帶動有機酒店和民宿的商機。



董事長 (左) 接受台灣知名新聞主播陳雅琳的採訪，分享烹調香草料理的心得。



秧悅美地度假酒店的有機香草文創料理 (上) 和 GAEA雞火鍋 (下)。

以有機食材入饌的文創料理

有別於一般酒店，局限客人只能在酒店消費，秧悅美地非但致力推廣有機農業、「Farm to Table」的飲食理念，並且鼓勵客人與農戶互動，直接跟農戶下單購買有機食材，讓酒店成為有機農產品的銷售平台。酒店主打「有機香草文創料理」，以花蓮有機食材入饌，例如干城村有機芋頭、有機豆芽菜、以香草飼料飼養長大的GAEA雞，再結合君達農場的有機香草，讓美味與健康都能兼具。

依從環境友善的經營原則

在飲食以外，酒店客房內提供的個人護理產品，例如洗髮精、沐浴乳，精油皂等，全部以天然植物精萃為主要成分，來自花蓮的天然植萃護膚品牌。起用當地的天然品牌和在地食材，背後的原意也是一份支持本地有機農戶的初心！



頤禾園有機農園積極舉辦多元的有機體驗活動，讓遊人師法自然，享受鄉間風光。



從森林療癒推動綠色旅遊新概念——頤禾園有機農園

講到台灣，不能不提的是各種特色民宿，而在芸芸的寶島民宿中，頤禾園有機農園有著不一樣的吸引力。農場和民宿老闆——陳禮龍先生，曾是年收入以億計算的科技業老闆，在2009年經濟泡沫後和太太回到竹東農村務農，靠著曾經務農的岳父從旁協助，用2.5個的人力資源，撐起1.2公頃的有機事業，後來引入企業經營、數位管理及品牌行銷等知識，成功建立頤禾園有機農園。歷經人生的起落，陳禮龍有感大都會的生活壓力鈍化了人們的五感，也放大了焦慮和疏離，因此他開始致力發展在新竹山林的特色旅遊——森林療癒，期望藉著在地旅遊連結周邊社區，推廣在地文化，讓遊人從食、衣、住、行各個方面重新體驗新竹的多元之美。

小農場的跨國影響力

因為務農而得到身心療癒的陳禮龍，明白到賺取利益並不是人生的指標，因而嘗試結合有機農業與公益，幫助弱勢社群之餘，也可以保育環境。於是他推行生產、生態、生活「三生一體」的綠色農業，將賺取的利潤去幫助小農和有需要的孩子，又協助身心障礙者建立屬於他們自己的農場，訓練他們從事有機耕作，從而自力更生。陳禮龍相信只要用心經營，小農場也能發揮跨國的影響力！

文：黃殷平 圖：相片由受訪者提供



頤禾園有機農園活用地有機食材，推動有機農業。

首創「國際有機農村體驗營」

除了經營有機農場外，陳禮龍更籌辦多種環境生態教育及食農教育，內容包括水資源生態導覽、有機農夫教你吃、客家擂茶和五感慢活有機村等等的課題和活動，大受年輕人與親子族群的歡迎，並逐漸發展成為適合10至16歲年輕學子參加的國際有機農村體驗營IFFC (International Fun Farming Camp)。五年下來，吸引來自40多個國家地區的青年義工，來到頤禾園有機農園了解有機農法，親身體驗農耕生活，造就另類民宿新體驗。



四邊豆炒魚鬆 份量：2人



材料

- 四邊豆.....半斤
- 有機鯪魚肉.....半斤
- 蔥段.....適量
- 蒜片.....適量
- 薑片.....適量

鯪魚調味

- 鹽.....半茶匙
- 生粉.....(湯匙
- 胡椒粉.....少許

醬汁

- 蠔油.....2湯匙
- 生粉水.....適量



製作方法

- 1) 四邊豆切小段。蒜頭及薑去皮切片，蔥切段。
- 2) 水滾，放入半茶匙鹽，放入四邊豆，灼40秒撈起，隔乾水份待用。
- 3) 鯪魚肉放在容器內，加入鹽、生粉、胡椒粉徹底拌勻。
- 4) 下油，油滾放入鯪魚肉，兩面煎至熟透金黃色，盛起，切條待用。
- 5) 下油，爆香薑片、蒜片，放入四邊豆及鯪魚條炒勻，放入蔥段，加入蠔油和生粉水，快速炒勻，完成。



「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。



大眼仔有機農場 (認證編號：C09016)



大眼仔有機農場位於元朗錦田，場內還有泊車設施，供私家車及小型巴士停放，駕駛人士不必為尋找停車位而煩惱。農場推介作物有士多啤梨(1-3月)、番茄(11-6月)、粟米(11-1月; 4-6月)、西瓜(6-11月)、香草(1-12月) 洛神花(11-12月)。農莊也提供導賞團，向來訪遊客介紹各種農作物和農場的環保有機理念。冬季時更有蘿蔔糕和洛神花醬工作室，遊客不但可以學到新技能，也可以用新鮮的時令蔬果製作加工食品。農場歡迎個人或團體參觀遊玩，有計劃閒暇時參觀的人士記得提前預約，以便農場安排。

開放時間：星期一至日上午06:00 至下午6:00

電話：6033 2363

地址：元朗錦田逢吉鄉沙埔村



公共交通：

巴士： 76K號線，往返上水(清河邨) / 元朗(朗屏邨)，於沙埔村站下車後，步行15分鐘至農場

綠色小巴： 603號線，往返元朗鳳翔路 / 逢吉鄉

的士： 由西鐵元朗站上車，車費約\$30

仁仁農場

(認證編號：C11025)



仁仁農場位於元朗八鄉，有多種公共交通工具可到農場附近，交通便利；場內主要種植蔬菜類和水果類作物，如粟米(11-1月; 4-6月)、西瓜(6-11月)、士多啤梨(1-3月)、洛神花(11-12月)等。到訪人士可以參加自摘活動，喜愛食水果的人可以挑選新鮮可口的時令果實，一邊享受郊野新鮮空氣，一邊大飽口福。不過，農場可接納的人數有限，每次為50人，個人或團體都接受，有興趣人士可先打電話預約。

開放時間：星期一至日上午10:00 至下午5:00

電話：9132 4316 / 6151 1760

地址：元朗八鄉錦上路元崗新村



公共交通：

巴士： 64K號線，往返元朗(西)總站 / 大埔墟鐵路站 251A號線，往返錦上路鐵路站 / 上村(循環線) 巴士於八鄉路站下車後，步行10分鐘至農場

綠色小巴： 72號線，往返元朗(泰衡街) / 雷公田

紅色小巴： 23號線，往返元朗(裕景坊) / 上村

的士： 由錦上路鐵路站上車，車費約\$30

小巴及的士於大窩村下車後，步行5分鐘至農場



從中醫到農夫

養生之道始於有機

沿大埔汀角路轉入小徑，一個綠意盎然的農場座落在山下僻靜之處，鮮豔欲滴的番茄掛滿藤蔓，蝴蝶在野花與農作物之間翩然起舞，猶如世外桃源。總是面帶笑容的婦人在田間不分晝夜地工作，鄰舍都稱她為「丁醫師」。暉傑有機農場的負責人丁子殷女士是註冊中醫師，因為健康理念而毅然投身有機農業，決心要為家人及顧客提供最佳的有機食療。



中醫搖身變成有機農夫

丁醫師自幼習醫，後來更成為一名註冊中醫師，她從十多年前開始便留意到愈來愈多向她求醫的病人身患癌症，身為一個醫者，她深信預防勝於治療，良好的飲食是預防疾病的一大要素，這個理念促使她租下一塊農田，由零開始耕作，堅持絕不添加化學肥料及農藥，為自己及家人種植健康有營的蔬果。由於工時長且工作性質勞苦，起初家人非常反對丁醫師務農，直至有一天丁醫師將自家種植的蘿蔔入饌，女兒嚐過之後發現母親種植的蘿蔔味道清甜，口感結實，與坊間買到的常規蘿蔔大為不同，丁醫師解釋由於自己不使用化學肥料催谷作物，讓其自然生長，才能產出最具原味道的蔬菜，一切都是心血與耐性的結晶，從此家人便支持丁醫師繼續種植。

作為一名中醫，丁醫師打理的農田自然種有形形色色的中草藥，當中有蚌花、憂遁草、金銀花、龍荊葉、南非葉、青箱子及田貫草等，品種之多，不能盡錄。有別於其他常見的瓜果蔬菜，大多中草藥外觀都不太亮麗，長得不甚起眼，丁醫師形容中草藥為「唔識以為喺路邊草，識就知原來周身寶」，說罷便在田野邊拔下一枚白色小花的花瓣讓筆者嚐味，入口清而不澀，原來這株長得與路邊野花無異的白花，名為「白花鬼針草」，全株植物均可入藥，具清熱解毒之效，一如丁醫師所言，大自然處處都是寶藏。



■ 家人互助跨越難關 努力經營有機農場

在香港有機資源中心（下稱本中心）本年度舉辦的有機農場種植比賽之中，暉傑有機農場憑其碩大鮮美的遲水蘿蔔及妥善管理的農田首次奪得冠軍。暉傑有機農場取得有機認證僅僅數年，可以有如此成績並非僥幸，農場於得到認證初期對認證標準尚未完全了解，時有錯漏，更一度因管理不善而被判全場轉型。於是丁醫師請來兄弟幫忙，一家人分工合作，擅長文書處理的弟弟負責管理田間紀錄、處理銷售訂單及市場推廣，哥哥主理田間農務，丁醫師則作整體管理及與客戶溝通，各施所長，盡善盡美，打造出今天井然有序而產量充足的農場。

丁醫師感嘆打理有機農場從來不易，沒有農藥的幫助，農田經常出現各種難纏的害蟲，早前由於蚜蟲肆虐，農場所種的菜心幾乎被咬個清光，損失達四百至五百斤的產量。面對病蟲害問題，丁醫師主要以間作和「曬田」應對，「間種」即於同一田地上相間種植數個品種的作物，從而達到蟲害互相抑制的效果；「曬田」是指清除田區上所有作物及雜草，翻土後於日光下照射一段時間，不施加水份，藉此消毒及殺死蟲卵。由於農場不施用農藥，田野上不時可見粉蝶飛舞、雀鳥駐足，生物品種多樣化，形成一幅活力繽紛的風景，對農夫來說可謂有失亦有得。



「白花鬼針草」是香港常見的野花，因果實成倒刺狀，故有此名。全株皆可入藥，清熱及抗氧化，亦有研究顯示有抗腫瘤效果。

■ 力求進步 只望客人可享健康食材

儘管農場經營得有聲有色，丁醫師依然虛心學習，努力求變。她積極參與各種農業活動，如本中心每年舉辦的海外農業交流團，她憶述在外國農場看到當地人種植大量色彩斑斕的君蓮菜，即俗稱的豬鬃菜，君蓮菜外觀討好，亦具營養價值，於香港卻不流行食用。她希望香港人可以有機會嘗試更多樣化的蔬果，她更購入台灣的特色水果品種於農場試種，例如鮮甜多汁的蜜拔。談到農場未來的發展，丁醫師表示希望擴大農場規模，並計劃設立果樹區，讓客人品嚐本地種植的新鮮水果。

丁醫師坦言在香港從事有機農業收益不高，讓她堅持下去的動力便是對健康的重視，希望更多人可以享用有機蔬果。丁醫師亦經常向別人介紹各種農作物的藥用價值，不少本來向她求診的病人漸漸變成農場的老顧客，從飲食開始改善身體健康。雖然突如其來的新冠肺炎疫情使香港經濟不景，市民消費意欲減弱，可是丁醫師留意到關注有機產品的人數不跌反升，人們對健康日漸重視，她認為未來有機市場有擴大跡象，預期有機業界發展將會柳暗花明。

■ 文、圖：陳思欣

「紫背萬年青」顏色討喜，其花苞形似蚌，因而俗稱「蚌花」。可以加入食材熬湯，具清熱化痰效用。



Greenfield Organic 綠悠悠有機便利店 讓有機產品同時盛載社會責任



近年流行講企業的社會責任 (CSR)，不少大型企業如香港滙豐銀行和中電等都有相關的企業政策，盡量做到在營商之餘，也關顧社會。不過，這種大愛的理念，並不限於大型企業，即使是小本經營的有機店，一樣可以用產品弘揚對環境和社會的責任。



Edwin不時與客人分享健康飲食的秘訣，從來不會硬銷產品。



Greenfield Organic 的皇牌產品——葉綠素和維他命C。

從最高增長行業到新興事業

在2014年，謝慶立 (Edwin) 毅然從電子產品銷售行業轉到有機零售，放棄了從事多年的職位，創辦了綠悠悠有機便利店 (Greenfield Organic)。曾經是最年輕的電子產品經理，以辛勞換取過豐功厚職，Edwin形容這是「Give and Take」，以前的他放棄了個人的健康去追尋普羅大眾所認為的成功——「四仔主義」，傳統上即指「屋仔、車仔、老婆仔、BB仔」。現在的他卻認為健康才是富足，環境保育和有機永續才是值得投資的項目。有這麼大的轉變離不開身體響起過警號，鼻敏感、濕疹及腸胃敏感等問題讓當時的Edwin在忙碌中驚醒，加上大女兒年紀輕輕便要承受嚴重鼻敏感的煎熬，令Edwin深明健康的重要，對有機產品的需求亦有增無減，於是便開始萌生起建立屬於自己的有機品牌，實行「自給自足」。



由假日農夫到推廣本地有機

訪問中Edwin講起他第一次翻泥的體驗，他說當時仍然任職電子產品的經理，工作的壓力令他喘不過氣，在機緣巧合下接觸到農耕，翻泥的那一刻，就讓他感覺壓力從手上的鋤頭釋放到泥土裡，仿如暈船的人從搖晃的船上走到踏實的岸上。說起來很奇妙，不過耕作的快樂也只有耕作過的人才會懂得，霎那間的

感動，成就了Edwin現今的有機事業。現時，Greenfield Organic嚴選有機和無麩質的產品，以客人的健康、快樂和有機永續作為營運原則，店面更有銷售由有機認證農場提供的本地有機蔬菜，讓客人選購安全新鮮的時蔬，同時也支持本地有機農夫的發展。

Greenfield Organic榮獲2019至2020年度「至TOP有機零售商」，Edwin更攜同家人出席頒獎典禮，分享喜悅。



店內除了有有機產品和時蔬專區，還有低致敏原和對環境友善的天然產品。



寧缺勿濫的宗旨

目前，Greenfield Organic有超過九成的產品都取得國際有機認證，例如美國USDA認證、英國土壤協會認證 (Soil Association) 和歐盟認證，其餘產品屬於天然及無麩質的產品，就算產品未取得全有機認證，也必定在成分標籤標明有機原料和其他原料，確保消費者購買到最適合自己的產品。Edwin坦言現時自家品牌Greenfield Organic的原創產品種類不多，主要是葉綠素和維他命C，但他明言希望謹守營運的原則，寧缺勿濫，以產品的功能性讓客人達到健康的體魄。在Greenfield Organic，有三類產品即使是全有機認證，也不會上架，包括白米、白麵和白糖，Edwin解釋白糖的升糖指數很高，容易導致糖尿病，而白麵含有麩質，會令部分人產生敏感，白米屬於精製五穀，整存食物相對健康，因此寧願不賣，也要教育大眾健康的飲食方法。Edwin的堅持和執著，令Greenfield Organic積存了一定的忠實客人。在Greenfield Organic能買到的，都是低致敏原和對環境友善的！

寄望將來

Edwin投身有機產業將近第7個年頭，他希望業界有更多年輕人加入，改變社會一直以金錢和物質主義掛帥的想法。今天的香港，不一定要當醫生、律師、會計師才能回饋社會，當個有機農夫或從事有機產業，對環境和社會的裨益可能更大！

文：黃殷平 圖：Greenfield Organic



樂活展覽2020

受到新冠肺炎疫情的影響，各個展會一再延期，而在2020年10月23至26日，本中心終於可以在疫情緩和之際，參與樂活展覽 (LOHAS EXPO 2020)，向業界及市民介紹有機認證的知識。

當日的展覽活動非常豐富，在10月23日會場設有兩場農夫分享，以《拆解有機迷思》為題，與市民分享購買真正有機產品的方法與途徑，當中邀請到青協有機農莊的彭小姐及歐羅有機農場的黃先生與大眾分享本地農夫的種植心得，以及在疫情下他們如何推廣有機菜。而在10月24日，中心總監黃教授以《怎樣購買真正的有機產品》為題向業界及市民分享如何做個精明的消費者。

為配合中心於12月舉辦的「全城有機•線上FUN享」活動，中心職員更在現場做了個小小的調查，諮詢在場人士購買有機蔬菜包的意願，超過六成半到訪人士表示願意購買由農場直送到家的蔬菜包，顯示有機產品有一定的市場。





■ 亞洲天然及有機博覽

為期3日的亞洲天然及有機博覽在2020年11月11日至13日完滿結束，中心職員積極與不同的持份者交流，包括從事批發、分銷、零售等業務的單位，分享有關進口有機加工產品的認證知識，希望日後業界可多採用中心的有機認證標籤，進一步提高本地有機標籤的認受性。

中心總監黃煥忠教授亦有應邀出席亞洲天然及有機產品博覽會的天然有機學堂，與有機業界即席分享《香港有機農業的現況》，從本港的食物安全問題到關注本地有機農業的發展，都有詳細分析，希望幫助不同地區及國家的商戶了解香港有機產業的概況，促進各地交流。



■ 文、圖：倫思雅





有機水產養殖研討會

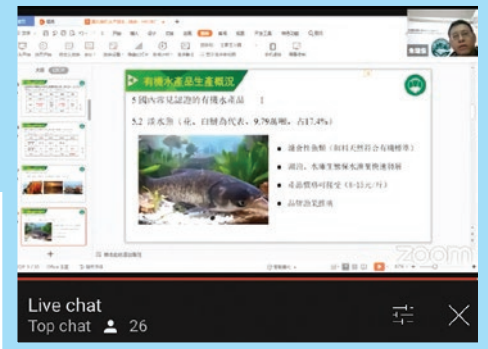
本中心為向更多漁友分享有機水產養殖的知識與技術，特意於2020年10月20日及11月26日舉辦「有機水產養殖研討會」，為漁友提供一個難能可貴的交流機會。是次研討會分別邀請了台灣國立宜蘭大學陳永松助理教授、台灣生態養殖達人邱經堯先生及南京國環有機認證中心檢查部助理主任朱瑞俊先生分享及交流心得。

於是次研討會上，陳教授以《全球有機水產之現況和展望》為主題，比較不同的認證機構標準，如魚苗來源等指標。陳教授強調因現時的水產養殖方法對生態環境帶來很多負面的影響，而隨着人類對水產的需求量逐漸增加，常規或傳統的水產養殖均對環境帶來巨大的破壞，因此轉型為有機養殖模式是刻不容緩的事。

除了宏觀上剖析有機水產的現況，第二位講者邱經堯先生更以《水產風味來自水土環境》為講題，分享了作為台灣生態養殖達人的心得。他指出水、土、環境、養殖密度及飼料均是影響水產品質的因素。邱先生坦言自己的水產全是自產自銷，而且加工過程嚴謹。邱先生期望透過定期舉辦生態養殖的交流分享會及生態遊，希望能跟更多生態養殖的漁友交流技術及教育下一代保護生態環境的重要性。

另一個研討會的主講者朱瑞俊先生則以「國內有機水產生產、認證及消費形勢分析」作主題，分析了2016年至2019年有機水產的生產概況，包括有機水產的種類、產量及趨勢，讓參加者了解內地有機水產養殖在過去數年的發展及未來動向。朱先生亦有介紹幾種內地常見的有機水產物種，例如白鯪(大頭魚)、海參、扇貝及大閘蟹等，並比較養殖技術及銷售方式。研究會的第二部份，朱先生分享了國內有機產品認證的總體形勢，分析現時內地有機認證的增長及市場佔有率，資料顯示現時有機水產認證發展平穩，但未見快速增長，朱先生解釋有機水產增長緩慢的原因，分別為消費者偏好的水產種類因有機標準的限制而無法認證，消費者普遍喜好天然、野生捕撈的水產，以及有機水產的質數與常規水產的差異甚少等原因，都與香港的現時情況相似。朱先生最後以內地現時對有機水產的消費形勢作分析，講解因新型肺炎疫情大流行對消費模式的影響，以及有機水產於內地銷售方式的轉變，令消費者更注重食物質素而選擇有機水產，可見有機水產的市場潛力巨大，消費市場將持續穩定增長。

■ 文、圖：呂浩輝





2020「優質有機零售商」計劃 暨「至TOP有機零售商」

本中心為嘉許城中信譽超卓的優質有機零售商，特意於10月15日在香港康得思酒店舉行2020「優質有機零售商」計劃暨「至TOP有機零售商」頒獎典禮。「至TOP有機零售商」選舉由本中心於2012年創辦，至今已經是第8年，是本港唯一針對有機零售商的評審計劃，旨在為消費者區別出值得信賴的有機零售商。



張新悅擔任是次「至TOP有機零售商」選舉的星級媽咪有機大使。

頒獎典禮由本中心的總監黃煥忠教授主禮，並於典禮開始前公佈2019年《消費者購買有機產品的行為》市場調查的結果。中心於2020年6月至7月，就本港消費者購買有機產品的行為模式進行市場調查，於全港18區46個地點成功訪問了811名市民，了解他們於過去一年在有機產品方面的消費習慣及意向，以及對有機標籤的認知等資訊。

典禮有幸邀請到漁農自然護理署助理署長（農業）馬惠忠先生、李錦記國際控股有限公司首席技術顧問 何兆桓先生、綠色有機生活協會主席 黃家和先生，星級媽咪有機大使 張新悅女士，聯同黃教授一同公佈及頒獎予四十三家「優質有機零售商」，以及十六家「最佳管理有機零售商」，予以嘉許和表揚。活動的壓軸部份，更頒發了「全城至愛有機零售商」獎項，以嘉許獲得最高票數之「至TOP有機零售商」—源生坊有機功能產品專門店。中心再次恭喜各優質有機零售商戶，並希望於2021年的頒獎典禮再見到更多商戶競逐獎項！

文：胡倩瑩 圖：中心資料圖片



中心總監黃煥忠教授向在座的傳媒朋友公佈2019年《消費者購買有機產品的行為》市場調查的結果。



都市有機種植課程

為推動可持續有機生活，中心在疫情期間與「生物資源與農業研究所」合辦推出都市有機種植課程。目的是增加公眾對有機種植的興趣，鼓勵市民實踐室內綠化和社區種植，認識有機種植並實踐減碳生活，讓大眾在疫情下都可以安在家中或辦公室中體驗種植的樂趣。

課程提供生菜盆栽及有機肥料，學員可配合導師講解及示範，一嘗在家中或辦公室種植有機盆栽。課程分為3堂進行，每堂約一小時。有興趣的機構及團體歡迎掃描以下QR code以瞭解更多課程內容。



在2020年11月至12月期間，中心與7所不同的私人機構和非牟利團體，共154位學員完成了種植課程。課堂進行時，學員都專心聆聽導師示範及講解，並紛紛發問有關日常打理生菜盆栽的問題。在課堂中，中心導師亦提醒學員應該注意室內的種植環境，在種植時觀察植物的變化，按環境因素而作出相對的照顧。在導師講解和指導下，學員都了解到種植的要點。

課程亦分享有機種植的原則及好處，讓學員理解有機原則背後的原因及認識有機認證。大部分學員均表示透過課堂認識到有機室內種植的技巧，雖然未能面對面上課，但透過網上課堂亦能夠與導師及其他學員互相交流，了解不同環境對種植生菜的影響，獲益良多。最後中心亦強調，市民作為消費者除了認識有機認證及購買認證產品外，都可以在有限的室內空間種植有機菜，一起減低食物里程及碳排放，實踐可持續生活。

■ 文、圖：李子君



高級項目主任李子君與學員合照留念。



參加者在午飯時間參加課程，他們都保持適當的社交距離及戴上口罩。



學員在家中種植的生菜盆栽。



有學員分享他的種植環境不太理想，所以生菜長得不太好。



學員的生菜盆栽：他們放在辦公室的窗台一起種植。



全城有機 • 線上FUN享

鑑於疫情持續，一年一度的「全城有機日」未能如常於2021年三月舉行。故本中心推出為期五個月的「全城有機 • 線上FUN享」，透過一系列的網上活動，以達到「全城有機日」原計劃的目標，向市民大眾宣傳本地有機漁農業成果，增加農友銷售渠道，以及加強市民與農夫的聯系。「全城有機 • 線上FUN享」更會透過其他宣傳及教育活動，讓市民對有機農業和本中心的認證系統有更深入的了解，關注永續食物生產系統及可持續發展的重要性。

「全城有機 • 線上FUN享」的活動內容包括：網上可持續生活分享會及可持續概念相關的工作坊、網上追蹤有機遊戲、農友故事分享、名廚烹飪示範、有機送暖大行動、有機14日挑戰、有機會客室、以及與網上平台合作，售賣並重點推廣有機產品等。



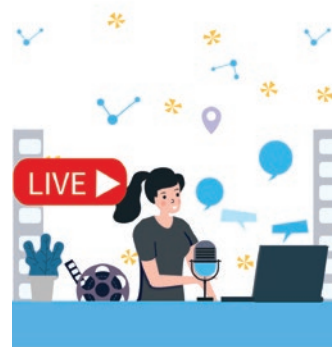
Taste of Veg
「有機認證產品」
專區鏈結



■ 網上平台合作伙伴 — Taste of Veg

為了協助本地有機農友及優質有機零售商擴潤客源，以及讓市民在網上互動平台了解更多有機資訊，中心與柏堡活動策劃公司(樂活博覽LOHAS EXPO主辦方)旗下的網上平台「Taste of Veg」成為合作伙伴，於平台上開立「有機認證產品」專區，集合本中心認證農場及2020年十大優質有機零售商的产品，於平台上售賣其有機產品。而中心認證之農場主要售賣有機蔬果包，當中提供3種或以上的時令有機作物，每包重量為4斤，讓市民可以不受地區限制，安在家中亦能品嚐本地有機蔬果的鮮味。同時，為了讓市民加深對有機認證方面的知識，中心亦安排每星期三進行網上直播 — 有機會客室，締造市民與農友及優質有機零售商的互動機會。

■ 文：胡倩瑩 圖：中心資料圖片



有機證書知多少



香港缺乏監管有機產品的政策，市民要辨別真假有機產品的其中一個方法，就是辨識由第三方獨立認證機構發出的有機認證證書。然而，市民要如何辨識證書的真偽呢？

香港有機資源中心發出的有機認證證書上，均列明獲認證單位的名稱、地點、負責人名稱、獲認證產品及認證有效期。由於獲認證單位需要每年續證，因此證書有效期一般為一年，證書亦會每年更新，已過期的證書均失去證明有機的效力。此外，中心發出的每張證書都附有一個獨一無二的二維碼。市民下載CertiEye應用程式掃描二維碼，即可以查閱獲認證單位的資料。

自行影印的證書並非有效證書。所有證書不論正本或副本均由香港有機資源中心印製。有效的證書副本樣式與正本相若，也包含獨一無二的二維碼及列明認證有效期，右上角亦有紅色字體標明「副本」二字。

除了有機證書，市民亦可瀏覽香港有機資源認證中心有限公司的網頁，查閱最新獲有機認證的單位資料，提防受騙。

文：蕭韻悅



證書(左)及證書副本(右)參考圖片

有機認證單位

截至2021年2月25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	地區	認證有效期 (日/月/年)
C04001	有機	新生農場	15,378.00	28/12/2021	C07027	有機	康苗有機農場	10,140.00	5/5/2021
C05002	有機	「錦記」農場	607	9/8/2021	C07028	有機	「琴姐」有機農場	5,408.00	9/7/2021
C05005	有機	「青坪」農場	3,640.00	20/10/2021	C07031	有機	小狗阿康有機農場	1,011.00	20/7/2021
C05007	有機	「珍記」農場	4,047.00	6/9/2021	C07036	有機	我地農莊	8,112.00	16/7/2021
C05008	有機	「良記」健康有機農場	11,804.00	6/9/2021	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	1,348.00	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	31/1/2022
C05022	有機	大棠有機生態園	140,000.00	8/8/2021	C09001	有機	有心機	20,280.00	9/7/2021
C06001	有機	健果桃源	12,506.00	31/3/2022	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	鍾漢農場	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	嘉達蔬果場	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	11/3/2022
C07016	有機	「曾誌」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	東涌綠機田	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
C07024	有機	華記有機農場	8,100.00	25/11/2021	C10007	有機	樂活有機農莊	6,075.00	12/10/2021
C07025	有機	健康有機農場	8,788.00	18/7/2021	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	有機墟	311	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	天下糧倉有機種植坊	3,515.20	6/8/2021
C11024	有機	丹山有機	3,035.00	1/12/2021
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	七星崗文采山莊	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	林大有有機農場	3,878.00	8/9/2021
C13010	有機	清潭農莊	1,753.00	2/1/2022
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	趣味蓋管發展有限公司	4,296.00	19/11/2021
C13016	有機	科悠農場	1,617.60	4/3/2022
C13017	有機	流浮山優質有機種植場(營之源)科技	676	22/6/2021
C13020	有機	輝傑有機農場	7,417.00	4/3/2022
C13023	有機	綠色家園	3,372.00	13/4/2021
C13024	有機	好有機	6,995.00	6/4/2022
C13025	有機	藍妹有機農莊	9,978.00	6/11/2021
C14003	有機	保良局陳守仁小學有機園圃	941	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	樂峰有機農莊	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	26/1/2022
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	26/1/2022
C14025	有機	恩福有機農場	7,436.00	30/4/2021
C14027	有機	黎順有機農莊	5,771.00	23/6/2021
C15005	有機	Mikki 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	顧園	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
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	136.5	1/4/2021
C17011	有機	小蜜蜂有機農場	2,946.00	20/3/2022

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	14/2/2022
C19001	有機	青屋	337	5/6/2021
C19002	轉型中	瑪姬休閒農莊	930.12	29/10/2021
C19003	轉型中	南野休閒農莊	1,011.00	29/10/2021
C19005	有機	健農生態園	3,453.00	8/8/2021
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	16/1/2022
C19009	轉型中	長源農場	8,088.00	17/9/2021
C19011	轉型中	TT Organic Farm	1,825.00	6/1/2022
C20001	有機	「日豐」有機農場	2,775.82	27/5/2021
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	有機會農場	1,724.00	15/9/2021
C20006	轉型中	以琳農場	4,718.00	2/12/2021
C20007	有機	天然農莊	20,300.00	28/9/2021
C20008	轉型中	琛忠農莊	1,550.00	6/9/2021
C20009	轉型中	老友記慈善農莊	1,348.00	30/11/2021
C20012	轉型中	豬君農園	570	9/2/22

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)
A20006	有機	有機海產發展先導計劃	452.69	21/12/2021
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	顧園	140	14/8/2021
A17002	有機	西園	1,879.00	10/6/2021
A18001	有機	合興魚場	1,698.34	12/9/2021
A18002	有機	川上農莊	535	20/1/2022
A18003	有機、有機(轉型)	掃管勿農莊	58.8	24/10/2021
A19001	轉型中	輝傑有機魚場	97.86	9/6/2021
A19003	有機	小菁農場	36	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	23/8/2021
A20004	轉型中	蓋亞有機農場	42	29/7/2021
A20005	轉型中	明輝農莊	400	9/12/2021
A20007	轉型中	大自然農業科技園有限公司	980	12/10/21

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	13/11/2021
P07005	有機	香港新豐天然健康食品有限公司	310	8/1/2022
P12002	有機、有機(轉型)	魚類統營處	10	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	23/1/2022
P19001	有機	源生坊有機功能食品專門店	124	9/9/21

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)
OC04001	有機	新生農場	214	20/1/2022
OC05017	有機	大龍有機農場(菇菌類)	10	9/2/2022
OC05022	有機	大棠有機園有限公司	180	8/8/2021
OC10010	有機	菇菌園有限公司	200	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 hkrc-cert.org

認住呢個 健康又有益

樂活展覽2020與亞洲天然及有機博覽

中心總監黃教授向業界及市民分享有機資訊。



2020「優質有機零售商」計劃暨「至TOP有機零售商」

頒獎典禮由中心總監黃教授主禮，張新悅女士擔任是次「至TOP有機零售商」選舉的星級媽咪有機大使。

都市有機種植課程

中心在疫情期間與「生物資源與農業研究所」合辦推出都市有機種植課程，為7所不同的私人機構和非牟利團體講解及示範有機種植。



全城有機 • 線上FUN享

為期五個月的「全城有機•線上FUN享」活動，於疫情持續下繼續傳承「全城有機日」的精神，透過一系列的網上活動，向市民大眾宣傳本地有機漁農業的成果。



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

本中心將致力提高本地漁農民、消費者及市民大眾對有機作物、水產及產品認證的認識，並努力推動可持續發展有機漁農業，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。



 香港有機資源中心 