

# 39 機 准 Organic forum



## 有機 葡萄酒的崛起

專訪 | 本地有機酒網上商店的創辦人





## 中心總監的話

隨著越來越多的進口商推廣由無添加劑、無化學成份和無合成肥料栽種的葡萄而釀成的葡萄酒，香港的消費者對有機葡萄酒越來越感興趣。除了為健康著想，消費者也開始關心生產方式是否對環境友善以及支持永續發展。基於這一點，有機酒的風潮逐漸由外國傳到香港。這股綠色風潮亦將幾種葡萄酒的稱號一併帶入本地市場，故此今期《機匯》將會探討有機酒、生物動力酒和自然酒的分別以及其認證標準，從耕作方法、釀酒過程、添加物質和認證方面解構三者的分別，更會提供不同葡萄酒類在不同有機認證下所含的亞硫酸鹽份量，拆解市民對有機酒的迷思。疫情下，大眾對食品安全的關注增加，有機食品市場亦隨之穩健發展，有機酒亦乘著這股綠色風潮漸漸在主流市場中受到青睞。在下次買酒的時候，不妨仔細閱讀酒品介紹，或者在預算範圍內挑選一瓶有機酒，一起來個時髦的有機酒風味品評，以精明消費支持有機農業！

黃煥忠

## 目錄

中心總監的話	2
<b>專題探討</b>	
有機葡萄酒的崛起	4
<b>有機會客室</b>	
致力開拓有機酒的本地市場 — 酒在當下有限公司	8
<b>有機生活情報站</b>	
地中海燴有機寶石魚	10
<b>農場好去處</b>	
富琴有機火龍果生態農莊	11
俊君有機農場	11
<b>農夫說</b>	
懷著抱負 實踐有機 — 菜園農業先鋒田	12
<b>市場快訊</b>	
「優質有機零售商」專訪系列 — 有機樂活研究室	14
<b>中心動態</b>	
《中國歷史文化周》2021	16
2021本地有機西瓜節	16
有機農夫市集 — 北角(東)渡輪碼頭	17
農友X龍友「本地認證有機」攝影比賽	18
亞洲天然及有機博覽 2021	19
有機農業訓練課程2021 (基礎及進階)	19
有機水產暑期實習計劃2021	20
堆肥及土壤改良劑質量標準簡介會2021	21
<b>認證資訊</b>	
堆肥質量標準的修訂	22
有機認證單位	22

總編輯：黃煥忠教授MH, JP  
編輯：鄭惠兒、陳思欣  
撰稿：黃殷平、蕭韻悅、蘇穎妍、馮千瑾、鄭殷慈、李樂怡、鄧彥怡、呂浩輝、袁美賢  
設計：Cypress Design Group Limited  
電話：3411-2384  
傳真：3411-2373  
 Find us on Facebook : hkorc@hkbu.edu.hk  
：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





# 有機

## 葡萄酒的崛起





# 有機 葡萄酒的崛起

美酒佳餚向來都是品味人生的賞心樂事，坊間對於品酒的方法更是各有獨特的見解，什麼是好酒？什麼是劣質酒？什麼是年份差異？怎樣的掛杯才算好？這些問題彷彿都反映品酒的不同範疇和標準。毫無疑問，品酒是一門學問，除了要把葡萄的品種和顏色區分成紅和白之外，更要根據葡萄的特性、甜度、酒味香氣、酒質結構等等而再作分類，當然還要考慮到種植葡萄的產區和氣候等的地理因素。隨著近年有機和自然葡萄酒在外國餐飲業大行其道，香港也漸漸吹起一陣「有機酒」的熱潮。到底什麼是有機酒？有機酒、生物動力酒和自然酒又有何分別？



有機葡萄正值收成的季節 (左)、人手採摘葡萄的情況 (中) 以及Granton有機葡萄園於秋天時的境況 (右)。



要取得USDA認證的有機酒，酒莊不能添加任何亞硫酸鹽。  
 圖片來源：deege@fermentarium.com



## 解構有機酒、 生物動力酒和自然酒

要理解這三種酒的區別，需要從耕作方法、釀酒過程、添加物質和認證方面去細心了解。先說有機酒，由於不少出產好酒的產地都設有有機法例，有機酒與其他酒的分別自然免不了有機認證標準與標章，最享負盛名的莫過於法國波爾多的有機葡萄酒及法國有機標章。法國作為葡萄酒的產業大國，其嚴謹法律更是用來監管葡萄酒品質的不二法門，例如在1905年制定的「產區標示不當取締法」，與在1935年制定的「法定產區管制」(Appellation d'Origine Contrôlée, 簡稱AOC)，該法律嚴格規定經過AOC認證的產區不得因為氣候的變化而進行人為加工，即使碰到旱季，也不可以引水灌溉，變相令每年產區的氣候直接反映到葡萄酒的品質上，令每個產區的葡萄酒個性都得以維持<sup>1</sup>。因應法國政府的嚴謹把關和與時並進的法例，法國從早期只對有機農耕的葡萄作認證，到2010年開始對有機酒制定了更完整的規範，只有符合標準的酒款才可以在酒瓶上貼上有機標章，最常見的有機酒認證標準和標章包括法國有機標章 (Agriculture Biologique)<sup>2</sup>、美國農業部有機產品認證 (USDA)<sup>3</sup> 和歐盟有機標章 (European Commission)<sup>4</sup>。



法國有機標章Agriculture Biologique (左)、美國農業部有機產品認證USDA (中) 和歐盟有機標章 European Commission (右)。

<sup>1</sup> Food Next: <https://www.foodnext.net/science/scsource/paper/5111441717>

<sup>2</sup> Agence Bio: <https://www.agencebio.org/>

<sup>3</sup> USDA: <https://www.usda.gov/>

<sup>4</sup> European Commission: [https://ec.europa.eu/info/index\\_en](https://ec.europa.eu/info/index_en)



## 有機酒的迷思

坊間普遍都清楚要取得有機認證，酒廠需要採用有機種植的葡萄，釀酒過程不能添加化學及基因改造成份，在加工、包裝和運輸過程都必須符合環保和確保酒質不受污染。然而很多市民都不了解有機酒中都有機會添加亞硫酸鹽 (Sulfite) 的成份。為什麼要添加亞硫酸鹽？其實亞硫酸鹽是用於穩定酒質和具有防腐作用，有機酒莊可以選擇不添加，也可以視乎不同國家的有機標準而選擇低劑量添加，例如歐盟和法國有機認證允許的亞硫酸鹽分量是介乎100mg/L~370mg/L (詳情請參閱下表<sup>5</sup>)，而要取得美國農業部有機產品認證 (USDA)，酒莊不能添加任何亞硫酸鹽<sup>6</sup>，但歐洲和加拿大則允許少量添加。簡而言之，有機酒雖然是由有機葡萄釀製而成的酒，但並非所有的有機酒均是完全沒有添加物，需要視乎不同國家的有機法則而定，消費者可以因應各自需要購買不同的有機酒品牌。



有機葡萄園使用人手採摘和篩選葡萄作釀酒。圖片來源：Stefano Lubiana Wines

葡萄酒種類

歐盟及法國有機認證  
最高可添加的亞硫酸  
鹽份量 (mg/L)

生物動力認證  
最高可添加的亞硫酸  
鹽份量 (mg/L)

紅酒 (Red Wine)

100

70

白酒 / 玫瑰酒 (White Wine / Rosés)

150

90

氣泡酒 (Sparkling Wine)

205

60

力嬌酒 (Liqueur Wine)

170

80

半甜酒 (Semi-sweet Wine)

270

200

甜白酒 (Sweet White Wine)

370

200

以上列表內容根據The Bordeaux Wine School的官方網站撰寫。

<sup>5</sup> The Bordeaux Wine School: <https://www.ecoleduvindebordeaux.com/labels-and-certifications-how-to-make-sense-of-it-all/>

<sup>6</sup> Wine Enthusiast: <https://www.winemag.com/2019/09/10/whats-the-difference-between-organic-and-biodynamic-wine/>



## 生物動力酒

對比有機酒，生物動力酒是較少港人認識的葡萄酒種類。以生物動力農業 (Biodynamic Agriculture) 生產的酒可以說是在有機酒的基礎上再進一步。與有機耕作的原則一樣，生物動力農業同樣摒棄使用基因改造種子及化學肥料和農藥，同樣重視生態平衡和生物多樣性，但生物動力農業比有機耕作更重視適時適種的概念，因為生物動力法會根據月亮運行的曆法去計算什麼時段該種植什麼作物，採用生物動力法則的農夫相信月亮、土壤的能量會影響作物生產的質素，從而令所釀的酒更醇厚。至於添加亞硫酸鹽的允許份量上，生物動力酒比有機酒更少、更嚴謹；最高添加含量介乎60mg/L ~200mg/L (詳情請參閱上表<sup>7</sup>)，通常取得生物動力認證的酒都幾乎擁有有機酒的認證，常見的生物動力酒標章包括法國的Biodyvin<sup>8</sup>和美國的Demeter<sup>9</sup>。



法國生物動力酒標章Biodyvin



美國生物動力酒標章Demeter

## 自然酒

雖然在國外有不少人都聽過自然酒，但直到目前為止都未有官方定義，以及規管自然酒的製造方法，所以自然酒暫時一般都以家族經營的酒莊為主，由於自然酒強調從耕作、採摘葡萄到釀酒過程都奉行順其自然的法則，務求將自然有機的原則進行到底，所以自然酒通常都使用有機葡萄，並以人手採摘，釀酒過程亦禁止使用添加物，以及盡量減少人為的干預。雖然尚未有法律條款監控自然酒的生產，但法國自然葡萄酒協會 (The Association des Vins Naturels，簡稱AVN) 為這些以自然農法生產的葡萄酒展開爭取法律認可的運動，並為其成員制定了規範，包括只允許自然酒酒莊在發酵過程中使用本地酵母，並強烈禁止干預性做法，例如反滲透 (Reverse Osmosis)、快速巴氏殺菌 (Flash Pasteurization) 和熱釀酒 (Thermovinification)，以及添加亞硫酸鹽到產品內<sup>10</sup>。在可見的未來，自然酒的風氣或會帶動有機產業的增長，畢竟自然農法也是建基於有機農業之上，同為維護自然環境而努力。

## 結語

釀酒的技術和品酒的哲學造就現今世人對酒質的追求，無論是有機酒、生物動力酒和自然酒都是朝著對環境友善、維護生物多樣性和可持續的大方向發展。三者同樣遵從有機方式種植，注重生態平衡和不時不種的概念，在分辨三種酒的區別之餘，認識三者背後的理念更為重要！

■ 文：黃殷平 圖：資料圖片

<sup>7</sup> The Bordeaux Wine School: <https://www.ecoleduvindebordeaux.com/labels-and-certifications-how-to-make-sense-of-it-all/>

<sup>8</sup> Biodyvin: <http://www.biodyvin.com/en/home.html>

<sup>9</sup> Demeter: <https://www.demeter.net/certification/labelling-demeter/>

<sup>10</sup> The Bordeaux Wine School: <https://www.ecoleduvindebordeaux.com/labels-and-certifications-how-to-make-sense-of-it-all/>



# 致力開拓有機酒的本地市場 — 酒在當下有限公司

近年有機風氣受全球熱捧，有機酒亦在外國迅速走紅，這股趨勢亦慢慢滲到亞洲地區和香港。雖然普遍香港市民對有機酒的種類和知識都不甚了解，但仍然有一些鍾情有機文化的識酒之人特意遠赴他國，為的就是要尋找適合本地市場的可機酒，讓香港品酒界多些有機酒的選擇！



酒在當下有限公司的兩位創辦人梁家威先生(右)和余少慧小姐(左)因為葡萄酒而結緣，自2017年起便成為公司的靈魂人物，四處搜尋適合本地市場的可機酒。



酒在當下引入的可機酒系列中比較受港人歡迎的可機酒品牌，包括意大利入口的可機紅酒SAN FABIANO CALCINAIA以及可機白酒FALCATA。

## 可機酒的價值

酒在當下有限公司 (Wine Time Co. Ltd) 的創辦人梁家威先生和余少慧小姐因為酒而結緣，二人同樣抱有對葡萄酒的熱情和對酒質的執著，於是二人在2017年創辦酒在當下有限公司，並在翌年引入可機酒，希望在香港介紹可機葡萄酒的故事，從而打入主流市場。梁先生坦言可機酒在本地市場的佔有率仍然偏低，主要因為香港人對可機酒的認識不多，加上市面上的可機酒選擇亦較罕有，惡性循環令可機酒的市場未能拓展。「目前可機酒在酒在當下的總盈利不足百分之五，但我們仍然覺得有推廣可機酒的價值。」梁先生輕描淡寫的一句，卻道出背後的一份熱情和社會責任，畢竟盈利是所有商業企業的首要考慮條件，但酒在當下在本地可機酒市場尚未發展成熟的時候便銳意投身，並在創辦的第二年便決定開拓可機酒的市場，始終少不了一份勇氣和對可機文化的熱情。

可機酒除了會使用可機種植的葡萄作釀酒的原材料外，在添加物質如亞硫酸鹽的份量上也有嚴格的規管，並會在成份標籤上有清晰的標示，大大減低飲用者致敏的危機，梁先生直言對於消費者來說，產品擁有清晰的成份標示是非常重要的資訊，亦是可機酒的一大信心保證。當然可機酒的背後理念是支持整個可機農業的發展，每一瓶可機酒都盛載著對環境友善的意識和可持續發展的理想，梁先生和余小姐亦希望透過可機酒的銷售，帶出可機種植的好處。「雖然我們不能投放大量資金去宣傳可機文化和推廣綠色教育，但我們仍然希望可以盡一己之力去提倡可持續的發展。」余小姐說罷指向身後的酒櫃，她說身後的都是可機酒，每一瓶都是她和梁先生去到外國不同的試酒會，經過視察農場環境、與酒莊莊主溝通、細味品嚐後挑選出來的可機酒，他們深信消費者能夠感受到他們的用心挑選和篩選的原則，希望為品酒界開拓可機市場。



可機紅酒SAN FABIANO CALCINAIA的酒標清楚顯示歐盟可機認證的標籤(右圖)，以及意大利葡萄酒最高級別DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) 的標示，證明可機酒的味道和品質同樣可以媲美常規生產的葡萄酒。



VDT

Vino da Tavola

日常餐酒

IGT

Indicazione Geografica Tipica

地區餐酒

DOC

Denominazione di Origine Controllata

法定產區

DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

保證法定產區

意大利葡萄酒的分級制度，級別由低到高，從左至右排列，而最高級別為DOCG。

資料來源：Wine Note<sup>1</sup>

## 酒爸爸與酒小鬼

在訪問期間，梁先生和余小姐講起酒在當下的命名由來，二人笑說是源自唐代詩人李白《將進酒》中的「人生得意須盡歡，莫使金樽空對月。」，李白勸勉人要及時行樂，那麼這兩位識酒和愛酒的創辦人就是希望品牌能夠讓港人享受品酒的當下，一飲盡興。梁先生和余小姐更有個別稱，舊顧客都會叫梁先生為「酒爸爸」，而余小姐則為「酒小鬼」，大概就是因為他們「愛酒如命」的熱情，才有此別稱。梁先生說愛酒不等於酗酒，要飲得其所才算是懂酒、愛酒的表現，這亦是酒在當下的使命，希望讓香港市民以可以負擔的價格品嚐到好酒。因此梁先生和余小姐著力引入小型農莊生產的有機酒，希望將價格合理同時兼具品質的有機好酒帶到香港，開拓有機酒的本地市場。



梁先生和余小姐不時到國外的試酒會搜尋中價位和酒質醇厚的有機酒。



梁先生曾到訪法國名為Domaine de Cebene的有機葡萄園視察有機葡萄種植的環境，更與農莊主人了解有機葡萄酒的釀造過程。

## 成為有機酒的說書人

說到為何情迷有機酒的來龍去脈，梁先生和余小姐都稱剛開始時與大部分品酒人士一樣，都覺得有機酒味道偏淡，不及普通葡萄酒醇厚，直到在一次機緣巧合下的試酒會上品嚐到有機酒原來也可以很醇厚，味道濃郁，絕對不比以前飲用的葡萄酒遜色，兩人自此對有機酒改觀並為此而著迷。後來他們認識越來越多關於有機酒背後的製作方法和過程，更令他們知道有機酒比普通酒多了一份人文精神和連結大自然的情懷。「假若賣有機酒可以幫助下一代建設可持續的土壤，何樂而不為！」梁先生和余小姐便是基於這份信念而開始成為有機酒的說書人，亦開始記錄和介紹有機酒莊的故事。現時在酒在當下的網站上不但可以見到每一瓶酒的年份、味道和出產地，還可以認識到有機酒莊的故事，了解有機葡萄的育成、有機酒的釀造過程等資訊，讓消費者即使不能親身遠赴海外，都能夠知道每瓶酒背後的故事。酒在當下更有自己的Youtube頻道，記錄和講述到訪外國採購和品嚐有機酒的過程，以第一身的角度為香港市民親述採購準則和經歷。梁先生認為採購的原則可以說是很簡單，簡單在於品酒和篩選的原則會以口感先行，必須是大眾可以接受的味道才會引進到香港。「試問如果連味道都不能接受，再好的理念也無人會欣賞。我們必須令大眾對有機酒的品質改觀，才可以切實推廣有機葡萄酒。」當然梁先生和余小姐會在酒質和價格之間取中庸之道，平衡兩方面的因素再作挑選，務求令香港市民可以在可接受的價格範圍內品嚐到好酒。



梁先生和余小姐更會舉辦不同的試酒會、在各大專院校講解品酒的知識以及參與不同的公眾展覽，如Wine & Dine Festival、香港美食博覽等等，務求引起公眾對有機酒的興趣。

文：黃殷平 圖：相片由受訪者提供

<sup>1</sup> Wine Note官方網站：<http://www.winenote.com.tw/post/1047/>



# 地中海燴有機寶石魚



## 材料

有機寶石魚.....	1條
蜆.....	¼斤
有機車厘茄.....	10粒
有機黃甜椒.....	半個
有機紅甜椒.....	半個
紅洋蔥.....	半個
有機檸檬.....	1個
黑橄欖.....	10粒
新鮮百里香.....	適量
蒜瓣.....	10片

## 調味料：

有機初榨橄欖油.....	適量
檸檬汁.....	1湯匙
新鮮芫荽菜.....	適量
海鹽.....	適量
即磨黑椒.....	適量

## 做法

1. 車厘茄切半，黑橄欖切片，紅黃甜椒去蒂頭、去籽囊，再切絲，紅洋蔥去皮切碎，檸檬切片，備用。
2. 有機寶石魚洗淨抹乾水份，魚身放入檸檬片、少量新鮮百里香及有機初榨橄欖油，灑上適量海鹽調味。
3. 碗內放入車厘茄、黑橄欖、紅黃甜椒條、紅洋蔥粒及蒜瓣，加入3湯匙有機初榨橄欖油拌勻，加入新鮮百里香葉、適量海鹽及即磨黑椒調味，拌勻。
4. 待水煮滾，放入蜆，煲煮2-3分鐘至蜆開口，隔乾水份，取出待用。
5. 取出焗盤或入爐鍋具，盤內加入有機初榨橄欖油，放上有機寶石魚，鋪上有機蔬菜配料，入180℃焗爐焗15至20分鐘。
6. 取出有機寶石魚，放蜆在魚上，加入檸檬汁及芫荽葉碎，即成。



特別鳴謝：

美食blogger 及食譜書作者Candice Leung (食譜設計及示範)



# 「有機」一詞相信大家都不會陌生，但你又是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，遠離都市繁囂，帶同家人或相約三五好友，來到本地有機農場，親自收割有機作物，親身品嚐有機蔬果，體驗農耕生活。



## 富琴有機火龍果生態農莊

(認證編號：C10020)



富琴有機火龍果生態農莊位於上水古洞鐵坑村，主要以自家種有機蔬果作主打，其一望無際的蔬果園吸引不少港人家庭週末帶同小朋友來打卡朝聖，體驗當一日農夫。有機農莊不時會舉辦如有機水餃、洛神花、泡菜、客家茶粿、士多啤梨果醬等各類型工作坊及不同的農耕體驗活動，如學生體驗團、農夫學習班—教導基本農務及整理農地知識及耕種技巧，無論大人、小朋友都可以報名參加。農莊主人富琴姐更飼養了不少羊、牛、豬、兔等許多農場小動物，溫馴爾雅，迷倒不少大人小朋友，下次來到有機農莊記得與一眾萌萌的小動物拍照留念，有興趣的朋友不妨致電查詢一下。

地址：上水古洞鐵坑村

電話：6590 9268

電郵：yanfuqin@yahoo.com.hk

網址：<https://www.facebook.com/YanFuKam/>

開放時間：星期一至日 (09:00-17:00)



公共交通：

**巴士：** 76K號線，往返上水(清河邨)總站/元朗(朗屏邨)總站，於白石凹下車後，步行30分鐘至農場

**紅色小巴：** 17號線，往返元朗(水車館街)/上水(新發街)，於洲頭站下車後，步行30分鐘至農場

**的士：** 由上水鐵路站上車，車費約\$50



## 俊君有機農場

(認證編號：C12011)



俊君有機農場位於大埔坳仔村，農場提供耕種體驗活動，是個以有機耕種為主的農莊。遠離都市繁瑣工作、壓力，不妨預約參加其手工藝製作班，如草蓼(樹葉)手工藝製作，或者不同的工作坊—果醬、稻草人工作坊，讓你樂而忘憂。想親身體驗耕種樂趣、參觀及採摘新鮮蔬果，可以預約其自摘、農耕體驗活動，提升對有機耕種的認識。

地址：大埔坳仔村

電郵：bugsbunnyamy@yahoo.com.hk

電話：9177 7741

開放時間：星期一至日 (13:00-19:00)

**巴士：** 73號線，往返粉嶺(華明總站)/大埔工業邨，途經太和鐵路站

**巴士：** 73A號線，往返粉嶺(華明總站)/圓洲角(愉翠苑)，途經太和鐵路站

**巴士：** 74D號線，往返大埔(九龍坑)/觀塘碼頭，途經太和鐵路站

**綠色小巴：** 25A號線，往返大埔墟(懷仁街)/南華莆，途經太和鐵路站

**綠色小巴：** 25B號線，往返大埔墟(寶鄉街)/九龍坑，途經太和鐵路站

**的士：** 由太和鐵路站上車，車費約\$40

巴士、小巴及的士於泰亨村站下車後，步行10分鐘至農場



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



# 懷著抱負 實踐有機—— 菜園農業先鋒田

來到八鄉元崗新村的小路中，馮汝竹女士(下稱「阿竹」)推著單車來迎接筆者。阿竹帶著筆者穿過一條小徑，便來到她的小天地「菜園農業先鋒田」。阿竹是菜園農業先鋒田的負責人。她自幼跟隨家人經營農場，由除草做起，慢慢學習各種農務工作。阿竹年輕時曾經像普遍人一樣在外打工，但最後仍然選擇了回歸農田復耕，當中的原因包含著她對香港農業的各種祈願。



菜園農業先鋒田的負責人馮汝竹女士(阿竹)。

## 引領大眾的「先鋒」

聽到「菜園農業先鋒田」這一名字，就知道這個命名背後必定帶著一份理念。原來阿竹眼見本地農業開始沒落，便與朋友共同成立先鋒田農場進行復耕，希望由先鋒田這一個小角落開始，慢慢引領更多城市人走入農業的世界，關注及參與本地農業工作。「金錢也好、比特幣也好，兩者都不能吃，只有番薯才能果腹。」阿竹認為糧食是人類生存的基本需求，如果沒有人耕作，就不會有足夠的糧食，這個問題並不能單靠財富解決，因此阿竹希望能透過先鋒田帶領更多人參與糧食生產。

自先鋒田成立後，阿竹眼見周邊的農場數量有所增長，而且有更多都市人以格仔田及假日農莊等方式參與其中，她感到十分欣慰。現時偶爾也有年輕人來到先鋒田幫忙打理農田，採訪當天，筆者正遇到一位正在農場幫忙的實習生阿晴。阿竹與阿晴兩人帶領筆者遊走於先鋒田間看田裡的一花一木一草，然後兩人一同收割起番薯葉來，互相配合，展現默契，場面很是溫馨。相信先鋒田這個小角落確實能成為年輕人加入有機農業的一個中途站，為香港的農業帶來改變。



農夫阿竹(左)及農場的實習生阿晴(右)一起在田間收割番薯葉，互相配合，展現默契，場面很是溫馨。



農場的實習生阿晴手裡拿着一束新鮮收割的番薯葉。



## 「有機」是承諾也是習慣

年小的阿竹幫家人打理農田的時候，化學肥料並不常見。當時大家都只會用動物糞便、骨粉和麩粉等天然物料作肥料。直至七十年代，化學肥料才在香港農業界普及起來。初時大家認為使用化學肥料方便易用，因此阿竹一家也曾經以常規方式使用化肥及農藥耕種。後來因為本地蔬菜價格低落，阿竹因此暫別農田，到城市裡打工。

直至2011年，阿竹決定重返農田，與朋友們來到現在先鋒田的農地成為農夫，並開展「有機」耕種。阿竹坦言她與朋友們開始以「有機」方式耕種只是一個糊裡糊塗的巧合。當時他們對「有機」並不了解，但是得知到化學農藥和肥料的壞處，加上種植的蔬菜是自己食用，所以他們作出了一個「三不用」的承諾——不用農藥、不用化肥、不用殺草劑，以確保蔬菜安全健康。到了2013年，先鋒田申請了香港有機資源中心的有機認證，正式成為香港其中一個認證有機農場。而這個「三不用」的承諾就以有機認證的方式延續下去。



阿竹全神貫注地在田間工作。

經營有機農場並不容易——有機農夫除了要面對天氣不穩的問題外，蟲害亦是一大挑戰。阿竹說到現在每次種植的粟米都會被草地貪夜蛾蛀壞，由於不能使用化學農藥，對付農場各種的害蟲只能依賴防蟲網或以人手捕捉，因此有機農場的產量普遍比常規農場為低。縱使收獲得來不易，但對阿竹來說有機耕作也是一種習慣。她認為既然踏上了有機這條路，就要一直堅持下去。

熟透的大樹菠蘿



紫茄子



秋葵花及生長中的秋葵



## 「有機」為農田帶來生機

說到經營有機農場的開心點滴，阿竹突然眉飛色舞地談起農場裡的各種小生物來。她認為來到先鋒田覓食的雀鳥很多都不怕人，即使自己在旁邊開動犁田機犁田，小白鷺、牛背鷺、毛雞等體型較大的雀鳥依然會在身邊走過，在田中悠然自得地捉蟲吃。相反，雀鳥卻甚少跨越到鐵絲網另一邊的農場。「雀仔都很有靈性，能夠感受到這邊的農田較少農藥污染，所以才選擇到這裡覓食。」阿竹如是說道。

除了雀鳥，原來每年夏天阿竹在先鋒田裡也能見到大量螢火蟲，數量之多有如田中的流星雨般熠熠生輝。阿竹更沾沾自喜地說以前曾經有學者造訪農場作螢火蟲的研究，他們發現先鋒田裡螢火蟲的品種比香港普遍地方還要多。



金針花會在每年夏末盛開，顏色十分鮮艷，吸引蝴蝶駐留農場。

然而，最令阿竹興奮的生物竟然是裳鳳蝶。每年夏末金針花開的季節，阿竹總能在田間與裳鳳蝶有數次相會。說罷，正好有一隻蝴蝶飛到農場的金針花花海中翩翩起舞，阿竹急忙告訴筆者那正是她每年也滿心期待見到裳鳳蝶的時刻。裳鳳蝶的翅膀展開時大小像兩隻小孩子的手掌交疊般，遠看牠的翅膀主要為灰黑色，帶有橙色花紋，在金針花花海中格外顯眼。有賴阿竹努力以有機的方式經營這片農田，不施用農藥，才得以讓各種小生物來到農田中安心生活。

有機耕作除了可以保護土壤環境外，更可以保護其他生物的多樣性及人類的健康。阿竹眼見現在更多香港人著重食物的安全，希望未來會有更多市民願意購買有機蔬菜，支持本地的有機市場。

文、圖：蕭韻悅

# Lady Lohas Organics 有機樂活研究室

## 以產品宣揚有機樂活的生活態度



Yinu (左) 和 Veronica (右) 是中學時期的同窗，兩人因為對天然、有機美容產品感興趣，而致使後來創辦「有機樂活研究室」。

“LOHAS”一詞最早出現於1998年，由美國社會學者保羅·雷 (Paul H. Ray) 首先提出，是英文Lifestyles of Health and Sustainability的縮寫，意指一種考慮健康和環境責任，貼近生活本源的可持續生活模式。以LOHAS為品牌命名，並以此為生活標準的Yinu和Veronica，就是希望言簡義賅地以LOHAS述說其品牌理念，藉著主打售賣天然、有機美容產品致力推廣有機樂活的生活態度。

### 始於兩顆愛美之心

「有機樂活研究室」的兩位創辦人Yinu和Veronica是中學時期的同窗，兩人因為對天然、有機美容產品非常感興趣，而致使後來創立其有機事業。「在研究美容產品時發現很多著名的大品牌於產品標籤上欠缺透明度和清晰的成份標示，令潛在致敏源或有害物質不容易被消費者所發現。」兩人更表示消費者以高昂價格購買著名品牌的產品實質是為品牌支付廣告宣傳費用，始於這份關顧和憂慮，二人於2018年初開始於網上平台分享護膚、美容心得，同時亦吸引到一群支持者有意購買她們所分享的產品，因而開始了發展網店的契機，並於2018年7月開設第一間實體店。

Yinu和Veronica認為在她們的在創業過程當中面對其中一樣最具挑戰的事項便是如何令「有機樂活研究室」成為市民可信賴的品牌。由於兩人並未有從事相關行業的經驗或就讀相關科目，所以

她們比一般人花更長時間去研究美容護理產品，務實地告訴用家了解產品成份的必要性，這份誠意令不少用家對「有機樂活研究室」的理念及品牌產生信任。她們更從創業歷程當中領悟到三項重要的關鍵：「創業所擁有的資源有限，從產品推廣、美術設計到管理均需要親力親為；其次是要有系統地管理財務，才能有效地開源節流；最重要的是不要懼怕失敗，才可以從失敗的經歷中成長。」就是這份熱誠和勇氣，令兩位年紀輕輕的創辦人走出舒適圈，創出自己的一片天。



## 為香港人而設的品牌

Yinu和Veronica以選物店 (Select Shop) 的形式經營「有機樂活研究室」，原因是希望所有售賣的產品均為精心挑選及親自試用過的品質保證，並且適合香港人的膚質和香港炎熱潮濕的氣候。與其他美容產品選物店不同之處，就是她們會邀請特定膚質群組的顧客試用產品及作出反饋，再決定是否引入產品，在這互相溝通、交流的過程當中更與顧客建立起互信關係。

「在選取產品時，我們習慣第一步是看標籤，全面檢視產品的成份和認證標籤，確保該產品不含致敏、有毒物質；由於我們是一家選物店，所以未必會引入一個品牌的所有產品，我們偏向選擇真正合適香港氣候、客戶群需要，還有我倆真正喜歡、欣賞的產品。」Yinu和Veronica表示市面上有很多天然的護膚產品仍然會使用一些具爭議性的致敏成份，例如：個人護理產品中常用作防腐劑成份的苯氧乙醇 (Phenoxyethanol)，雖然消委會曾指出苯氧乙醇的致敏性低，但長時間接觸有可能對人體產生毒性影響，所以她們選擇謹慎地研究並試用才引入產品。Yinu和Veronica建議在選購個人護理產品時切勿盲目相信品牌推銷宣傳所聲稱的資訊，應先閱讀產品的成份總表和認證標籤以了解產品的特質，並向有信譽的零售商或已獲香港有機資源中心認可的優質有機零售商購買產品，就更加放心。



部分深受消費者愛戴的「有機樂活研究室」皇牌產品。



Yinu和Veronica一同打理「有機樂活研究室」實體店。



## 邁向綠色美容行業 秉持有機樂活生活態度

隨著消費者對於有機、可持續生活理念的認同及環境保護意識增強，這股推動力亦驅使著不同的品牌和生產商紛紛加入純淨美妝 (Clean Beauty) 的市場及發展綠色政策。「現在很多品牌均推出海洋友善的防曬用品，在外國更有品牌會升級再造一些未被有效利用的原料成為護膚成份」，對於生產者和品牌的綠色轉型，Yinu和Veronica把成就歸功於一眾消費者，消費者的決策足以影響到環境、生態和社會的發展。認識自己所購買的產品，支持理念相同、有機、符合可持續發展模式的產品，是建立健康和可持續生活方式的第一步。



■ 文：蘇穎妍 圖：由受訪者提供



## 《中國歷史文化周》2021

有機農業並不是新鮮的務農技術和概念，它屬於傳統務農技術的一部分，而在工業時代之前，化學合成農藥和肥料並不常見，有機務農可謂屬於較天然的務農方式。於7月3日至4日，中心獲邀出席香港青年協會於粉嶺的香港青年協會領袖學院舉辦的《中國歷史文化周》教育活動系列，以「農本溯源」為主題的周末農墟，與兩位有機農夫向市民宣揚本地有機農業和有機蔬果的魅力，加深市民對本地農業歷史及發展的認識。

兩位農夫分別帶來了香水檸檬、大樹菠蘿、紫蘇、香蕉等應季農產品，新鮮的蔬果香將參觀展覽的市民都吸引過來，農夫還與前來的市民交流食法和功效，例如：紫蘇炒蛋有助解表散寒和止咳化痰。不少家長攜同子女前來認識中華農耕文化，中心也爭取機會，介紹近期有機農業和實踐可持續的生活模式的活動，期望更多小朋友從小學習綠色生活的概念。



中心職員向市民推廣中心活動。



有機農友向市民推介新鮮即摘蔬果。

## 2021本地有機西瓜節

夏季當然不能缺少消暑的西瓜，有機西瓜更是甜美得來更健康。有見及此，漁農自然護理署繼續舉辦的本地有機西瓜節，推介本地有機西瓜節特色品種。中心作為推動本地有機農業發展及本地有機認證的機構，受邀來到現場向市民宣傳有機認證知識和有機耕作的好處。在各位農夫測試並比較自家西瓜哪個清甜的同時，當然不少得向大眾介紹市集以外，還可以到哪裡購買真正的有機產品。市民想要找到可靠的有機產品銷售點，可輕鬆地透過由中心開發的手機應用程式「Organic Buy」一

站式地搜索到全香港的有機零售商及本地有機認證農場。中心同事當日便向大埔的居民推介及簡單示範過這個應用程式，不少市民都大讚方便易用。即使本港已有一套完善的有機認證系統，市場上仍然充斥著「聲稱有機」及細微差別的假有機標籤的混亂狀態。為加深市民對有機標籤的認識，是次活動中心為大家帶來了有機標籤拼圖遊戲，讓市民於限定時間內砌好有機標籤圖案，只有熟悉了有機標籤的細節，才能維護自己的權益呢！

中心期望之後舉辦或參與更多同類型的活動，與有機業界互相守望，為市民帶來更多優質有機農作物和有機食材，以更多互動有趣的小遊戲讓市民增長有機知識，消除對有機認證標示的誤解和加強他們的信心。

■ 文、圖：馮千瑾



有機水產暑期實習生向市民介紹有機手機應用程式。

市民於中心攤位參與有機小遊戲。

立即下載，  
實踐有機生活！



下載Organic Buy (Android)



下載Organic Buy (Apple)



Organic Buy



## 有機農夫市集 — 北角(東) 渡輪碼頭

乘疫情逐漸和緩之勢，本中心與洋紫荊維港遊再度合作在北角（東）渡輪碼頭舉辦一場小型有機農夫市集，致力推廣有機漁農產品及認證有機產品。8月21日正值炎夏，活動當日共有九個有機農場、一個有機魚類加工場及五個有機零售商到場展銷產品。九位農友帶來林林總總的夏季時令有機蔬果，包括鮮甜多汁的菠蘿、本地生產的羽衣甘藍、形狀飽滿的白苦瓜、氣味清香的大樹菠蘿、清新鮮甜的粟米，琳琅滿目的蔬果令人目不暇給。魚類統營處更帶來富含Omega-3不飽和脂肪酸的有機寶石魚，為街坊的晚餐菜單添加一個選擇。有機零售商則分別出售各種有機食品、有機個人護理產品及有機棉服飾，讓到場人士可一次過輕鬆搜羅不同的產品，開始有機新生活。不少有機愛好者到場購買新鮮有機漁農產品及與農夫真誠對話，在了解有機耕種及有機生活的同時，對農友表示衷心的支持。

是次市集除各銷售攤位外，亦有其他表演環節為市集添上更多有機色彩。首先，洋紫荊維港遊配合當日的活動，使用本地有機食材，為餐廳的午市套餐配搭有機沙律，讓食客可以一邊欣賞維港兩岸風景，一邊嘗試有機新滋味。然後，當日亦舉辦了市集限定的有機驅蚊香草包工作坊，由中心職員帶領及解構有機驅蚊香草包的原理及製作。不少參加者表示該工作坊猶如炎夏中的一陣涼風，恰到好處，一解被蚊蟲



市民踴躍到場支持本地有機農作物及產品。



市民與有機農夫進行真誠對話，了解有機種植及有機生活。



市集邀請了3隊街頭表演的單位 (張新悅 & FreshLife、What If Music Production 及Dix Ans) 做宣傳。



林林總總的有機產品供有機愛好者購買。



煩擾之苦。如想參加下次市集限定的工作坊，請緊記關注本中心的Facebook page以獲得第一手資訊。另外，市集亦加插了街頭音樂表演及扭氣球環節，為場地增添一點文藝氣息及趣味。表演者與觀賞者之間簡單而直接的互動，為活動烘托出「有機」的純粹及真摯。

透過是次有機農夫市集，中心希望可以向市民推廣有機認證的概念，購買及使用經過多重檢驗關卡、符合國際標準的有機產品，以免誤信自稱有機產品的誤導。此外，本中心亦鼓勵市民多使用認證有機的食材，烹調健康菜式，感受食物的最原始、最真實的味道。以綠色消費為一個開始，支持本地有機農夫和產業發展，實行可持續的生活方式。

■ 文：鄭殷慈 圖：中心資料圖片

有機驅蚊香草包工作坊的參加者專心地製作個人專屬的有機驅蚊香草包。



# 農友 X 龍友 「本地認證有機」攝影比賽

為了促進公眾對本地認證農場的認識，本中心舉辦了為期一個月的農友X龍友「本地認證有機」攝影比賽，希望透過親身遊歷本地的有機認證農場，透過攝影捕捉香港有機農業的光影，以有機農夫或有機認證農場主題為拍攝對象，喚起對有機農業和可持續生活的關注。是次比賽邀請到香港專業風景攝影師袁斯樂先生、生態攝影師郭子祈先生、生態攝影師和紀錄片製作人黃遂心小姐以及中心總監黃煥忠教授作為評審，而公眾亦可在本中心的社交平台投票，選出心中佳作。

比賽反應十分熱烈，一共收到高達六十多份的攝影作品。除了農田的景色外，不少作品都捕捉了農場鮮為人知的一面，例如：有機農場的豐富生物物種

以及有機農夫耕作的生活點滴。當中以「十年」得分最高，不但捕捉了樹的年輪，作品標題亦與相中構圖互相呼應，榮獲冠軍。

除此之外，十強作品亦充分展現了有機農田的美態，讓人發現農場並非只是一片鄉郊土地，有機農場更盛載了豐富的人文情懷，展現了對大自然的關切和保護。

十強作品將會在未來的有機農夫市集集中作巡迴展出，以嘉許各優勝者的參與。中心期望大眾不但能欣賞鏡頭前有機農場的自然美，亦希望市民能身體力行支持本地有機產品，為可持續生活出一分力。

■ 文：李樂怡 圖：由參賽者提供



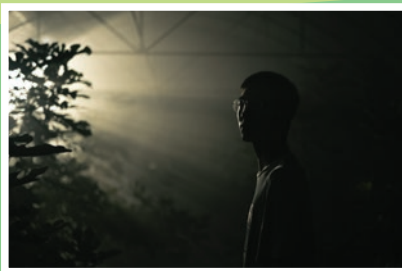
Ko Wing Chi —  
《小農夫育成記》



Chan Kai Cheong —  
《龍眼雞與小蒼蠅》



Lam Fung Nin — 《十年》



曾啟僊 — 《溫室 微明》



So Wing In — 《食菜食菜食菜 食少啲肉》



解若冊 — 《守株待兔》



Alison Kwok — “Monet’s World”



So Wing In — 《農場裏的小夥伴》



Lily Ng —  
“Organic Blossom”



Lui Ho Fai —  
《綠野仙蹤》



# 亞洲天然及有機博覽 2021

為期三日的年度業界盛事—亞洲天然及有機博覽，於2021年9月7日至9日成功舉辦及完滿結束。博覽期間，本中心積極與從事批發、分銷、零售等不同業務的公司或機構，介紹及推廣有關進口有機加工產品認受服務及加工處理(再包裝)認證等的審核規定及要求，務求增加業界對本地有機認證標籤的認識，進而增強其普及性。



中心總監黃煥忠教授應邀出席亞洲天然及有機博覽的天然有機學堂，與有機業界即席分享「疫情下的香港有機業界的現況」。

是次博覽更邀請了本中心總監黃煥忠教授作為天然有機學堂的其中一位講者，與有機業界以「疫情下的香港有機業界的現況」為題作分享。黃教授於演講時先指出香港現存的食物安全問題，其後講解現時市場上出現「自稱有機」的陷阱，進而分析香港有機業界如何受疫情影響，最後簡介香港有機資源中心認證有限公司如何擔當「有機」信任建立的角色。希望透過該講座，讓業界明白有機認證標籤規例將有助於規管有機產品市場，並幫助不同地區及國家的商戶了解香港有機產業，促進各地交流。

■ 文、圖：鄭殷慈



中心職員積極向到場人士介紹中心認證的有機標籤。

# 有機農業訓練課程 2021 (基礎及進階)

「有機農業訓練課程」自2013年開辦以來，為學員提供有機耕作技術背後的理論知識，為其日後自學農業技術確立基礎。今年中心再與臺灣明道大學精緻農業系及香港浸會大學生物資源與農業研究所合辦有機農業訓練課程。鑒於去年以網上形式進行線上課程反應熱烈，今年再度推出「基礎證書」及「進階證書」線上課程，以滿足不同程度人士的需要。兩個課程均為期五日，「基礎證書」課程於2021年7月31日至8月28日期間，逢星期六舉行；而「進階證書」課程則於2021年7月30日至8月27日逢星期五舉行。所有課程已圓滿完成！

課程由臺灣明道大學精緻農業系教授、本港資深農業人士、香港有機資源中心及香港浸會大學生物資源與農業研究所共同編制及授課，橫跨學術與實務，為學員提供全面農業知識。本年度有幸邀請到臺灣明道大學精緻農業學系的劉程煒教授、羅惠萍教授、邱凱瑩教授、陳義松教授、鄧雅靜教授、陳盈君教授、林正生教授、和漁農自然護理署農業主任陳兆麟先生及本中心總監黃煥忠教授等一眾專家學者作為主講。其中，「基礎課程」內容包括：有機農業概論、土壤的特性與管理、農業栽培技術、堆肥技術及



圖為學員課後與導師合照留念。

應用等課題；而「進階課程」則建立在基礎課程的知識上，對有機永續的蔬菜生產、農業與自然生態、果樹產期調節技術及農作物採收後處理等專題進行深入探討。課程內容橫跨不同專題，以實際操作角度入手，為學員提供兼備台灣的實用務農知識與香港的實際情況的全面的農業知識和訓練。

■ 文、圖：鄧彥怡



# 有機水產

## 暑期實習計劃2021



香港早在三零年代初，新界北的鄉民便開始建設魚塘，養殖各類型魚類，而隨著人口急升，香港水產養殖業發展蓬勃。由於香港於八十年代中期經濟正逐步向商業化轉型，因此不少魚塘被用以興建貨櫃場、貨場及商住宅等，而且受到養殖成本上升、中國內地競爭、利潤大幅下降及漁業人口老化等因素影響，本地水產養殖業發展開始逐年收縮。為促進香港可持續漁業的發展及提升有機水產養殖業的專業形象，以培育專業人材承傳技術。本中心在漁業持續發展基金的支持下已第三年舉辦了為期八個星期(2021年6月23日至8月12日)的有機水產暑期實習計劃，讓本地的大專學生學習及實踐。

本中心於今年度總共收到37位大專學生申請，並於面試後挑選了5位同學成為本年度「有機水產先鋒」，讓他們親身體驗本地水產養殖的流程、參觀漁業相關機構及了解有機水產養殖認證系統。實習課程涵蓋養殖環境管理、魚類繁殖、選苗育苗、魚病處理、養殖技術、以至銷售渠道等等，讓實習生對本地有機水產養殖有全面的認識。

在八個星期的實習活動中，實習生對有機魚場實習尤其深刻，他們表示雖然大部份時間需要在戶外工作，但過程讓他們可以體會由理論到實踐，學習到課堂上沒有教授的實用知識，實習生都表示是次實習活動讓他們更了解香港有機養殖業的發展，啟發到將來的職業規劃。他們亦表示透過互動學習方式更為「貼地」，更能清晰感受水產養殖的「喜與憂」。

### 漁場實習 身體力行

漁場實習為是次實習中投放最多時間及最重要的一環，本中心非常榮幸邀請到小窩農場、暉傑有機魚場、鴻日魚場以及匯河魚場負責人願意抽空教授有機魚場的經營及日常運作，讓他們體驗本地漁民及農夫的工作。

- 小窩農場位於粉嶺鶴藪，負責人鍾澤垣先生帶領實習生認識該區的生態環境，讓實習生了解到有機水產養殖的選址及其生態價值。鍾先生亦教導實習生魚類養殖、魚池建構、魚菜共生系統及有機耕種等等，讓實習生獲益良多。
- 暉傑有機魚場負責人丁道德先生讓實習生體驗建設生物過濾系統，並讓他們以試紙、試劑及電子測驗器觀察魚塘水質變化。實習生亦了解如何建設循環養殖系統，亦被安排清洗生物過濾系統，整個過程讓他們感受到魚場工作的艱辛。
- 鴻日魚場的負責人黃展明先生教導實習生水產繁殖的技術，當中包括培育育苗、種魚的選取、淡水藍龍蝦繁殖以及拖網收魚等，讓實習生了解到整個有機水產養殖過程及研究新品種的可能性。明哥表示初時實習生對於魚場運作並不了解，但經過專人指導及講解後很快就熟悉整個流程，他亦表示非常欣賞實習生們的學習動機及態度，形容他們都是「可造之材」。
- 實習生亦去到匯河魚場進行實習，負責人余嘉灝先生主要講解魚塘的經營管理及銷售，並安排他們進行除草及清理水浮蓮等工作。余先生亦向實習生講解本地養殖大閘蟹的方法及技術，他們表示能了解本地新養殖物種，可以感受到本地養殖戶追求創新及改善漁業現況的決心。

### 參觀漁業機構 認識行內運作

為加深實習生對本地漁業市場及運作，是次計劃安排他們參觀四個場地，分別是凹頭漁業辦事處、魚類統營處、香港仔漁業及海事分署以及南丫島漁民文化村。參觀凹頭漁業辦事處當日，漁護署職員先以簡報形式講解寶石魚的繁殖、養殖的方法和日常工作，亦帶領他們去到養殖區實地講解各種的養殖技巧及設備。

實習生亦有參觀魚類統營處了解有機水產的加工及銷售，魚統處職員亦在現場講解有機水產由收集、處理、包裝及速凍的整個加工過程。除此以外，他們亦有機會參觀香港仔魚類批發市場，認識香港海水漁業的批發及銷售。之後實習生去到魚統處附近的香港仔漁業及海事分署內的研究及實驗室，漁護署職員向他們示範水質、細菌及病毒檢驗的方法及流程，並講解魚類抗生素的應用情況和示範如何有效檢驗細菌的抗藥性。最後實習生去到位於南丫島的漁民文化村，了解傳統海水養殖業的歷史和傳統養殖技術，例如：魚網繩結、魚排建造及魚類選種等等。



## ■ 檢驗漁場水質 認識魚類健康

中心非常榮幸邀請到城大獸醫團隊帶領實習生們到訪不同的漁場，讓他們從旁觀察魚類解剖、魚病診斷及魚類寄生蟲鑑定。獸醫亦教導他們如何判斷水質及魚類健康，向場主提供實用的養殖建議，並耐心解答實習生們的問題。

## ■ 傳承過去技術 展望將來發展

實習生們將利用他們於是次活動中的所見所聞以口頭形式匯報，講解他們在這次實習中學到的知識、對有機養殖的了解、他們對整個計劃的感想及對有機漁業發展的看法。評分由中心總監黃煥忠教授及中心助理行政經理王詩怡女士評核。除此之外，實習生亦各自提交一份文字報告，分享於這次實習活動中的想法及點滴。

■ 文、圖：呂浩輝



實習生	內容
何澤添	「有機水產養殖需要面對很多困難，在參觀過兩個漁場後，我認為最大的困難是在銷售上，希望將來能為本地魚業發展貢獻，亦感謝HKORC讓我更了解香港本地魚業的發展。」
劉巧彤	「我十分感謝HKORC能夠提供我這個寶貴的機會到不同的漁場、農場實習，在這個暑期實習中，我對香港本地的漁業有更深入的認識。」
潘俊廷	「是次實習中我了解到香港的有機認證系統和水產養殖架構，得悉到香港有機認證主要分為啡、橙、綠三種認證，分別代表轉營期、加工含有機成份和有機，認證過程由香港有機資源中心負責。」
潘靖雯	「透過與場主的交流，我們更能了解漁場的營運限制，讓我對將來的事業發展有更深的考慮。」
謝 丁	「今次實習講解了養殖魚的注意事項，例如幼苗的危險期、豐年蝦卵的殼不能被幼魚消化、水質和養殖密度。他們亦講解到浮 / 沉飼料的應用，讓我考慮到新有機水產飼料的可行性。」

## 堆肥及土壤改良劑質量標準 簡介會2021

堆肥及土壤改良劑質量標準簡介會已於2021年9月16日順利舉行。多謝各方包括農友、化驗所、肥料生產者 / 經銷商等支持出席。

隨著科技發展的持續更新及國際上統一性的需要，公司對《堆肥及土壤改良劑質量標準》有所修訂。為使使用者及生產者能夠清晰了解堆肥及土壤改良劑質量標準修訂版本，公司特此舉辦了簡介會，解釋有關修訂版的內容。

以下是修訂版主要的修改內容：

### ● 堆肥的腐熟度及穩定性

#### (Seed Germination Index, 簡稱SGI)

主要透過種子發芽系數(SGI)作評估堆肥的腐熟度及穩定性，若SGI未能符合百分之八十或以上的腐熟度及穩定性，則需根據成熟度及穩定性分析流程圖檢測相關項目，如鹽度、碳氮比率、需氧量等。

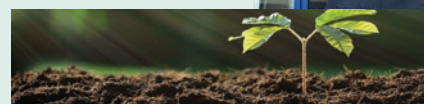
### ● 堆肥的質量

#### (外來物質、重金屬、酸鹼度、有機物、養分含量及水份的標準)

針對重金屬及水份的標準，修訂版亦作出了更新。新的標準要求重金屬內的鎘及硒在有機耕種應用上分別是 $\leq 1.5$ 及 $\leq 2$ mg/kgdw；而水份含量則須介乎25-45%。

是次簡介會在答問環節上參加者都十分踴躍發問，相信出席者亦加深了解新修訂版標準的內容，再次感謝各方出席者的支持！

■ 文：袁美賢



堆肥及土壤改良劑  
質量標準 2021  
簡介會



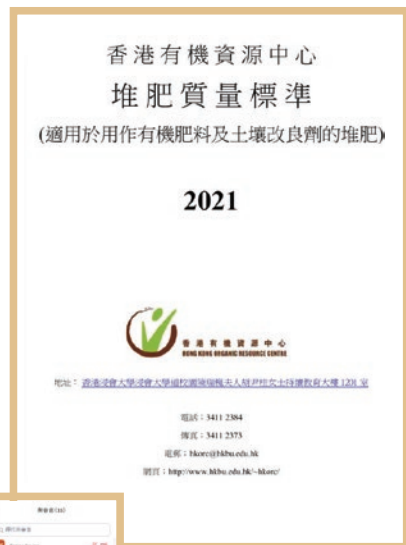


# 堆肥質量標準的修訂

香港有機資源中心認證有限公司(下稱公司)除了進行認證服務外,亦會為商業生產的有機農場所使用的物料進行檢閱服務,肥料便是其中一項物料檢閱的物料。

在國際社會上,多個地區經已制訂官方或非官方的堆肥腐熟度和質量標準,並希望透過標準來建立一個有穩定需求的產品消費市場,促進有機廢物的循環再用。公司於2005年便訂立了一套自願遵守的堆肥質量標準。而隨著國際各地上對標準的修訂以及考慮到本地農作物耕種者的適用性,公司於本年度就修訂了2021年的版本,以便與國際社會得以接軌、同步。

而肥料的物料檢閱服務會根據該新修訂的標準進行檢閱,以確保申請者所申請的有機肥料及土壤改良劑符合國際性,促進香港的有機廢物轉化成為用途更廣泛、更具價值的肥料。



文：袁美賢



## 有機認證單位

截至2021年11月24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:



### 作物生產認證 (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	15378.00	28/12/2021	C07027	有機	康苗有機農場		10140.00 05/05/2022
C05002	有機	「錦記」農場	607.00	09/08/2022	C07028	有機	「琴姐」有機農場		5408.00 09/07/2022
C05005	有機	「青坪」農場	3640.00	20/10/2022	C07031	有機	小狗阿康有機農場		1011.00 20/07/2022
C05007	有機、有機(轉型)	「珍記」農場	7110.48	06/09/2022	C07036	有機	我地農莊		8112.00 16/07/2022
C05008	有機	「良記」健康有機農場	11804.00	06/09/2022	C08002	有機	吳村有機農場		10110.00 24/04/2022
C05015	有機	高作有機農場	6066.00	18/07/2022	C08003	有機	檸檬農夫		1348.00 23/01/2022
C05016	有機	「吳助」農場	1352.00	06/09/2022	C08004	有機	歐羅有機農場		8112.00 14/08/2022
C05017	有機	大龍有機農場	39943.00	28/12/2021	C08007	有機	樂田園有機農場		5476.00 31/01/2022
C05018	有機	菜聯社有機農場	2834.00	26/08/2022	C09001	有機	有心機		20280.00 09/07/2022
C05022	有機	大眾有機生態園	140000.00	08/08/2022	C09002	有機	發記有機耕種農場		5392.00 10/11/2022
C06001	有機	健康桃源	12506.00	31/03/2022	C09007	有機	蓮澳農場		6273.00 06/09/2022
C06005	有機	本地菜園	5940.00	05/12/2022	C09008	有機	金記農場		5958.20 11/03/2022
C07002	有機	「吳全」農場	3037.50	03/05/2022	C09009	有機	才興農場		2366.00 30/08/2022
C07006	有機	有機樂土	6378.95	03/05/2022	C09012	有機	蓮花園有機農莊		10140.00 16/04/2022
C07007	有機	頂呱瓜有機作物	1348.00	14/08/2022	C09014	有機	嘉建蔬果場		6740.00 02/04/2022
C07009	有機	女姐有機農場	4596.80	14/08/2022	C09015	有機	振生園有機農場		4050.00 11/03/2022
C07011	有機	陳氏有機農場	2327.00	25/11/2022	C09016	有機	大眼仔有機農場		1685.00 01/08/2022
C07016	有機	「曾榮」農場	2163.20	14/08/2022	C10001	有機	東涌綠機田		3370.00 16/06/2022
C07019	有機	「來記」農場	1687.50	25/11/2022	C10005	有機	有華有機農場		4997.00 05/07/2022
C07024	有機	華記有機農場	8100.00	25/11/2022	C10007	有機	樂活有機農莊		6075.00 12/10/2022
C07025	有機、有機(轉型)	健康有機農場	8788.00	18/07/2022	C10011	有機	牛牛有機農莊		2028.00 08/10/2022
					C10014	有機	文記		1690.00 01/07/2022
					C10020	有機	富琴有機火龍果生態農莊		13480.00 13/12/2021



C10022	有機	加力農場	2430.00	12/04/2022
C11002	有機	清新地有機休閒莊園	2511.40	06/09/2022
C11006	有機	Andy's Farm	1684.50	07/11/2022
C11007	有機	有機輝	1780.00	06/07/2022
C11012	有機	應許地有機耕種	2022.00	01/05/2022
C11017	有機	滿記有機農場	4212.50	01/03/2022
C11019	有機	機緣巧合有機農莊	3400.00	02/01/2022
C11020	有機、有機(轉型)	天下糧倉有機種植坊	3515.20	06/08/2022
C11024	有機	丹山有機	3035.00	01/12/2021
C11025	有機	仁仁農莊	4721.50	16/09/2022
C11026	有機	高山名菜	2129.84	23/05/2022
C12010	有機	七星崗文萃山莊	4180.00	28/11/2022
C12011	有機	俊碧有機農場	1352.00	23/12/2022
C12016	有機、有機(轉型)	木子有機農場	1352.00	03/04/2022
C13001	有機	翠翠樂園	2497.20	01/05/2022
C13002	有機	菜園農業先鋒田	6084.00	18/07/2022
C13006	有機	林太有機農場	3878.00	08/09/2022
C13010	有機	清潭農莊	1753.00	02/01/2022
C13012	有機	芥記農場	11965.20	16/12/2022
C13013	有機	Johnny's Farm	8788.00	25/11/2022
C13015	有機	趣味蓋養發展有限公司	3402.50	19/11/2022
C13016	有機	科悠農場	1617.60	04/03/2022
C13020	有機	輝傑有機農場	7417.00	04/03/2022
C13023	有機	綠色家園	3372.00	13/04/2022
C13024	有機	好有機	6995.00	06/04/2022
C13025	有機	藍妹有機農莊	9978.00	06/11/2022
C14003	有機	保良局陳守仁小學有機園圃	941.00	11/04/2022
C14004	有機	來哥有機農場	3395.00	11/12/2022
C14005	有機	農家扎記	1695.00	11/09/2022
C14006	有機	樂峰有機農莊	7165.00	27/07/2022
C14007	有機	明記有機農場	3521.00	13/11/2022
C14011	有機	山林農場	2704.00	25/08/2022
C14012	有機	Dragontail Farm	3375.00	26/01/2022
C14014	有機	28號農場	9300.00	31/07/2022
C14017	有機	三寶樹農莊	2820.00	08/08/2022
C14018	有機	才記農場	860.00	26/01/2022
C14025	有機	恩福有機農場	7436.00	30/04/2022
C14027	有機	黎順有機農莊	5771.00	23/06/2022
C15005	有機	Mikiki Organic Farm (HK)	2739.20	21/11/2022
C15012	有機	港生有機農莊	1747.00	10/05/2022
C15015	有機	田園養植	3370.00	14/11/2022
C15016	有機	香港秀明自然農法協會農莊	4782.00	30/11/2022
C16001	有機	顧園	1348.00	10/07/2022
C16002	有機	華園農場	6760.00	08/09/2022
C16004	有機	聶氏有機農場	5746.00	31/07/2022
C16007	有機	潔仰	2696.00	31/10/2022
C16008	有機	香港農業大埔林村有機農場	194.00	24/01/2022
C16010	有機	新時代有機農場	4185.00	02/04/2022
C16012	有機、有機(轉型)	香港青年協會有機農莊	16673.00	15/06/2022
C16015	有機	世外田園	3245.00	31/03/2022
C16016	有機	菜天使有機農場	4047.00	23/04/2022
C16019	有機	光榮農莊	10784.00	13/08/2022
C17005	有機	浩言有機農場	2037.00	06/12/2021
C17007	有機	俊龍有機農場	4261.60	25/02/2022
C17009	有機	有機庭園	136.50	01/04/2022
C17011	有機	小蜜蜂有機農場	2946.00	20/03/2022
C17012	有機	香港宏天有機農場	8300.00	14/08/2022
C18002	有機	彬記有機農場	4522.00	09/08/2022
C18003	有機	高沙都市農莊	5325.50	03/12/2022
C18005	有機	明輝有機農莊	3998.00	14/02/2022
C19002	有機(轉型)	瑪姬休閒農莊	930.12	29/10/2022
C19003	有機(轉型)	南野休閒農莊	1011.00	29/10/2022
C19005	有機	健農生態園	3453.00	08/08/2022
C19006	有機、有機(轉型)	88有機農莊	3370.00	16/07/2022
C19008	有機	西灣有機農莊	2907.60	16/01/2022
C19009	有機	長澗農場	8088.00	17/09/2022

C19011	有機	TT Organic Farm	1825.00	06/01/2022
C20001	有機	日豐有機農場	2775.82	27/05/2022
C20003	有機、有機(轉型)	住家菜有機農場	3429.17	04/06/2022
C20004	有機	韻竹林農場	666.00	23/07/2022
C20006	有機(轉型)	以琳農場	2696.00	02/12/2021
C20007	有機	天然農莊	20300.00	28/09/2022
C20008	有機(轉型)	琛思農莊	1550.00	06/09/2022
C20009	有機、有機(轉型)	老友記慈善農莊	1348.00	30/11/2022
C20010	有機(轉型)	綠意有機農莊	1580.00	15/03/2022
C20012	有機(轉型)	豬君農園	570.00	09/02/2022
C21005	有機、有機(轉型)	淳媽媽有機農莊	4116.00	13/05/2022
C21011	有機	小微有機農莊	4630.00	27/09/2022

### 作物生產 (IFOAM認可) (轉型中，不可使用有機產品標誌)

有機認證號碼	類型	單位名稱	地區	認證有效期 (日/月/年)
C16011		余秋明農場	39496.40	24/05/2022
C20015		馨仔農場	1348.00	17/03/2022
C20016		Organic Plus	197.00	21/03/2022
C21001		261有機農場	5392.00	14/04/2022
C21003		香港有機農場	3768.75	07/06/2022
C21004		冬青園有機農場	743.22	10/06/2022
C21007		林元	6161.20	21/06/2022
C21010		園味農家	2022.00	02/08/2022
C21012		大葉有機農場	1981.00	02/09/2022

### 水產養殖 (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)
A20006	有機	有機海產發展先導計劃	2452.69	21/12/2022
A13001	有機	鴻日魚場	4392.68	26/06/2022
A14001	有機	華園農場	18618.50	26/06/2022
A14004	有機	富琴有機機龍果生態農莊	1393.00	26/06/2022
A14006	有機	匯河水產	2438.5	26/06/2022
A16002	有機	顧園	140.00	14/08/2022
A17002	有機	西園	1285.00	10/06/2022
A18001	有機	合興魚場	1698.34	12/09/2022
A18002	有機	川上農莊	535.00	20/01/2022
A18003	有機	掃管笏農莊	58.80	24/10/2022
A19001	有機	輝傑有機魚場	97.86	09/06/2022
A19003	有機	小蕎農場	36.00	17/06/2022
A20001	有機	歐羅有機農場	9.29	13/07/2022
A20002	有機	天生源	56.00	23/08/2022
A20005	有機	明輝有機農莊	400.00	09/12/2021
A20007	有機	大自然農業科技有限公司	980.00	12/10/2022

### 加工處理 (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)
P05001	有機、有機(轉型)	蔬菜統營處	333.00	13/11/2022
P07005	有機	香港新豐天然健康食品有限公司	310.00	08/01/2022
P12002	有機、有機(轉型)	魚類統營處	10.00	31/05/2022
P15003	有機	日清食品有限公司	5574.00	14/02/2022
P16003	有機	悅和醬園有限公司	2787.00	23/01/2022
P19001	有機	源生坊有機功能食品專門店	124.00	09/09/2022

### 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	214.00	20/01/2022
OC05017	有機	大龍有機農場(菇菌類)	10.00	09/02/2022
OC10010	有機	菇菌園有限公司	200.00	04/01/2023

\* 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 [hkorc-cert.org](http://hkorc-cert.org)

# 認住呢個 健康又有益

## 有機農夫市集—北角(東)渡輪碼頭

中心與洋紫荊維港遊再度合作在北角(東)渡輪碼頭舉辦一場小型有機農夫市集，致力推廣有機漁農產品及認證有機產品。鼓勵市民以綠色消費為一個開始，支持本地有機農夫和產業發展，實行可持續的生活方式。



## 農友X龍友「本地認證有機」攝影比賽

為了促進公眾對本地認證農場的認識，本中心舉辦了為期一個月的農友X龍友「本地認證有機」攝影比賽，透過攝影捕捉香港有機農業的光影，以有機農夫或有機認證農場主題為拍攝對象，喚起對有機農業和可持續生活的關注。

## 有機水產暑期實習計劃2021

五位「有機水產先鋒」，親身體驗本地水產養殖的流程、參觀漁業相關機構及了解有機水產養殖認證系統。他們表示實習活動讓他們更了解香港有機養殖業的發展，啟發到將來的職業規劃。



## 有機農業訓練課程2021 (基礎及進階)

鑒於去年以網上形式進行線上課程反應熱烈，今年再度推出「基礎證書」及「進階證書」線上課程，以滿足不同程度人士的需要。



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 