

23

機
[]
進

Organic
forum

2017 SUMMER 夏季刊 23 期

 香港浸會大學
HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY

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

本期專題 — 本地漁業也 「有機」！

- 有機水產養殖 本地漁業新出路？
 - 「華園」投身有機水產養殖
打造香港品牌
 - 全城有機日十周年
參加人次逾63,700創歷年新高



中心總監的話

香港人真的好幸福，無論打風落雨，只要走入街市或者超市，都會有琳琅滿目的進口食品以待挑選，當然只要你的口袋有錢。但錢並不是萬能，如上期所述，假如我們繼續以不持續的方式大規模捕撈海產，預計全人類在2048年將會「無魚食」！

為讓海洋生物得以休養生息，自1999年起國家訂定每年的六、七月為南中國海的休漁期，今年更提早至5月1日開始，至8月16日為止，長達三個半月，成為史上最「辣」的休漁期。香港政府亦在2013年1月1日立法嚴禁在本港水域內進行拖網捕魚，但正所謂手停口停，靠海為生的漁民可以如何是好？要在生態保育和漁民飯碗兩者間作好平衡，難度甚高，惟有有機水產養殖可能是其中一條出路。

有機水產養殖可以在海上魚排和陸上魚塘進行，要餵飼認證有機魚糧，又不可以使用抗生素或其化學合成的藥物，還要保障水產福利和保護環境。不過，魚排的水質較容易受外在環境影響，尤其是附近常規魚排的飼料和藥物的污染，所以魚塘是目前最理想的有機養殖場地。漁農自然護理署於2009年開始研究有機水產養殖，以增加本地漁業在市場上的競爭力，還與本中心合作制訂有機水產養殖標準，有機魚終於2011年在本地市場面世。可惜六年過去，有機魚的知名度雖不斷上升，卻很少在市場上見到其蹤影，主要是成本高、售價貴、種類少，因而未能得到市場的接受。

市場是由人所建立，隨着市民對健康和食物安全的意識逐漸提高，只要推廣策略能對症下藥，有機水產養殖還是有其發展空間。本中心已獲漁業持續發展基金撥款開展對環境友善的「香港有機水產養殖業之認證推廣及支援計劃」，除提升業界人士的專業知識和開拓有機魚的銷售市場外，我們亦希望藉此提高公眾對健康的水產養殖環境及自然生態有進一步認識，挽回水生物種不斷下跌的劣勢，令人類社會和自然環境得以持續發展。

黃煥忠

2 中心總監的話

專題探討

- 4 有機水產養殖 本地漁業新出路？
- 8 「華園」投身有機水產養殖 打造香港品牌

有機會客室

- 10 星級有機媽咪 楊張新悅

有機生活情報站

- 12 林子食譜 — 蒜香意大利粉
- 13 有機蔬果小百科 — 消暑佳品 — 苦瓜

農場好去處

- 14 山林農場
- 15 振生園有機農場
- 15 樂田園有機農場

農夫說

- 16 「灤佃」教種米 倡土食 環境顧問謝曉東 「落田」籲減碳救地球

市場快訊

至TOP有機零售商專訪系列

- 18 推廣豐盛生活 實踐健康人生 — 豐美登
- 19 郊野公園內的有機店 — 青協有機農莊

中心動態

- 20 第二屆亞洲有機大會 有機農業的創新與發展
- 22 全城有機日十周年 參加人次逾 63,700 創歷年新高
- 24 圓玄一中轉廢為「能」奪「學生有機園圃最佳攤位表現獎」冠軍
- 25 IBA教育項目多元化 培育人才 保育生物資源

認證消息

- 26 濕街市銷售調查 揭有機菜零售黑點 價錢難定真假
- 26 有機認證單位

總編輯：黃煥忠教授 MH, JP
 編輯：馮婉儀
 撰稿：廖潔怡、林咏琅、馮婉儀
 設計：Touch Communication Ltd.
 電話：3411-2384
 傳真：3411-2373
 電郵：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



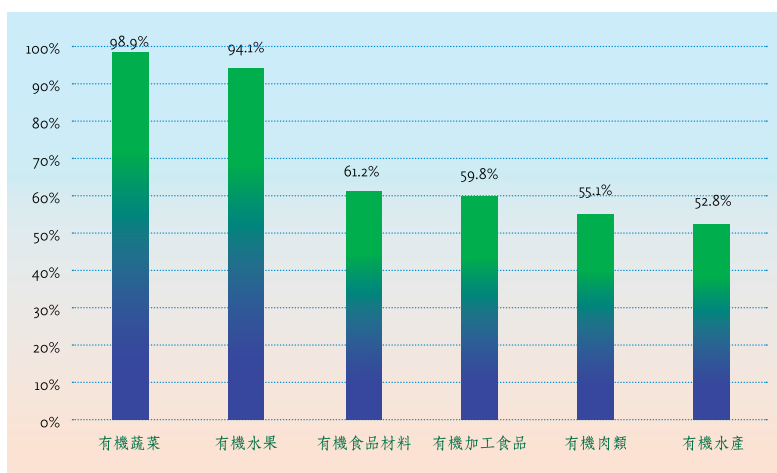


本地漁業
也「有機」!

有機水產養殖 本地漁業新出路？

香港有機資源中心與漁農自然護理署（漁護署）在2010年合作建立香港的有機水產標準，並於2011年在市面首度推出本地的認證淡水有機魚，為本地的有機水產發展寫下新的里程碑，亦為市民提供了安全、優質而對環境生態友善的水產食品選擇。根據本中心在2011年、2012年及2015年的「本地消費者購買有機食品的行為研究」，消費者對「有機水產」的認知度持續上升，分別為33.9%、38.6%和52.8%，惟與認知程度達98.9%的有機蔬菜仍相距甚遠（見表一）。有業界人士提出，本地有機水產成本高，作業模式又跟市場需求出現錯配，令產品難以「入屋」！「但所謂『有危才有機』，只要對症下藥，都可以有得做！」本中心去年成功獲得「漁業持續發展基金」撥款開展為期五年的「香港有機水產養殖業之認證推廣及支援計劃」，望能有助本地有機水產養殖業開拓版圖。

表一：2015年「本地消費者購買有機食品的行為研究」反映受訪者對有機產品種類的認識，榜末的「有機水產」仍未算深入人心。



六十至八十年代 香港淡水魚養殖的黃金時期

要展望將來，先要回顧香港淡水魚養殖業的發展歷史。香港中文大學人類學系教授張展鴻撰寫的《漁翁移山：香港本土漁業民俗誌》（2009年）指出，元朗一帶的魚塘本為區內氏族的風水塘，魚穫只供家族成員享用，不向外發售，直至1920年代，才開始轉型為商業魚塘。其後，大量勞動力、技術和資本在二次大戰及內地改革開放後湧入香港，造就淡水魚業及其他行業蓬勃發展，后

海灣亦在這數十年間成為本地食用淡水魚的主要來源地，出產基圍蝦、生魚和烏頭等為主。到六、七十年代，本地淡水魚業發展至出口各式魚苗到台灣和東南亞地區，1986年更是業界最輝煌的時期，淡水魚塘的面積由1954年的186公頃增至2,130公頃，本地出產的淡水魚約佔市場需求的10%至16%，當中以烏頭最為出名，「檸檬蒸烏頭」成為新界名饌之一，當時鄉民還會在魚塘養鴨，利用鴨糞餵魚，以賣鴨增加收入。

然而，隨着八十年代經濟起飛，消費力高的食客改追捧貴價的游水海鮮及其他著名的進口水產，如海石斑、法國生蠔、澳洲龍蝦等，令本地淡水



水產養殖界從業人士老化，青黃不接是業內面對的難題之一。

魚的受歡迎程度逐漸退減。張教授在書中表示，深圳和香港兩地近年連番的大型基建項目所造成的環境污染、內地廉價淡水魚大量供港，以及本地淡水養殖業界人口老化的狀況，都為業界帶來前所未有的挑戰。

推有機水產養殖 增本地業界競爭力

及至2005年夏天，本港陸續檢出來自內地的鰻魚產品和台灣的青斑，含有可延長活魚生存時間的致癌物孔雀石綠後，加上時有發生市民進食深海魚中雪卡毒等問題，食物安全頓成為城中焦點，亦促使了本地漁民團結一致，於同年六月與漁護署合作推出「優質魚場計劃」，力圖挽回消費者對食用本地淡水魚的信心。

為進一步改善本地水產養殖產品的市場競爭力，漁護署^{1,2}在2009年開始研究有機水產養殖，還跟本中心合作制訂有機水產養殖標準，更嚴謹地規管飼養環境、魚苗來源、飼料選擇、養殖密度、日常飼養操作、魚類健康管理、運輸及屠宰過程等範疇，養殖過程不可使用化學合成的魚藥，以及採用經獨立認證的有機魚糧，現時本港共有八個認證有機水產養殖場，主力生產寶石魚、鯪魚、大頭魚、福壽魚、鯪魚、鰻魚和羅氏蝦。這項重視生態平衡和動物福利的食物生產系統，不僅為市民提供健康、安全的食品選擇，更有助推動社會的可持續發展。在當局及業界近十年的種種協作下，本地養魚業的產量似有上升的趨勢（見表二），目前約佔全港淡水魚消耗量的2%³。

表二：香港內陸魚塘近年產量一覽^{4,5,6}

	2001年	2004年	2015年	2016年
面積	1,059公頃	1,026公頃	1,140公頃	1,135公頃
生產量	2,550公噸	約1,988公噸	2,092公噸	2,543公噸
價值	4,500萬元	約3,300萬元	4,800萬元	5,300萬元

本地有機魚市場適合 小規模養殖參與

據政府資料，養殖戶曾向漁護署反映有機水產養殖的利潤比常規養殖高出10%⁷，不過負責提供海魚批銷制度和設施的魚類統營處（FMO）回覆本中心查詢時表示，受限於大眾認識、高價格和

表三：本地有機水產逐個捉

	含豐富的多元不飽和脂肪酸，能有效預防心臟血管疾病及腦退化症等
	含豐富的蛋白質和葉酸，具暖胃功效
	含豐富的不飽和脂肪酸及膠原蛋白，有助大腦和視力發展
	含豐富的多元不飽和脂肪酸和蛋白質，有抗衰老和抗癌作用
	含豐富的蛋白質，有助行氣活血
	含有豐富的鎂，對心臟有調節作用

款式不多的情況下，有機魚的銷售並未如理想，而首批參與飼養有機魚的就記魚場和楊氏水產都已退出這計劃。就記魚場負責人兼香港新界養魚協進會前理事長黎來就（就哥）指出，進口有機魚糧成本貴，令每斤有機魚的成本及售價分別高達40元和80元，有能力的消費群相當有限，尚待拓展的有機魚市場與「就記」和「楊氏」等大規模養殖場的大批出魚操作模式未能接軌。就哥希望當局能在魚糧方面予以支援，以減低成本和售價，吸引顧客購買，慢慢建立口碑和市場。



就哥感嘆，魚場向魚類批發市場賣魚排期動輒要等候個多月，故近年自行在青衣、觀塘、荃灣和元朗兼營魚檔，出售自家出品的本地魚。

1 2013年12月11日，政府公報（立法會六題：有機水產養殖）：<http://www.info.gov.hk/gia/general/201312/11/P201312110411.htm>
 2 漁農自然護理處年報2015-2016：<http://www.afcd.gov.hk/misc/download/annualreport2016/tc/fisheries.html>
 3 2016年，「香港便覽—漁農業」：<https://www.gov.hk/tc/about/abouthk/factsheets/docs/agriculture.pdf>
 4 2016年，「香港便覽—漁農業」：<https://www.gov.hk/tc/about/abouthk/factsheets/docs/agriculture.pdf>
 5 張展鴻，2009年，《漁翁移山：香港本土漁業民俗誌》
 6 漁農自然護理署：https://www.afcd.gov.hk/tc_chi/fisheries/fish_aqu/fish_aqu_mpo/fish_aqu_mpo.html
 7 2013年12月11日，政府公報（立法會六題：有機水產養殖）：<http://www.info.gov.hk/gia/general/201312/11/P201312110411.htm>

匯河魚塘負責人余嘉灝 (Calvin) 亦同意有機魚糧成本幾乎佔售價三分之一，令有機魚的銷售價高企，至少70元一斤，叫普遍餐飲業人士卻步。在加拿大主修農業與經濟的他，除在食品製造及餐飲服務業有多年工作經驗外，更曾任職本中心負責撰寫有機水產養殖標準，對行業發展最熟悉不過。他分析，以西餐為例，一條一斤重的有機魚去頭、骨和內臟後，剩下的八兩肉只夠製成兩碟魚柳，食肆必須將食材成本和人工分別控制在食品售價的20%和35%之內，才有生存空間，「試問市面有幾多間餐廳夠膽將一碟魚柳賣175元？」

Calvin續稱，酒店食肆的高級消費群雖看似與高價位的有機水產相配合，但其市場佔有率可能只得0.02%；相對地，像歐洲國家等成熟的經濟體系，有機食品消費約佔整體食品消費2%⁸。他認為在推廣有機水產養殖時，與其追逐0.02%的高

者對產品了解不足，未能區別本地有機水產與「優質魚場計劃」產品的差異，取捨之下，多傾向選購售價更親民的本地優質水產；另因有機水產款式有限，都是令其銷售未如理想的原因之一。Calvin亦補充，寶石魚油脂偏重，市民難以每日進食。鯪魚、福壽魚和大頭魚等都是近年新推出的有機水產品種。

儘管如此，FMO和業界人士都同意，隨着消費者愈趨關注食物品質和安全，只要能對症下藥，有機水產養殖在香港仍有發展空間。香港有機資源中心已獲得漁業持續發展基金撥款港幣10,461,740元，在未來五年開展對環境友善的「香港有機水產養殖業之認證推廣及支援計劃」，為漁民提供首年免費申請認證和續證資助，首次參加者還可免費獲贈丹麥有機魚糧，並招募他們參與有機認證講座、工作坊及海外考察團，以提升業內人士的專業知識。市場推廣方面，則透過舉辦「全城有機日」、「有機水產節」等活動，以增進市民對有機水產的認識；鼓勵食肆或酒店推出有機菜單，為有機水產開拓高檔次市場；計劃申領牌照，冀能讓有機養殖戶到農墟推銷產品，擴闊銷售層面；籌辦有機生態團，讓市民親身走進本地有機魚塘，了解整個有機水產生產系統及其生態價值。中心更希望藉推動有機水產養殖計劃，來增加生產者和消費者的環保意識，保持健康的水產養殖生態系統，促使本地漁業朝可持續發展方向前進。



今年「全城有機日」的有機水產養殖推廣攤位，很受市民歡迎。

級餐廳市場，重點更應該放在2%的有機消費群上。為更有效針對目標消費群，Calvin提議應重新在專賣有機食品的農墟上銷售有機魚，以及向漁業持續發展基金申請撥款開展直接面向有機消費者的全新推廣計劃，以招標方式鼓勵投標的街市魚檔申領有機加工處理認證，然後跟有機水產養殖戶入貨，再向消費者推銷劃好的有機魚，除直接賣魚賺錢外，商販還可以透過計劃獲得市場推廣費，藉以推動前線從業員參與推動本地有機水產，令有機魚的形象更加「入屋」。

中心獲撥款逾千萬 多角度推廣本地有機水產養殖

FMO發言人回應，處方曾申領有機加工處理認證後在多個農墟設攤位銷售及宣傳本地有機寶石魚，但因續牌問題而在暫停了約半年。FMO認為有機養殖戶所遇到的銷售難題，主要源於消費



本中心將推出有機魚食譜，望能令健康、安全和環保的有機水產可以更深入民心。

表四：知多一點點——有機水產養殖與常規水產養殖的分別

有機水產養殖	常規水產養殖
鼓勵粗養，低養殖密度，提倡混養	採用精養的養殖方式，養殖密度較高
環境監測和環境管理系統，保護和促進自然生態系統的功能和循環	破壞自然生態系統的功能和循環
最少的化學或營養污染	產生化學或營養污染，污染內陸及沿海水系
生產淨蛋白質	消耗淨蛋白質，同時增加野生物種資源的壓力
從可更新資源中汲取能量	能量消耗密集型產業，全部從不可更新的資源中獲取能量（如大量使用肥料、飼料和藥物）
採用營養循環利用及再生的方法	僅很少量的營養得到循環利用，廢物都排到環境
不使用對人體和生態系統健康有害的化學物質或抗生素	使用化學物質或抗生素
儘量使用當地的物種	不一定使用當地的物種
具有生態系統恢復和促進的功能	通常簡單的捨棄生產地，沒有生態系統恢復的目標
以訂定長期的生產計劃為目標	以短期生產為目標，然後放棄生產基地
與周邊水域環境規劃框架相吻合，同時考慮生產對區域環境的影響	不與周邊水域環境規劃框架思想相吻合，同時很少考慮生產對區域環境的影響



比起魚塘，人工魚池相對較容易挑選和捕撈魚兒，但仍需要一定人手小心翼翼行事，以免弄傷其他魚兒。

文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片

8 Food and Agriculture Organization of the United Nations: <http://www.fao.org/docrep/004/Y1669E/y1669e03.htm>

「華園」投身有機水產養殖 打造香港品牌

有人辭官歸故里，有人漏夜趕科場。雖然最早參與本地有機水產養殖計劃的兩大魚場已退下火線，過去一年亦有七個水產養殖場成功申請有機認證，而佔地最大的華園農場是目前少數同時獲得作物生產（轉型）和水產養殖有機認證的農場之一，可見負責人謝振華對有機生產的支持！「本地要做魚，一定要做『有機』這個品牌，顧客才有信心，可以跟大陸競爭！」他說，並主動在2014年向漁農自然護理署優質養魚場計劃查詢轉型以有機方法養殖水產的詳情，主力生產有機寶石魚、鯪魚、大頭魚、鮫魚和鰻魚，更有識食的內地貴客長期到其魚塘釣魚買魚食魚，「他們食過廣東、惠州和東莞魚場的魚，但還是覺得這裏最好食！」叫他好不自豪。



「連最基本的糧食生產都無，全都靠大陸，如果有動亂，香港仲唔死？所以社會變得這樣不平衡！」謝振華感慨本地漁業經營艱難，不鼓勵子女入行。

有機水產養殖採以低密度方式飼養，遠眺偌大的魚塘，實在難以找到魚群疏落的蹤影；圖右遠處的高樓就是繁華的深圳市，不時有相熟的客人前來「華園」幫襯。



發紅蟲起家 見證本地淡水養殖三十年

「以前這裏無水無電無路，全部都是自己建立。」尾隨謝振華走入位於上水沙嶺的「華園」，四處都是植被，從農舍走到魚塘的對岸，步行來回就要半小時，跟不遠處大廈林立的深圳市形成很大對比。57歲的他在此地從事淡水養殖已三十年，不過最初養的是具觀賞價值的熱帶魚及其活糧紅蟲。

根據張展鴻教授的《漁翁移山：香港本土漁業民俗誌》一書，沙蟲業在本地六十年代中期後曾風光一時，出產的紅蟲甚至可遠銷到歐洲，從業員一般用雞屎培植紅蟲，一日可賺到20元，跟當時工廠學徒月薪120元相比，可謂天淵之別！惟謝振華慨嘆，1997年香港首度爆發禽流感後，農戶也不准再飼養家禽，難以再培植紅蟲；加上當時魚糧成本又愈來愈貴，本港的熱帶魚養殖業開始北移，他只好改為耕田、種年花和養殖食用淡水魚謀生。

「七、八十年代，大陸沒有那麼多農產品入口，香港的農業好做好多，現在真的很難做。」他說。二十年過去，四名子女已經出身，沒有了昔日的生計壓力，謝振華倒沒有停下來，反而看中消費者日漸提升的健康意識，以及對食物安全和質素的要求，決心投入有機生產，冀能藉此打造本地優質食品的品牌。「常規魚，大陸周圍都有，你無得跟他們競爭，時有出現的毒魚和孔雀石綠問題，食你都驚啦！」

有機水產養殖如同野生

謝振華表示，常規養殖採以精養方式運作，「半斗地可以養過萬魚，魚兒轉身都會撞到」（一斗約為0.0676公頃），與有機水產養殖建議每公頃養12,000條魚的密度標準相差近三十倍！魚多自然食得多，魚糧多容易令水質變得混濁，生活環境又迫又差，病發率便相應上升，「有病就要用藥，否則全部都會死！」反之，「華園」佔地1.8公頃的魚塘有不足二萬條魚，「猶如野生一樣，以有機生產至今都無病過。」他說前年放了四千

條魚寶石魚魚苗進魚塘，卻可能捱不過2016年初的超級寒潮，一直沒發現魚兒的蹤影，去年改用魚籠養殖另一批寶石魚魚苗，始見到魚兒成長。

謝生感嘆，要一手一腳把四吋長的魚苗慢慢養大，存活率低之餘，所需的魚糧成本又多；所以，他說有本地魚場會從內地購入一車又一車已一、兩斤重的成魚，放入魚塘飼養一、兩年後再以「本地魚」名義出售，大大節省當中的人工和魚糧成本，也減低風險。本地銷售有機水產渠道狹窄是另一大問題，「雖說魚統處會收魚，但賣不去，還不是打回頭！叫我們怎樣再賣出去？」說到底，他覺得政府對漁農戶的態度都是「利字當頭」，欠缺實質支援。



華園農場出產的鯪魚，新鮮肥美！

有機生產吸引消費者

儘管如此，謝振華相信優質的有機食品在這年頭仍有市場，故取得有機水產養殖認證後，連耕種方面都改以有機生產，申請本中心認證。他說有顧客曾來電表示家中有患病的老人家，不敢食用坊間的水產，故欲訂購其有機魚，幸好謝生的女兒剛好在同區上班，能幫忙送魚。他慨嘆人手不足，才是經營的一大難題：「事事都靠自己，即使知道有魚兒養到廿斤重，但我都無辦法捉；人工貴，無本事請人，政府又無資助。」的確，撈捕魚塘的魚兒（又稱「刮魚」）是個可長達十多天的大工程，需要將塘水慢慢轉存到旁邊的魚塘，分批捕捉適合上市的魚，以免同時推出所有魚獲會「頂爛市」；完成整個過程後再翻塘、曬塘和推塘，以便替魚塘消毒殺菌及鞏固塘霸，故獨力而為基本上是不可能的任務，而消費者欲直接向他訂購指定魚類，一樣不容易，因為魚塘太

大、魚兒疏落，在混養的模式中，實在難以撈撈個別品種。

雖然經營上有重重挑戰，謝振華指「華園」轉型有機後，確實吸引到一班「識食」的內地人士自備漁



謝生去年改用魚籠養飼新一批寶石魚魚苗，由於天氣不似前年般寒冷，終於見到魚兒慢慢長大。

具到來捉魚買魚食魚。由於對方裝備和技術專業，他還誠邀對方幫手捉魚，於今年三月的「全城有機日」上推銷，當日亦有人專程前來買有機魚，可見有機水產在香港的確有其市場。「有人注重健康，會自己租田種菜給自己食，但養有機魚就無可能啦！所以如果對方覺得健康要緊，又賺到錢，貴一點都會買。」由於他親戚朋友多，現時又沒有太大生活壓力，生產的有機魚和菜不愁沒出路，反而聽到食客說：「哇，謝生，你的菜和魚好好味啲，自己都開心。」

文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片



魚塘是個的封閉的水體，漁民需要在清塘後再翻塘、曬塘和推塘，替魚塘消毒殺菌及鞏固塘霸。



華園農場今年首度參加「全城有機日」的展銷活動，獲公眾及媒體關注其有機水產。

星級有機媽咪 楊張新悅

希望兒女活得健康快樂，想必是天下父母的心願，作為三女之母的楊張新悅（Nicola）亦不例外。她自言，2010年「膽粗粗」重返母校香港大學修讀為期兩年的環境管理碩士課程，女兒可說是無形的「推手」，觸動她更加關注環境污染和食物安全等涉及下一代成長及社會可持續發展的議題，讓內心潛藏已久的「綠色種子」有機會萌芽，甚至開花結果。今年，Nicola更以「星級有機媽咪」的身分，擔任本中心舉辦的「優質有機零售商」計劃大使，協助推廣本地的有機零售商業發展。

環保使命 緣自日本

「環保潮媽」是Nicola近年予人的印象，但她說早在1999年到日本旅行寄住朋友住處時，親眼見識過當地人將可回收垃圾仔細分類、清洗和處置的做法，就連杯麵的外層膠膜、錫紙蓋和發泡膠杯一樣可以妥善分類回收，叫她好不驚訝！「朋友還帶我去大廈的垃圾站參觀，哇，那裏乾淨得可以住人！香港的垃圾站老遠已聞到臭味，可見我們仍有很多空間可以做得更好。」這次體驗令她深深感受到人類對環境的影響，「綠色種子」自始種植在其心坎裏，可惜當時忙於娛樂圈的工作，保護環境的心志暫且擱置下來。

及後，楊張新悅逐漸退出娛樂圈，並於2007年結婚，先後在2009年、2010年和2014年誕下女兒Lucy、Lily及Leah。除重投校園外，已為人母又



本中心今年已第五年舉行「優質有機零售商」計劃暨「至TOP有機零售商」選舉，並邀得楊張新悅擔任星級有機大使。

關注兒童健康的Nicola更親身投身有機零售業，開設有機產品店舖，引進有機嬰兒護膚產品，以及利用所學的環境管理知識，四出主持講座，分享環保信息，又擔任Green Monday和本中心的「優質有機零售商」計劃等項目的推廣大使，當年的「綠色種子」終於等到適當的時機和土壤發芽成長，甚至能像蒲公英一樣傳播開去，感染其他人。近年，她更重投職場，獲「心靈雞湯兒童基金」聘請參與推動兒童慈善工作，忙於照顧家庭之餘，亦不忘投身各式社會事務，為孩子樹立榜樣。

以身作則 教育孩子珍惜資源

提及她專長的環保議題時，Nicola坦言有時連食包紫菜都有層層疊的包裝，好不浪費地球資源；但另一方面，她又明白香港天氣潮濕，類似的獨



Nicola一家五口亦有出席今年的「全城有機日」，齊齊支持本地有機農業。

立包裝食物實在無可厚非。所以，Nicola謙稱自己仍有很多可以挑剔的地方，惟作為三女之母，她仍會儘量愛惜地球資源，務求在生活的點點滴滴中，身體力行地向孩子灌輸節約環保的信息，例如刷牙不可以長開水喉、無需要用燈時便要關上、不可以亂用紙巾、讓三個女兒用同一缸水洗澡、一定要食光自己碗內的食物、減少選購過度包裝的產品……

的確，循環使用資源、減少浪費是實踐有機生產的原則之一。「平時我還會將禮品的包裝紙和紙袋等物資收集起來，待女兒做環保勞作時重用，那就不要再到文具舖買材料，所以她們的作品都



受父母影響，Nicola的女兒都很喜歡大自然。



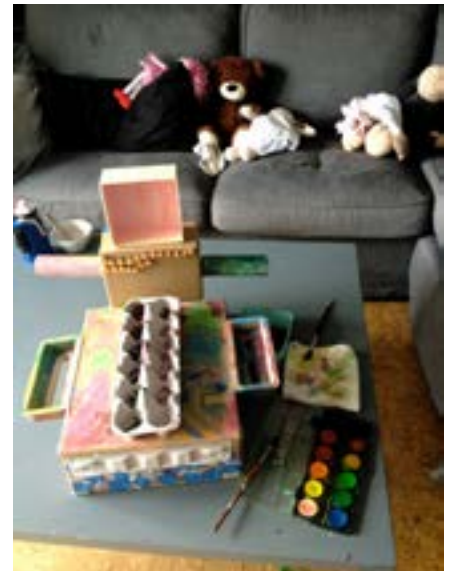
楊氏一家熱愛戶外活動，不時舉家郊遊出海。

好醜樣，卻做到真正環保。」楊張新悅續說，昔日購物的樂趣，現在反成為了她自我反思的機會：「購物時，我會問自己是否真的有需要？產品耐用嗎？自己和三個女是否確實需要四個釘書機？不可以共用嗎？」Nicola很推崇共享資源的做法，會與鄰居互相借用家居用品，不單善用物資，她更珍惜這份互助互信的鄰舍關係。

留意產品成分 光顧可靠商販

由於有相關的學科知識，Nicola坦言選購加工食品、護膚品和日用品時，都會詳閱成分和標籤，所以每次到超級市場等地方都好花精神和時間！相對之下，她更喜歡到堅尼地城一間相熟的店舖購買店主推介的時令有機菜和產品，「對方還會教我怎樣煮，非常好人，我好鍾意這種親切的社區感覺和互動。」她還希望有日可以組織鄰居向可靠的有機農戶集體訂購蔬菜，讓家人食得健康外，又能減少不必要的包裝，並以實際行動支持本地有機農業發展。

作為本年度的「優質有機零售商」計劃大使，「星級有機媽咪」Nicola不單親身上陣協助拍攝宣傳短片，呼籲大家支持有機消費和公眾投票外，亦會出席今年六月二十日舉行的活動頒獎典禮，與其他主禮嘉賓一起表揚各個符合優良有機零售營運標準的得獎商戶，推動本地有機業界更蓬勃發展。



孩子利用Nicola平日收集起來的紙張物料製成環保勞作。

[星級有機媽咪] 楊張新悅的節源減廢貼士：

- 減少選購過度包裝的產品
- 收集及循環使用二手物資，如兒童衣物和包裝用品
- 讓三個女兒共用一缸水洗澡
- 與鄰居互相借用家居用品，共享資源
- 節約用水和電
- 外食時，如無需要，禮貌地向侍應表示無需斟水

文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片、受訪者提供



林子

林子(Linge)簡介

食譜作者/撰稿人/烹飪導師/食譜規劃師

食譜著作：

《煮編廚房》、《煮煮樂翻天》、
《林子素食魅力餐》、《思源有機好味道》。

編輯/顧問：

《聰明世界》、《思源有機資訊報》、
《有機美食指南》、《教育嘉年華特刊》。

平面媒體採訪/食譜/專欄：

《星洲日報》、《光明日報》、《東方日報》、《中國報》、
《聯合日報》、《大家健康》、《女人我最大》、
《新海峽時報》、《有福同享》、《福報》、《普門》等。

廣播媒體：

8TV《家庭煮意》、國營電台Ai FM《愛有品味》、
《愛生活》等。

烹飪分享/指導：

牛頭牌原味生活館、余仁生、AMC、Jati & Eco Brown
大自然糙米、潮州公會婦女組、佛光文化烹飪比賽、
好時光餐飲服務等。

兒童烹飪指導/評審：

UCMAS教育假期班、小長今假期生活營、糙米兒童
烹飪比賽、《味創意》兒童烹飪比賽、牛頭牌溫馨親子
烹飪、思源兒童烹飪、佛光文化烹飪素食比賽等。

林子 食譜



蒜香意大利粉 1人份

材料：

有機意大利粉（煮熟）	120克
有機靈芝菇	20克
有機杏鮑菇（切片）	1個
有機西蘭花（蒸熟）	30克
有機蘆筍（蒸熟）	9條
有機甘筍（切絲）	20克
有機紫椰菜（切絲）	20克
有機荷蘭豆	少許

醬料：

蒜泥	3瓣
有機橄欖油	3湯匙
海鹽	1茶匙
有機蔗糖	1茶匙
有機黑胡椒粉	少許
水	50毫升

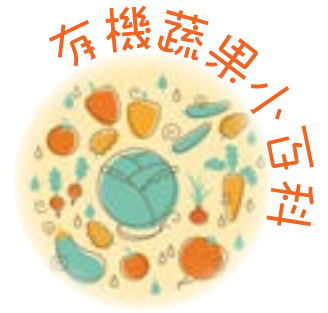
做法：

1. 除荷蘭豆外，將所以蔬菜分類擺上碟。
2. 熱油，加入蒜泥炒熟，加入調味料和水拌炒。
3. 加入荷蘭豆、靈芝菇和杏鮑菇拌炒，再放入意大利粉撈勻。
4. 放上碟。

建議食法：

未經高溫烹煮的甘筍絲和紫椰菜絲較能保存其酵素和營養成分，宜與意大利粉拌勻一起進吃，會更容易入口，亦有助身體吸收食物中的養分。

消暑佳品 — 苦瓜



夏日炎炎，又是瓜果當茬的季節，別名「涼瓜」的苦瓜就是清熱消暑佳品之一。顧名思義，苦瓜味道雖苦，其獨特的苦瓜精粉成分含有多肽（Peptide）、苦瓜素（Momordicine）和苦瓜甙（Momordicoside），有助穩定血糖水平，適宜糖尿病人食用，但低血糖或低血壓患者，則不宜多吃。如欲減低其苦味，可以切開除籽後，用粗鹽洗刷瓜肉才煮食，或先焯後煮，都會有幫助。

除了涼伴、快炒和滾湯，用脫水或曬乾的苦瓜、連籽的新鮮苦瓜或苦瓜葉，放入沸水煮成苦瓜茶飲用，亦能解腸道毒，提升消化功能，促進血液循環，增強免疫力，改善肝臟的過濾功能，可謂益處多多，坊間也有各式苦瓜茶包以供選擇。

苦瓜還有非常豐富的維他命C，其含量是青瓜的十倍，具高抗氧化作用，有助增強人體抵抗力，有益眼睛，又能保護血管和細胞，以及心臟健康，涼伴生吃就最能保存其營養成分，選擇有機種植的苦瓜就最理想不過。

「大頂苦瓜」和「沖繩苦瓜」是兩種本地常見的有機苦瓜，另有肉刺不明顯的泰國苦瓜、瓜身修

長的台灣苦瓜、肉刺密集立體的哥斯拉苦瓜和白苦瓜。但香港的瓜蠅、果蠅為患嚴重，皮薄的苦瓜很容易受蟲害，算是較難栽種的作物，宜在雨水下種，二月下旬至五月都是適合種植的季節，約兩個月可收成，自家用盆栽種植亦可。

文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片





「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。」



開放時間：星期一至五 (09:00-13:00)
及星期六至日 (09:00-18:00)，
需先預約

電話：3542 5231
網址：www.woodland-farm.com
地址：粉嶺鶴藪圍DD76 Lot 760-765

山林農場

[認證編號：C14011]

基於經濟理由，人類利用基因改造技術改變品種特質，種出耐寒的番茄、抗蟲的粟米等作物，以提升產量。但主張遵循自然規律的有機生產一直反對基因改造，以免因技術失誤污染整個生態環境，而山林農場就是首批參與無基改木瓜種植區試點計劃的農場之一，種出原汁原味的本地木瓜。

除種植外，山林農場還會舉辦形形色式的工作坊，如預留土地開辦有機耕種團，提供種子、菜苗、有機肥和工具等，教授參加者由零開始學習有機耕種、蟲害處理和環保概念，並租地予人實踐其中，真正自食其力。

農場亦會按時令開辦採摘有機瓜果、夜尋螢火蟲、種植有機西瓜和香草等趣味活動，以及織草蓆、製作茶果、植物拓印和農場有機煮食等消閒節目，讓公眾人士可以透過不同渠道拉近與大自然的距離。





樂田園有機農場

[認證編號：C08007]

樂田園主要由一對老農夫婦帶着三位農青共同打理，讓幾位後輩全職學習傳統耕種技巧，實踐永續農業方法，真正體驗食物生產者的苦與樂，嘗試養活自己，甚至復興本地農業。

近年，樂田園不時與國際義工服務組織「義遊」合作，組織對農務感興趣的都市人前來參觀，接觸有機耕種，以及在農場內體驗野炊，用田邊拾來的樹枝枯葉生火煮飯炒菜，品嚐真正的自家種、自己煮的農家菜。食完飯，有氣有力的參加者可以按時節需要，協助農夫參與除草、翻土和收割等農務，全天候體驗農家生活。

農場還種植了多種蔬菜瓜果，包括番茄、粟米、黃皮、荔枝、龍眼、洛神花和火龍果，當中又以車厘茄、香妃苦瓜和紅肉火龍果最出名，歡迎公眾人士預約入場採摘。

開放時間：星期一至五 (10:00-18:00) ，
需先預約
電話：2674 6351
地址：粉嶺坪輦水流坑村 DD79 Lot 1178,
1182-1184



振生園有機農場

[認證編號：C09015]

振生園原本為養豬場，由場主余常光的父親經營達三十年之久，自2008年起，由余氏夫婦將之改建成有機農場，開始有機耕作。開業初時，由於缺乏經驗，連種植需要施肥也毫無概念，於是跑到漁農自然護理署轄下的大龍實驗農場取經，以及參加香港有機資源中心舉辦的有機農業訓練課程和海外考察團，一邊學習，一邊自行摸索，大膽嘗試，將所學的農耕知識運用在農場操作上，慢慢掌握品種、天氣、陽光和濕度等條件對作物的影響。時至今日，振生園就因種植表現出色，已連續六年在「認證有機農場比賽」中獲獎，獎項數目多達30個，成績驕人！

「賣菜就好像把BB養大，然後交到顧客手中。」余太說，看到作物健康成長，並獲得顧客的欣賞和信任，就是兩夫婦辛苦工作後的最佳回報。振生園同樣有提供農耕體驗和收費自摘活動，歡迎有興趣人士預約報名。



開放時間：星期一至日 (10:00-17:00) ，
需先預約
電話：9383 0781
網址：www.chunsanfarm.com
地址：元朗米埔新村280號

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。

「樂佃」教種米 倡土食

環境顧問謝曉東

「落田」籲減碳救地球

有機農場「樂佃」成立短短兩年，負責人謝曉東（Alfred）笑說名字除諧音「落田」外，以三點水為部首的「灑」有自然之樂的意思，喻意租地耕作的人能從中體驗樂活自然。有逾十五年環境顧問經驗的他相信，在有農業的社會，民眾會有更高的環保意識；惟身處於糧食自給率不足2%的香港，不管好天落雨，市面上仍有源源不絕的進口食物以供選擇，消費者難以明白氣候變化對糧食生產及自然生態的影響。所以，約於七年前他以農業為切入點開辦多項公眾教育活動和講座，近年又開設認證有機農場，向廚師、餐廳、酒店、網店和超級市場推廣及提供低碳、新鮮的本地食材，以「土食主義」推動環保。



自嘲「全農全X」的Alfred除繼續其環境顧問工作外，還投身有機農業，成立「樂佃」後舉家搬入農場附近居住，每天五、六點起床回農莊打點一切，交由兩名農場助理跟進後，再「出城」打理其他公司業務，開拓有機農產品市場，忙得不可開交。

城市人不可以忘記大自然

「樂佃」位於元朗謝屋村，佔地約2,700平方米，算是個小規模的生產型有機農場。「我已經識晒成條村，因為姓氏相同，還被誤以為原居民。」土生土長的Alfred曾在加拿大和英國修讀環境科學學士和環境管理碩士，從事環境顧問多年的他對耕種原是個門外漢。約十年前進行碳審計時，

他提議酒店客戶循環使用龐大的廚餘作為減碳措施，跟同行朋友分頭為廚餘尋找「出路」；最後他成立了工場將廚餘製成飼料，供應本地雞場和豬場外，更開辦新公司，利用農業籌劃各式公眾教育項目，推廣UrbaNature這個喻意「城市人不可以忘記大自然」的品牌信念。

「你知嘛，『香港會』（Hong Kong Club）一日有800多公斤廚餘，一個月成廿噸！」Alfred說，本港的酒店和西餐廳是「飛機貨」（高碳排的飛機直送食材）的主要用家，用得也嘍得多，在工作上見識過種種浪費食物的情況，而農業就是個實在的媒介，讓他將在環境顧問工作上無法表達出來的「怨氣」抒發出來！於是，他選擇以稻米這種較冷門的作物，開辦一年兩次的親子種植活動，讓參加者由浸穀發芽、插秧、除草、執福壽螺、割禾、打穀、曬穀和磨米整個過程，親身體驗「粒粒皆辛苦」的道理。可惜租用的上水古洞農地後來被納入新界東北新發展區，活動期間曾遇到河道上游無故截水和地霸滋擾，需暫停活動以靜觀其變，計劃待情況穩定後於八月復辦。

標榜低碳 將本地食材推入市場

除公眾教育外，Alfred近年將其農業版圖擴展至有機生產，種植新鮮美味的本地蔬菜，藉推廣低碳的土食主義（Locavorism，提倡優先食用本土

生產的食材)來保護環境¹，積極透過其人脈網以作推銷。「我話：『不如你試試用潺菜做沙律！』個西廚試完覺得OK，便跟我們入貨……其實好多廚師都喜歡跟農夫傾偈，在菜式上作新嘗試，問題在於我們有無耐性去做。」他指英國名廚 Jamie Oliver 是個好例子，並打算為各個合作廚師提供特式品種的蕃茄，製作出獨家時令菜式，這就叫一班廚師好不受落！今年夏天，大家還可以在個別連鎖超市找到「樂佃」的有機菜專櫃，包裝上會註明其碳排放指數，增加消費者對食物減碳的認知。

在商言商，Alfred 很明白標榜「低碳」的本地有機菜，因為對食肆、超市仍具一定綽頭方獲得青睞：「以前我會好執着，心想：『你們都不是有心做(環保)！』但現在會覺得：『不打緊，對方只是個媒介，消費者才是最終目標，如果顧客慢慢養成為了本地有機菜而去幫襯，我想表達的信息便已經成功傳遞開去。』」



農場訪問因黑色暴雨警告而延期，當日澤國處處，「樂佃」也不例外，部分剛下種的菜苗相信已「凶多吉少」，「對農夫來說，一浸便浸晒成塊田，可能有幾個月無收入。」Alfred 感嘆，在有農業的社會，市民較能感受到天災人禍對當地糧食生產的影響，這卻是依賴進口食物為生的香港人所難以感受得到的。

家人無言支持 努力求收支平衡

雖說人脈網闊、英文流利又具生意頭腦，Alfred 的經營條件似乎比很多默默耕耘的傳統農友來得優厚，但在推銷自家有機菜時，也遇上不少難題。例如酒店統一向同一食物供應商入貨，可獲得額外折扣和減省四出物色食材的功夫，所以即使前線大廚欣賞他的生產理念和食材品質，講求時令、小規模生產的「樂佃」亦無從競爭；小餐廳的需求雖然較貼近其生產模式，「但我要在同區找到五、六間餐廳入貨，才足以彌補當中的運輸費。」他坦言開展至今仍未達到收支平衡，連家人有時都會問：「為什麼要咁辛苦？又不賺錢！」

「問十個人，十個人都聽過『溫室效應』，但對我們影響有多大？大部分人都看不到。」Alfred 覺得，當自己仍有能力時，「有些事情是應該要做的」，且慶幸連媽媽也會幫忙替教友訂菜送菜，可說是最窩心的無言支持。

 文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片、受訪者提供



Alfred (右一)會到朋友的餐廳「慢活堂」(Slow Life)所舉辦的墟市推廣其有機蔬菜。



稻田有水有泥，耕種又要日曬雨淋，但視之為遊戲的小朋友大都樂在其中，長時間的勞動反成為一班家長的耐力挑戰。



¹ 香港大學環境管理碩士課程畢業生楊淑婷(Peggy Yang)的論文“Food miles: a case of sustainability consumption in Hong Kong.”(2008)指出，純粹計算新鮮食材從原產地輸入香港的話，我們在2007年的人均碳排放為306公斤，等同一部富士汽車由粉嶺沿機場巴士A43路線前往赤鱗角機場約30次(全程為1,681公里)。



推廣豐盛生活 實踐健康人生 —— 豐美登

豐美登創立於80年代，售賣食品、個人護理、家居用品和書籍及影音產品為主，90年代初才開始進口有機產品。總經理江蓮芳（Connie）表示，儘管當時本港的有機產品市場仍未普及，卻已透過很多於80年代移居海外的友人口中認識到外國的有機產品及營養食品，她又留意到香港社會對全人健康愈來愈重視，對健康產品的需求日益增加，豐美登便開始從不同渠道引入有機產品。

這些年來，豐美登面對過大大小小的問題，而最常遇到的，仍然是貨量不足。因為他們不會大量入貨，以保持產品最好狀態，避免積壓囤貨。遇着罕有產品，為顧及運輸成本，有時還需要「儲單」才一次過訂貨，所以平衡存貨和運輸成本一直是豐美登在營運上面對的兩難問題。



與豐美登同樣追求健康生活的會員。

互相體諒 有機不等於昂貴

幸而，豐美登的主要顧客是教會會員，他們都很體諒其難處，而豐美登亦樂意以較相宜的價錢推廣店內的有機產品，以作回饋，故多年來已建立了一群穩定的顧客群。的確，Connie希望能夠打破「有機產品一定貴」這個普遍觀感，令消費者可以用合理價格選購健康的有機產品，讓更多人受惠其中。

豐美登是本港較早期開始引進有機產品的零售商，Connie憶述，曾因意大利工人罷工而延誤船期，令她專程為經營餐廳的客人所訂購的麵粉未能如期抵港；對方得悉後，卻仍堅持要如期交貨。為保持品牌聲譽，她只好向另一家供



Connie 加入豐美登已超過五年，對店內一切瞭如指掌。

應商訂購同一批產品，除自行承擔額外的運輸成本外，還守諾以原先的價錢出售。

重新整頓 多元發展

Connie表示，不時有會員透過豐美登訂購外國獨有的有機保健營養產品以配合個別病症的治療，她亦會盡力幫忙搜尋，更不會因此而坐地起價，因為豐美登與會員之間不只是買賣關係。

近年，本地不少有機零售店都開發網上購物平台，「網店」更開得成行成市，方便生活繁忙的香港人可以透過無處不在的互聯網絡隨時購物，省卻專程到實體店選購的時間。Connie亦打算來年重整公司網站，希望以更完善、更成熟的設計示人，以及計劃與其他發展成熟的網上平台合作，開拓不同層面的客源，令豐美登能更廣為大眾所認識。



豐美登售賣多元化的健康食品及產品，並以相宜價錢出售。

郊野公園內的有機店 ——青協有機農莊



青協有機農莊的零售店內貌，適合客人作小型遠足後的聚腳地。

青協有機農莊成立於2010年2月，以近似「前舖後居」的概念，同時開設有機零售店，「後居」則換成有機農場，讓蒞臨零售店的顧客可以同時參觀店後的農場，了解作物的種植環境、原產地等背後的故事，增加客人對產品的信心，這也是店舖的一大賣點。

扭轉先天難題成獨特賣點

青協有機農莊項目經理彭玉婷（Izzi）表示，店舖位於海拔150米高的大帽山上，客人從山腳走上來需時近30分鐘，對講求快速便捷的都市人來說，交通可說是一大難題。但在多年來的努力下，農莊已建立了一批固定客源，加上店舖座落於郊野公園範圍內，鄰近河背水塘家樂徑的出入口處，周末假期有不少郊遊人士路過，方便顧客



農莊位於海拔150米高的山中，日夜溫差大，加上日照充足，適宜種植仙人掌。

寓購物於小型遠足，對熱愛大自然又注重飲食健康的人士來說，這可說是個十分理想的行程。

作為社工，Izzi亦希望藉此讓都市人反思，在這個凡事講求方便快捷的香港，很容易令人忽略了許多生活上的細節及樂趣。雖然農莊位處郊區，但其實客人可視之為一次與親友難得的體驗或家庭日的好去處，令「購物」成為一個寫意的假日行程，而不單是買與賣的關係。

從社工的崗位轉投入開墾有機農場及零售推廣業務，叫Izzi感受至深的是顧客對有機農耕的誤解。她說不少客人覺得有機菜必定滿佈蟲洞、「唔靚仔」；部分人發現場內種植紫色西蘭花和仙人掌等罕見品種時，更驚訝香港也能種出這些特色作物。Izzi每每乘機講解相關的有機種植基本概念，



屬於「前舖」的有機零售店外貌，主力推銷自家出品的有機蔬菜。

例如只要做好蟲害控制，選擇合時節的作物，很多品種都可以在香港種得到兼種得好，從而鼓勵顧客支持購買本地有機農產品，真正實踐有機低碳好生活。

社交媒體分享有機種植心得

為拓展零售方面的業務，Izzi現正忙於開發網上購物平台，相信好快可以面世，望能提供多一個購買渠道予消費者，以吸納更多不同層面的客戶。她表示農場仍十分歡迎客人光臨，但亦希望利用網上平台推廣自家出品的有機農產品，以及透過社交媒體與公眾分享更多有趣的農場軼事。

文：廖潔怡 ■ 圖：受訪者提供

第二屆亞洲有機大會 有機農業的創新與發展



國際有機農業運動聯盟主席 Andre Leu 作主題發言。

本中心於2012年獲國際有機農業運動聯盟（International Federation of Organic Agriculture Movements，簡稱IFOAM）認可資格，成為國際有機農業運動亞洲聯盟（簡稱IFOAM Asia）的成員之一，特派員於5月18至20日赴四川南充市出席第二屆亞洲有機大會，了解業界的創新發展和前景展望，與會者還包括300多位來自歐美及亞洲等逾20個國家的有機業界代表。

高產再生有機農業

IFOAM 主席 Andre Leu、IFOAM Asia 主席周澤江及國家認監委副主任劉衛軍於開幕式分別介紹了全球、亞洲和中國的有機運動的現狀。Andre 介紹了全球有機農業運動的三個發展階段，有機1.0以建立聯盟、樹立願景為基礎，2.0以有機農業體系的規範化為主調，推動世界各地制定有機標準，啟動第三方有機認證以及政府法規，當今有機3.0時代將帶動真正可持續的有機農業系統及市場發展，讓有機生產有效抵擋環境挑戰。Andre 繼而指出阻止當今氣候變化不能僅靠減排。目前二氧化碳濃度以每年 2ppm^1 的速度增長，土壤作為僅次於海洋的第二大碳匯，如全球農田土壤每年增加4%的碳儲存就可以阻止二氧化碳的增長趨勢。根據《農業、生態系統與環境雜誌²》報道之數據推算，良好的有機農業實踐可每年固碳170億

噸，堆肥則能匯碳400億噸，如全球採用再生牧業方式，則可匯碳985億噸；而且有機農業不但有效固碳，土壤有機質的生物碳更可提高水的利用率，在極端氣候條件下產量比常規農業高。Andre 亦分享了「高產再生有機農業」的概念，介紹有機農業在經濟與環境持續方面顯出的優勢。

突破技術與市場

周澤江主席特別提出技術與市場乃亞洲有機產業的兩大瓶頸，因此提供創新技術支持、實踐助農政策、積極開拓市場是發展有機的重要環節。周最後以「最好的價格並非最高的價格，而是公平的價格」和「最好的消費並非以最低價購買，而是了解其真正的價值」，為有機運動作總結。劉



元斗桃園擁有幾香桃基地1000畝，帶動全村25戶貧困家庭脫貧，農戶年收入可達3萬元以上。



廣綠農業科技有限公司，有機士多啤梨棚。

衛軍則表示現時中國根據「生態經濟化、經濟生態化」的發展思路，開展84個有機示範區/縣，推動有機產業，並以南充市為例，有機產業為經濟帶來16%增長，未來更會着重貿易便利化和優良管理評審手段促進行業健康發展。

有機3.0時代

是次會議主題着眼「有機農業的創新與發展」，各國代表和專家透過分享各自的經驗和實例，討論如何實踐有機3.0的6個主要特徵：創新技術和文化、優化實踐、增加透明度、包容團體合作、全產業鏈、及真正的價值和合理的價格。來自挪威的 Jostein Hertwig 在全體大會中分享了如何透過有機食品體系項目 (OFSP)³ 擔當先導角色（而非唯一模式），推動食品體系向可持續方向轉型。來自德國的 Tobias Bandel 則分享了真實成本核算，顯示有機生產的真正成本實際遠低於傳統生產，亦以法國為例指出現時傳統生產的真正成本未能反映在銷售價格上，但實際上已轉嫁於國民的稅收用於處理被傳統生產污染的水源，如此計算非有機食品真實價格則高出有機食品兩倍。

在地分享，跨界交流

印度、菲律賓和印度尼西亞的代表提出支持性政策和法規如何推動有機轉型。印度代表 Khorlo Bhutia 以錫金為案例 (Sikkim Organic Mission)，分享如何透過政策推動錫金成功在15年間成為印度首個完全實踐有機農耕的邦域；另一位印度代表 Sabyasachi Roy 講解研究政策和法規的施行效力，了解有機轉型的驅動力、壁壘和隔閡，展示研究中心如何幫助拉近政策和需求的差距，令政策進一步有效實行。

美國和韓國代表分享了團體合作和全產業鏈的實踐。美國 Sebastian Krestchmer 介紹「食品中心⁴」模式，指其擔當了聯繫生產者和消費者的中介角

色，向小型農戶提供技術和資源支持外，又負責銷售和社區教育；「食品中心」利用銷售和生產資訊結集一身之便利，有效幫助小農戶獲得穩定收入和增加有機市場需求。韓國代表則分享了創新的有機米銷售模式——每月訂購由多樣大米組合的有機米套裝，藉此為實行輪種、間種的農戶提供銷路，亦以此教育消費者何謂生物多樣性，達至雙贏。

正如運動召集人 Roland Chevriot 所講：「食物質量和生態危機已不再是以國家為單位的問題，而是迫切需解決的世界性問題」，大會送贈與會者的筆記簿封面碰巧地寫著「Ten men banded together in love can do what ten thousand separately would fail in」，這可算是第二屆亞洲有機大會最好的寫照。



參觀臺資企業廣綠農業科技有限公司，擁有有機種植基地2000餘畝，基本實現生產作業機械化。

關於IFOAM和IFOAM Asia

IFOAM於1972年11月5日在法國成立，是全球性的非政府組織。歷屆IFOAM理事會、委員會致力推動可持續發展的農業體系，旨在扭轉農業生產系統、保護生態環境、維護平等、保障權益。IFOAM至今已發展成為擁有來自100個國家、700多個集體會員的國際有機農業組織，同時亦支持地區發起聯盟組織。各地區聯盟秉承IFOAM集合意見、聯合力量的初衷，至今11個地區已成立地區聯盟，IFOAM Asia正是其一，並於2012年在南韓首爾正式成立。

文・圖：林咏琰

1 1ppm二氧化碳 = 7.76 Gt 二氧化碳 (77.6億噸)

2 Agriculture, Ecosystems & Environment Journal

3 Organic Food System Programme (OFSP)

4 Food Hub

全城有機日十周年 參加人次逾63,700 創歷年新高



(後排右三起)主禮嘉賓立法會議員葛珮帆博士JP、香港浸會大學副校長(研究及拓展)黃偉國教授、香港有機資源中心總監黃煥忠教授MH, JP、香港特別行政區行政長官夫人梁唐青儀女士、漁農自然護理署署長梁肇輝博士JP、星級有機大使森美、立法會議員何俊賢先生BBS、中西區區議會主席葉永成先生BBS, MH, JP、美國安利(香港)日用品有限公司總經理陳呂淑琮女士及公民黨主席梁家傑資深大律師與應屆的「有機大使」代表一起宣誓，承諾全情投入有機生活，做個十分有機健康人，為活動揭開序幕。

本中心的年度重點活動「全城有機日」已於3月12日續於中環遮打花園及遮打道行人專用區順利舉行，錄得超過63,700人次，參與率創歷年新高！這項別開生面的有機嘉年華今年正好踏入10周年，並以「有機·農·永續生物資源」為大會主題，望能透過推廣有機農業，提升公眾對可持續生活模式的認知和實踐，好讓一直滿足大家日常所需的動物、植物和微生物等生物資源，以及人類社會，得以永續繁衍下去。

完成開幕儀式後，葛議員、何議員、森美聯同食物及衛生局副局長陳肇始教授分成兩隊比拼廚藝，利用「有機低碳早餐會」的廚餘即席炮製出「有機惜福香港炒飯」，宣揚有機惜食的生活態

度。同場，大會公佈「認證有機農場傑出管理獎」及「Amway第十屆認證有機農場比賽」得獎名單和頒發獎項，公開肯定各位農友的努力成果。除精彩表演外，「親子苗圃」全日共派發逾2,200有機菜苗，讓更多有心人體驗有機種植的真樂趣；另有2,500多名長者、兒童、殘疾人士、少數族裔群體及綠色團體等社區人士獲邀參與其中，每人更獲贈有機福袋，同享有機！續獲美國安利(香港)日用品有限公司贊助的「Amway\$1有機菜」大特賣於半小時內將500包新鮮有機蔬菜全部售罄，令各階層人士都可以品味健康有機好滋味。

文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片

「全城有機日2017」精彩環節回顧

有機減碳早餐會



又名「營哥」的星級有機名廚徐欣榮先生（左一）參考過去九年的早餐會菜式，重新設計別具創意的有機美饌，與在場約200位嘉賓同慶「全城有機日」十周年！

嘉賓廚藝大比拼



由嘉賓森美、陳肇始教授、葛珮帆議員及何俊賢議員分成兩隊，利用廚餘即場炮製「有機惜福香港炒飯」，宣揚有機惜食的生活態度。

學生有機園圃



18間參加由滙豐銀行基金贊助「都市有機耕種——校園天台農圃領袖訓練計劃」的中學，合力將校園有機農圃展現於遮打道，很受遊人歡迎。

「人人『有機』做廚神·廚藝大比拼」烹飪比賽



兩個晉身決賽的隊伍以神秘有機食材即場創作新菜式比拼廚藝，最後由曾女士和葉先生這對組合贏得「至尊大獎」殊榮，獲贈由美國安利（香港）日用品有限公司贊助的名貴獎品。

「有機·農·永續生物資源」展區及有機示範田



展出獲漁農自然護理署借出的印度星龜與非洲盾臂龜等受保護動物，配以豐富的教育展覽和示範農圃，向參加者闡述生態與人的關係、有機耕種和可持續的生活方式如何拯救地球等。

研究調查記者發佈會



中心總監黃煥忠教授公佈《香港蔬菜之除害劑殘餘研究報告》及《濕街市販商「有機產品」的銷售實況調查》的結果，揭示自稱有機菜的危機，促請政府立法規管有機食物的生產。

全港大型有機漁農及加工產品展



近百個有機漁農及零售商到場開設攤位，推銷自家出品的有機蔬菜和水產，以及各式加工產品，如有機護膚品、食品 and 日用品，廣招客源，全日銷售額超過\$620,000。

阿祥有機廚房



綠色達人周兆祥博士以有機蔬菜即席製作新鮮沙律，並與台下觀眾分享，透過食物傳遞生機飲食的理念。

Amway \$1 有機菜



500包新鮮有機蔬菜迅即在半小時內售罄，與眾同享健康有機好滋味。

Organic Buy 流動照相區



鼓勵參加者下載中心手機應用程式Organic Buy，藉以搜尋本港567間有機零售商店及150個有機認證農場的资料，方便選購心儀的有機產品，同時拓展本地的有機銷售市場。

圓玄一中轉廢為「能」 奪「學生有機園圃最佳攤位表現獎」 冠軍



香港道教聯合會圓玄學院第一中學在今年的「全城有機日」中，奪得「學生有機園圃最佳攤位表現獎」冠軍。

由滙豐銀行慈善基金贊助舉辦的「都市有機耕種一校園天台農圃領袖訓練計劃」（下稱「計劃」），旨在向青少年灌輸有機理念，共同推動社會永續發展，其中18間參與學校應邀參加今年「全城有機日」新增設的「學生有機園圃設計大賽」，可以向公眾展示寶貴的學習成果，最後由初試啼聲的香港道教聯合會圓玄學院第一中學（下稱「圓玄一中」）奪得「學生有機園圃最佳攤位表現獎」冠軍。



圓玄一中利用VR及AR技術，讓身在遮打道的「全城有機日」參加者透過儀器，目睹校內天台園圃360度的全景，將STEM的知識活用於有機種植的推廣活動之中。

「一切可謂從零開始！」圓玄一中副校長簡偉鴻坦言，學校過去從未參與種植活動，適逢校內天台在2015年完成平整工程，又預撥了資源綠化天台，便與徐嘉偉老師牽頭招募高中地理科和資訊及通訊科技科學生參加這計劃，在本中心的導師和有機農夫指導下，一起開墾學校的有機園圃，其間雖經歷了香港59年來最寒冷的一天，目睹親手種植的作物凍死，卻親身感受到極端氣候對農業的影響。

STEM（科學Science、科技Technology、工程Engineering及數學Mathematics）是近年教育界

的「潮語」，任教資訊及通訊科技科的簡副校長計劃為學生提供一個平台，透過耕種將平日學到的科學及科技知識應用出來，例如學生要思索如何防治蟲患和雀鳥，就已創作了不少有趣的護田措施。師生更因應「學生有機園圃設計大賽」而推想到以「轉廢為『能』」為題（「能」者，有用也），共同構思如何將廢棄物轉化成有用的綠化設施，達到有機、減廢的環保目標。

「STEM教育的精神理念，在於學生能夠發揮創意及解決日常生活問題，體會自己創造的成功感。」簡副校長指香港寸金尺土，綠化空間也要向上拓展，於是師生想利用本中心提供的廢棄紅酒箱和校內的舊枱凳製成「直立式種植箱」；大廈高牆造成的陰影會影響植物所獲得的日照，因而加上輪子設計成手推車，方便將種植箱推到陽光充沛的位置；他們還刻意將層層疊式的種植箱底鑽孔及斜放，以便去水及增加下層盆栽的日照覆蓋面。在比賽當日，學生主動積極的講解，再配以VR和AR技術讓公眾一睹圓玄一中天台有機園圃的發展歷程，以及多項趣味環保活動，多元化的展示終讓學校贏得殊榮！

為期兩年的「都市有機耕種一校園天台農圃領袖訓練計劃」結業禮將於6月30日舉行，並頒發多個獎項，以作表揚。

文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片

圓玄一中的師生以「轉廢為『能』」為主題，利用學科知識、大會提供的廢棄紅酒箱、校內的舊枱凳，再加上輪子，設計成可移動的「直立式種植箱」，方便推到日照充足的地方，斜放的下層箱子，能增加日照的覆蓋面，成功把廢棄物轉化成實用的垂直綠化設施。



IBA教育項目多元化 培育人才 保育生物資源

有賴滙豐150週年慈善計劃慷慨資助逾三千七百萬元，香港浸會大學生物資源與農業研究所（Institute of Bioresource and Agriculture，簡稱IBA）終於今年二月成立，與本中心合辦的多項教育項目將於夏天陸續舉行，為本地農業培訓專才，以及透過趣味活動，向年輕一代灌輸保育生物資源的重要性，共同締造永續新世代！



有機農業訓練新增進階證書課程

有機農業訓練課程一直為提升農友及有志之士的有機耕種知識和技巧而開辦，今年將分為「基礎證書」與「進階證書」兩個獨立課程，續由臺灣明道大學精緻農業系教授、本港資深農業人士與香港有機資源中心總監黃煥忠教授MH, JP共同制定及授課，集學術知識與農場實務於一身。新增的「進階證書」課程將加入生態多樣性的元素，全面深入講解維護農田生態、揀選種子、農產品處理及行銷等有機農場管理法則，適合本課程的畢業生修讀。

有機農業訓練課程2017 基礎證書

日期：2017年7月29日、
8月5日、8月12日、
8月19日、8月26日
(逢星期六)
時間：上午9時至下午5時
地點：香港浸會大學、
本地有機農場
授課語言：廣東話及國語
費用：\$3,000

有機農業訓練課程2017 進階證書

日期：2017年7月28日、
8月4日、8月11日、
8月18日、8月25日
(逢星期六)
時間：上午9時至下午5時
地點：香港浸會大學
授課語言：廣東話及國語
費用：\$3,000

綠色小人類 — 永續生活夏令營 資源循環知多少？

食物從何而來？日常生活和大自然有什麼關係？什麼是「資源循環」？為期三日的「綠色小人類——永續生活夏令營」將會由香港浸會大學講師帶領小朋友走進大學實驗室和濕地農田，透過廚餘堆肥、土壤測試、植物紮染、自製田園料理和規劃農場等趣味活動，讓他們親身探索和體驗自然生態環境的重要，培育成為拯救環境危機的小專家！

日期：2017年8月7至9日（星期一至星期三）
時間：上午9時半至下午5時（毋須晚宿）
集合地點：香港浸會大學
人數：每團30人（每間學校最多6人，
每人只限參加一團）
對象：8至12歲小學生
費用：\$2,200
2人同行，1人免費。合資格人士可享
兩折關愛體驗優惠，詳見本中心網頁。

校園有機耕種工作坊 營造生態校園

雖然香港大廈林立，但要親親大自然，享受田園之樂，其實也可以從校園開始！「校園有機耕種工作坊」以已設立有機園圃的學校為對象，安排專業導師到校講解有機耕作概念、認識適合本地栽培的農作物，並指導學生觀察校內園圃作物生長、掌握基本的種植技巧，鼓勵學生積極參與園圃管理、實踐綠色生活，將環境教育理念帶進家庭和社區。

日期：2017年7月、9月至12月，星期一至五
(需於一個月前預約)
時間：上午9時至10時半，共1.5小時(可另議)
地點：學校禮堂或課室、校內有機園圃
費用：全免
人數：最多30人
對象：小一至小六學生
報名：由負責老師統籌批核

文：馮婉儀 ■ 圖：資料圖片

*上述活動內容及報名表格，可到香港有機資源中心網頁瀏覽及下載 (hkorc.org.hk) QR Code刊於封面)

濕街市銷售調查 揭有機菜零售黑點 價錢難定真假



隨著市民對食品安全的意識不斷提高，標榜健康的有機產品近年也愈漸普及。有不法商人看準政府現時未有立法規管有機產品的營銷，在有利可圖的情況下，市場上不難找到虛假聲稱有機的產品，以售賣鮮貨的濕街市更是當中的重災區。為此，本中心自2008年起每年均有進行「濕街市販商『有機產品』的銷售實況調查」，並於2016年下旬再次走訪香港十八區，調查了90個街市共

429戶菜檔及345戶漁檔。當中有39戶有售賣認證有機蔬菜，佔總受訪商販的9.1%。接近八成的認證產品屬本地生產及由香港有機資源中心認證，促使本中心連續八年成為香港市場佔有率最高的認證機構。當中共有41戶商販售賣聲稱有機蔬菜，佔總受訪商販的9.6%。整體而言，出售認證有機及聲稱有機的商販比例大致相若，售賣認證有機的商販比例亦跟去年接近，但自稱有機的商販數目則有所上升，本中心對此表示擔憂。

西貢區的濕街市有近半數受訪商販因未能展示有效的有機證書或標籤而再度成為全港最嚴重的有機蔬菜零售黑點，其次為沙田區、黃大仙區、離島區及觀塘區。價格方面，97.4%的商販將認證有機蔬菜價錢定於每斤25元或以上的水平，而聲稱有機菜的價格亦按年上升，最多人標價每斤多於25元，佔整體約四成。由於認證及聲稱有機蔬菜的售價接近，價錢已不能反映產品的真偽，消費者要小心識別有機蔬菜的來源，免墮入聲稱有機的陷阱。



你相信這是真正有機菜嗎？

文：馮婉儀

圖：資料圖片

有機認證單位

截至2017年5月31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：

IFOAM 認可標準

作物生產

認證號碼	類型	單位名稱	認證作物或產品類型	面積 (平方米)	認證有效期 (年/月/日)
C04001	有機	新生農場	蔬菜-水果-香草	15,378.00	2017/12/28
C05002	有機	「錦記」農場	蔬菜-水果	4,056.00	2017/08/09
C05004	有機	「黃泰」農場	蔬菜-水果-香草	2,700.00	2017/10/11
C05005	有機	「青坪」農場	蔬菜-水果-香草	3,650.40	2017/10/20
C05007	有機	「珍記」農場	蔬菜-水果-香草	4,056.00	2017/09/06
C05008	有機(轉型)	「良記」健康有機農場	蔬菜-水果-香草	13,013.00	2017/09/06
C05015	有機	「高作」農場	蔬菜-水果	6,084.00	2018/04/14
C05016	有機	「吳助」農場	蔬菜-水果	1,352.00	2017/09/06
C05017	有機	大龍有機農場	蔬菜-水果-香草-種苗	39,943.00	2017/12/28
C05018	有機	菜聯社林村有機農場	蔬菜-水果-香草-種苗	4,056.00	2017/08/26
C05021	有機	「日豐」農場	蔬菜-水果-香草	5,408.00	2018/05/16
C05022	有機	大棠有機生態園有限公司	蔬菜-水果	140,000.00	2017/08/08
C06001	有機	健果桃源	蔬菜-水果-香草	12,487.50	2018/03/31
C06005	有機	本地菜園	蔬菜-水果-香草	6,422.00	2017/12/05
C07002	有機	「吳全」農場	蔬菜-水果-香草	3,037.50	2018/05/03
C07006	有機	有機樂士	蔬菜-水果-香草	3,380.00	2018/05/03
C07007	有機	銻鉿有機作物	蔬菜-水果-香草	3,177.20	2017/08/14
C07009	有機	女姐農場	蔬菜-水果	4,596.80	2017/08/14
C07011	有機	陳氏有機農場	蔬菜-水果-香草	3,915.00	2017/11/25
C07013	有機	鄧雲香有機農場	蔬菜-水果	4,050.00	2017/08/14
C07016	有機	「曾號」農場	蔬菜-水果-香草	2,163.20	2017/08/14

C07019	有機	「來記」農場	蔬菜-水果-香草	1,687.50	2017/11/25
C07021	有機(轉型)	松青有機農場	蔬菜-水果-香草	1,216.80	2017/06/01
C07023	有機	「吳銀」有機農場	蔬菜-水果-香草	2,906.80	2018/02/28
C07024	有機	華記有機農場	蔬菜-水果-香草	8,112.00	2017/11/25
C07025	有機(轉型)	健康有機農場	蔬菜-水果-香草	3,718.00	2017/07/18
C07026	有機	客家佬有機農場	休耕	541.00	2018/02/28
C07027	有機	康苗有機農場	蔬菜-水果-香草	10,140.00	2018/05/05
C07028	有機	「琴姐」有機農場	蔬菜-水果-香草	5,408.00	2017/07/09
C07029	有機	明園農場	蔬菜-水果-香草	6,750.00	2017/09/16
C07030	有機	幽柔農莊	蔬菜-水果-香草	4,732.00	2018/02/27
C07031	有機	小狗阿康有機農場	蔬菜-水果-香草	4,732.00	2017/07/20
C07033	有機	樂樂有機農場	蔬菜-水果-香草	4,394.00	2018/02/28
C07036	有機	我地農莊	蔬菜-水果-香草	10,140.00	2017/07/16
C08002	有機	吳村有機農場	蔬菜-水果-香草	10,140.00	2018/04/24
C08003	有機	檸檬農夫	蔬菜-水果-香草	1,600.00	2018/01/23
C08004	有機	歐羅有機農場	蔬菜-水果-香草	8,112.00	2017/08/14
C08006	有機	匡智有機農場	蔬菜-水果-香草	1,352.00	2018/02/11
C08007	有機	樂田園	蔬菜-水果-香草	5,476.00	2018/01/31
C08010	有機	頤豐農場	蔬菜-水果	3,042.00	2017/11/01
C09001	有機	有心機	蔬菜-水果-香草	20,280.00	2017/07/09
C09002	有機	發記有機耕種農場	蔬菜-水果-香草	7,436.00	2017/11/10
C09007	有機	蓮澳農場	蔬菜-香草	6,286.80	2017/09/06
C09008	有機	金記農場	蔬菜-水果-香草	5,737.50	2018/03/11



C09009	有機	才興農場	蔬菜、水果、香草	2,366.00	2017/08/30
C09010	有機	錦豐有機農場	蔬菜、水果、香草	1,723.00	2017/12/30
C09011	有機	明愛城市農夫有機農場	蔬菜、香草	1,687.50	2017/09/11
C09012	有機	蓮花園有機農莊	蔬菜、水果、香草	10,140.00	2018/04/16
C09014	有機	嘉達蔬果場	蔬菜、水果、香草	6,760.00	2018/04/02
C09015	有機、有機(轉型)	振生園有機農場	蔬菜、水果、香草	7,436.00	2018/03/11
C09016	有機	大眼仔有機農場	蔬菜、水果、香草	3,380.00	2017/08/01
C09017	有機	基督教以琳扶植培訓有機農場	蔬菜、水果、香草	4,732.00	2018/04/29
C10001	有機	東涌綠機田	蔬菜、水果、香草	1,078.00	2017/06/16
C10005	有機	有華有機農場	蔬菜、水果、香草	7,774.00	2017/07/05
C10007	有機	樂活有機農莊	蔬菜、水果、香草	13,500.00	2017/10/12
C10010	有機	菇菌園	蔬菜、水果、香草	1,700.00	2018/01/04
C10011	有機、有機(轉型)	牛牛有機農莊	蔬菜、水果、香草	2,028.00	2017/10/08
C10013	有機(轉型)	有機願農莊	蔬菜、水果、香草	2,028.00	2017/07/01
C10014	有機	文記	蔬菜、水果、香草	3,042.00	2017/07/01
C10016	有機	有機普低農莊	蔬菜、水果、香草	1,926.00	2017/06/24
C10017	有機	綠葉農場	蔬菜	676.00	2018/05/23
C10020	有機(轉型)	富琴有機火龍果生態農莊	蔬菜、水果、香草	13,520.00	2017/08/25
C10022	有機	加力農場	蔬菜、水果、香草	5,137.60	2018/04/12
C11002	有機	清新地有機悠閒莊園	蔬菜、水果、香草	7,233.20	2017/09/06
C11006	有機	Andy's Farm	蔬菜、水果、香草	1,684.50	2017/11/07
C11007	有機	有機輝	蔬菜、水果	796.50	2017/07/06
C11012	有機	應許地有機耕種	蔬菜、水果、香草	1,228.50	2018/05/01
C11014	有機	杉山農場	蔬菜、水果、香草	12,844.00	2018/02/12
C11016	有機	永霖休閒農莊	蔬菜、水果、香草	9,464.00	2018/05/22
C11017	有機	滿記有機農場	蔬菜、水果	3,211.00	2018/03/01
C11019	有機	機緣巧合有機農莊	蔬菜、水果、香草	3,380.00	2018/01/02
C11020	有機	天下倉有機種植坊	蔬菜、水果	3,515.20	2017/08/07
C11024	有機	丹山有機	蔬菜、水果、香草	3,042.00	2017/06/01
C11025	有機	仁仁農莊	蔬菜、水果、香草	5,408.00	2017/09/16
C11026	有機	高山名菜	蔬菜、水果、香草	2,136.10	2018/05/23
C12002	有機	豐盛有機農莊	蔬菜、水果、香草	676.00	2017/11/30
C12003	有機、有機(轉型)	王支農場	蔬菜、水果	2,366.00	2017/09/19
C12004	有機	有機作物	蔬菜、水果、香草	3,380.00	2017/09/13
C12005	有機	綠色園地	蔬菜、水果、香草	2,704.00	2018/02/27
C12006	有機(轉型)	香港有機農場	蔬菜、水果、香草	3,718.00	2017/10/30
C12010	有機	七星崗文采山莊	蔬菜、水果、香草	3,920.80	2017/11/28
C12011	有機	俊君有機農場	蔬菜、水果、香草	1,352.00	2017/12/23
C12012	有機、有機(轉型)	天澤有機農場	蔬菜、水果、香草	10,816.00	2017/07/13
C12016	有機	木子有機農場	蔬菜、水果、香草	1,352.00	2018/04/03
C12017	有機	黎記有機農場	蔬菜、水果、香草	4,657.50	2017/06/26
C12018	有機	小牛樂莊	蔬菜、水果、香草	5,408.00	2017/07/01
C13001	有機	翠翠樂園	蔬菜、水果、香草	1,149.20	2018/05/01
C13002	有機	菜園農業先鋒田	蔬菜、水果、香草	6,084.00	2017/07/18
C13005	有機	蘭姑農場	蔬菜、水果、香草	1,825.00	2017/10/17
C13006	有機	林太有機農場	蔬菜、水果	3,211.00	2017/09/08
C13009	有機	綠油油沙蓮娜有機蔬菜田園	蔬菜、水果	3,380.00	2017/10/17
C13010	有機	清潭農莊	蔬菜、水果	5,948.00	2018/01/02
C13012	有機	孖記農場	蔬菜、水果、香草	11,965.20	2017/12/16
C13013	有機(轉型)	Johnny's Farm	蔬菜、水果、香草	8,788.00	2017/11/25
C13015	有機(轉型)	趣味蓋普發展有限公司	蔬菜、水果	11,492.00	2017/11/19
C13016	有機	科悠農場	蔬菜、水果、香草	1,622.40	2018/03/04
C13017	有機	流浮山優質有機種植場(營之源)科技	蔬菜、水果、香草	5,746.00	2017/06/22
C13018	有機	金滿記有機農場	蔬菜、水果、香草	6,760.00	2018/01/16
C13020	有機	輝傑有機農場	蔬菜、水果、香草	3,380.00	2018/03/04
C13022	有機	歡營農場	蔬菜、水果、香草	2,704.00	2018/04/13
C13023	有機	綠色家園	蔬菜、水果、香草	3,380.00	2018/04/13
C13024	有機	好有機	蔬菜、水果	5,408.00	2018/04/06
C13025	有機、有機(轉型)	藍妹有機農莊	蔬菜、水果、香草	8,406.00	2017/11/06
C14001	有機	瑪姬休閒農莊	蔬菜、水果、香草	1,352.00	2018/05/13
C14003	有機	保良局陳守仁小學有機園圃	蔬菜、水果、香草	1,352.00	2018/04/11
C14004	有機	來哥有機農場	蔬菜、水果、香草	1,352.00	2017/12/11
C14005	有機	農家扎記	蔬菜、水果	2,704.00	2017/09/11
C14006	有機	樂峰有機農莊	蔬菜、水果、香草	7,165.60	2017/07/27
C14007	有機、有機(轉型)	明記有機農場	蔬菜、水果、香草	2,028.00	2017/11/13
C14009	有機、有機(轉型)	261有機農場	蔬菜、水果、香草	13,250.00	2017/09/11
C14011	有機	山林農場	蔬菜、水果、香草	2,704.00	2017/08/25
C14012	有機、有機(轉型)	Dragontail Farm Limited	蔬菜、水果、香草	3,353.00	2018/01/26
C14013	有機	Fonley Organic & Friends	蔬菜、水果、香草	1,014.00	2017/09/30

C14014	有機	28號農場	蔬菜、水果、香草	4,000.00	2017/07/31
C14017	有機	三寶樹農莊	蔬菜	2,820.00	2017/08/08
C14018	有機	才記	蔬菜、水果、香草	860.00	2018/01/26
C14019	有機	川川有機	蔬菜、水果、香草	3,718.00	2018/01/15
C14020	有機(轉型)	香港宏裕有機農場	蔬菜、水果	8,112.00	2017/12/31
C14022	有機	大妹有機農場	蔬菜、水果、香草	1,690.00	2017/12/31
C14023	有機(轉型)	大嶼山優質農場	蔬菜、水果、香草	1,622.40	2018/03/30
C14025	有機	恩福有機農場	蔬菜、水果、香草	7,436.00	2018/04/30
C14026	有機、有機(轉型)	環園有機農場	蔬菜、水果、香草	1,000.00	2017/06/08
C14027	有機	黎源有機農莊	蔬菜、水果、香草	5,771.00	2018/06/23
C15002	有機(轉型)	GROW CityU	蔬菜、香草	200.00	2017/07/07
C15004	有機	Wild Roots Organic Farm	蔬菜、水果、香草	650.00	2017/10/01
C15005	有機(轉型)	Mikiki Organic Farm (HK)	蔬菜	2,028.00	2017/11/22
C15006	有機	香港有機中藥園	蔬菜、水果、香草	338.00	2017/11/22
C15007	有機	龍山農莊	蔬菜	515.00	2018/02/28
C15008	有機(轉型)	假日農場發展有限公司	蔬菜、水果、香草	2,366.00	2017/12/14
C15009	有機	南野休閒農莊	蔬菜、水果、香草	2,028.00	2018/03/09
C15011	有機(轉型)	自然農莊	蔬菜、水果	6,396.00	2018/03/31
C15012	有機(轉型)	港生有機農莊	蔬菜、水果、香草	1,745.50	2018/05/10
C15013	有機(轉型)	富才園藝有限公司	蔬菜、水果、香草	19,000.00	2017/08/09
C15016	有機(轉型)	香港秀明自然農法協會農莊	蔬菜、香草	4,851.00	2017/11/30
C15101	有機	宏瀚國際(香港)有限公司	菇菌	1,362.00	2017/08/14
C16001	有機(轉型)	顧園	蔬菜、水果	1,352.00	2017/07/10
C16002	有機(轉型)	華園農場	蔬菜、水果、香草	6,760.00	2017/09/08
C16003	有機(轉型)	心怡有機農莊	蔬菜、水果、香草	2,704.00	2017/07/31
C16004	有機(轉型)	聶氏有機農場	蔬菜、水果、香草	5,746.00	2017/07/31
C16006	有機(轉型)	友基樂園	蔬菜、水果	1,955.00	2017/09/20
C16007	有機(轉型)	潔滙	蔬菜	2,700.00	2017/10/31
C16008	有機(轉型)	香港農業大埔林村有機農場	蔬菜	254.40	2018/01/24
C16009	有機(轉型)	大樹隧道轉車站農場	蔬菜、水果、香草	700.00	2018/03/06
C16010	有機(轉型)	新時代有機農場	蔬菜、水果、香草	3,476.50	2018/04/02
C16015	有機(轉型)	世外田園	蔬菜、水果、香草	3,245.00	2018/03/31
C16016	有機(轉型)	菜天使有機農場	蔬菜、水果、香草	4,047.00	2018/04/23

水產養殖

認證號碼	類型	單位名稱	認證作物或產品類型	面積(平方米)	認證有效期(年/月/日)
A11001	有機(轉型)	二妹優質魚場	寶石魚	2,548.00	2018/02/12
A13001	有機	鴻日魚場	寶石魚、鯪魚、白鯪魚	3,020.00	2017/06/26
A14001	有機	華園農場	寶石魚、鯪魚、大頭魚、鯪魚、鯪魚	18,605.00	2017/06/26
A14002	有機(轉型)	珍寶寶石魚養殖場	寶石魚	131.00	2017/06/26
A14004	有機	富琴有機火龍果生態農莊	寶石魚	1,393.00	2017/06/26
A14006	有機	匯河魚塘	寶石魚、鯪魚、大頭魚、羅氏蝦、福壽魚	2,793.00	2017/06/26
A16001	有機(轉型)	自然農莊	鯪魚、鯪魚、鯪魚、鯪魚、福壽魚、寶石魚	808.00	2017/12/31
A16002	有機(轉型)	顧園	鯪魚	140.00	2017/08/14

加工處理

認證號碼	類型	單位名稱	認證作物或產品類型	面積(平方米)	認證有效期(年/月/日)
P05001	有機、有機(轉型)	蔬菜統營處	蔬果(處理及包裝)(轉型/有機)	333.00	2017/11/13
P07005	有機	香港新豐天然健康食品有限公司	金燕牌及WellBeing 360: 糊粉類、五穀雜糧 認證產品(含有機成分): 合桃黑芝麻霜(含有機成分)、首烏葉芝麻霜(含有機成分)	310.00	2018/01/08
P12002	有機、有機(轉型)	魚類統營處	寶石魚(處理及包裝)(轉型/有機)	755.00	2018/05/31
P15002	有機、有機(轉型)	莎蓮娜企業有限公司	蔬果(處理及包裝)(轉型/有機)	95.00	2017/11/15
P15003	含有機成分	日清食品有限公司	生產及包裝(含有機成分)水餃	5,574.00	2018/02/14
P16001	有機	Roku Roku Group Limited	貯藏(有機茶葉)	51.20	2017/07/06

非IFOAM 認可標準

作物生產

認證號碼	類型	單位名稱	認證作物或產品類型	面積(平方米)	認證有效期(年/月/日)
OC04001	有機	新生農場	食用菌類	12,270.00	2018/01/20
OC05005	有機	「青坪」農場	食用菌類	27.87	2017/07/11
OC05017	有機	大龍有機農場	食用菌類	10.00	2018/02/09
OC05022	有機	大棠有機園有限公司	食用菌類	450.00	2017/08/08
OC10010	有機	菇菌園	食用菌類	1,700.00	2018/01/04
OC09001	有機	有心機	食用菌類	200.00	2018/04/05

*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



「都市有機耕種—校園天台農圃領袖訓練計劃」—農場實習
學生對田園生態充滿好奇，將除草時發現的蚯蚓研究一番。



有機大使培訓計劃 — 參觀T.PARK [源·區]

位於屯門稔灣的T.PARK是一所集污泥處理、休閒和教育於一身的新穎設施，參觀活動很受有機大使歡迎。



戶外推廣活動

我們獲邀參加五月二十日舉行的「香港水足印定向」，向參加者分享有機信息。



香港有機水產養殖業之認證推廣及支援計劃

本中心首度在樂富廣場擺設攤位，以趣味遊戲、小冊子和展板，向公眾推廣本地有機水產養殖。



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。

