



農漁產專案雙冷鏈 計畫推動情形



臺南市政府農業局

Tainan City Government Agriculture Bureau

簡報大綱

□玉井農產加工及冷鏈物流中心推動情形

- ◆臺南市果品產銷概況
- ◆玉井農產加工及冷鏈物流中心-規劃情形
- ◆玉井農產加工及冷鏈物流中心-青果處理
- ◆玉井農產加工及冷鏈物流中心-執行進度

□將軍智慧水產加工及物流運籌中心推動情形

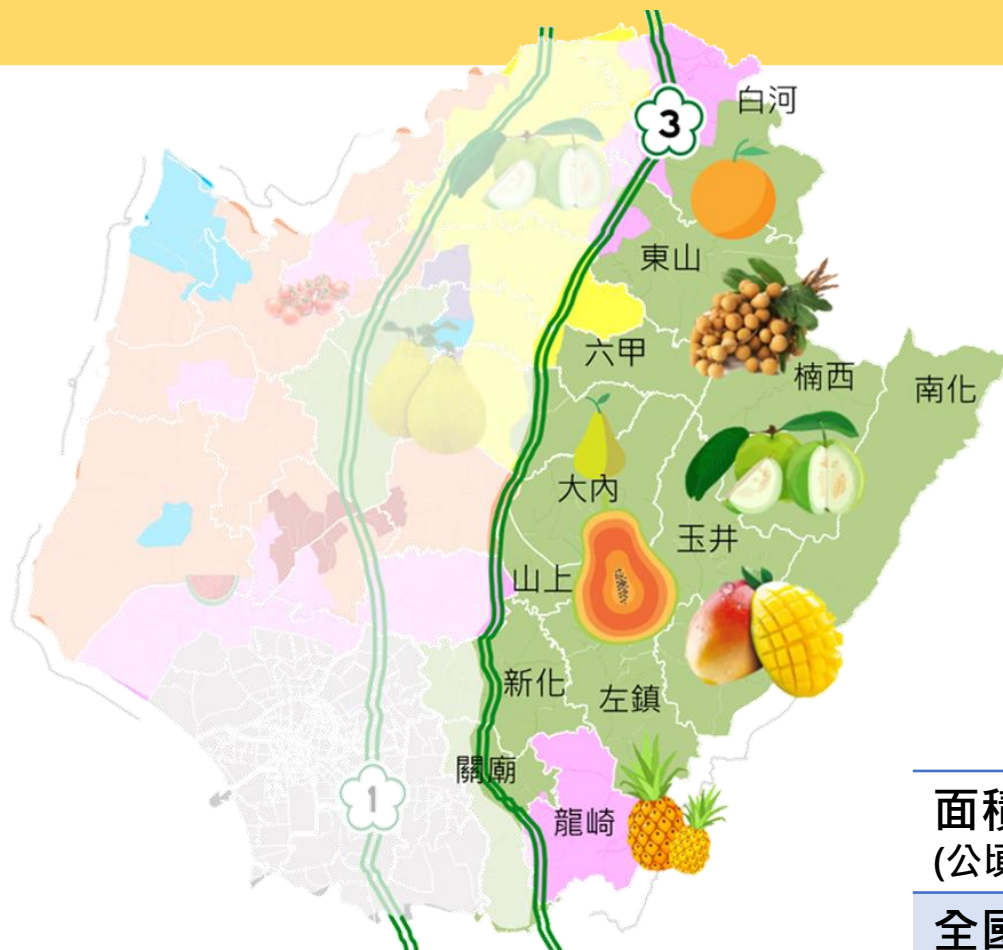
- ◆臺南市大宗水產產銷概況
- ◆將軍智慧水產加工及物流運籌中心-規劃情形
- ◆將軍智慧水產加工及物流運籌中心-第一期「示範基地」
- ◆將軍智慧水產加工及物流運籌中心-執行進度



玉井農產加工及冷鏈物流中心推動情形



臺南市果品產銷概況(1/2)



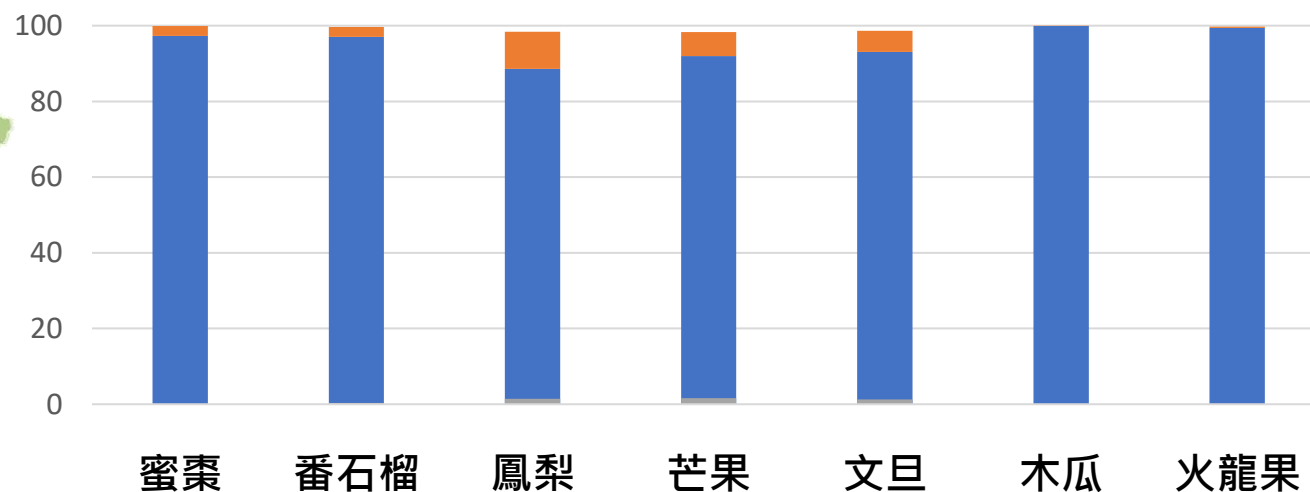
里海

里地

里山

面 積	38,511 ha	36,272 ha	38,514 ha
產物面積	13,427 ha	31,675 ha	23,809 ha
產物產值	76 億元/y	97 億元/y	129 億元/y

■ 內銷占比 ■ 外銷占比 ■ 加工占比 (%)



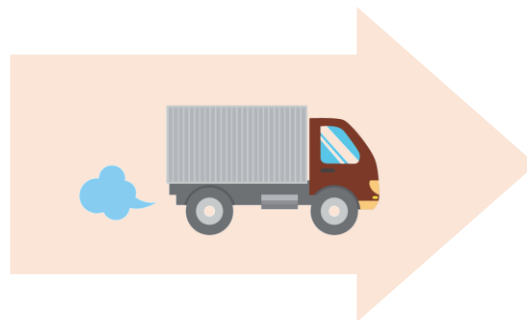
面積 (公頃)	265	1,499	1,761	6,894	1,106	741	361
全國 占比	14%	20%	15%	50%	26%	27%	13%
全國 排名	3	2	2	1	1	1	4



臺南市果品產銷概況(2/2)

果品面臨問題：

- 1.產期集中，易產銷失衡。
- 2.果品保鮮期短，不耐久放。
- 3.產銷鏈過長，果品易損壞。



計畫目標：

- 1.維持果品新鮮度。
- 2.延長果品儲藏期限。
- 3.減少農產品損耗。
- 4.調節市場供貨量。
- 5.穩定市場價格。

生鮮出口農產品採收後處理環節



生產端

採後處理技術

消費端

田間栽培

採收集貨

預冷

選別分級

包裝儲藏

內外運銷

販售

外銷品種
生產排程
安全用藥

採收時間
成熟度
集貨模式

預冷方式
預冷標準

選別設備
分級標準
規格品質

包裝材質
儲藏溫度
氣體影響

運輸方式
運輸時間
環境條件

櫥架壽命
展售環境

玉井農產加工及冷鏈物流中心-規劃情形

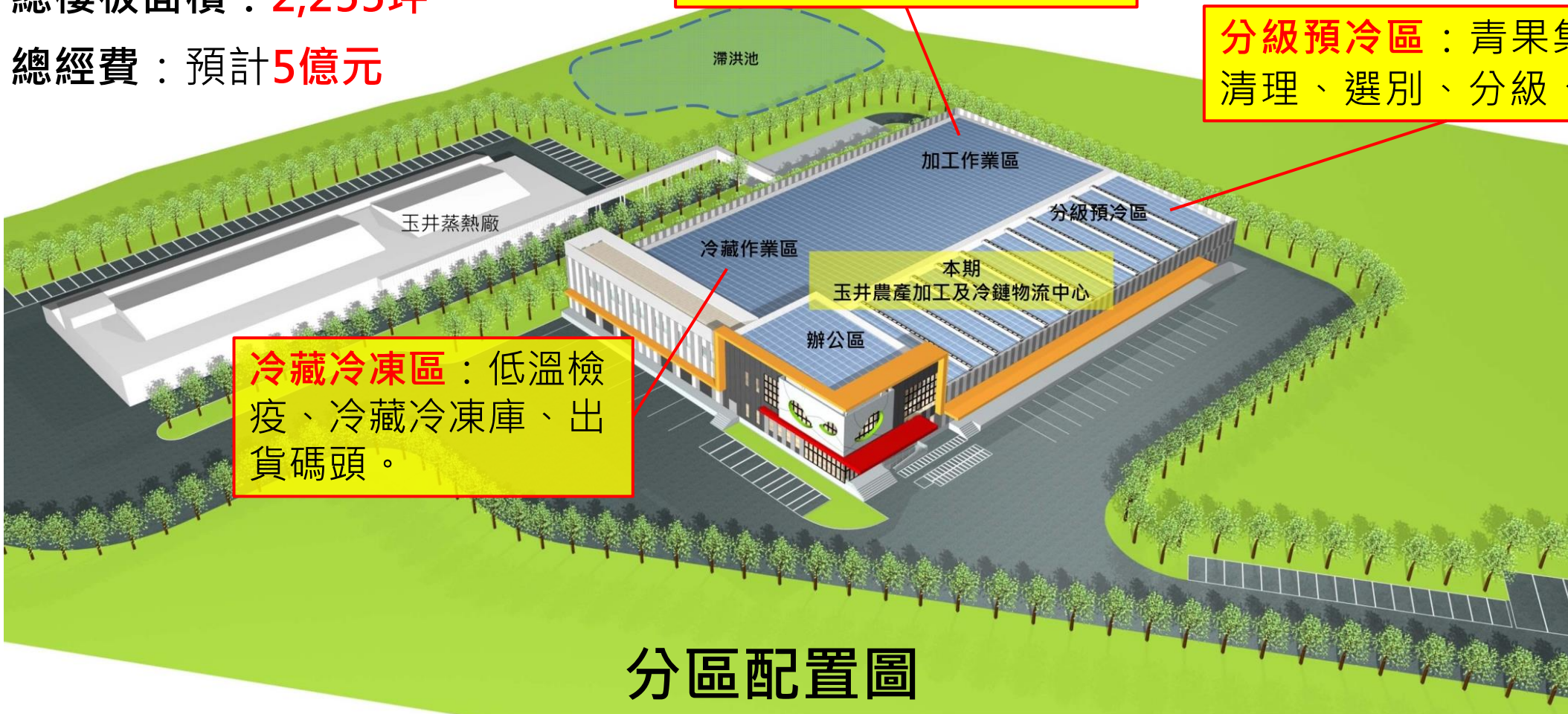
基地面積：9.6公頃

總樓板面積：2,255坪

總經費：預計5億元

加工作業區：初級加工、包裝作業。

分級預冷區：青果集貨、清理、選別、分級、預冷。



冷藏冷凍區：低溫檢疫、冷藏冷凍庫、出貨碼頭。

分區配置圖

玉井農產加工及冷鏈物流中心-青果處理

- 處理品項：蜜棗、番石榴、鳳梨、芒果、柚類、木瓜、紅龍果等。
- 目標市場：日本、韓國、美國、加拿大。
- 檢疫處理方式：低溫處理。
- 處理量能：預估每年青果處理量最高可達**8,000公噸**(6,000公噸外銷+2,000公噸內銷)，工作天數200日，每日處理量約40公噸。

月份青果	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
主打商品	蜜棗	蜜棗	蜜棗	蜜棗	芒果	芒果	芒果	芒果	芒果	柚	柚	蜜棗	
	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	番石榴	
	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	鳳梨	
	紅龍果	紅龍果	木瓜	木瓜	木瓜	木瓜	紅龍果	柚	柚	紅龍果	紅龍果	紅龍果	
合計(公噸)	300	420	1,160	1,560	1,300	860	780	500	540	200	160	220	8,000
占全年比例(%)	4%	5%	14%	19%	16%	11%	10%	6%	7%	3%	2%	3%	100%

玉井農產加工及冷鏈物流中心-執行進度

- 一. **向農糧署申請經費補助案**：農糧署110年9月15日召開本案審查會議，後續依審查結果辦理，本案目前尚未獲中央核定。
- 二. **玉井農產加工及冷鏈物流中心委託設計案**：後續待農糧署核定計畫後，據以修正基本設計送農委會審查，預計111年5月完成細部設計。
- 三. **OT促參前置作業委託專業服務案**：預計**111年11月**徵得玉井農產加工及冷鏈物流中心經營廠商。

玉井農產加工及冷鏈物流中心-執行進度

- 四. 玉井農產加工及冷鏈物流中心整地工程：預估填土數量46,000立方公尺，本工程已於110年9月8日開工，預計110年12月6日前完工。
- 五. 玉井農產加工及冷鏈物流中心興建工程：預計111年11月完成發包，**112年12月完工**。



將軍智慧水產加工及物流運籌中心推動情形



臺南市大宗水產產銷概況(1/2)

- 臺南市漁業種類以養殖為主，且虱目魚、臺灣鯛、石斑和白蝦都是國內水產加工主力魚種，產量值在全國也名列前茅。
- 虱目魚加工製品以冷凍魚為主，包含魚片及魚肚等，另尚有魚漿、魚丸、魚肉罐頭、魚酥及速食調理品等製品。
- 臺灣鯛則有冷凍全魚、魚片、煙燻魚片、臺灣鯛煉製品（如裹粉魚塊與魚排）、罐頭及速食調理品等。

虱目魚



- ◆ 養殖面積約5,000公頃，年產量約30,000噸，居全臺第一。
- ◆ 每年從3月至清明期間放養，8月開始收成上市，產期高峰為9月至11月。

台灣鯛



- ◆ 養殖面積約1,200公頃，產量約28,000公噸，居全臺第一。
- ◆ 每年自3~7月陸續放養，產期高峰為10月-隔年1月。

台南六大魚獲

項目	面積 (公頃)	產量 (公噸)	產值 (千元)	全國 排名	全國占 比(%)
虱目魚	4976.46	32,612	2,646,737	1	52.26
臺灣鯛	1215.93	28,342	1,166,974	1	43.91
文蛤	3257.08	12,020	1,185,365	2	24.28
石斑	604.50	5,256	992,461	3	23.82
牡蠣	1671.00	3,420	579,929	3	17.56
白蝦	1114.69	3,300	598,480	1	32.35

臺南市大宗水產產銷概況(2/2)

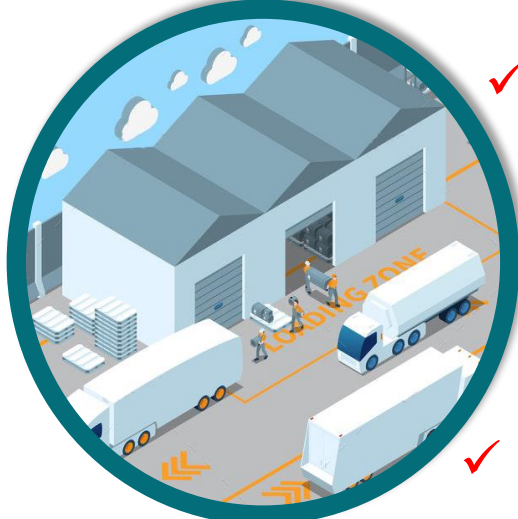
面臨問題

臺南市目前水產加工產業鏈分布無法達成生產、加工、運銷一體化之「新鮮價值」



計畫目標

建置水產加工及物流運籌中心

- 
- ✓ 生產、加工、運銷三贏
 - ✓ 減緩產銷失衡
 - ✓ 產銷體系一體化
 - ✓ 提高養殖戶收益
 - ✓ 強化在地產業發展
 - ✓ 塑造智慧水產示範基地

將軍智慧水產加工及物流運籌中心-規劃情形

- 區位-將軍漁港內東南側
距將軍交流道1公里(車行2分鐘)
- 基地-水產加工廠用地(市有地)
面積17,200m²



發展定位：

- ◆ 調節本市大宗水產產銷平衡
- ◆ 提供水產品儲放空間，開拓內外銷通路

分期分區發展：

- ◆ 第一階段「智慧水產示範基地」
利用基地1/4土地(0.43公頃)，興建符合HACCP及GHP規範的水產加工廠，劃處理水產每年4,300公噸。
- ◆ 第二階段「水產加工轉運樞紐」
後續視經營需求，再利用其餘土地(1.27公頃)，發展為物流中心，促進產業升級

將軍智慧水產加工及物流運籌中心-第一期「示範基地」

空間需求規模

建置經費**1.444億元**，由漁業署補助**7,200萬**，本府自籌**7,239.4萬元**

本案目標量

產銷調節需求
(≤市場需求)

第一階段目標量

■ 加工廠

- ▲ 臺灣鯛及虱目魚加工產線
- ▲ 年處理量：**4,300噸**(每天約處理**16噸**)
- ▲ 樓地板面積：兩層合計**490坪**

■ 凍庫

- ▲ 配合加工廠處理量及出口條凍需求
- ▲ 年凍儲量：庫存約**1,000噸**
周轉使用約**6,000噸**
- ▲ 樓地板面積：單層**245坪**

專家學者

- 大多廠商以單一產線為主
- 日產能約10公噸
- 單一產線所需空間約150坪



將軍智慧水產加工及物流運籌中心-執行進度

- 一. 向漁業署申請經費補助案：109年10月13日同意匡列設計監造費用891.4萬元、110年02月23日同意整體計畫1.444億元，補助1/2(上限0.72億)。
- 二. 設計監造案：110年4月12日完成發包，9月3日同意廠商基本設計報告並送漁業署公共工程審議，經10月1日審議會議(結論修正後同意，已請廠商加速修正)，後續辦理細設後發包。
- 三. OT促參前置作業委託專業服務案：預計**111年6月**徵得經營廠商。
- 四. 興建工程：原定期程(110年12月發包、111年12月完工)，依漁業署審議核定期程評估，預計延至**111年3月**發包，**112年3月完工**。

簡報結束
恭請裁示