



Country Paper

Republic of China

Dr. Wen-Chi Huang

Associate Professor, Department of Agribusiness Management,
National Pingtung University of Science & Technology (NPUST)

And

Ms. Li-Lan Liao

Specialist, Department of Farmers' Services, Council of Agriculture,
Executive Yuan, ROC



Content

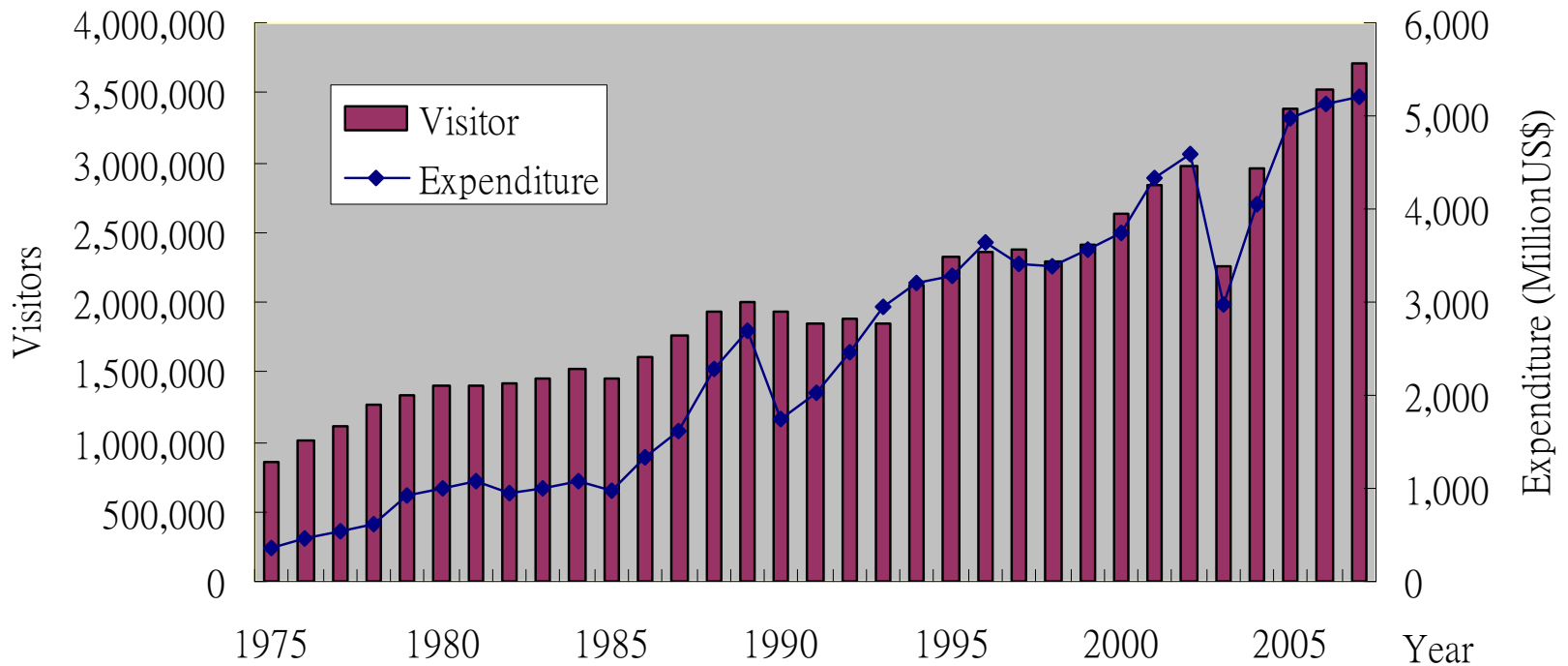
- ✚ Overview of tourism development in ROC (Taiwan)
- ✚ Existing agrotourism product packages
- ✚ The main problems encountered by the agrotourism enterprises
- ✚ Issues and Challenges
- ✚ How has the issues been addressed



An Overview of Tourism Development in ROC



No. of Overseas Visitors and Expenditures in Taiwan 1975-2007





Developing Process of Agro-tourism in ROC

Year	Process
Before 1980	The beginning of sightseeing farm
1980-1989	The development of industrial transformation
1989-2000	The promotion of recreational agriculture
After 2000	The development of recreational agriculture



- ✚ “Recreational agriculture” means “A kind of farming management that applies landscapes of countryside, ecosystem and environmental resources, integrate the production of agriculture, forestry, fishery and animal husbandry, agricultural activities, culture of farm villages and life of peasant families, provide citizen recreation and enhance the objective of experiencing agriculture and farm villages.” .



- ✚ Agro-tourism is the agriculture combining **production, live** and **ecology**.
- ✚ In terms of operation, it is the rural tourism merging agricultural production, manufacturing of agricultural products and tourism service industry.



- ✚ The role of agrotourism in local or national tourism development plan
 - ✚ Development of the agrotourism has its legal foundation in the “Agriculture Development Ordinance”
 - ✚ The local government is required to schematize recreational agricultural zones which are in accordance with regional agricultural features, landscape, ecosystem and cultural heritage.
 - ✚ The central authority (COA) is authorized to enacting regulations for such development and approve the proposed plan of the local authority



Agrotourism Product Packages

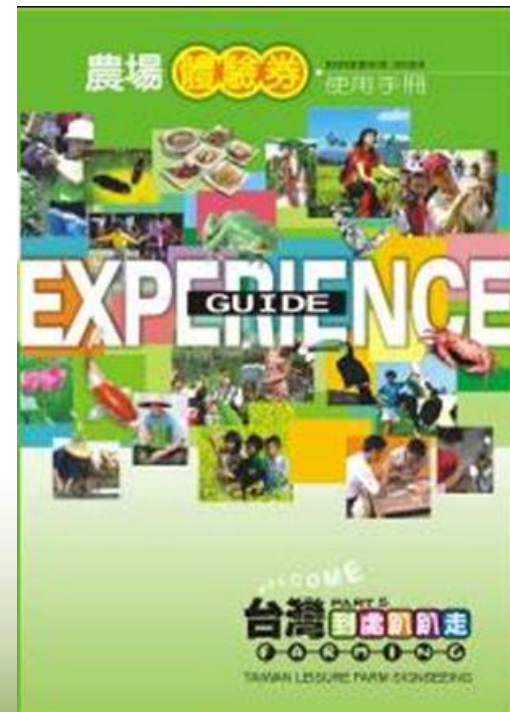
- ✚ Case studies on agrotourism enterprises in Taiwan





Agrotourism Product Packages

- Product package
- Features of the products
- Promotion and marketing





Product package : **Taiwan Pa Pa Go 5**

Package	Content	Prices	Farms	Visitors
I	entrance fee meal service on-farm activity	NT\$499	16	1
II		NT\$999	8	1
III	one-night stay breakfasts on-farm activity	NT\$1500	10	2
IV		NT\$3000	20	2
V	three-night stay breakfasts on-farm activity	NT\$3600	9	2



The development of international market

Content	2004	2005	2006	2007
Country	Hong Kong	Hong Kong Singapore	Hong Kong Singapore Malaysia	Hong Kong Singapore Malaysia Thailand
No. of participating in the International Travel Fair	5	7	8	8
No. of participating farm	9	38	60	73
Overseas visitors	1,300	10,800	21,409	43,111



The main problems encountered by the agrotourism enterprises

- Small scale operation
 - To provide diversified options for tourists
 - For promotion
- Lack of specialized skill in managing recreation facilities



Issues, Challenges, and Solutions

- ✚ The approach taken in Taiwan to enhance the competitive strength of agro-tourism is focusing on three tiers:
 - human resource development
 - consulting service for the industry
 - integrated marketing platform

【清水】 清水追菜香 米非傳香



清水農會民國九十一年成立田媽媽，取名「追菜香」，將追菜人追著菜香而來。一開始僅有花生糖、南瓜糖、老菜糖三款特加工產品。這幾年經由農會多方打拚，班員積極提昇第二專長考取內級師節證照，商品種類日形豐富，一步步從手工點心朝多元風味料理，落實當初創立追菜香的宏願。

米糕是清水特產，也是「追菜香」的招牌點心，開在清水

街上的王順米糕店是種子米糕創始店。老闆娘王麗英華擔任家政班班長後，將家傳米糕絕活傳授給家政班員，精製清水舊製米糕作米糕，加上秘製滷肉及滷汁提香，推出以來成為「追菜香」最膾炙人口的外賣點心。田媽媽們後續研發甜味紅麴佳園米糕，同樣深獲好評。

清水農會家政班指導員李月貴表示，清水多旱地，旱田種植的花生、南瓜、蘿蔔，品質好風味佳。此外，清水也是生薑之鄉，生薑產量多，香氣濃郁，口感脆嫩，加上清水產好米，這兩年田媽媽積極研發具清水特色的套餐，新推出的「米非傳香」正是田媽媽嘔心力血之作。

全套餐包括黃金燻飯、菜根燻香、南瓜「話」物和冬藏佳味等多道風味菜餚，烹調方式符合少油低糖原則。「黃金燻飯」選清水米加生薑煎炒，讓生薑香氣深埋在每一粒米飯當中。「菜根燻香」用滷皮包填鮮肉炒菜脯米，菜脯均由田媽媽自己曬製。「冬藏佳味」選旱地產的大冬瓜為原料，加排骨、蛤蜊燻湯，特別之處在於田媽媽將整塊煮好的冬瓜打成糜泥狀，讓冬瓜排骨湯喝來有西式濃湯的稠滑口感。

清水米糕與舊製的「黃金燻飯」。

冬至日及農曆元月的「冬藏佳味」。

米糕與清水佳蔬，日曬黃的米糕可以宅配。



- 快辦的清水日區區。
- 清水追菜香的多項特色風味。



清水追菜香的老菜燻飯。



自己曬的菜根燻飯的「菜根燻香」。

DATA

- 地址：台中縣清水鎮中山路89號
- 電話：04-76332101轉215、25224134
- 時間：09：00~17：00
- 聯絡人：李月貴
- 營業時間：清水鎮農會
- 拿手：米非傳香套餐、清水米糕、陳年老菜燻飯。
- 消費：米非傳香餐200元，最多可容納8人。
- 刷卡：不可
- 停車：路邊停車
- 附註：米非傳香套餐在星羅棋布提供，最好預訂；其他類特加工產品可宅配，運費自付。
- 周邊景點：紫雲巖、紫雲山運動公園。



【國姓】

仁上風味坊 田園辦桌



「仁上風味坊」位於國姓鄉大石村半山腰，從山腳下順著狹隘小道一路往上爬，來到仁上農場，視野豁然開朗，海拔七百公尺的農場，可以遠眺群山，觀看雲海，入夜後還能欣賞星星點點的繁華夜景。風味坊開在農場頂端，正好俯瞰佔地數十公頃的農場，這裡種植果樹萬千，水蜜桃、柑橘、甜柿、橄欖、木瓜、香蕉是大宗，此外，農場還有麻竹和桂竹筍，加上多種野菜、香草，提供風味坊豐沛天然的烹飪素材。

橄欖和水蜜桃是農場兩大特產，為了充份利用特產創造商機，農場女主人徐明珠報名廚藝家班，學習釀酒、醃醃及製作蜜餞的技巧，則拿出水蜜桃醋、橄欖醋和醃橄欖等伴手禮商品。然後就可接再勵進階烹飪班，不但考取內級廚師證書，還與家政班員合組田媽媽作推出以農場特產為主的風味料理。

「橄欖豬腳」是最能表現仁上風味的一道菜，傳統客家式豬腳，因為在燉製過程中加入自製橄欖醋和醃橄欖，不但增添豬腳風味，還達到去油解膩的效果。「魚腥草丸子」是外頭較少吃到的干路菜，農場隨地生長的魚腥草，鄉下人拿來熬茶煨湯，利用其清火解熱的效用消暑消渴，田媽媽們即將之絞碎了和豬肉拌在一起捏成肉丸，讓人品嚐魚腥草清爽怡人的另種滋味。

徐明珠是克勤克儉的客家媽媽，不但做得一手道地客家菜餚，連餐廳用到的調味醬料也親力親為，配著自新玉米雞的粘醬，是她用農場產製的小金桔慢慢熬出來的；配炸透酥的椒鹽粉醬，用的也是親手醃的酸梅。客人吃著樸實無華的田園料理，喝著新鮮芳香的香草茶，充分感受古早農家辦桌的那份盛情別用心。

- 酸辣的魚腥草和肉丸，滋味更覺爽口。
- 新竹可醃湯泡吃完整的鮮嫩肉質。



● 加了乾身粉的客家香嫩小炒。



● 徐明珠與徐明珠在分發場內為農場特產的醃橄欖及料理。



- 乾乾筋強用的是山上產的麻竹乾。
- 玉米醬飯的自新，則配自製咕醬。
- 橄欖豬腳用了醃橄欖和橄欖醋調味。
- 酸辣的魚腥草和肉丸中也有醋，如用醋醃調味的魚丸。

DATA

- 📍 地址：南投縣國姓鄉大石村晶榮巷40-1號
- ☎ 電話：049-2451372
- 🕒 時間：11:00~20:00
- 👤 聯絡人：徐明珠
- 👥 輔導單位：國姓鄉農會
- 👩 拿手：醃橄欖、魚腥草丸子、乾乾筋飯。
- 💰 消費：菜單2500及3000元+菜茶點心，最多可容納30人。
- 💳 刷卡：不可
- 🅇 停車：有停車場
- 📅 备注：用餐兩天前預約，風味坊內另有橄欖醋（一瓶200元）及水蜜桃醋可以外帶做為伴手禮。
- 📍 周邊景點：惠蔭林場、九份二山園史紀念公園、瑞米橋。





宜蘭縣三星地區農會

蔥明麵禮盒	\$110
蔥滿好禮禮盒 (蔥油·蔥醬)	\$520
蔥醬380g	\$160
蔥醬260g	\$120
蔥明麵300g	\$50
蔥油270ml	\$180



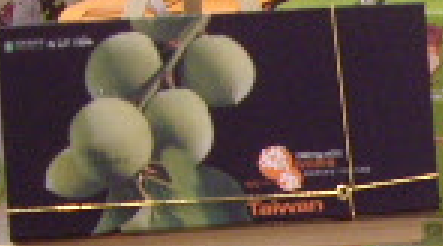
蔥油 510ml	\$180
蔥明麵 300g	\$20
蔥醬 380g	\$160

台
土
土

干
T

\$320
\$120
\$150
\$150
\$150

慶祝梅禮盒 \$480
青梅竹馬禮盒 \$550
台灣之梅禮盒組 \$360/禮盒
\$100/單盒





Thank you for your attention

