

# JENESYS<sup>2017</sup> JENESYS 2017 日本研究訪日團參訪報告書

姓名：蕭瑞展 系級：園藝暨景觀學系 碩士班三年級 學校：國立臺灣大學

本次活動是 JENESYS 2017 青少年訪日團，主題與日本「和食文化」、「食農教育」及「食品安全」相關。這趟訪日團共計三十餘人，全是來自全臺各大專院校師生。全程旅程是從 2017 年 7 月 12 日到 7 月 20 日，這九天八夜行程皆安排在東京都、千葉縣與神奈川縣三地，除了聆聽日本政府單位的簡報說明，也實際接觸當地食品加工業，參與農村寄宿的人文及生態體驗，更與日本大學師生交流台日美食的魅力，讓我們深刻了解日本人對食品安全的體制，對食農教育的政策，以及對日本料理的用心。

臺灣與日本的農產品及食品交流活動相當頻繁，雙方交流以國際貿易主要為主，日本輸出食品加工及和食材料，臺灣則生產亞熱帶、熱帶或日本非當季蔬果供應日本；日本輸出臺灣的農產品僅佔進口總值 6%，排名第三，而臺灣輸入日本的農產總額佔出口總值之 16%，排名第二。然而，近五年因臺灣黑心食品問題及日本福島核災事件，讓兩地的消費者皆面臨前所未有的食安疑慮。從這次日本政府的演講，我們看到了他們相當嚴格把關食品安全，厚生勞動省(類似衛生福利部)制定食品輻射殘存的容許標準值，農林水產省(類似農業委員會)則支援各地方自治體的檢驗技術、擬定每年農產品檢查品項、頻度及批次，千葉縣農林總合研究中心(類似農業改良場、農業試驗所)負責農產品的檢驗及結果公告。根據以上三個官方單位的統計資料，自 2012 年起連續四年，千葉、櫛木、群馬、茨城「四縣」產地的食品沒有再因輻射超標被要求限制出貨及停止生產，2016 年度日本全國 322563 件中有 461 超標者，僅有福島出現超標農產品，其中以野生蔬菜、豬肉及野菇為主。



圖 1. 千葉縣農林總合研究中心檢查業務課解說食品殘存輻射之檢驗流程

關於食品安心層面，日本中央部會的消費者廳 (類似消費者文教基金會)扮演與民溝通者

的角色，定期施測的民意調查有助於了解日本國民對食品安全的安心程度。根據 2017 年 2 月民調結果，日本消費者購買食品時有 65.3% 的受訪者會注意產地標籤，顯示有八成日本消費者不再在意輻射問題的食品；針對在意標籤的 18.6% 日本消費者，對福島、關東的北部三省(栃木、群馬、茨城)分別僅有佔總民調人數之 15.1% 及 4.8% 有疑慮，值得一提的是在日本國內千葉不列入核災區範圍。

反觀臺灣對日本核災食品的現況，根據 2016 年 1 月衛服部「食品中原子塵或放射能污染容許量標準」修法，僅管我國跟日本厚生省所規範各類食品輻射銫 134 及銫 137 之容許值標準一致，皆較歐盟及美國的標準更為嚴格，但我國大部分民眾對輻射食安議題仍一知半解，甚至心生畏懼而不敢進口或使用日本輸入臺灣的食品，這問題的主要原因是臺灣的食品安全檢驗機制尚未落實。一方面是政府或第三方公認機構的查驗人員或技術的不足，在日本千葉縣政府人員會支援農產品植體採樣，而千葉農林綜合研究中心檢查業務課的 15 位檢查員負責所有檢查，需處理來自 45000 戶農家所生產農產品；全臺各縣衛生局只有約 500 人負責稽核食品，對象有 775264 戶生產農產品之農家，以及超過 6000 家食品廠商。另一方面，原因可能來自臺灣政府長期不重視與民眾的食安溝通及風險管理，雖然臺灣與日本的國民性迥異，但是政府理當導入嚴謹的科學數據，試著教育消費者正確的食安概念，並完備良好的食品查驗體制及標章制度，以施政展現政府解決食安的決心與魄力，重建消費者對國內外各類食品選購的「信賴感」及「安心感」。



圖 2. 千葉縣鴨川市道路休息站「みんなみの里」販售「千葉ブランド」認證標章及「笑顔の見える」標牌之農產品(左為千葉特產長狹米，右為千葉友善農耕標章農戶之資料。

近年，日本農業銷售大多主打「笑顔の見える関係(建立看得見農夫笑臉的關係)」與「認證標籤」，生產者或食品加工者願意花更多成本投資在這兩方面，目的是讓消費者取得安全食材，也讓農家與消費者建立信賴感。在 JA さがみ農夫市集「わいわい市藤沢店」及道の駅「み

んなみの里」，每個農產品及加工品都標示上詳細的生產履歷，這些資訊包括了生產者名字、產地、採收日期，有些還會簡單施農藥或除草紀錄，或者在商品附近擺著農夫真人相片及建議食用方法，這些攤位的農產品也大多貼有認證標籤，如千葉縣的「千葉ブランド」、「千葉エコ」表示生產者減少施肥及減少用藥的友善農業操作的依據。

臺灣現有的「四章 1Q」性質介於日本的 JAS 標章與地方政府的認證標籤，但實際上因申辦標章成本太高、眾多第三方查核標章、生產者與消費者對既有標章不信任，導致近十年來農產品標籤的效力及使用頻度每況愈下，這標章形同虛設不易出現在傳統市集及假日農夫市集。農委會 109 年度目標政策報告指出，2020 年起全國學校團膳及國軍給食需使用 2 章的有機或 TGAP 農產品，我樂觀其成這些農產品標章的整合，但要注意整合的時間匆促，高效率的日本政府也需要花五年才整合 JAS 標章，故建議我國政府應建置更有效率的「產地儲運中心」，並改由儲運業者負責這些農產品的倉儲成本及行銷成本，生產者只需專司「適季節、適地方、適作物」的生產操作。

十多年前，日本當局意識到「食育」的重要性，自二戰後民間出現貧窮饑饉及營養均衡狀況，近年又隨著日本國民外食化及簡便化進展、對稻米和蔬菜攝取減少，農林水產省及文部科學省(類似教育部與科技部)推行「食育」，包括了「食農教育」與「農業體驗」兩大層面。日本已於 2005 年 6 月通過「食育基本法」，以農林水產大臣為首，2016 年開始推動「第 3 期食育推進基本計畫」。另一方面，文部科學省於 2005 年起施行「營養教諭制度」，每 550 人配置一位營養教員，安排營養師成為學校教師，在 2015 年全日本中小學有 12074 位學校營養職員負責，營養教諭僅有 5428 位，但目前這兩類教師數量仍有不足，但大部分學校可提供中小學學童完善的營養健康教育課程。

原本，我以為文科省可能有類似臺灣各地方教育局的營養午餐規定，分成有機餐食日、吉園圃餐食日、素食日，實際上它未強制「學校給食」使用有機或無毒的食材，頂多只推廣使用國產或「地產地消」農產品。順帶一提，臺灣大學生傳系出身的蔡培慧女士，以立法委員身分正積極草擬「食農教育基本法」，或許可讓臺灣未來的農畜產品產銷鏈更加透明化、具追溯性。反倒是現階段臺灣政府正努力推廣友善農業，除了農委會要鼓勵團膳業者及餐飲業者使用在地食材，教育部也應該結合中小學的自然科、社會科、健康課、家政課的資源提倡食農教育，可以仿效日本政府對學生在校「和食文化」的推動與傳承，教導學生食品、農業、環境之間的關聯性及重要性，而不是農委會總以補助政策、平抑菜價或賤價收購菜金菜土生鮮蔬果，一直給予大眾農產品是平庸低價快銷品的負面觀感。



圖 3. JENESYS 2017 團員在千葉 Universe Hotel 及休息站「みんなみの里」感受和食之魅力



圖 4. 千葉縣鴨川市永井商店(左)及嶋津商店(右)之鯉魚加工及柴魚片包裝製程

「農業體驗」也是「食育」的一環，距離東京市區兩小時車程的千葉縣鴨川市的大山千枚田最具代表性，當地的農村再興是採用農村生物多樣性、農地保全、農村活化性三生三榮策略。二十年前，嶺岡山系的大山千枚田如同其他日本「中山間」的農村狀況，出現鄉村人口密度降低、高齡化、廢耕地增加三大問題，而在 1997 年保存會成立後，開始一系列活化在地農村的活動。大眾開始支持開發在地特色的「綠色農村旅遊」或「藍色漁村旅遊」，隨後發展成為解決農村發展的問題的遊憩模式，而非以都會區需求設計旅遊行程。大山千枚田的主要客源為千葉縣本地旅客占約 60%，來自東京都有 20%，剩下為外地旅客。

目前，大山千枚田保存會推出各類教育性的體驗活動，如梯田認養制度、作物生產信託制度，甚至結合當地的文化與工藝，安排了傳統木屋、織物藍染、味噌、花壽司的製作。此外，15 坪左右的大山梯田俱樂部已成為自製手工料理、腳踏車隊、自然教育展示的休息交流站，同時鄰近農家提供的「農家民泊」及「農業體驗」，讓都會區居民來到「中山間」鄉村地區，真正下田體驗各種農事生活，希望把「食」與「農」概念串連在一起，達成農水省所重視的「食育」目的，現階段有當地有三分之二梯田是由東京都會區的居民所認養。大山千枚田的環境生態保育方面，根據橫濱出身淺田大輔先生的觀察與紀錄，大學時期開始比較廢耕水田及復耕棚田的差異，發現近年農村復興對生態保育的成果顯著，擁有直翅目及蛙類的大量族群，梯田水田的復耕提升當地生物多樣性，近幾年開辦大人和小孩都能參與的生態旅遊行程，包括田埔觀察會和山賊體驗，我們已經很難想像這地方在昭和時代曾為日本畜牧首開地廢耕，以及隨後次生林出現、梯田水田的荒廢情形。



圖 5. 在大山千枚田農家民宿跟著 Home 爸和 Home 媽的腳步從事兩日的農業體驗(左圖除草機操作、右圖溫室小番茄採收)

我感到榮幸能代表臺灣及臺灣大學參與這次 JENESYS 2017 訪日團活動。在此，我首要感謝的是臺灣大學日本研究中心(NTUCJS)給予我這趟訪日機會，圓滿我想要前往日本了解農業的現況與發展，也完成我人生第二次旅日機會。此外，由衷感恩臺灣日本關係協會、日本國際合作中心(JICE)、日本台灣交流協會的一路協助，您們真的用心安排了這次九天的關東行程，隨行的留日工作人員您們也辛苦了，尤其是身兼翻譯員的陳女士、中村女士兩位大姐，感恩您們的付出。再者，謝謝領團老師輔仁大學何思慎教授，以及隨團人員中華經濟研究院莊淑君小姐，承蒙您們關照，讓我們學子能安穩地完成這趟旅程，也適時引導我們接觸日本在地的食品與文化。最後，感念陪著我一起完成這趟旅日行程的三位臺大同伴及另外 26 位來自臺灣各大學的夥伴，與您們一起訪日找到了我過往學習日語的盲點，同時提供我從人文社會層面認識日本的機會，讓我更加地喜愛日本文化與和食。



圖 6. JENESYS 2017 第四組及第五組組員十二人大合照(左列第一位是我)



圖 7. JENESYS 2017 第五組與日本大學食品事業科系對臺日道地美食之交流與發表

這趟旅程確實是個不錯的契機，除了結合這三年在臺大園藝系的蔬菜學、果樹學、園產品處理學、加工學的背景知識，分析臺灣和日本食品業的發展優勢及挑戰，也修正了我對日本農政與飲食的刻板印象，更讓我開始思考自己未來就業與農業領域的配合，是否能盡心貢獻於臺灣的食品安全產銷鏈。綜觀臺灣農業現況及問題，臺日農業狀況相當類似，大多是小農老農為主，故除了原有盤商通路及農夫市集，營造高效率的產地儲運中心，或結合在地農會、休息站販售小農直銷專區的可能性；再者，我們在日本所見識日本農村活化、綠色旅遊的方法，配合食育政策讓都會區的消費者深入農莊，一方面減少農產品運銷的碳足跡，另一方面也能維持臺灣各地小農的少樣多量生產模式，也讓臺灣人更了解臺灣當季的作物與食材，用心守護著腳下的這片土地。最重要的是，建立消費者不再只選購「安い(便宜)」商品的觀念，應該為自身健康考慮購買「安全、安心」的臺灣農產品，真正地用行動支持友善農業栽培的生產者或餐廳。

臺灣大學 園藝暨景觀學系碩士班三年級 蕭瑞展 2017.08.25

本文版權歸屬於 臺灣大學日本研究中心

#### 其他圖文連結

LINE id: ruei-jhan (傳送本次訪日圖片不失真的管道)

Instagram #臺灣人 roger 遊日本 或直接搜尋“rog\_siao\_jian”

YouTube 影片連結：<https://youtu.be/VANdg1ZKvew>

E-mail (常用): [srj0219@gmail.com](mailto:srj0219@gmail.com)

E-mail (備用): [r03628102@ntu.edu.tw](mailto:r03628102@ntu.edu.tw) (因 17.08.10 從臺大畢業，不確定 ntu 學校信箱使用期限)