

# 紅龍果集貨與運銷經驗分享

許惠萍

彰化縣原斗果菜生產合作社

n99682@gmail.com

## 摘要

二林地區原產釀酒金香、黑后葡萄，因公賣局在 85 年停止收購，農民利用原本的葡萄栽種設施(棚架)轉作紅龍果，二林地區以種植白肉種居多，由於本鎮農田通風良好，濁水溪帶來豐富肥沃土壤的特性，相當適合紅龍果生長。近幾年紅龍果成爲新興水果，價格好，農民紛紛轉作紅龍果，只怕幾年後產量增加，供需不平衡，希望農民能做好品質管理，以精緻高級化爲目標，建立品牌，才能達到永續經營的目的。本合作社集貨與運銷流程概述如下：

- 一、分級包裝：農民從田間採收紅龍果後，在田間工寮或運至自家倉庫進行分級包裝。紅龍果分級的方法，有目測選果、一般磅秤逐顆分級、重量式分級機和語音分級機分級，分級後再進行包裝，分別放置 6 公斤和 10 公斤環保紙箱。
- 二、集貨：農民分級包裝後會親自載送到合作社集貨場，或由合作社派司機至田間及農民家中載回集貨場，依農民之需要分配拍賣市場，或由本社員工依市場價格分配拍賣市場，並開單據農民存留，以便日後對帳。合作社人員依對帳單單據登錄、打版，紅龍果再一箱一箱搬至大貨車，準備載到全國 7 個拍賣市場。
- 三、運銷拍賣：紅龍果運送到全國 7 個拍賣市場後進行拍賣，隔天早上農民可經電腦、手機上網查詢拍賣價格或打電話至合作社詢問，若有疑問，由合作社人員與拍賣市場聯絡解決問題，合作社人員會依拍賣價格輸入電腦，扣除手續費和運費後匯入農民帳戶。

## 紅龍果集貨及運銷經驗分享

彰化縣原斗果菜生產合作社  
許惠萍

### 紅龍果小鎮-二林



- 二林地區原產釀酒葡萄，因公賣局在85年停止收購，農民利用原本的葡萄栽種設施（棚架），轉作紅龍果，二林地區以種植白肉種居多，由於本鎮通風良好的特性，相當適合紅龍果生長。

## 紅龍果分級包裝



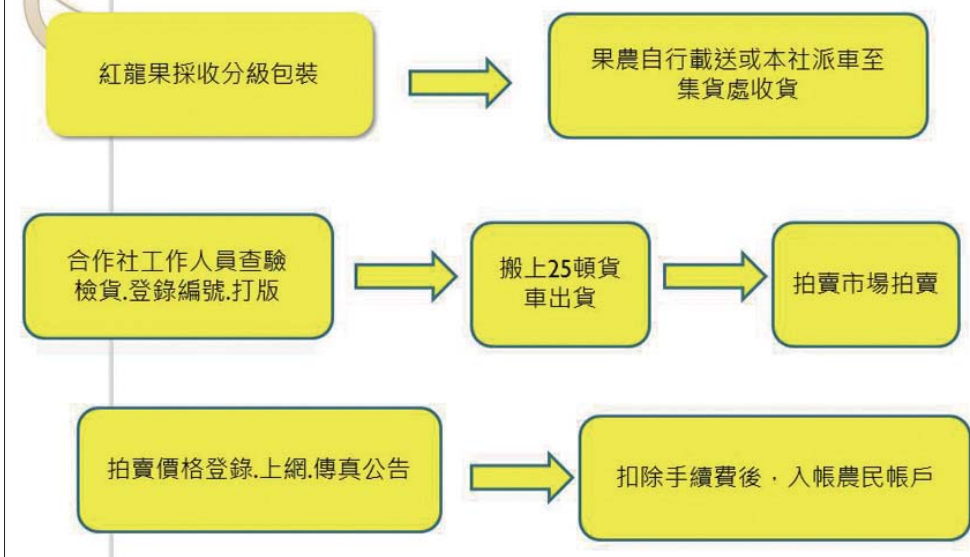
## 紅龍果集貨情形



## 紅龍果拍賣情形



## 紅龍果共同運銷流程





## 彰化縣原斗果菜生產合作社紅龍果運銷量

年	交易量(公噸)	金額(萬元)	平均價格(元)
100	1057	4049	38.3
101	1163	5928	51
102	1244	5634	45.3
103	1570	7810	49.7
104	1645	8565	52

## 外銷供果園

二林紅  
龍果產  
銷班  
第15班



## 結語

近幾年紅龍果成為新興水果，品質優、價格好，農民紛紛轉作紅龍果，只怕幾年後產量增加，供需不平衡，希望農民能做好品質管理，徹底做到分級包裝，以精緻高級化為目標，建立品牌，才能達到永續經營的目的。

謝謝聆聽

敬請指教

