



「麥田狂想 7.0—麥向 500」即將在本月底完成所有小麥契作驗收運交入庫的動作，收成總量雖尚未出爐，但清晰可見的是今年有機驗證小麥的總量相較去年是停滯的，且出現面積在意料中，但收量卻是意料之外的背離現象。

而面對殷切的市場需求，我們必須採行更積極謹慎的推動策略。喜願小麥在深刻檢討之後，決定將 2014-2015「麥田狂想 8.0」的計畫中，針對有機驗證小麥大幅提昇契作面積與產銷規模，且主動先行提早有機小麥契作的推廣說明會，做更嚴謹的規範。

今年喜願契作有機驗證小麥的第一場說明會，訂在 6 月 28 日（六）中午 12：00-16：00，地點在雲林縣莿桐鄉埔子村榮村 60-3 號（喜願麵包工

作坊)，我們誠摯歡迎與邀請首次有意願參與有機驗證小麥契作的農民參加。我們當天提供全素餐點，彼此交流互動餐膳後，稍適休息再進行座談會。

我們把全力超越有機驗證小麥契作總面積 100 公頃，訂為「麥田狂想 8.0」的首要目標，6 月 28 日的座談會係針對首次有意願加入有機契作的農友，完整說明田間管理、收成烘乾的技巧，並說明產銷的方向。

為能夠讓有意願參與有機契作的農民，有基本的契作概念，謹將喜願契作有機驗證小麥的規定、驗收、運交、匯款的摘錄重要事項，條列如下，提供參考：

1. 契種田區必須為有機驗證農地（有機轉型期除外）。
2. 有機驗證田區種植小麥，農友必須向驗證單位正式報備登錄。
3. 喜願小麥有責任協助契作農民辦理各項契作轉作補助。
4. 參與契作有機驗證小麥的農友，喜願不再與其進行友善環境小麥的契種。
5. 履歷記錄工具可選紙本或喜願小麥生產履歷系統。
6. 契作價格：39 元/KG（產地集貨運收價）。
7. 採收或是烘乾前請徹底清潔收割機、烘乾設備，避免交叉汙染的可能。採收烘乾必須比照有機作業，混合使用必需提出清潔及緩衝作法，及清潔或緩衝的小麥出處。
8. 烘乾與清潔度：乾燥度在 12% 以下，夾雜物為 1.5%（通過試驗篩孔寬 1.6.8 mm，比照 CNS386 [試驗篩] 之物質及留存於篩網上除麥粒以外之物質）
9. 採收進行烘乾清潔後，自主檢驗確認品質無誤，進行包裝，包裝為

30KG/喜願小麥專用 PP 袋，並車縫有機驗證標貼。

10. 通知喜願小麥驗收，並檢附驗證證書與小麥收成檢驗報告。
11. 品質驗收確認後，喜願小麥&聯華麵粉會在一周內派車載運入倉。
12. 交運時請農友準備，個人銀行、農會或郵局存簿影印封面，與身分證影本、簽章的農民收據（遵守個資法規定）。

本次說明會的聯絡窗口的聯絡電話：04-8961014（喜願麵包），僅說明農友姓名電話與出席人數即可，以便備餐，亦可聯絡電子信箱：
adama.shih@msa.hinet.net（施總兼），我們更歡迎大家轉寄此訊息給更多有機驗證種植的農友參考，感謝與祝福。

阿達碼 2014.05.18 彰化芳苑

[麥田狂想 7.4] [1] [2] [3] [4] [5] [6] [麥向 500]

※建議畫面調整為 800X600 解析度，瀏覽本網頁請按 F11 全螢幕功能鍵，以達到最好的瀏覽效果※

The Workshop Since: 1999/04/01

Web Work Station Since :2002/06/13 Update: 2014/05/18

Send comments and questions about this Web to: E-Mail : Adama Shih

©Copyright 2002,-2014- Adama Shih Workshop web 文章版權採用創用 CC 模式