

里仁為美

誠信·互助·感恩

封面故事

土壤健康
才是永續生活的根本

實作用心

宏亞食品珍惜資源
花生膜廢料變沃土

好物首推

用一杯茶和咖啡
讓世界更美好！



CONTENTS

No.70 2022.08



- 3 **里仁為美** 從一顆慈悲的心出發
- 4 **封面故事**
土壤健康
才是永續生活的根本
- 6 土壤健康成國際顯學 保障糧食也抗衡氣候變遷
- 8 食物來自於土壤 但你認識土壤嗎？
- 12 農業永續的解方 從土壤開始
- 16 **實作用心** 宏亞食品珍惜資源 花生膜廢料變沃土

-
- 18 **里家故事** 陪伴農友走一條長遠的永續之路
 - 20 **好物首推** 用一杯茶和咖啡 讓世界更美好！
 - 22 **里仁新訊** 里仁獲 2022 年新味食潮獎
金質獎、銀質獎等七項獎座
 - 23 **嚴選用心** 里仁商品規範／上架流程／誠信分級
-



發行所 里仁事業股份有限公司
發行人 李妙玲
電話 02-7714-6168
地址 新北市汐止區新台五路一段 95 號 26 樓之 3
網址 www.leezen.com.tw

企畫編輯製作 台灣赫斯特媒體股份有限公司
資深主編 許騰文
編輯 鄧惟心
資深美術編輯 洪思齊
電話 02-7747-1688#713



里仁

Printed in Taiwan
版權所有，歡迎轉載完整文章
敬請聯絡取得書面同意。

從一顆慈悲的心出發

20多年前，有機農耕在台灣曾經只是勉強的想像，沒有人看得到路。因為想讓土地恢復元氣，能夠世代永續，1998年里仁開張，決心要做「該做但還沒有人做的事」。

里仁相信最真實的好處來自互利而非自利，最長遠的合作是彼此感恩互助而不是競爭逐利。因為了解農友轉作有機的艱辛，里仁以契約種植來保障農友的收入，更熱情接納轉型期的蔬果，號召志同道合的消費者以實質購買，陪伴農友度過掙扎糊口的轉作歲月。

為了珍惜每一棵未施農藥化肥的盛產蔬果，並帶動更多人投入友善大地的實踐，里仁與廠商攜手突破技術瓶頸，開發出各種自然平實的食品、生活用品及有機棉品。鼓勵食品廠商優先採用本土有機或天然食材，盡可能地「不添加」並減少加工層次，完全拒絕人工香料、化學色素、合成防腐劑，呈現食物天然真實的安心本味。同時也邀請用品廠商選用易分解、少危害的友善成分，盡量降低便利消費對大地形成的衝擊。

里仁以串聯上下游的通路角色，持續在農友、廠商和消費者間分享溝通，促成相倚互信的夥伴關係。因為認同這樣的共存共榮理念，「誠信」便成為彼此長期支持下最自然的期待：農友像是疼惜子女般呵護樹草蟲鳥生態、廠商以家人自用的心情來產製每

一項商品、消費者也珍惜栽種人及製作者費盡心力才產出的安心好物。這一路雖然挫折與困難不斷，但是因為相信感恩相挺比指責更有力量，因而點亮了一個群策群力、真心互助的良善循環。

在里仁，最能鼓舞士氣的數字是支持有機耕作的參與人數與受惠保育物種。這樣的事業只有同好、沒有競爭，每多一個人參與，理想就更趨近實現。因此里仁將盈餘回饋到「慈心有機農業發展基金會」與「福智文教基金會」進行有機農耕、種樹減碳、生態保育、生命教育等的推廣，讓每一份投入都在利他的循環裡生生不息。

里仁一路摸索至今，「光復大地 淨化人心」的這個願望逐漸實現，成為受到各界鼓勵的社會企業。但守護土地與自然的使命沒有終點，你我每一分善意思心的投入都將成就共同的歡喜美好。



土壤健康 才是永續生活的根本



想永續生活在地球上，人類勢必得邁出改變的一步。
而孕育萬物生命的土壤，很可能就是改變的關鍵。
土壤，不僅影響農作物的生長品質，甚至有可能扭轉全球暖化的情勢！

土壤、海洋、森林都是地球上貯存二氧化碳的主要碳匯，
當全球都在關注淨零排放，土壤也在其中扮演關鍵性的角色。
但事實上，不只在台灣，不少國家也面臨土壤酸化、劣化及流失等問題，
而紛紛開始注意到土壤的重要性。
台灣從政府到民間，也透過各種農業試驗、討論，
重新檢視我們對土壤的態度和作法。

身為消費者的我們，雖然不是土壤的直接照顧者，
但我們也可以關心相關議題和選擇友善土壤的飲食方式，
影響更多人一起正視土壤健康，守住永續生活的根本。

文／曾怡陵·圖／freepik

土壤健康成國際顯學 保障糧食也抗衡氣候變遷



2015年，聯合國糧食及農業組織（Food and Agriculture Organization, FAO）宣告為「世界土壤年」，希望喚起全球對土壤的關注。為什麼我們要關注土壤？因為土壤不僅是健康糧食生產的基礎、更支持著地球1/4的生物多樣性，並有助於氣候變遷的調適。

文／曾怡陵·圖／黃基峰、freepik

近年每到夏天，高溫或豪大雨警報屢屢創紀錄，面臨越來越多極端氣候的挑戰，「看天吃飯」的農業是首當其衝，也不時聽聞農民因暴雨受災，農作毀損慘重等報導。然而，這些看似來自天上的難題，卻很有可能透過地面的土壤來解決。

健康土壤保障糧食生產 更能調適氣候變遷

長年推動友善耕作、有機農業的慈心有機農業發展基金會，在2021年成為聯合國「千分之

四倡議聯盟」的一員。「千分之四倡議」主張對抗土壤劣化，認為只要每年提高土壤碳素含量達4‰，就有機會逆轉地球暖化。基金會執行長蘇慕容同時也是行政院淨零碳排路徑專案工作小組「負碳技術工作圈」的成員，對於國際趨勢、台灣政策和農業現場有全面性的了解和見解。

蘇慕容表示，土壤健康談的不是空泛的永續概念，對作物、人類和環境都有實質的助益。

「對農民來說，在極端氣候下的強降雨或乾旱時期，通常越健康的土壤，所長出來的作物越能耐受這些嚴苛挑戰。而對消費者來說，可以

保留更多的土壤維持糧食生產，這些土地也可以留存到後代。」此外，健康的土壤生產出來的作物，還可以讓食用的人類、動物獲得更正面的營養價值。

好的土壤管理 有助於減排、增匯

不只有利於糧食生產，健康的土壤還能有助於減緩地球暖化的速度。「負碳技術工作圈」設定在2040年達成溫室氣體淨零排放、增匯等多項目標，都與土壤的永續管理有關。

舉例來說，濫用化學農藥和肥料等石化製品不只導致土壤結構被破壞、生物多樣性降低等問題，在製造、運輸和施用的過程，都會排放大量溫室氣體。若能增加有機、友善耕地的面積，不僅有益於土壤有機質的累積以維持土壤健康，同時可以達成減少溫室氣體排放、增加碳匯的目的。

「雖然2019年就已經施行《有機農業促進法》，不過有機農業最初發展的重心是在食品安全跟生物多樣性上。」蘇慕容表示，若要達到減少溫室氣體排放、增加碳匯的目的，還需



土壤管理得當，有利於建立平衡的生態系統，幫助作物健康生長。



友善環境耕作方式重視生物多樣性與土壤健康，有助於固碳。

要做進一步調整。將透過低碳農糧生產模式、負碳農法、農業剩餘資材的循環利用等方式努力，並藉由低碳永續循環的示範性場域，將優化的農耕模式擴散到台灣各地。

蘇慕容進一步舉例說明，在台灣現行的農業耕作方式中，急需要盤點耕作流程可以改善的機會。例如，微生物在水田無氧環境下分解有機物所產的甲烷，可以從降低水位、減少淹水頻率等方式著手，來減少甲烷的排放。減少土壤翻動、增加敷蓋作物等方式，也是可以改善的眾多作法之一。

氣候變遷是近年全球面臨的共同難題，慈心有機農業發展基金會和政府等相關單位持續檢視。優化現有農耕方法，讓農業不僅照顧糧食安全，也能做到消極地減少溫室氣體排放、積極地碳匯等目的。從土壤管理著手，便是通往淨零目標的重要路徑之一。

食物來自於土壤 但你認識土壤嗎？

大家都知道，植物生存所需的三大要件是陽光、空氣和水。但植物要能順暢地生長，土壤作為介質，角色舉足輕重。植物吸收陽光，將空氣中的二氧化碳轉化為土壤微生物的食物，微生物再提供礦物質給植物。而礦物質能否順利輸送，則與土壤內的水分有關。少了健康的土壤，這些過程就無法順利運行。

文／曾怡陵·圖／黃基峰、freepik

作物的生長狀態，與土壤的狀態密切相關。而要認識土壤，得先了解「團粒構造」。團粒構造越完善發達的土壤，由動植物殘骸等構成的有機質通常也越豐富。有機質分解而成的腐植質、植物根系和微生物的分泌物等，可以將土壤顆粒膠結成一團一團的粒狀組織，不僅幫助土壤流通空氣，還能排水、保濕、保肥、保溫。

健康的土壤 能有效調節水分和養分

氣候變遷常導致久旱不雨，當團粒構造發達的土壤遇到缺水的狀況，就有更大的機率能夠度過難關。專門研究土壤多年的農業試驗所農業化學組助理研究員江志峯說明，農民往往過度依賴灌溉，卻忽略土壤本身也具有保水的功能。「團粒構造能夠保存上一季作物的多餘水分。大多數農民往往認為把土壤打得越細，作

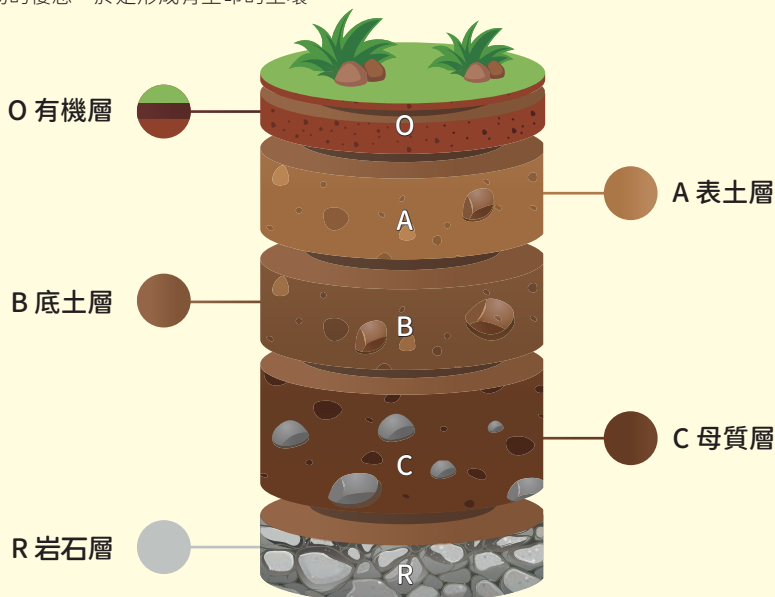
物的發芽情形會越好，但團粒構造也因此被破壞掉了，真的很可惜。」

此外，團粒構造能夠防止養分流失。團粒構造可以將前一季作物沒有利用完的氮保存在土壤中，除了避免排放溫室氣體氧化亞氮，也能供應下一季作物吸收。

不只保存肥分，團粒構造也能幫助肥分的吸收。大誠土壤作物技術館館長陳興宗回憶，曾有芭樂農向他求助，原因是芭樂長不好。「當地人認為那塊地不肥，所以連草也長不出來。」當陳興宗告訴農民土壤不缺礦物質養分時，農民簡直不敢相信，直到看到農業改良場的分析報告。當時，那塊地的土壤硬得像磚塊，表面累積一層因施肥產生的鹽類結晶，陳興宗認為首要任務是降低土壤的密度，於是出動怪手翻土，再種植綠肥作物，為土壤建構出團粒構造以及健康的生態，後來芭樂品質好，產量也高。

土壤形成作用

土壤的發生起始於岩石的風化過程，堅硬的裸露岩石在經年累月的風化作用下形成成土母質。接下來，這些成土母質釋放的養分，加上環境的因子，引來微生物和低等植物的駐足逐漸演變為原始的土壤，由於有機物的增加吸引更多動物與微生物的棲息，於是形成有生命的土壤。





健康的可耕地土壤特性

物理性質

通氣性好、
保水及排水良好等

化學性質

合適的pH值
適當的養分水準、低鹽分等

生物性質

高度的生物多樣性等

土壤也要做健檢 土壤的特性這樣看

土壤的健康如此重要，那土壤的健康狀態該如何檢視呢？陳興宗認為，「沒有所謂好或不好的土壤，而是要問：眼前的土壤為什麼不能滿足農民的需求？」

陳興宗將肥力採樣管插入土中取樣，取出一管土壤。「黑色的部分是有機質含量比較多的地方，是古往今來所有生命在土壤裡留下來的痕跡。」不過，這樣的取樣只能代表一小部分土壤的狀況，他也會請來求教的農民挖長寬各1米5的土壤剖面，對比土壤上作物的生長狀況，檢視土壤結構、密度、有否排水不良等狀

況。有些土壤性質可以用肉眼辨識，有些則需要送檢，才能確認。

陳興宗說明，要認識土壤，可以從物理性質、化學性質和生物性質三個面向來認識。物理性質包含：土壤是否鬆軟，可讓植物往下扎根？土壤溫度起伏會不會太大？化學性質可以看土壤的酸鹼值、養分的平衡等。生物性質可以看土壤的有機質、生物多樣性等。

江志峯也表示，有機質越豐富的土壤，越能提供能量給土壤中的微生物或小型動物。「這些生物的能量來源是有機質，當生物多樣性被提高，一旦害蟲或是病菌入侵時，就會被天敵消滅。」



(左) 肥力採樣猶如小型土壤剖面，可以觀察土壤的有機質等特性。



(右)「永續食材指南」指標包含友善耕作、低碳蔬食等，幫助消費者透過消費，實踐減碳行動。

珍貴的土壤 需要全民一起守護

如今，全世界包含台灣，都面臨土壤退化的問題。「土壤酸化和土壤侵蝕，是兩個很大的問題。」江志峯說明，施肥過量是造成土壤酸化的原因之一；土壤侵蝕包含自然和人為導致的土壤流失，土壤結構一旦被破壞，遇到強降雨就容易因沖刷而流失。「一公分的表土形成需要800年，有機質要增加也不容易。可耕地土壤一旦被不當使用，想再回復生產力，我估

計至少要五年，甚至幾十年。」

土壤的守護勢在必行，農民是最直接的照顧者，那消費者可以怎麼做？慈心基金會執行長蘇慕容則建議：「關注產地的飲食理念，就可以敦促生產者關心土壤的健康。」今年通過的《食農教育法》目標之一為地產地銷永續農業，未來透過食農教育等方式推廣，再搭配「永續食材指南」等標章讓消費者識別，人人都可以透過永續食材的採購，為土壤的健康出一分力！

想知道更多土壤知識嗎？



台灣土壤陳列館

位於台中市霧峰區的行政院農委會農業試驗所，有著亞洲土壤樣本收藏最完善的「台灣土壤陳列館」。館藏土壤樣本數超過一百萬筆，記錄著台灣島上每一寸土壤，是江志峯和研究同仁多年來的心血。陳列館內展示出最精華的土壤剖體樣本，搭配豐富說明，推廣土壤教育。

農業永續的解方 從土壤開始

健康的土壤不僅能讓作物生長，還能有效固碳，然而，台灣位於亞熱帶又多雨，要維護土壤健康，比溫帶國家面臨更多的挑戰。

文／曾怡陵·圖／黃基峰、freepik

台灣要維持土壤健康，不只因為高溫多雨的嚴苛先天條件，後天的人為因素影響更顯著。在大部分農友的農耕認知和習慣，是透過多次耕犁、去除雜草等作為，讓土壤疏鬆通氣，好讓作物成長。然近年卻有不少研究跟觀察指出，長期過度耕犁不僅無助於土壤有機質的累積，還會讓土變硬、增加二氧化碳的排放量，更導致作物生長及收成不佳。但農民不理解是過度施用化肥所造成的問題，直覺認為是土壤不夠肥而進一步加重施肥，讓土壤陷入更不健康的狀況，久而久之形成惡性循環。

然而，隨著近年對土壤健康的觀念更新，不論是在政府研究單位或是民間農田現場，我們可以看到一些正在努力改變的趨勢。

土壤問題解方

減少人為干涉=不整地栽培

「傳統觀念影響，很多農民很努力耕犁，喜歡互相比較土壤耕犁的細緻程度，希望像松露巧克力上面那層可可粉一樣，裡面還不能有一根草。」大誠土壤作物技術館館長陳興宗說明，翻耕那瞬間，土壤會是最鬆軟的，但只要遇到下雨就會變硬。此外，這種作法會讓土壤內的有機質變少，「有機質被翻出來曬太陽、接觸氧氣，也是在排碳。加上農民又不准土壤長草，土壤有機質要怎麼提升？」

處於政府研究單位第一線的農試所助理研究員江志峯也說，「如果土壤被耕犁得太細，就





土壤表面的枯枝落葉，有助於有機質的累積。

會破壞團粒結構，不僅會排碳，也會讓有機質加速分解。農民還必須額外補充肥料，增加農作成本。」於是，他近年也正在輔導、推廣農民進行不整地搭配水旱輪作的農法。

減少耕犁次數、敷蓋耕作、覆蓋耕作、草生栽培等都屬於不整地栽培方法的運用，希望因此減少人為對土壤的干涉，以增加土壤有機物質儲存，促成土壤健康亦減少溫室氣體排放的目的。而搭配水、旱作物的輪作，可以讓不同作物分泌出各種養分，提供田間生物多元食物來源，進而也提高土壤生物多樣性。

減少耕犁方法多樣 搭配農耕需求調整

江志峯繼續解釋，減少耕犁面積30%以上的「保育耕犁」，也屬於不整地栽培的一種，「像傳統牛耕也算保育耕犁。牛不像機器，不可能把農田每個角落都耕得又深又平整。」

「敷蓋耕作」，即農民在下一期作物開始種植前，可直接將採收後的作物殘體輾壓在表土上，變成天然抑草蓆，也能保護土壤避免長時間受熱，種植時再開溝播種。

而「覆蓋耕作」，是將活的作物直接壓平於土壤上。「作法是模擬森林的枯枝落葉，讓植物

覆蓋在土壤表面，累積有機質。」慈心有機農業發展基金會執行長蘇慕容補充說明，台灣多數農民仍習慣在播種主要作物前種植豆科等綠肥作物，並在接近開花前將植株打入土壤，以期增加土壤肥力。但這些綠肥往往3個月內就會被微生物完全分解，無益於土壤有機質的累積和固碳。如果是種植覆蓋作物，須等到植物更成熟、含有比較多抗分解木質素的階段，也就是種子成熟前將植株壓平覆蓋在土壤表面上，分解作用會較慢也更能累積有機質。

不過，由於台灣高溫多濕，被壓平的覆蓋作物會很快又長上來，跟主要的作物競爭陽光、水和養分。蘇慕容建議，或許可以參考國外模式，另外開溝播種，減少雜草與作物的競爭。而目前常見的草生栽培雖不會被壓平，但也具有覆蓋土壤的功能。不僅可以隔離炎熱或寒冷天候的衝擊，根系還可以幫忙鬆土、抓住土壤，並幫助團粒構造的建構和維持。

有機質多、具有團粒構造的土壤，能夠提供作物良好的生長環境。如果減少土壤的翻動，或在土壤上覆蓋活的植物、敷蓋無生命物質，不僅對於有機質的累積有所助益，讓土壤生物圈與作物及土壤本身在農地自成一完善生態平衡系統，也可以減少溫室氣體排放。



土壤中的蚯蚓等生物、微生物有助於土壤構造的穩定。



▶ 現場直擊 農友的親身說法



菩茗有機

不翻耕 茶葉長得一樣好

望著南投竹山的有機茶區，菩茗有機茶園的張顯嚴說：「這是沒有防治的茶園，很多人會問：『怎麼會這麼漂亮？你使用什麼資材？』但我什麼資材都沒有用。」

台大農化系碩士畢業的張顯嚴，本科學的是土壤，原本就知道土壤是作物栽培的根本，「但以前想的是：要怎麼給土壤足夠的營養？」直到3年前看到這片茶園，才知道自己做錯了。茶園當時是由一位農業門外漢的醫生娘管理，

卻做出對茶農來說很驚人的成果。「她完全沒有防治，但茶葉漂亮、收成高。」他才開始思考作物的基本需求，以及維持土壤生態系穩定的方法。

土壤生態系穩定，地下生命世界有活性，可穩固空氣與水進入土壤的管道。作法上，張顯嚴降低除草頻率，也盡量不翻耕土壤。雜草也是有機碳進入土壤的重要途徑，除草是為了維持茶葉採摘品質，也為工人安全著想，非採茶時節就不會除草；茶樹並非短期葉菜類作物，透過耕犁加速土壤礦化作用，釋出養分，對茶園土壤品質與茶樹長期健康可能有反效果。

土壤生態系能穩定土壤結構，這對面臨極端氣候挑戰的農業更形重要，足夠的土壤孔隙可維持土壤內水與氣體的穩定，和緩地溫變化，利於地表水入滲而非造成逕流使土壤流失，這些重要的土壤功能都靠土壤生態系維持。

「我的農業作為裡，最重要的原則就是保護地下生命世界。當地下生命世界有活力，土壤就健康；健康的土壤就能培育健康的作物，不需要農藥和化肥。」張顯嚴說。



掌櫃農園

草生栽培打造良好生態系

掌櫃果園吳圮台3年前在南投濁水溪社區大學上陳興宗的作物管理課，讓他重新體認到，只要把土壤顧好，作物自然會很健康。在他的果園裡，雜草扮演土壤健康管理的重要角色。

吳圮台第一次聽到陳興宗的理論，還覺得半

信半疑，但在陳興宗的建議下，他盡可能不除草，並刻意減少水分供給，讓雜草的根系往土壤深處找水。陳興宗來到吳圮台的果園，指著驕陽下少了生氣、略為枯黃的雜草，「這種狀況最好，雜草還活著但缺水，為了找水，根要往下扎，不僅綁住土壤，把醱分往下送的過程順便供給昆蟲等生物需要的食物。」此外，雜草還可以作為隔離層，否則土壤冬冷夏熱，植物的根系會沒辦法正常發揮吸收養分和水分的功能。

就這樣透過草生栽培等方式試驗了一年多，吳圮台發現即使不頻繁施肥，檸檬的生長狀況依然良好。過去大約每4個月施一次肥，現在一年只施一次穴肥。如今，他把土壤下的蚯蚓等生物視為員工，當員工獲得良好的工作環境，24小時都會幫忙照顧土壤，無需過多資材和人工，果園生態也可以越來越健康。



春耕有機農場

把土壤當母親供養 讓果園生機逆轉勝

「以前這棵甜橙葉子都黃黃的，學者判定得了黃龍病要砍掉。」黃龍病是柑橘的不治之症，春耕有機農場的吳國樑回憶當時的束手無策，後來美國土壤學博士吳瑞明來訪，看了果樹和果園土壤斷定：「這是土壤物理性不好。」原來吳家過去實行慣行農法，大量施肥於土壤表面，果樹為了吸收養分，根系都往地面跑，加

上除草劑讓土壤少了可阻隔陽光的雜草，根系受到強烈曝曬，長期下來就容易生病。

危機就是轉機，這也促使當時的吳國樑更加堅定，要將祖傳的柑橘園轉作有機，也改變對土壤的態度。在吳瑞明的建議下，吳國樑自製堆肥，並添加微生物菌增進土壤有機質。他分別購買牛糞、米糠、蓖麻和粗糠做堆肥，還從新屋拖牛糞到山上的果園，用怪手翻堆。「那時是1994年，我花50萬元，一次堆了一年的量。」而為了保持土壤的適當溫度和濕度、讓微生物發揮效用，他也不再任意除草。

「種植過程會碰到很多挑戰，為了讓心安住，我把土壤視為母親，思考要如何盡孝道，這樣管理的方向才不會偏掉。」走在雜草共生的鬆軟土壤上，吳國樑翻開土壤，看到棲息於其中的蚯蚓等生物活動其中，這正是有機質豐富的表徵之一。健康的土壤等於健康的體質，連果農聞之喪膽的不治之症，如今對他來說再也不是問題了。

宏亞食品珍惜資源 花生膜廢料變沃土

源於珍惜物料、不浪費的簡單原則，宏亞食品將不起眼的廢棄花生膜透過一連串的實驗，轉化為能令土壤變肥沃的有機質，讓「取之於土地，回饋於土地」的永續理念能實踐於日常。

文／賴韋廷·攝影／黃基峰

宏亞食品是里仁多年的合作夥伴，產品深受眾多消費者喜愛，比如美味營養的可可牛軋，滿足了味覺更滋養了身體。牛軋裡的要角——花生，不僅是宏亞多數產品裡的重要元素，更蘊含著永續創意。在製作各式香甜點心產品過程中所淘汰下的花生膜廢料，宏亞經由巧妙的回收製程，轉化成能令土壤更為肥沃的天然有機質。

「在還不流行『循環經濟』一詞之前，珍惜資源就已經是公司的DNA。」成立已超過40年的宏亞食品，現任董事長張云綺笑著分享。自1990年代開始，宏亞就已透過一系列的作為，落實節能減碳，對環境友善，將生產所需的各種資源盡量回收再利用，例如透過廠內的水循環與熱循環，將多餘的熱能加熱水溫，讓恆溫的熱水管防止巧克力遇冷凝固，也能預熱器械、清洗設備。

員工自發實驗找出最佳解方 食品加工廢料 循環再利用

近年宏亞將花生膜轉化為有機質肥料，就是源自員工認同公司「珍惜資源」理念的自發性實驗。

在產線的花生淘選過程中，利用機器讓花生膜脫落，再收集成為待處理的廢料，累積起來體積大卻重量輕，載運效率低。以往飼料公司收購的意願本就不高，於是就有員工開始思考，還可以怎麼處理花生膜廢料。

思及花生膜營養價值高，起初員工打算讓花生膜自然分解後成為堆肥。乍聽相當單純的想法，實踐起來卻一點也不輕鬆。他們將花生膜灑在廠區旁的空地上，想像兩三個月內就能像一般果皮一樣，腐爛後分解。豈料花生膜不但沒分解，還四處亂飄而不斷滋生螞蟻與小蟲子，令空地周遭變得髒亂，嚴重威脅廠區衛

花生膜轉化為有機質肥料過程



生。於是改為埋進土裡，然而長達7至8個月後，翻開土壤仍舊不見其分解。

「後來就改個想法，讓蚯蚓來吃花生膜，讓蚯蚓來轉化。」宏亞桃園廠廠務部組長周王培解釋，他們以水、益菌、廠內的廢棄糖粉、裁切糕餅所剩的邊角料、下腳料等，混合花生膜，經兩星期發酵後，接著瀝乾，予以攪拌、乾燥。接著，他們以廠房的廢棄塑膠籃為盆器，以修剪殘餘樹枝所磨製的木屑為基底，鋪上土，再撒上已發酵過的花生膜有機質，並放入蚯蚓。經過蚯蚓轉化排出糞土後，就是營養價值極高的蚯蚓土。

員工們先僅以離地籃耕的方式，在溫室內少量種植蔬果，觀察蚯蚓土的效果。後來發現成效超乎預期，便另闢露天菜園，讓廠區旁生出一片欣欣向榮的綠意。走進菜園，觸目所及，秋葵、南瓜、玉米、冬瓜、紅蘿蔔，甚至是花生，看來都特別碩大飽滿，「試種、試吃後，我們發現使用蚯蚓土種出來的蔬果，外型 and 口感都很不錯。」周王培強調，過去他們也曾在此處以一般土壤栽種蔬果，使用一樣的水澆灌，但從枝葉到果實表現，皆明顯不如蚯蚓土。

資源回歸大地 與環境共好

由員工自行發起的實驗有了令人驚豔的成果，如今全年度工廠產出約12,000公斤的花生

膜皆能藉此轉化成蚯蚓土。宏亞食品曾考慮，是否該將這些肥料交給雲林的契作花生農使用？然而，將肥料載運至南部又多了碳足跡，反而不符合廢料回收的初衷。目前規劃未來這些肥料可能分享給廠區周邊的農場，就近滋養更多的土地與作物，也供給自家觀光工廠內的農場使用。

「廢料從來不是廢物，在適當的地方用適當的方法，就是能循環再利用的『好物』」，張云綺強調。在如今資源有限，著重讓資源能在產業系統內循環再生的循環經濟，不僅對企業本身有益，也能與環境共好。「循環再利用」不該只是一句口號，更應該是食品產業面向未來的願景之一。



宏亞桃園廠區內有一片露天菜園，利用花生膜廢料轉化而成的蚯蚓土，所種出來的蔬果外型飽滿。



陪伴農友走一條長遠的永續之路

逛里仁門市時，有不少人流連於貨架上琳瑯滿目的有機蔬果；三不五時還會有季節限定、產地直送的綠保蔬果。如果手腳慢了，得再等上好一陣子，才買得到。能讓消費者選購到這些守護大地與生態的生鮮蔬果，里仁蔬果開發專員扮演著重要角色。

文／編輯部 · 圖片提供／里仁



里仁蔬果開發專員
張建華

不同於一般通路的單純採購，里仁從20年前就和農友並肩投入有機農業，「陪伴和關懷」是一路支持的關鍵。為了確保農友有機耕作順利，里仁一年多次派員到產地關心農友的生產狀況並協助處理各種問題。目前，供應里仁生鮮蔬果的農友超過300戶，大多和里仁有著「老朋友」的情誼，是彼此互助的關係。

「農友從種植到收成，面臨的挑戰很多。尤其好不容易收成，卻沒有銷售管道，賣不出去時，只能丟棄，真是令人心疼惋惜。」在里仁服務超過20年的蔬果開發專員張建華表示，透

過有計畫的生產排程、契約種植等方式，就能降低農友的銷售壓力，專心做個「專業農夫」就好。

挑戰百百種 關懷無所不在

張建華多年來陪伴許多農友處理產銷上各種疑難雜症，不僅對於產地作物生產的狀況十分熟悉、也會利用假日主動關懷農友，幫忙田間作業，甚至帶著消費者親自到產地體驗，拉近農友與消費者距離。

「所有人都能共好」是張建華的原則。除了關切長期合作的有機農友，近年他也觀察到，不少理念相符且用心耕種的綠保小農因為作物產量少，而未能進入現行的有機通路。這些農



消費者可以選購當季盛產蔬菜水果以支持這些用心的農友。

友得花時間和心力，以己身之力開拓銷路，往往導致他們因分心產銷，無力專注於提升自己的農產，從農之路難以走得穩當、長遠。因此今年針對這類的綠保農友，以「在地直送」的區域支援模式幫助農友，就近將綠保蔬果，自行包裝送往附近的里仁門市。

里仁合作的一位綠保農友，過去在菜市場擺攤銷售自家的有機芋頭，必須與市場裡以慣行農法種植的蔬果低價競爭。為了方便消費者，她還兼賣芋頭切塊便利包、芋泥粽。「為了生存，她不得不兼賣熟食，幾乎要變成小吃攤了。」不僅與環境共好的價值沒有被消費者看見，小農使出渾身解數也不見得能賺到合理利潤，還把自己弄得更累。

以農友為出發點 助農友走出活路

張建華根據市場區隔，建議這位農友改種市場較少見的紫玉米。收成後，又輔導農友從消費者立場思考，來做蔬果的包裝與推廣。盡量以適合一般家庭一包約800公克的規格，三至四根不等的紫玉米來包裝；還請農友主動在包裝中附上小字卡，教消費者以蒸煮代替水煮，避免花青素流失於熱水。這樣小舉動讓消費者

很有感，樂於繼續回購支持。

不僅在「推廣」下功夫，張建華也設想到「配送」。尤其是作物產量不多又受限於農友人力，張建華會安排農友就近配送所處縣市門市，縮短蔬果物流的距離與時間，達成實質的「在地直送」。他也和門市店長達成共識，在農友出貨前，店長們就透過群組向熟客介紹農友與作物，也讓有意購買的客人先「排隊」預訂。結果消費者的正面回應超過預期，「能夠買到農友早上現採收的蔬果，有時去取貨還可以碰到農友本人，聊聊作物的特色。超讚的！」

里仁珍惜農友對有機及綠保蔬果的用心，希望讓認同友善環境及有機農作物的消費者能享受到新鮮健康又在地的當季產品。蔬果開發專員不僅扮演著農友們最強力支持者與橋梁的角色，盡力協助解決農友作物產銷問題，也致力於拉近生產者與消費者的距離。張建華強調，「開發有機蔬果，我們的工作重點從來就不是利潤，而是促使農友與消費者互相支持，形成有感情、有意義的連結。」



蔬果開發專員會安排農友就近，將自己的作物配送至所處縣市門市，可謂「產地直送」。

用一杯茶和咖啡 讓世界更美好！

蟲鳥蛙獸也開心的生態環境下，
大地為我們醞釀出深富韻味的茶與咖啡；
透過支持有機友善農法和公平貿易，讓品茗、喝咖啡
不只是風雅，也添一份讓世界更美好的良善心意！

文／編輯部・視覺設計／洪思齊・圖片提供／慈心、freepik



里仁雲鄉咖啡豆



藍山風味

雲鄉咖啡採友善栽種，守護了雲南純淨水源，更保留當地豐富的生態。

高海拔山區溫差大，造就咖啡濃郁風味。以炭火中烘焙，口味微酸帶有果香，入喉後韻甘美、口感細膩而滑順。

生態綠純黑即溶咖啡



喝一杯公平貿易認證咖啡，讓世界更美好。嚴選100%阿拉比卡咖啡豆，採中烘焙保留咖啡原味。

以冷凍乾燥法，低溫萃取出帶有蜜糖花香、口感溫順純淨、後韻甘醇圓潤的風味。

山豬園咖啡農場竹香咖啡



掛耳／濾泡式

產自台東卑南的咖啡，利用竹林區樹蔭下半日照栽種。咖啡果實經竹炭乾燥窠和竹筒的洗禮，讓咖啡豆融入淡淡竹香。

口感滑順不苦澀，啜飲一口，感受咖啡在舌尖緩緩釋出的底韻。



玉露有機手採綠茶



比鄰宜蘭蘭陽溪的玉露有機茶園得天獨厚，群山層疊，常起雲霧，非常適合茶樹生長。

綠茶手採自小葉種茶樹的一心兩葉嫩芽，因屬未發酵茶，保留茶葉營養成分。適合夏天冷泡飲用。

淨源清香烏龍茶



來自翡翠水庫上游水源保護區的坪林有機茶區，不施農藥的友善耕作，因此保護了很多小生命。

以半發酵製作，茶味帶著些許花香、果乾的甘甜，使得香味平衡，口感更飽滿圓潤。

菩茗有機老茶



菩茗農場位於南投竹山，周圍群山環繞，自然生態美好。二十多年前即是以有機自然農法經營的茶園。

以茶師悠久經驗及古法製茶，讓有機老茶呈現自己的韻味，口感溫潤醇厚。

欽明有機蜜香紅茶



擁有豐富自然生態的欽明有機茶園，傳承逾百年古法製茶技術，歷年獲得多項茶葉評鑑殊榮。

經過小綠葉蟬著涎的茶葉，透過全發酵製程，茶湯不苦、不澀，順口回甘，帶有淡淡蜜香與熟果風味。

谷芳茶園有機碧螺春綠茶



谷芳有機茶園，致力維護茶園土壤肥力也照顧生態。

以人工採摘「一心二葉」細芽嫩心，製茶過程裡的每個細節都用心，讓碧螺春綠茶入喉甜韻回甘、清爽香氣縈繞唇間。

里仁杏仁玄米餅

榮獲2022年銀髮友善食品「跨域共創獎」殊榮！

文／編輯部 · 圖片提供／里仁

里仁與合作廠商「餐御宴」於6月25日食品所舉辦的銀髮友善食品頒獎典禮中，以本土、少添加的「里仁杏仁玄米餅」榮獲「跨域共創獎」。

因應台灣已邁入高齡化社會，食品所特別舉辦「銀髮友善食品評選活動」，希望遴選出發揮台灣在地食材價值，並能因應長者飲食所需的優良食品。里仁杏仁玄米餅以本土有機糙米粉取代麵粉、使用豆蓉粉降低傳統糕餅的GI值，並搭配糕餅師傅的精湛好手藝，不僅營養價值高，口感綿密不乾澀，符合銀髮族群飲食需求，因而深獲評審的青睞。

除了產品發揮台灣在地食材價值的亮點外，在開發與推廣時，結合食品廠商「餐御宴」與



通路商「里仁」的資源，充分展現跨域共創價值，值得成為產業跨界合作的典範。

里仁並在天天里仁官網中設立「銀髮友善食品專區」，積極響應提供樂齡長者們便利及友善的購物選擇。

2022年新味食潮獎

里仁獲金質獎、銀質獎等七項獎座

2022新味食潮評選活動，里仁參選的全豆黑豆乳、印加果油、山茶花籽油、泰式打拋植物肉、鳳梨百香白麥汁五項產品都獲得「新味食潮獎」的肯定，是獲得最多獎項的廠商。其中，



里仁的泰式打拋植物肉與山茶花籽油，更從報名參選的246項產品中脫穎而出，分別獲得銀質獎與金質獎殊榮！

里仁公司總經理李妙玲在頒獎典禮說：「里仁身為推廣永續的通路，努力透過友善食材支持農友、蔬食配方守護生命、本土原料減少碳里程。我們也鼓勵合作廠商優先使用本土的有機食材，並且以少添加的加工方式製作出安心美味的食物。」

里仁支持有機、守護本土蔬果、推動少或無添加、保育環境生態、實踐資源循環等永續行動。透過頒獎典禮，里仁希望帶動更多廠商開發出潔淨高品質的安心好食、號召消費者支持符合永續理念的食物，共同守護土地及健康。

里仁與你一起 找回天然真實的 共同心願

開發理念



調節有機、友善
耕作的產銷狀況



照顧弱勢族群



支持生態保育



減少環境衝擊



符合消費者健康需求

加工食品規範

食材符合永續理念

- 優先選用本土有機與友善耕作食材
- 不使用肉、蛋、海鮮
- 不含人工反式脂肪酸、基改原料*

*少部分高層次加工，不含轉殖基因片段除外，如沙拉油

添加物比政府更嚴格

衛福部合法添加物約800項
里仁僅允用約10%
禁用8大添加物

- ✗防腐劑 ✗人工香料 ✗人工色素 ✗人工甜味劑
- ✗漂白劑 ✗保色劑 ✗結著劑 ✗含鋁膨鬆劑

里仁加工食品、用品的審定流程

通過層層檢查，才符合里仁標準！

1 初步評估

- 優先採用本土、有機、友善耕作農產品
- 成分、配方有利於友善大地、生態保育
- 認同慈心與誠信的理念
- 符合國家相關安全法規

2 配方確認

- 少或無添加物
- 友善環境原則
- 測試食品口味
- 測試用品功效



3 書面審查

- 原料的安全證明
農藥殘留、重金屬、微生物、毒物、二氧化硫等檢測
- 原料來源、原料等級
- 配方、製程
- 生產環境

6 商品上架

- 每年執行至少一次年度現場查驗
- 每年計畫性進行架上成品抽驗
- 生鮮即食品增加不定期查驗及微生物檢驗

確實的後續
評鑑追蹤！

5 商品審定會議

- 討論生產現場的評鑑結果



4 生產現場全程查驗

- 原料與配方
- 生產製作流程
- 工廠環境衛生
- 人員作業衛生
- 倉儲文件紀錄



每一天，更安心的選擇！

天天里仁網站 www.leezen.com.tw

網站訂單與出貨服務：(02)2713-2829

產品諮詢客服：0800-300-011 或 (02)8712-8236



北部地區				
台北市	松山區	台北旗艦店	02-8770-7288	
		里仁服飾	02-2545-1068	
		里仁書軒	02-8712-8491	
		民生圓環店	02-2761-2779	
	中正區	武昌博愛店	02-2383-2765	
		南昌南門店	02-2322-2175	
	中山區	大直北安店	02-2532-1767	
		南京伊通店	02-2517-6307	
		龍江榮星店	02-2509-5978	
	大同區	雙連捷運店	02-2550-7291	
	大安區	大安通化店	02-2701-0869	
		忠孝復興店	02-2711-9239	
		金華金山店	02-2321-1787	
		公館台大大店	02-2364-5581	
	信義區	莊敬北醫店	02-7739-7748	
	士林區	天母中山店	02-2832-6648	
		士林文林店	02-2881-6629	
	北投區	關渡喬大大店	02-2858-2626	
	內湖區	內湖捷運店	02-8792-0527	
	東湖市場店	02-2631-1492		
文山區	萬芳興隆店	02-2932-9036		
基隆市	中正區	基隆信二店	02-2426-0292	
		基隆新豐店	02-7746-7273	
新北市	安樂區	基隆城上城	02-2432-9023	
	板橋區	板橋中正店	02-2271-0699	
		板橋江子翠	02-7746-2355	
		板橋四川店	02-7730-2306	
	中和區	板橋漢民店	02-2221-2397	
		中和興南店	02-7729-5788	
	永和區	永和永貞店	02-2929-3769	
	新店區	新店大坪林	02-7746-2665	
		新店中華店	02-2910-9665	
	樹林區	三峽學成店	02-2680-3938	
	三重區	三重正義店	02-2982-7388	
	新莊區	新莊新泰店	02-8993-2434	
		淡水區	淡水老街店	02-2623-0042
	汐止區	汐止站前店	02-2691-7569	
		汐止中興店	02-7746-7269	
	桃園市	龜山區	林口復北店	03-275-5489
		桃園區	桃園大興店	03-302-8469
			桃園和平店	03-339-4304
			桃園大業店	03-325-8290
蘆竹區		南崁中山店	03-212-0569	
中壢區	南崁忠孝店	03-271-2278		
	中壢中美店	03-426-5950		
	中壢慈惠店	03-280-6399		
八德區	八德東勇店	03-271-3728		
	龍潭區	龍潭華南店	03-275-3367	
	楊梅區	楊梅新農店	03-275-3329	
宜蘭縣	宜蘭市	宜蘭中山店	03-933-4268	

北部地區			
宜蘭縣	羅東鎮	羅東站前店	03-954-4461
新竹市	東區	新竹清大店	03-571-2268
		竹科關新店	03-578-5263
北區	新竹林森店	03-522-5850	
		新竹經國店	03-533-9151
		新竹縣	竹北市
		竹北道禾店	03-621-3918
	湖口鄉	湖口民族店	03-590-6798

中部地區				
苗栗縣	苗栗市	苗栗北安店	037-371-616	
		苑裡鎮	苑裡信義店	037-855-456
		竹南鎮	竹南光復店	037-775-266
台中市	西屯區	台中旗艦店	04-2329-8900	
		西屯中科店	04-2462-9986	
		西屯逢甲店	04-3707-4958	
	大雅區	大雅民生店	04-3707-3533	
	南區	台中忠明店	04-2265-5681	
		台中學府店	04-2223-1522	
北屯區	北屯昌平店	04-2422-4923		
		北屯崇德店	04-3501-8799	
北區	台中學士店	04-2208-7848		
		中清太原店	04-3701-3028	
南屯區	南屯公益店	04-2258-1675		
		南屯東興店	04-2475-5684	
太平區	太平宜昌店	04-2278-5875		
大里區	大里成功店	04-2491-1338		
		大里益民店	04-2487-5655	
豐原區	豐原廟東店	04-2513-0555		
東勢區	台中東勢店	04-2587-7395		
清水區	清水星海店	04-2622-9175		
大甲區	大甲鎮瀾店	04-2687-2666		
潭子區	台中潭子店	04-3704-6820		
南投縣	南投市	南投彰南店	049-224-4163	
		埔里鎮	埔里中正店	049-298-3556
		草屯鎮	草屯碧山店	049-236-2898
彰化縣	彰化市	彰化民族店	04-722-1747	
		彰化曉陽店	04-706-0300	
		彰化三民店	04-729-0399	
		員林鎮	員林育英店	04-831-4745
		和美鎮	彰化和美店	04-706-2968
鹿港鎮	彰化鹿港店	04-778-9225		
雲林縣	斗六市	斗六後驛店	05-534-8708	
		斗六中山店	05-536-2135	
虎尾鎮	虎尾公安店	05-636-3938		

南部地區			
嘉義縣	朴子市	太保縣府店	05-362-7371
台南市	麻豆區	麻豆中正店	06-571-9444
		佳里區	佳里文化店
新營區	台南新營店	06-635-6935	
		東區	台南林森店
		台南裕農店	06-331-8559
		台南崇明店	06-289-8959
南區	台南文南店	06-265-0682	
		安南區	台南安中店
	永康區	永康南工店	06-303-8898
	歸仁區	台南歸仁店	06-703-0181
高雄市	三民區	高雄旗艦店	07-384-0701
		三民河堤店	07-345-9965
		自由高醫店	07-322-1419
新興區	中正美麗店	07-281-8599	
		新興中正店	07-222-7976
苓雅區	苓雅英明店	07-716-8889	
	苓雅文化店	07-976-8665	
鼓山區	鼓山華榮店	07-586-9898	
		高美術館店	07-555-4458
楠梓區	後昌莒光店	07-362-5789	
小港區	小港漢民店	07-806-7769	
左營區	左營華夏店	07-346-0188	
		左營至聖店	07-558-8959
岡山區	高雄岡山店	07-622-2266	
前鎮區	前鎮沱江店	07-976-9919	
鳳山區	鳳山曹公店	07-745-0989	
		鳳山五甲店	07-811-8599
	文山青年店	07-767-8959	
林園區	林園忠義店	07-976-5416	
旗山區	高雄旗山店	07-661-8319	
美濃區	美濃成功店	07-972-1561	
屏東縣	屏東市	屏東建豐店	08-738-0106
		屏東復興店	08-753-8726
		屏東廣東店	08-732-3682
澎湖縣	馬公市	澎湖馬公店	06-926-6997

東部地區			
花蓮縣	花蓮市	花蓮中華店	03-831-5295
台東縣	台東市	台東更生店	089-348-980

里仁好聚點

週一～週六 | 10:00~21:30 週日 | 10:00~18:00
各店營業時間略有不同，請致電各門市詢問或上官網查詢。

◆符號為加盟店 ▲符號為遷移後新址

★符號為新開幕之分店

宅配服務 | 於門市單筆消費(生鮮、冷凍、冷藏除外)滿三千元免運費(限配送一處一件)，請洽門市。