

99 年度改進傳統市集經營管理計畫執行績效

一、建立傳統市集學習示範標竿(星級認證)

建立樂活市集暨名攤認證機制，透過星級認證給消費者品質保證，更給予用心經營之市場及攤商正面肯定。

- (一)辦理全國共 34 處市場輔導及認證作業，全國通過認證優良市場 27 處、樂活名攤 91 處(媒體報導詳附件 1)。
- (二)將獲星級認證之市集暨名攤資訊彙集成冊，出版「2010 臺灣樂活市集暨名攤精選」專輯，分送各縣市政府、鄉鎮市公所、各公有零售市場、樂活市集及名攤代表等，且已刊載於樂活市集網站，除推薦優秀之市集與攤商外，期望讓全國市集與攤商相互學習，以收見賢思齊、向上提升之效。
- (三)辦理樂活創業培訓課程 2 梯次，共 231 人次參訓，並提供進駐市場營運之輔導協助，為傳統市場經營注入新能量。
- (四)發行樂活菜市仔雜誌 4 期，合計共 6,000 本，分送各縣市政府、鄉鎮市公所、傳統市集自理組織、二手市集經營者及消費者團體，以教戰手冊模式打造傳統市集攤商自主學習平台。
- (五)辦理全國市集交流觀摩列車行銷傳統市集，吸引年輕族群，提升營業績效，共計辦理 16 車次，共 454 人次參加，以體驗活動來促使參與學員落實本身市集之改造升級，藉由市集間相互觀摩學習機會，推廣轉型成功案例。
- (六)辦理完成媒體宣傳 44 則，行銷活動 17 場次。
- (七)辦理執行成果展示暨頒獎典禮活動 1 場次。
- (八)傳統市集網站全面改版更新，提供三種分眾導覽(少年世、中青代、銀髮族)，並建置「優良市集認證專區」、「電子商務專區」、「樂活菜市仔創業計畫專區」、「傳統市集禽肉攤示範專區」，全方位提供各種市場營運、知識、輔導、活動等資訊。

二、落實活禽政策

- (一)加強宣導電宰之優點，發布新聞稿並將內容製成文宣加強宣導，以導正消費者觀念(政策宣導詳附件 2)。
- (二)協助活禽攤商施設隔板以遮蔽宰殺血腥作業，宣導傳統市集活禽攤商如何清潔衛生宰殺販售(案例詳附件 3)。

三、市集節能減碳

99 年 6 月 5 日行政院節能減碳推動會辦理世界環境日「節能減碳我最大-食衣住行育樂新生活體驗展」活動之「樂活節能館」，本辦公室為協辦單位，將新北市泰山市場、嘉義水上市場、台南市安平市場等節能減碳做法配合宣導，該「樂活節能館」獲評為特優館。

四、受益或服務對象滿意調查：

(一)創業課程滿意度調查

就講師滿意度、整體滿意度進行問卷調查，80 人填寫問卷，滿意以上之比例占受訪人數 100%。

1. 計畫服務對象與數量：參與 99 年度樂活創業人才培訓課程中部地區學員 80 人。
2. 調查日期：99/8/30~99/9/27、99/10/11~99/11/8 。
3. 調查單位：中國生產力中心
4. 受訪人數：80 人
5. 受訪人員選取方式：針對受訓學員發放問卷進行調查及回收。
6. 滿意以上比例：100%。

(二)樂活市集消費者滿意度調查分析

就全國輔導之 34 處市場，每個市場有效問卷 100 份，就市場之場外環境、賣場空間、購物觀感等問項，對市場消費者進行問卷調查，24 處市場之消費者表示滿意，滿意以上之比例占受訪人數 70%以上，分布在中區、南區，另北區 10 處市場滿意程度尚可，分析其原因為北區賣場、百貨公司較多，消費者購物選擇機會較多，是以對傳統市場之要求相對較嚴格。

1. 計畫服務對象與數量：輔導參與樂活市集認證之 34 處市場

2. 調查日期：99/7/26~99/9/26

3. 調查單位：純粹創意整合行銷公司、中國生產力中心、智策整合行銷公司

4. 受訪人數：約 3432 人

5. 受訪人員選取方式：各調查市場進行現場消費者隨機抽樣方式進行。

(6)滿意以上比例：70%以上

附件 1: 媒體報導(爽報 99 年 11 月 24-25 日)

傳統市集新風華 樂活名攤篇

傳統市集有許多具有古早風味的美食更是讓人津津樂道，經濟部中部辦公室為推廣傳統市場內優秀、知名的攤商，特辦理樂活名攤甄選活動，歷經層層關卡在全國各地選出91攤各類型的樂活市集名攤。走吧！來去傳統菜市仔挖寶去！

99年度全國樂活市集名攤誕生!

樂活市集名攤★★★ 施家羊肉
祖傳配方、皮Q肉嫩香氣濃郁

施家羊肉老闆施明達一家四口，不但煮出美味的料理，每個人都有專業執照的認證。施家羊肉曾在民國97年獲得南瀛美食認證，老闆施明達更曾獲選經濟部的全國市集達人，是名副其實的「名攤之光」。

推薦產品：羊肉湯、羊肉麵線米粉、肉燥飯、炒麵

推薦原因：用新鮮羊肉與獨家藥膳配方，羊燻肉的味厚甘潤，極富嚼勁；傳統道地的羊肉麵線米粉，真材實料而且物美價廉。

攤位資訊
營業所在：歸仁鄉公有零售市場G25
營業時間：每天上午6點至下午1點
頭家：施明達 電話：06-2305563、0932469563

樂活市集名攤★★★ 大肚燕肉粿
撐起一片天，飄香40年的肉粿

靠住不斷改良肉粿口味，在大肚第一市場培養大群的忠實顧客。每天大清早，老闆娘將調味好，經過冷凍、冷藏過程的後腿肉，結合新鮮的旗魚漿拌在一起製作肉粿，高湯加入蛋花、紅蘿蔔絲、筍絲煮成粿。

推薦產品：肉粿

推薦原因：肉粿堅持當日現作現賣，配料精心製作，口感、口味都是一流。

攤位資訊
營業所在：大肚第一公有零售市場臨時攤區18-19攤
營業時間：星期三至星期日 上午6點至下午1點
頭家：賴呂蘭秀 電話：04-26994969

樂活市集名攤★★★ 幸福廚房
品嚐幸福的滋味，“堅持”牽動你我的心

嚴選新鮮九層塔，手工研磨製作成獨門青醬，加入Q彈的PASTA，再灑上朝天椒末，入口有微微的辣感，這是幸福廚房的小心思也是對食材的堅持。

推薦產品：青醬辣味墨魚麵、北海道味噌鮮鍋

攤位資訊
營業所在：台北市華山市場2樓8號
營業時間：週一至週六 上午11:30至晚上9點；週日至下午3點
頭家：林李祥 電話：02-23928179

樂活市集名攤★★★ 老曹餛飩
50年的經驗傳承，黯然銷魂餛飩麵

清晨6點，老曹餛飩麵攤前就有絡繹不絕的排隊人潮，曹老闆一家3口快手包餛飩，宛如一場表演，50年老店的招牌，超Q彈的餛飩皮，紮實的溫體黑毛豬夾心，細細熬煮的鮮味湯頭，入口的瞬間令人感動。

推薦產品：餛飩麵、滷菜

攤位資訊
營業所在：板橋市北門街黃石市場內43號攤
營業時間：每天上午6點至下午2點
頭家：曹志豪 電話：0936-123292

樂活市集名攤★★★ 阿福牛肉湯
正港台灣牛肉口味、每日限量鮮嫩口感

老闆吳基福清晨三點多便開始準備食材，用新鮮現宰的台灣本土牛肉，搭配大骨熬製出的牛肉高湯，是老闆堅持二十餘年的招牌口味，喝下這碗充滿精華的牛肉湯，可以讓人一整天都精力充沛、活力十足。

推薦產品：牛肉湯、牛腩湯

推薦原因：使用台灣本土牛肉，肉質鮮美更有品質保證。牛腩湯搭配洋蔥與菜頭的熬煮，每日數量有限，不到中午就賣完收攤了。

攤位資訊
營業所在：台南市安南區木柵寮市場136號攤位
營業時間：每天上午5:30至下午12:40
頭家：吳基福 電話：06-2470116、0982816702

傳統市集新風華 樂活名攤篇

樂活市集名攤★★★ 立家湖州粽
全家十大名粽 票選第一名

位於台北市南門市場的一隅，堪稱全台灣最道地、美味的立家湖州粽，除了被網友票選夢幻甜粽的超人氣「湖州赤豆粽(豆沙粽)」外，鹹口味的蛋黃鮮肉粽也是一絕。

推薦產品：湖州赤豆粽、蛋黃鮮肉粽

攤位資訊
營業所在：南門市場(台北市羅斯福路一段8號)
營業時間：星期二至星期日 上午8點至下午6點
頭家：朱石德 (02)23930469

99年度全國樂活市集名攤誕生!

樂活市集名攤★★★ 阿來羊肉店
新鮮優質傳統美味

從阿公時代批發羊肉到轉型賣全羊小吃店，從嚴選優良國產羊土羊品種到手工麵線、老店麻油、各種食材配菜，對食材品質的堅持、烹調火候的掌控、用餐環境的清潔衛生，讓這溫潤不燥的傳統補品美味佳餚，口碑相傳60年屹立不變。

推薦產品：瘦肉湯、帶皮三層肉湯

攤位資訊
營業所在：花壇鄉公有零售市場內(花壇鄉花壇街288巷32號)
營業時間：上午6點至下午6點(除中元節/端午節/農曆年)
頭家：蔡慕賢 (04)7864262

樂活市集名攤★★★ 雅竹蔬果
具層次感的堆疊陳列與永遠笑臉迎人

親切的笑容、清新的擺招、陳列整齊的蔬菜，加上客製化的小包裝，讓興國市場內的雅竹蔬果攤前客人絡繹不絕。老闆娘一大早開始忙碌，為的就是把今天進的新鮮天然蔬菜擺的漂漂亮亮，以呈現給顧客最美的視覺感受。

推薦產品：新鮮的蔬果

具特色的攤位佈置、陳列整齊的商品、客製化小包裝服務、親切貼心的招呼等。

攤位資訊
營業所在：興國市場136號攤(桃園縣中壢市中豐路96號)
營業時間：每天上午5點至下午3點
頭家：陳雅玲 0926-132-619

樂活市集名攤★★★ 中華市鹽酥雞
香酥可口的鹽酥雞百分百的美食享受

「每串10元」是中華市鹽酥雞的顯著招牌。八十多種商品加上獨家配方，攤位前總有大排長龍的老饕。老闆每天親自備材，不用冷凍肉品、回鍋油，食物低溫保存，每種商品都經反覆吃後才擺上攤位。

推薦產品：鹹酥雞、魷魚、薯條、香酥雞皮

攤位資訊
營業所在：高雄縣鳳山市中華街56號攤位
營業時間：每天下午3點至凌晨1點
頭家：詹義昌 (07)7467362; (07)7472212

樂活市集名攤★★★ 新豐行
超大爆漿貢丸、鹿港飄香百年

90年老店新豐行的招牌「超大爆漿貢丸」，直徑約8公分，新傳阿公手藝、嚴選合格豬後腿肉，用祖傳木槌打成肉漿後，因製作時甩捏離心力的關係，貢丸切面有蜂巢般的空隙，留有鮮美肉汁，一粒就有滿滿爆漿飽足感！

推薦產品：蝦丸、扁食

以現捕鮮蝦為原料的蝦丸，每一顆Q彈有勁，濃濃鮮蝦味令人難忘！扁食也是一絕！

攤位資訊
營業所在：鹿港第一市場B11-1號攤(彰化縣鹿港鎮民族路196號)
營業時間：每天上午6:30至下午16:30
頭家：王裕銘 (04)774-3169

傳統市場活禽零售新型態 乾淨衛生又人道

傳統市場圈養及宰殺活禽，是造成市場髒亂的主要原因之一。為改善活禽攤位的環境衛生，並兼顧人道宰殺的要求，經濟部特訂定了「傳統市集禽肉攤商清潔衛生暨宰殺作業規範」，並由縣市政府組成聯合查核小組，定期檢視輔導攤商改善，以消除社會大眾的負面印象。

經濟部中部辦公室已會同農委會防檢局，在台北市南門、安東市場、桃園縣中壢第二、台中市第三、豐原第一、霧峰第一、清水第一、高雄市三民第一、屏東縣屏東市北區、東港第二等市場各設立了活禽示範攤位，輔導攤商設置致昏機進行人道宰殺，並將禽籠區、宰殺區、販售區予以區隔，以供其他攤商取法。示範攤的數量，經濟部未來將再繼續輔導，擴大推廣。

畜牧專家農委會副主委王政騰博士指出：**雞隻未經電昏就宰殺，放血過程中會激烈掙扎、痛苦與緊迫，會加速屠體醃類的乏氧代謝，快速累積乳酸，影響肉質；雞隻掙扎過程中也容易造成淤血，氧化後形成褐色斑點，對肉質有很不好的影響。如果先電昏之後才放血，雞隻在失去知覺的情形下，較少痛苦掙扎，降低飛羽及病菌四處散播的機會，不但肉質好、乾淨衛生，而且符合人道，實在是一舉多得、進步又文明的作法。**

文化大學食品保健系林慧生教授亦表示，指導攤商以衛生又兼顧人道的方式宰殺，可協助攤商建立現代化的經營模式，如陳列櫃、刀具、砧板、秤及包裝材料，提供消費者安全衛生的禽肉。但是也必須加強業者的自主管理、主管機關的教育訓練與消費者的宣傳教育，一方面讓民眾吃得更健康，另一方面也提升傳統市場形象，為傳統市場帶來更多的商機。



▲宰殺作業區隔(禽籠區、宰殺區、販售區)乾淨衛生



▲先電昏再宰殺符合人道

(99.12.10中國時報D7版消費情報／99.12.29臺灣時報11版台北都要聞)

附件 3：南區活禽展板及隔板展示

高雄市三民第一市場
展板宣導



高雄市龍華公有零售市場
禽肉攤商隔板施作

