

OISCA ROC

中華季刊



2014

秋

季刊

本刊專欄

OISCA是終身學習的平台

活動報導

2014 OISCA DAY產業觀摩紀實

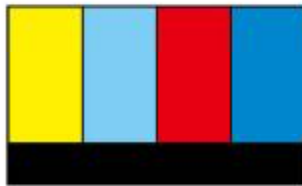
特稿

「オイスカの人材育成」令人矚目

轉載

走入山林找正能量

台灣高山有機咖啡產業發展研究
台灣高山有機咖啡特色及品質研究



OISCA International 憲章第 3 條載明：
本機構的世界觀，是以藍、紅、水色、黃色和黑色等五種顏色構成的標章，象徵著天（空）、火、水、地（大地）四要素，要在一切生命之源的宇宙（黑色）間調和互動，使人類和萬物生生不息、永續發展。

OISCA 名稱的意涵

Organization 機構

Industrial 產業

Spiritual 精神

Cultural 文化

Advancement 促進

人類生存不可或缺的三要素：產業、精神、文化，
要同等重視，也要世界各國共同來促進。

OISCA ROC

中華季刊

2014

秋

季刊

目錄



封面說明：2014 OISCA DAY 產業觀摩

本刊專欄

2 OISCA 是終身學習的平台 陳炯松

特稿

3 「オイスカの人材育成」令人矚目 編輯室

活動報導

4 2014 OISCA DAY 產業觀摩紀實 編輯室

會務

14 近期會務動態集錦 編輯室

轉載

13 走入山林找正能量 袁孝維

14 台灣高山有機咖啡產業發展研究 中正基金會

15 台灣高山有機咖啡特色及品質研究 傅炳山

OISCA 是終身學習的平台

文／陳炯松



我在「本刊專欄」曾以「OISCA 是廣結善緣的平台」表達己見。近年來，和本會成員互動日增，瞭解越多，特別是多次實地觀摩會員所經營的產業，各具特色，成就非凡，更覺得 OISCA 真是終身學習最佳的平台，是「學」與「習」兼而有之的平台。也才會在觀摩過程中，不斷有感而發的讚嘆：「活到老，要學到老！」

其實，早在 1963 年，OISCA 創立者中野與之助博士，為發揚宇宙精神所倡導的精神教化運動，就已經明確標示了 OISCA 的定位。50 幾年來，透過 OISCA 這個國際非政府組織，各會員國的成員所學習到的，至少有幾大面向：1 尊崇宇宙精神；2 拓展國際視野；3 珍惜自然生態；4 肯定生物多樣；5 落實環境保育；6 推廣有機農作；7 彼此觀摩研習。在這個終身學習的平台，人人可以各展所長，學無止境！



『オイスカの人材育成』令人矚目

文／編輯室

由オイスカ・インターナショナル (OISCA International) 發行的 OISCA 日文月刊，接連在 2014 年 5、6、7 三個月的期刊，以「オイスカの人材育成」為主題 (TOPIC)，分成「前編」、「後編」、「番外編」詳細報導 OISCA 活動主軸之一的「人才育成」，如何落實協助開發中國家的青年，為其母國的發展，以「研修生」和「技能實習生」的身分，前往日本オイスカ各地研習中心，研習以農業為主的各種技能所須具備的資格和申請流程，以符合日本政府核發入境和滯留簽證的要件。

本刊特別要為文轉述的是，很不容易符合要件，前往日本研習的這些開發中國家的青年們，無不心繫母國的發展，自我期許務必習得一技之長，俾於歸國之後，對自己的國家和鄉里社區有所貢獻。這種傳承自 OISCA 長期倡導「ふるさとづくり」(打造美好家園) 的使命感，促使他們在學成歸國之前，紛紛自訂「アクションプラン」(action plan)，具體構思打算執行的計畫細節、推動步驟和預期成效。這種充滿自信，樂觀進取的精神，令人印象深刻！

近年來，東南亞國協 (ASEAN) 若干國家，對「オイスカ人材育成」彰顯的成效，已經有了更多的關注和重視。許多當地日系企業更爭相延攬オイスカ研修生 OB 擔任領導幹部，而有供不應求之勢，也難怪 OISCA 月刊在接連三期報導的總結篇 (番外編)，以顯著的橫批標題強調：「アジアが求める人材、ここにあり」(亞洲所需人才在我這裡!) 確實令人感佩！

TOPIC

オイスカの人材育成 番外編

アジアが求める人材、ここにあり!



2014 OISCA DAY 產業觀摩紀實

文 / 編輯室

OISCA 中華民國總會為 2014 年 OISCA DAY 規劃的活動，早就排訂於 5 月 21 日組團前往新竹和桃園地區觀摩會員所經營的產業。不料，由於滯留鋒面徘徊臺灣上空，雷雨包接踵而至，全臺連日狂降暴雨。由陳理事長燭松和許名譽理事長文富親自帶領的近 40 位觀摩團成員，依然風雨無阻，按既定行程於當天清晨 8 點 10 分在臺北車站東門集合，搭乘專車出發，適逢農曆 24 節氣的“小滿”這一天，以實際行動展現了滿滿的誠意！

由中國青年旅行社指派隨車的資深導遊廖美玲小姐，於 2013 年本會接待中野良子總裁等貴賓前往南投縣營北國中參與“子供の森計畫”植樹活動的專車上，就有傑出的表現，留給我們許多美好的回憶。此行更是沿途詳細解說有機農業的發展與客家文化的傳承，如何結合觀光產業的願景，令人印象深刻。

專車繞經新竹高鐵車站時，雨勢稍歇。大家難得來到這個頗具建築特色的站體，無不懷著一探究竟的心情，走進內部瀏覽一番，順便等待從中南部搭乘高鐵前來參加觀摩活動的黃智信、呂秀英兩位夥伴。離開新竹高鐵站不久，又是豪雨如注。車抵位於竹北市與芎林鄉交界的橋頭，已可遙見曾文增監事所經營的“東海萊姆園”，由於轉入園區的道路狹窄，大家只好穿上雨衣、撐著雨傘，涉水步行約 200 公尺才走進寬敞的大門和綠意盎然的果園。農舍的大廳和長廊早已聚集了多位從四面八方自行開車前來參加活動的會友，彼此寒暄，氣氛熱絡。主人家除了在大廳門前張貼大紅的歡迎標語，女主人還親自下廚，煮了兩大鍋“道地”的客家鹹湯圓待客，被視為保健珍品的特製“萊姆醋”，更任由無限暢飲，賓主盡歡的畫面處處可見。陳理事長一時興起，更起身高舉大拇指，大聲稱“讚”！

為信守 OISCA 的理念，東海萊姆園堅持自然農法（不使用農藥、除草劑、化學肥料），完全採人工管理。為了防治同屬柑橘科共同的病蟲害，尤其是天牛和果蠅，必須在天牛繁殖前以厚布料包裹萊姆樹，以防止其產卵；防治果蠅則採用黃色黏紙或以性費洛蒙、丁香油誘殺，並及時把病蟲害嚴重的枝葉修剪切除。雜草的割除，更是家常便飯，還要多施有機肥料，使果樹肥份充足，樹勢旺盛，既可減少病蟲害，也可使果實較大較美。果然，我們在釀製萊姆醋的地窖所見瓶瓶罐罐浸泡其中的萊姆果實，個個肥美壯碩，被譽為是生財的最佳寶藏。

觀摩活動的第二站，我們來到位於龍潭與關西交界處，由本會候補理事劉又菱女士和她的先生合力創設的大藝有機蔬菜農場。搭乘專車的人員，必須以小車接駁，穿越長約 800 公尺的產業道路。抵達農舍，已近晌午，大夥先行餐用由本會委請主人家代辦的自助式午餐。餐畢稍作休息就在可容納近百人的“教室”，聽取劉又菱女士現身說法，細數創業的維艱和初期不斷“找問題、尋答案”堅持理念，突破困境的奮鬥過程。從她充滿自信，一再強調“我的志願是農夫”的神情和強烈的使命感與成就感，著實令人動容，由衷感佩！席間，陳理事長不斷強調活到老學到老，也充分表達了觀摩團成員們共同的心得。

從簡報內容和相關資料中，我們得知這個農場月前擁有 135 棚溫室和全年低溫 18 度的潔淨室內農場，生產管理循時令季節，依照各種蔬菜品種適合的溫溼度和抗病性輪作栽種，並利用水分管理控制病害；以培養工作雞來管理蟲害。堅持用最天然的植物性肥料，讓土壤可以自由呼吸，蔬菜健康長大，產品則全程低溫配送，以保鮮度。除了這些看似順理成章的要領和步驟，讓我們印象更為深刻的是經營者像呵護幼孩一般培養蔬菜成長的愛心和用心。

這一次在風雨中進行的觀摩活動，行程緊湊，動線變化多端，參加人員戲稱有如“戰鬥訓練”，還算貼切。然而，能身臨其境，親眼目睹 OISCA 成員經營產業的傑出表現，分享他們非凡的成就，與有榮焉之餘，想必也會有風雨生信心的感受。











2014/05/21 13:15



2014/05/21 13:19





近期會務動態集錦

圖文／編輯室

童軍總會致送本會感謝狀



日本交流協會沼田幹男代表履新
本會理事長致送蘭花祝賀



オイスカ學園 日原基博先生到訪



農村青年暑期赴日研習說明會及送機



走入山林找正能量

師法自然 看到不足與包容 而非自滿與自我

台大森林環境暨資源學系主任 / 袁孝維
原文登載於 2014.6.9 聯合報 - 民意論壇

很久以前，當我還是像今天上街頭、占領立法院、北捷事件的大學生一般年紀的時候，龍應台寫了「野火集」，她問：「台灣人，你為什麼不生氣？」今天我在台大教書逾 20 年，歷任生輔主任、國際長，現任森林系主任等行政工作，接觸處理過各學院不同背景的學生事務，不禁要問：「年輕人，你為什麼這麼容易生氣？」

我了解是因為對於未來的彷徨與不確定，加劇了年輕人對於掌權執政者的不信任，挑戰威權成了表達不滿的正義行動，而違法破壞的行為就可以被合理化了。曾幾何時，校園裡有這麼多的憤青！

兩周前，陳文茜和羅大佑的「青年論壇—流浪的主人翁」節目裡，有一位今年剛考上大學的年輕人，怯生生地說，其實是想念森林系的，因為她喜歡接觸大自然，只是礙於父親的期望而放棄。羅大佑鼓勵他用自己賺來的錢請父母吃飯來明志，陳文茜也補充說，森林裡有許多正能量，最健康，還可以輔導北捷殺人事件者。

2009 年遠足文化發行的一本書「失去山林的孩子：拯救大自然缺失症兒童」，提到現在的年輕人活在虛幻的世界裡，離泥巴地與滿眼盈綠、鳥叫蟲鳴相伴的大自然越來越遠，焦慮與惶惶不安，憤怒情緒自然一觸即發。

在德國及日本推行已久的「森林療癒」即是因應社會越來越大的壓力，由醫生開立處方箋給病人到森林裡參加療程，有預防亦有治療之功效。森林界近期也在積極推廣此領域，我們與醫學、公衛跨領域合作，從科學研究來確認不同林相及植物所釋放的舒緩神經，及加強免疫力（殺手細胞）的化學物組成。所以森林裡有正能量其實不是隨便說說的！

很多人喜歡問我擔任生輔主任的時候，那個學院的學生最難搞？我不喜歡一概而論或太過簡化複雜的人性，但是我告訴你，犯錯後質疑「調查不符合程序正義」用「精神解離」為藉口脫罪，或為追求立委助理而設計電腦程式打爆立委電話者，以及台大校慶抬棺衝撞體育館，在社科大樓落成典禮拉白布條抗議，或是到傳鐘前高喊學生組工會與老師抗衡的，大部分都不是與自然學系相關的學生。

師法自然，當看到天地之間的浩瀚與自身的渺小，我們看到了不足與包容，絕不是自滿與自我。

生態學裡有「中度干擾假說」就是說最高的生物多樣性存在於中度頻繁與中等強度的干擾，如果完全沒有干擾，生態系就安靜不活潑，而太過頻繁與破壞性的干擾，則有可能大舉摧毀生態系的動態平衡與自然回復力。

台灣社會現在所面臨的紛擾與敵對、不信任，是否超過了中度干擾呢？然而台灣何其有幸，百分之六十的母親大地是被森林溫柔的覆蓋著，我誠摯地邀請每一位親愛的年輕人，走進山林裡尋找台灣未來的答案！

台灣高山有機咖啡產業發展研究

屏東泰武原鄉咖啡產業扶植計畫摘要


文／摘自中正農業科技社會公益基金會專題研究報告

台灣高山咖啡品系大多源自日治時期所引進之品質較優的阿拉比卡種咖啡，自古坑在 2003 年舉辦了第一屆「台灣咖啡節」開始，喝咖啡及種咖啡的風潮席捲整個台灣。屏東縣泰武鄉的咖啡，自日治時期即由日本農業技師與奎寧一同引進，種植在大武山上。戰後日本人離開泰武，咖啡樹因而淹沒在荒煙漫草間。古坑所引起的咖啡風潮，讓泰武鄉親重新認識這個早已被遺忘的經濟作物。因種苗取得容易，再加上鄉親皆擁有閒置的原住民保留地，咖啡產業開始在泰武發芽成長。

然而咖啡產業在台灣仍屬新興產業，泰武原民咖啡農在欠缺技術及機器的情況下，只能土法摸索種植及精製方法，質與量皆不具市場競爭力，只能淪為台灣其他產區的原物料供應者，鄉親收益微薄。為解決此一問題，國立屏東科技大學農園生產系傅炳山副教授，特向財團法人中正農業科技社會公益基金會提案，籌組專家團隊，為台灣高山有機咖啡產業進行一系列的研究，並進行技術導入及產業加值的工作，期盼能為是居台灣高山的原住民族創造一項新的永續產業。

而為集結泰武地區的咖啡農以利推動產業發展計畫，以「合作社」等產業組織型態對促進咖啡行銷是必要途徑，於是以前有機認證為根本的泰武咖啡產銷第一班就此成立。產銷班在於加強原住民地區農園咖啡管理技術，充實生產設備，以提高生豆品質及單位面積產量，推廣有機生產及生產履歷概念，建立台灣高山咖啡生產標準作業流程，並提升台灣咖啡烘焙技術，生產高品質有機咖啡，輔導產銷班產品多樣化，以增加農民收益為目標。除此之外，高山有機咖啡產業在建立台灣品牌進軍世界發展的同時，能與地方原住民文化、當地觀光節合，已達多元發展台灣咖啡產業之目的。





台灣高山有機咖啡特色 及品質之研究摘要

文／國立屏東科技大學農園生產系副教授 傅炳山
文／摘自中正農業科技社會公益基金會 103 年研究計畫成果專刊

台灣高山咖啡品系大多源自品質較優之阿拉比卡 (Arabica) 咖啡。屏東縣原民山區日治時期經評估適合咖啡生長，將原民咖啡取名排灣咖啡 (パラパワン)。三地門德文咖啡曾獲得國際賽銀牌獎。證實南臺灣屏東縣境高山的優質環境能培育出之頂級優質咖啡，在世界咖啡產業正快速蓬勃之際，具有開發潛力，因此建立台灣高山咖啡優質特質及有機栽培品牌特色應是當務之急。

台灣咖啡種植面積分散雖已達 200 公頃以上，但因多屬近年種植，咖啡樹齡小，採收量仍低，加上工資貴，成本高過東南亞進口咖啡豆，許多業者原多進口中南美生豆，現轉進越南、寮國生豆占有國內不小物流市場，主要還是因低價加品質也尚可之故。屏東泰武山區內原有樹齡較大的咖啡樹，經田間管理後，仍能收穫不斷、持續生產優質咖啡，且原長在本裡無農藥污染，若配合有機栽培管理流程驗證並建立咖啡品質評鑑，對具風味特色的台灣高山咖啡產業行銷，建立山地社區特色產業上具有很大發展空間。以「合作社」等產業組織型態對促進咖啡行銷是必要途徑，加上有機認證達到高山咖啡永續經營發展，除有機概念及驗證生產外，其他附加價值開發亦能提供產業創新及提高商業利用。

10 多年前，咖啡是有多篇不利健康的論文，然而現在證明咖啡香味對腦有放鬆效果，現在大轉變。自律神經平衡對控制食飲及燃燒脂肪有幫助。咖啡因可清醒頭腦促進自律神經調節作用，因此飲用咖啡會利尿（促進血管擴張）減少便秘、心不全、心肌梗塞（血栓）。白老鼠試驗證實咖啡比阿斯匹靈有消除血栓作用（東海大學醫學院後藤信哉教授）。咖啡因降血糖，有預防糖尿病效果。可能是咖啡中綠原酸抗氧化作用可預防動脈硬化、癡呆症、失憶症、巴金森病、阿茲海默症及癌症。調查發現，不喝咖啡值若設定為 1 的話，喝咖啡者發生咽喉癌值為 0.64、子宮癌為 0.74、前列腺癌為 0.79、肝癌為 0.5 約減半（日本東京藥科大學岡希太郎教授）。

14世紀發現咖啡流傳以來，就以其能讓精神亢奮，拉丁語來的 *coffea* 就有其原意，連教皇都無法抵擋咖啡香氣而解禁令，改變了咖啡的命運。從此，咖啡功效和香氣就一直傳延數百年，也由阿拉伯到非洲、亞洲、南美。咖啡結合了政治、商務、音樂、文化至今。因此咖啡的興奮效果和香氣之所以受歡迎，和咖啡特質應有密切關係。咖啡因的攝取應以適量為佳，然而栽種於不同地區及不同品系其成分亦多有差異。因此，了解屏東縣泰武鄉高山咖啡優質特性中，對泰武鄉有機咖啡之咖啡因含量及烘焙影響以及對香氣成分探討，提供有利於建立泰武高山有機咖啡特色展現，對建立品牌，連結國內外行銷物流有所幫助更能達到永續經營效果。

決定咖啡好壞，被認為最重要是香味、生豆品質及烘焙技術及經驗。生豆品質也決定經烘焙產生的咖啡香氣的表現。泰武咖啡豆平均長、寬、厚分別為 9.66mm、7.30mm、4.06mm 百粒重為 17.71g 容積比可達為 0.6871g/ml。以巴西豆大小標準相較，雖說是有經過挑選，但泰武豆長度可大於 8mm 是屬於特大級豆。較同樣是高山豆的尼泊爾豆為重。此批豆為 2012 年由泰武地區採收精選，生豆雖非單一莊園豆，但的確多來自海拔 800m-1100m 之高山豆。因此以瓜地馬拉標準海拔越高的咖啡代表品質越高級，泰武豆可屬於中硬質豆生豆品質。因此產地及咖啡莊園也因品質不同價錢亦迥異。一般莊園咖啡品質較佳的生豆其價位通常亦較高。

咖啡成分最為人所知就是咖啡因，屬生物鹼。因具提神興奮效果，多數人喝咖啡主要就是因含有咖啡因效果之故。數百年來咖啡因從沒離開過人文化更蔓延至世界各個角落。藥理上說明大量攝取如每天 300mg 以上會影響健康，但也因人體質而異。有刺激中樞神經作用，可用於醫療處方而且具幫助腦部微細動脈收縮作用，感冒成藥中常用來當鎮痛成分。因此適度攝取是有益健康，過多攝取易產生依存性，不喝多就精神不振，但都不至於嚴重若酒精中毒。咖啡因存在於咖啡的果實種子及葉中。除品種外，栽種地區氣溫水分等栽植環境常影響二次代謝產物量，台灣由平地至高山均有種植，高海拔應含量較低。

泰武高山有機咖啡口感平滑柔順，且多位於中高海拔，其咖啡因量較平地低。烘焙程度會影響咖啡因含量及香氣，以淺烘焙較具花草香，中、深烘焙則有濃咖啡香及香料，焦糖香。不同品系及氣候環境影響每年生產咖啡生豆品質，經烘焙後呈現香氣多有差異，而香味特色展現更能表現及優質保健特性及多樣化。





OISCA

這是 OISCA 基本理念的表徵，
以英文字母小寫的“e”為字首，發想出：

愛護地球（earth）

保育生態（ecology）

發展經濟（economy）

的使命感

並以“微笑”傳達和平的信息，
用母親懷抱嬰兒呵護有加的造型，
強調要把像母親一樣孕育人類，
無可取代的地球，
完美無缺的留存給我們的下一代……。



國際產業精神文化促進會
中華民國總會 中華季刊雜誌

發行人：陳炯松

編輯群：林榮彬、張麗華、潘起揚、陳佳雯、黃啟明

地址：台北市大同區昌吉街28號9樓 電話：(02)2585-7876 電傳：(02)2585-7176

網址：www.oiscataiwan.blogspot.com

承印：凱瑞爾有限公司 地址：新北市永和區永和路2段425巷57弄7號1樓 電話：(02)2232-0909

行政院農業委員會 贊助發行

中華民國103年9月8日出刊