



麥向成功

—我們所有的準備是爲了迎接成功，而不是爲了因應失敗！

喜願麵包/喜願小麥 總兼 施明煌 2011/04/21

喜願為什麼在各地契作本土小麥？

- 在地農糧，在地加工，在地消費。（減少食物哩程，建構微型經濟體）
- 休耕或閒置農地多元運用，多少增進農友收入。（稻麥活化農地與農村景觀）
- 提高糧食自給率，重新取得食物主權。
- 粗放旱作，農作管理簡易，減緩冬季枯水期耗費。（水資源有效應用）
- 從需求端出發連結消費鏈，從生活者教育重新啟蒙。

小麥在台灣的歷史縱深

- 「小麥」為萬穀之王，全球年產量約在5億8千萬噸以上，加工用途廣泛，與稻米同為人類主要糧食之一。在台灣稻米的產量與進口小麥各佔50%。
- 小麥在台灣源自四百年前先民拓墾（雲林麥寮、彰化福興麥厝庄），日治大正八年（1919年）日本高砂麥酒株式會社，當時台灣總督府從台中、彰化、雲林、嘉義、台南沿海一帶推廣種植，各縣市（州廳）種植面積從300甲到5000甲不等。（恆春也有麥仔田地名）
- 民國63年（1974年）台灣僅304公頃，以台中（大雅、潭子），彰化（二林、福興、秀水、埔鹽）為主。民國64年（1975年）後因政府公賣局釀酒（紹興酒、黃酒、花雕酒系列）外銷暢旺，改採「保價收購」政策，小麥種植面積再度揚升，其中以民國81年（1992年）1402公頃最高。民國84年（1995年）公賣局停止契作，政府停止保價收購，農友紛紛轉作。



2010全球小麥主要產量的分布

- 傳統供應國（輸出型）
- 美國 5,700萬噸
- 加拿大 2,500萬噸
- 澳洲 2,100萬噸
- 阿根廷 1,500萬噸
- 歐盟27國 1億噸
- 非傳統供應國
- 中國 9,000萬至1億噸
- 蘇聯 9,000萬至1億噸

政策會不會隨國際糧價搖擺?!

4、農業部預測，受到糧食市場價格高漲之影響，本年度美國主要作物種植面積增加 7 萬公頃，達 1 億 3,111 萬公頃。小麥、玉米及黃豆種植總面積增加 305 萬公頃，達 9,184 萬公頃，預測未來 12 個月仍可能增加。

(二)美國小麥、玉米及黃豆庫存量：

- 1、2011 年玉米庫存 1 億 6,568 萬公噸比 2010 年 1 億 9,543 萬公噸，減少 15%。
- 2、2011 年小麥庫存 3,877 萬公噸比 2010 年 3,691 萬公噸，增加 5%。
- 3、2011 年黃豆庫存 3,399 萬公噸比 2010 年 3,457 萬公噸，減少 2%。

(三)市場產銷資訊：

- 1、根據華爾街日報報導，美國農民擴大大宗穀物之種植面積，倘天候良好，最快在本年之下半年糧食價格即可下降。全球糧食供應商奧蘭集團(Olam International Ltd.)認為，農民提高生產面積，預期可使糧食價格漲勢在明年獲得紓緩，惟長期而言，大宗穀物價格仍趨向上升。
- 2、美國芝加哥期貨交易所(CBOT)資料顯示，小麥本年 3 月期貨下跌 2.8%，每英斗 7.40 美元；玉米 3 月期貨亦下跌 2.35%，跌至每英斗 6.63 美元；黃豆 3 月期貨下跌 1.25%，為 12.96 美元。過去一年來黃豆、小麥、玉米價格已飆升至 2008 年以來之最高，惟俄羅斯、巴西、澳洲等地的農民擴大種植面積，預期可為攀升之糧食價格帶來降價之契機。

資料來源：雜糧基金會 2011.04.1

- 3、根據國際穀物協會 (IGC) 預測，2011 年全球小麥作物



數字會說話-台灣小麥進口量

公噸	<u>2007</u>	<u>2008</u>	<u>2009</u>
美國	1,051,420	841,417	897,700
澳洲	0	179,779	261,152
加拿大	0	16,955	41,650
總數	1,051,420	1,038,151	1,181,711

資料來源:美國小麥協會

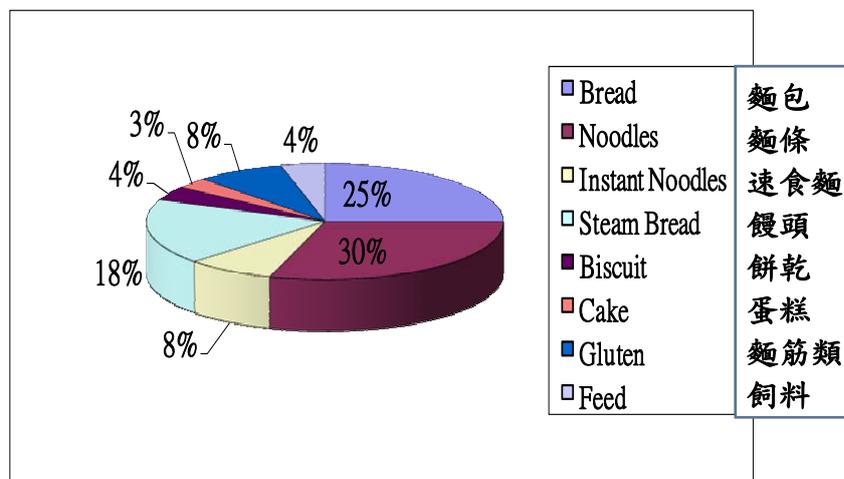
數字會說話-台灣小麥黃豆玉米進口量

資料來源: 關稅總局

2009年關稅 總局資料	小麥	黃豆	玉米
重量(噸)	1237281.	2366058.	4592454.
金額(千)	12158960	33968706	31576559

2010年關稅 總局資料	小麥	黃豆	玉米
重量(噸)	1138159.	2547863.	5007612.
金額(千)	10874754	35236403	39937531

台灣小麥製品比例



資料來源: 美國小麥協會⁸

糧食自給率 (2009年農糧署統計資料)

- 糧食自給率 (2009年農糧署統計資料)

民國 97 年以價格為權數之綜合糧食自給率為 **71.7 %**，各類糧食之自給率由高而低依序為水產類 **136.6 %**、蛋類 **100.2 %**、蔬菜類 **85.3 %**、果品類 **83.6 %**、肉類 **70.0 %**、穀類 **34.8 %**（其中米為 **89.5 %**）、乳品類 **34.8 %**、薯類 **22.1 %**、糖及蜂蜜 **19.5 %**、子仁及油籽類 **6.7 %**。

民國 97 年以熱量為權數之綜合糧食自給率為 **32.4 %**，各類糧食之自給率由高而低依序為水產類 **174.5 %**、蛋類 **100.2 %**、蔬菜類 **86.7 %**、果品類 **85.3 %**、肉類 **85.3 %**、乳品類 **34.8 %**、穀類 **24.0 %**、薯類 **24.0 %**、糖及蜂蜜 **12.2 %**、子仁及油籽類 **3.4 %**。



麥田狂想的發展

- 2007年10月被高漲的原物料驚醒後的對抗作為。(麥田狂想曲)
- 2008年4月經半年的觀察發現小麥「粗放」、「旱作」田間管理簡易。
- 2008年4-8月1500公斤小包裝全麥粉得到熱烈迴響(主婦聯盟生活消費合作社)。
- 2008年擴大契作面積5噸左右進入流動市場。(麥田狂想續曲)
- 2009年—2010契作面積11公頃，產量近20噸。(麥田狂想3.0)
- 2010-2011契作面積26.9公頃，預估產量45-50噸，完成環台種植的夢想。(麥田狂想4.0)

台灣小麥的田間管理

- 種植方法：稻草覆蓋法(不耕地)、耕地法
- 生長期程：小麥草、分蘗、孕穗、出穗、揚花、灌漿熟成
- 生長天數：120天
- 種植季節：每年的10月中(秋收後裡作期)
- 適合土壤：疏水性良好的農地。
- 環境溫度：秋冬低溫層，空曠日照充足。
- 種植品種：目前為台中選二號，屬春硬麥。
- 採收機械：稻穀收割機或專用收割機。
- 收成重量：3000公斤—2200公斤(每公頃)
- (2011年收成2.6-3.5噸/公頃)(中部0.5-2.5)
- 契作價格：友善環境30元，有機認證39元公斤。
金門酒廠→大雅農會→農友(30.5→23)
友達基金會→溪洲農友(孫,吳) 90000元統包(無論收成多寡)

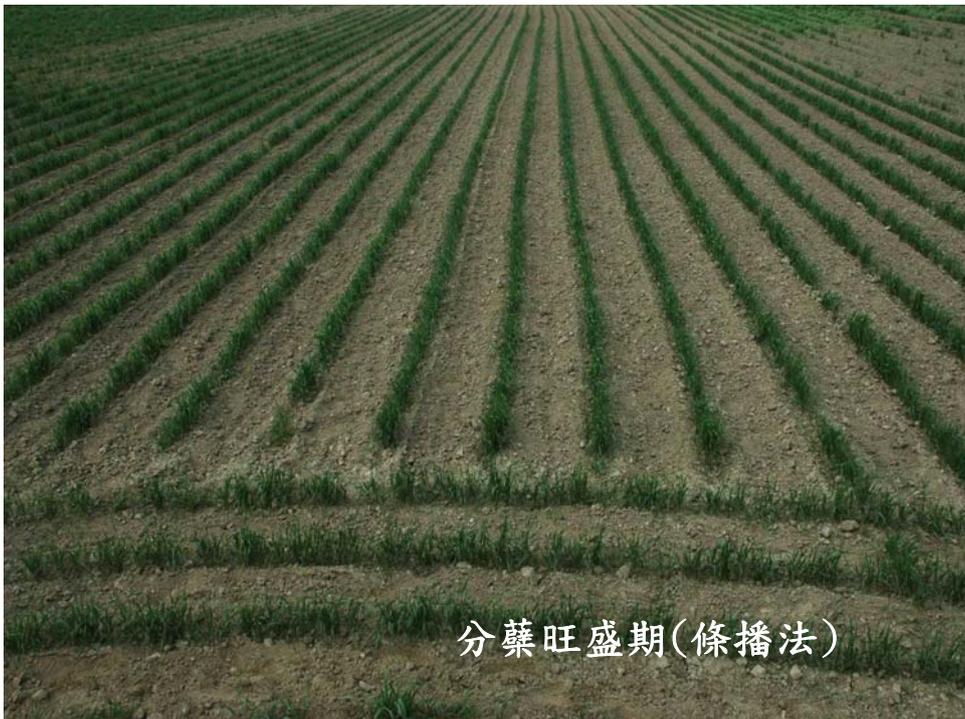


稻草覆蓋法-灑種 (苗栗苑裡)



稻草覆蓋法-以人工灑種(彰化芳苑)







2011.1.24學甲農友到大雅. 苑裡交流



進入熟成期



熟稔期準備收割(學甲條播法)



熟稔收割(人工)



小麥收割/彰化芳苑



劉育承小麥收割/台南學甲





室內曬麥/台南學甲



進廠研磨/洽發麵粉

大麵(面)神計畫-新鮮就是最好的競爭力



麥田狂想4.0 (2011.3產出)

2010-2011年製作小麥農友	面積	預估產出 (採平均計)
• 花蓮(吳水雲、慈濟農耕隊)	5.2公頃	10.0公噸
• 宜蘭		
• 慈心家長、青松	1.5公頃	1.0公噸 (部分採交換種子)
• 南澳自然田	2.0公頃	2.0公噸
• 苗栗後龍灣寶	2.5公頃	5.0公噸
• 苗栗苑裡	5.1公頃	11.0公噸
• 台中大雅	2.0公頃	4.5公噸
• 彰化芳苑二林	1.2公頃	2.5公噸
• 台南學甲	2.0公頃	4.5公噸
• 台南佳里	1.2公頃	2.0公噸 (條播法)
• 高雄美濃	1.5公頃	2.0公噸
• 屏東恆春	0.3公頃	(實驗部列入收成)
• 台東池上 花蓮玉里	1.3公頃	2.5公噸
• 台北陽明山	0.2公頃	(實驗部列入收成)

• 預估2011年產出

47公噸

•不選(毒)農
 •無農藥
 •無除草劑
 •無化學肥料
 友善環境種植!!

台灣有機小麥粉

原田啟事：小麥製作行動化生產履歷系統
www.taiwan-wheat.net

產品品名：台灣有機小麥粉（台中選二號硬紅春麥）
 產品重量：600克（1台斤）
 有效日期：標示於包裝上
 食用說明：1. 清洗後浸泡與米一起蒸煮
 2. 以食物調理機打製全麥粉
 3. 培育小麥草食用，可打小麥草汁
 4. 作為釀造基材

注意事項：對小麥製品敏感者請勿食用；內附脫氧保鮮劑，開封後請取出以免誤食；小麥因種植環境氣候不同，麥籽顏色有些微差異，屬正常現象。

有效日期：請見包裝袋上
 保存方式：冷藏12個月（未開封狀態）
 驗證單位：財團法人國際美育自然生態基金會
 生產者：苗栗縣苑裡鎮稻米產銷班第四班
 苗栗縣苑裡鎮玉田里91-1號
 Tel: (037) 743-618
 製作管理：喜願麵包坊
 彰化縣芳苑鄉芳林段138號
 Tel: (04) 896-1014 Fax: (04) 896-0984
 產地：台灣

Designed by 喜願文化事務所
logopoint.com

營養標示	
每100克	100公克
平均營養	60g
	每包重量
熱量	350.6大卡
蛋白質	10.8公克
脂肪	2.5公克
澱粉	0公克
反式脂肪	0公克
揮發性有機物	71.0公克
鈉	15.0毫克

4 719852 180629

喜願小麥
 台灣本土小麥使用 100%

•不選(毒)農
 •無農藥
 •無除草劑
 •無化學肥料
 友善環境種植!!

喜願白海豚牌中筋麵粉

台灣白海豚主要產於在苗栗到台南前一帶離海岸5公里內的海岸，目前僅剩不到10處，世界自然保育聯盟將此區劃為「白海豚」為「極度瀕危」保護動物。白海豚出現，漁民認為是白海豚來向漁民求救，因此漁民將白海豚稱為「媽祖魚」。

產品成分：台中選二號硬紅春麥（中筋麵粉）
 產品重量：1.2公斤（2台斤）
 有效日期：標示於包裝上
 注意事項：1. 對小麥製品敏感者請勿食用。
 2. 內附脫氧保鮮劑，開封後請取出以免誤食。
 3. 小麥因種植環境氣候不同，色澤略有差異，研製後稍有色差，均屬正常現象。

保存方式：未開封12個月（冷藏）
 產地：台灣（種植與加工）
 研製製粉：宏興麵粉股份有限公司
 台中市大肚區崑山里沙田路一段369號
 Tel: (04) 2699-1426
 製作包裝：喜願麵包坊
 彰化縣芳苑鄉芳林段138號
 Tel: (04) 896-1014 Fax: (04) 896-0984

原田啟事：小麥製作行動化生產履歷系統
www.taiwan-wheat.net

Designed by 喜願文化事務所
logopoint.com

營養標示	
每100克	100公克
平均營養	60g
	每包重量
熱量	350.6大卡
蛋白質	10.8公克
脂肪	2.5公克
澱粉	0公克
反式脂肪	0公克
揮發性有機物	71.0公克
鈉	15.0毫克

喜願全麥粉

台灣本土
小麥使用
100%

不用(毒)鳥
無農藥
無化學肥料
友善環境種植!!

喜願企業、小麥粉作行動化生產履歷系統
www.taiwan-wheat.net

麵包類 大麵神迷你食譜

香濃吐司(3-4人份)

材料：本土全麥麵粉125公克、水100公克、糖10公克
作法：1. 將所有材料攪拌均勻備用。
2. 鍋中加入適量的水燒滾，利用滾氣將麵粉放入鍋中，攪拌後轉小火，待麵粉浮起即可。
3. 煮好的麵疙瘩，加入內餡或成粒糖疙瘩，亦可加入黃油，黃油成為香濃吐司。

全麥蔥酥餅(2人份)

材料：本土全麥麵粉125公克、水90公克、糖20公克、太白粉10公克、蛋1顆
作法：1. 將所有材料攪拌均勻備用。
2. 平底鍋加入一薄油，放入麵餅，煎至兩面呈金黃色即可。

全麥蔬菜餅(2人份)

材料：本土全麥麵粉125公克、水120公克、太白粉10公克、蛋1顆、胡蘿蔔少許、鹽一小匙。
材料：高麗菜(適量)、芹菜(適量)
作法：1. 將材料攪拌均勻備用。
2. 將材料洗淨瀝乾，芹菜切末、高麗菜切小片，放入材料中拌勻。
3. 平底鍋加入一薄油，放入麵餅，煎至兩面呈金黃色即可。

產品成分：特中選二號綠紅春麥

產品重量：1200克(2包斤)

有效日期：標示於包裝上

食用說明：可熱炒熟後與其他粉類沖泡食用，若用於製

作麵包、麵包，建議對粉量在10%-25%，依

產品特性與個人喜好調整。

注意事項：1. 對小麥製品敏感者請勿食用。

2. 內附脫氧保鮮劑，開封後請取出以免誤食。

3. 小麥印種種植環境氣候不同，色澤略有差異，

餅體後稍有色差，均屬正常現象。

保存方式：專櫃封袋再(冷藏)

產地：台灣(種植與加工)

研發製粉：遠東企業股份有限公司

台中市潭子區三民路一段115號

Tel: (04)2623-4161

製作管理：義順麵包工坊

彰化縣芳苑鄉芳林段138號

Tel: (04)896-1014

Fax: (04)896-0984

全素

營養標示	
每包重量	每包重量
1200g	1200g
每份重量	每份重量
300g	300g
每份重量	每份重量
300g	300g
每份重量	每份重量
300g	300g
每份重量	每份重量
300g	300g

台灣傳統全麥麵茶

台灣本土
小麥使用
100%

無糖! 純素! 無油!

不用(毒)鳥
無農藥
無化學肥料
友善環境種植!!

喜願企業、小麥粉作行動化生產履歷系統
www.taiwan-wheat.net

產品成分：台灣本土全麥粉

產品重量：300克(半台斤)

有效日期：標示於包裝上

保存方式：未開封3個月，開封後請冷藏，並儘速食用完畢。

食用說明：1. 純素、無油、無糖、無人工添加，天然焙炒。

2. 本品可沖熱水即食，亦可搭配其他粉類沖泡。

3. 可與奶油與草本植物併炒，可作為各式濃湯油酥。

4. 酌量加入麵包、餅乾、蛋糕，可增添濃郁麥香。

注意事項：1. 對小麥製品敏感的朋友請勿食用。

2. 內附脫氧保鮮劑，開封後請取出以免誤食。

產地：台灣(種植與加工)

焙炒包裝：義順麵包工坊

彰化縣芳苑鄉芳林段138號

Tel: (04)896-1014 Fax: (04)896-0984

雲林縣莿桐鄉中山路238號

Tel: (05)584-9238 Fax: (05)584-4968

網站 naturallybread.yam.org.tw

全素

營養標示	
每包重量	每包重量
300g	300g
每份重量	每份重量
30g	30g
每份重量	每份重量
30g	30g
每份重量	每份重量
30g	30g
每份重量	每份重量
30g	30g

•不澆(毒)藥
 •無農藥
 •無化學肥料
 及無環境負擔!!

台灣本土小麥籽

專品配專 · 小麥製作行動化生產履歷系統
www.taiwan-wheat.net

產品成分：台灣本土小麥籽 (台中選二號硬紅春麥)
 產品重量：600克 (1台斤)
 有效日期：標示於包裝上
 食用說明：1. 清洗後浸泡與米一起蒸煮
 2. 以食物調理機打製全麥粉
 3. 培育小麥草食用，可打小麥草汁
 4. 作為釀造基材

注意事項：對小麥製品敏感者請勿食用；內附脫氧保鮮劑，開封後請取出以免誤食；小麥因種植環境氣候不同，麥籽顏色有些微差異，屬正常現象。

有效日期：請見包裝袋上
 保存方式：冷藏12個月 (未開封狀態)
 製作管理：喜願麵包工坊
 彰化縣芳苑鄉芳林段138號
 Tel: (04) 896-1014 Fax: (04) 896-0984
 小麥農作管理履歷查詢網站 www.taiwan-wheat.net

全素
 營養標示
 每份重量 100公克
 每包數量 6份
 每包重量 600公克

營養標示		每份重量
熱量	360.8大卡	
蛋白質	10.8公克	
脂肪	2.5公克	
飽和脂肪	0.2公克	
反式脂肪	0.2公克	
碳水化合物	71.0公克	
鈉	15.0毫克	





為什麼要推動喜願小麥契作行動化生產履歷系統??
 缺別官方認證單證位/自我宣告與參與式認證(網路)

喜願麵包小麥契作行動化生產履歷系統

2007年喜願麵包開始與小農合作，協力小麥契作，展開「麥田狂想」的計畫。而行動化生產履歷系統平台的建構，係提供給「生產者」、「加工者」、「消費者」一個透明、友善的溝通模式，讓彼此相互關懷，共同學習、共同成長。... 了解更多

古願小麥

關於我們 | 履歷地圖 | 麥田記事 | 小麥產品 | 小麥學堂 | 履歷登錄 | 農作客戶

農友登入

請鍵入您在本站註冊的使用者名稱及密碼，以登入您的個人頁面！

使用者名稱 *

--請選擇使用者名稱--

密碼 *

登入

索取新密碼

履歷批號

請鍵入您在本站登錄資料時，所取得的履歷編號，以進一步了解追蹤農作動態！

請輸入履歷批號

送出搜尋

履歷瀏覽

混合地圖

Google Images ©2010 地圖資料 ©2010 - 使用條款

麥田記事

「麥田狂想」之安可曲

農事管理最新訊息

- 二林謝金獅：2010-12-19: 抽穗記錄
- 二林洪媽媽：2010-12-24: 抽穗記錄
- 二林謝媽媽：2010-12-24: 抽穗記錄

3月13日(六)，不是什麼偉人的生日或是紀念日，而是「麥田狂想」—安可曲音樂會演出的日子，希望你(妳)有空來「鬥熱鬧」。1月23日「麥田狂想曲」的音樂會，老天很幫忙並沒有下雨，雖然冷鋒颯颯，但冷卻不了我們的熱情與喜樂，會後許多朋友提出加演的期待。但冷卻不了我們的熱情與喜樂，會後許多朋友提出加演的期待。

履歷-2009120003

生產批號: 2009120003

契約客戶: 喜願行

製作農友: 李信武

訂定契約日期: 2009-10-01 -
2010-05-01

預定施種日期: 2009-10-01

農糧作物: 台中選二號小麥

契約面積: 0.40公頃

預估收成日期: 2010-02-28



農友 - 歷程記錄(2)

生產歷程						
	播種天數	記錄日期▲	階段	風向	天氣	記錄人
		2009-10-28	c1-栽培方法	北風	多雲時晴	李信武
	1天	2009-10-28	c2-撒種	北風	多雲時晴	李信武
	21天	2009-11-18	c4-施追肥	北風	多雲時晴	李信武
	32天	2009-11-29	c5-分蘗	北風	多雲時晴	李信武
	54天	2009-12-21	c6-抽穗	北風	多雲時晴	李信武
	57天	2009-12-24	c3-灌溉	北風	多雲時晴	李信武
	58天	2009-12-25	c7-揚花	北風	大雨	李信武
	68天	2010-01-04	c9-熟成	北風	晴天	李信武
	69天	2010-01-05	c8-灌溉	北風	陰雨	李信武
	70天	2010-01-06	c0-觀察記錄	北風	小雨	李信武
	101天	2010-02-06	c0-觀察記錄	北風	小雨	李信武
	121天	2010-02-26	c0-觀察記錄	南風	晴天	李信武
	126天	2010-03-03	c10-收割	南風	陰天	李信武

契約提供者 - 詳細了解生產的履歷

生產歷程

播種天數	記錄日期	階段	風向	天氣	記錄人
	2009-10-28	C1-栽培方法	北風	晴天	鄭楓仔
1天	2009-11-13	C2-撒種		晴天	鄭楓仔
3天					
10天					
112天					

2009-11-13: 撒種

系統編號: 11

播種天數: 1天 (距離預估收成148天)

製作合約編號: 履歷-2009120007

記錄日期: 2009-11-13

天氣: 晴天

溫度: 27°C

預定種子總重: 180公斤

實際種子重量: 180公斤

發芽率: 70%

使用機具:

動力噴灑器

擔當記錄人: 鄭楓仔



消費者 - 小麥在生產的故事、基礎知識

喜願麵包小麥製作行動化生產履歷系統

2009年喜願麵包與小農合作，致力小麥製作，實踐「麥田狂想」的計畫，而行動化生產履歷系統平台的建置，亦同時給「消費者」提供「消費者」的參考，一從瞭解、改善的價值觀，提供您相互觀察，共同學習，共同成長，...了解更多

關於我們 | 履歷地圖 | 麥田記事 | 小麥

農友登入

這裡是您在本站註冊的使用者名稱及密碼，以登入您的個人頁面！

使用者名稱 *
--請選擇使用者名稱--

密碼 *

登入

麥田記事分類

- 2007 麥田記事
- 2008 麥田記事
- 2009 麥田記事

2月4日 (六)：...
子，海濱年《物》...
舞臺，請您在中秋...
2009 麥田記事

麥田狂想

喜願麵包小麥製作行動化生產履歷系統

2009年喜願麵包與小農合作，致力小麥製作，實踐「麥田狂想」的計畫，而行動化生產履歷系統平台的建置，亦同時給「消費者」提供「消費者」的參考，一從瞭解、改善的價值觀，提供您相互觀察，共同學習，共同成長，...了解更多

關於我們 | 履歷地圖 | 麥田記事 | 小麥產品 | 小麥學堂 | 履歷登錄 | 農作客戶

農友登入

這裡是您在本站註冊的使用者名稱及密碼，以登入您的個人頁面！

使用者名稱 *
--請選擇使用者名稱--

密碼 *

登入

麥田學堂

目前台灣小麥普遍價值的品種？

- 1. 雀巢9號
- 2. 雀巢二號
- 3. 雀巢4號

台灣目前種植小麥面積最大的品種？

- 1. 雀巢甲
- 2. 雀巢丙
- 3. 雀巢六號

小麥的從播種到成熟收割的成長天數？

- 1. 90天
- 2. 80天
- 3. 120天

觀看解答

生產者交流之一



麥田狂想曲音樂會





2011 穀動同樂會

跟著喜願麵包一起 熱鬧擊鼓·歡喜集穀

喜願小麥
田邊開講 與 穀動同樂音樂會

何時?! 2011年3月26日(六)上午09:30-下午16:00

在哪?! 彰化縣芳苑鄉芳林段138號(喜願麵包工坊)

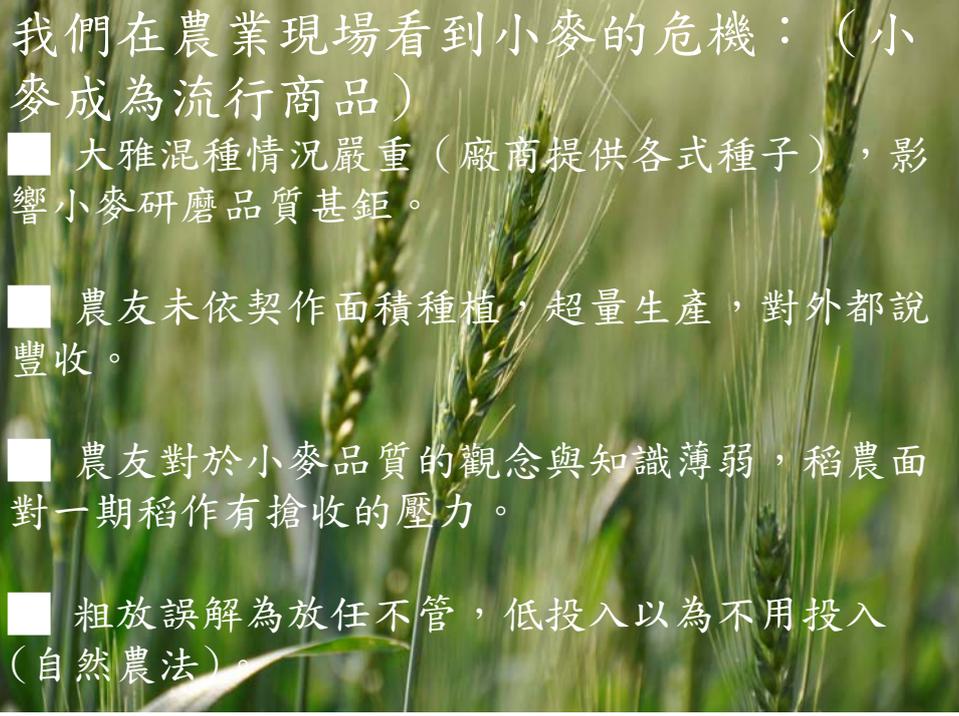
時序進入三月，熟透的小麥已進入收割期。農友蓬勃的活力，讓人有一種自然的熱情。這回，「鼓」是音樂會的主角，以「鼓」給「穀」，期待小麥的製作帶動不同穀物種類的種植。讓台灣秋冬耕作出現不同的多元風貌。更表達農民的殷切期盼！誠摯邀請你，跟我們一起熱鬧擊鼓、歡喜集穀！

喜願行網站: naturallybread.yam.org.tw 小麥製作行動化生產履歷系統: www.taiwan-wheat.net

【共同主辦】

喜願小麥 | 喜願麵包 | 台灣主婦聯盟 | 開拓

喜願麵包 | 喜願麵包 | 台灣主婦聯盟 | 開拓



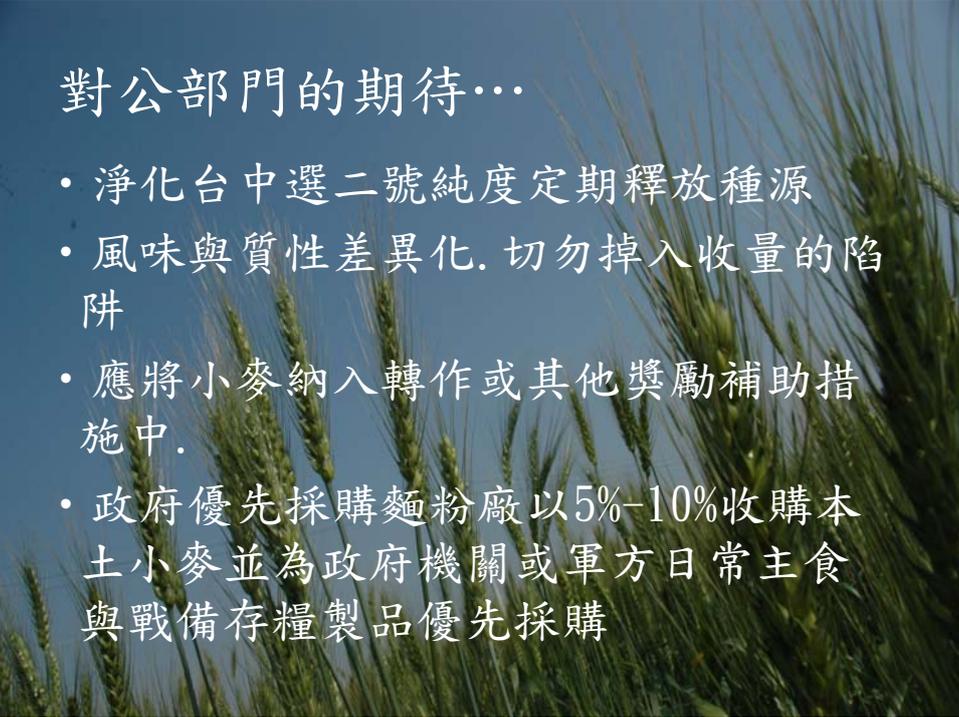
我們在農業現場看到小麥的危機：（小麥成為流行商品）

■ 大雅混種情況嚴重（廠商提供各式種子），影響小麥研磨品質甚鉅。

■ 農友未依契作面積種植，超量生產，對外都說豐收。

■ 農友對於小麥品質的觀念與知識薄弱，稻農面對一期稻作有搶收的壓力。

■ 粗放誤解為放任不管，低投入以為不用投入（自然農法）。



對公部門的期待…

- 淨化台中選二號純度定期釋放種源
- 風味與質性差異化. 切勿掉入收量的陷阱
- 應將小麥納入轉作或其他獎勵補助措施中.
- 政府優先採購麵粉廠以5%-10%收購本土小麥並為政府機關或軍方日常主食與戰備存糧製品優先採購

未來我們的努力方向

- 以小麥經驗檢視台灣的五穀與雜糧。(納含小米)評估擴大契作平台. 從需求端出發開展契作行動。(連結加工者)
- 價值比「食味值」重要。(理解與接納)
- 推廣小型契約者的加入。(釀造烘焙)
- 秋冬小麥(雜作)的種植文化表徵必須在農村定根.
- 確立種植與小農對於品質重視。(2011驗收標準與級距建立)

