

在地化食材加值應用案例一 韓國高麗參成功發展之關鍵因素

黃秋香 簡相堂

執行單位：財團法人食品工業發展研究所

中華民國一〇一年四月

目錄

標準化生產，嚴格控制品質	-1-
挹注研發資源，擴大產品品項	-2-
人參專賣制度，扶植產業萌芽	-2-
海外行銷推廣，加快市場擴大	-4-
他山之石，可以攻錯	-4-

SAMPLE

在地化食材加值應用案例—韓國高麗參成功發展之關鍵因素

財團法人 食品工業發展研究所 黃秋香 簡相堂

出版日期：2012.03.30

南韓農作物資源相對不多，但卻能將高麗參產品與品牌推廣行銷國際，成為全球人參出口大國，其發展經驗可做為在地化食材加值應用的重要案例。據韓國農林水產食品部的統計資料，2011 年韓國人參出口值超過 1.8 億美元，八年成長約 40 倍，按人參產品出口值之佔比排序：紅參 25%、紅參精 7%、人參飲料 5%。近年來，韓國人參相關產品出口仍大幅增加，主要得益於韓國人參業者在中國大陸、台灣、日本等主要市場的積極宣傳（表 1）。

表 1 韓國高麗參出口值變化：1996-2010 年

單位：億美元

--

資料來源：韓國農水產物流通公社，食品所 ITIS 計畫整理。

標準化生產，嚴格控制品質

韓國高麗參主要分佈在北緯 33°-42°，主要產區為錦山、扶餘、忠南、全北、忠北、慶北等地。1899 年起韓國實施人參國家專營制度，人參栽培方式需按其國家標準（良好農業規範，Good Agricultural Practice，GAP），至 1997 年解除專賣制度後，參農們可自行選擇民間企業之研發方法，近來以拮抗和誘導系統性抗病微生物的生物控制法進展最快。韓國全部參田（包括白參或紅參）都要向當地人參公司登記地籍，或參農要自行銷售生參，亦須取得參田地籍，以便證明人參根的場地和參齡。

韓國人參公司計有 130 家，每季檢查合作參農栽培記錄，包括農藥種類、施用時間和方法、場地管理。人參採收前需由具合格資格之實驗室檢查農藥殘餘

《在地化食材加值應用案例— 韓國高麗參成功發展之關鍵因素》

全本電子檔及各章節下載點數，請參考智網公告

電話 | 02-27326517

傳真 | 02-27329133

客服信箱 | itismembers@micmail.iii.org.tw

地址 | 10669 台北市敦化南路二段 216 號 19 樓

劃撥資訊 | 帳號：01677112

戶名：財團法人資訊工業策進會

匯款資訊 | 收款銀行：華南銀行—和平分行

(銀行代碼：008)

戶名：財團法人資訊工業策進會

收款帳號：98365050990013 (共 14 碼)

服務時間 | 星期一~星期五

am 09:00-12:30 pm13:30-18:00



經濟部技術處產業技術知識服務計畫

如欲下載此本產業報告電子檔，

請至智網網站搜尋，即可扣點下載享有電子檔。

ITIS 智網：<http://www.itis.org.tw/>

版權所有© 2012 經濟部技術處 產業技術知識服務計畫(ITIS)

經濟部技術處產業技術知識服務計畫專案辦公室 承辦