

# 輔導台東縣松林梅產銷班

文圖 / 林國榮

松林梅產銷班，位於東部海岸山脈西側，卑南溪東側的鸞山村內，居民大部份以務農為生，曾於政府宣導轉作玉米保價收購時大量開墾山坡地種植玉米，經連續幾年的種植，加上本區缺少水源與灌溉設施，同時，採放任栽培、少施肥管理，產量每況愈下，遂放棄種植玉米，而改種較耐旱及深根性的梅樹。在行政區域下，本區劃分歸屬於山地的延平鄉，輔導農民團體為鹿野地區農會。

延平鄉是本區梅之主要產區之一，以往生產的梅子大都以青梅方式由梅子加工廠商直接收購，所得收益常有不敷採收成本，而任其掉落的情形。近年來，由於受到大環境的影響，日本購買本省梅胚的數量減少，導致本區梅加工廠紛紛停止生產，直接影響梅農生計。本班在何班長強勢的領導下遂率生辦理梅子產品的開發工作，並聘請梅子加工講師實際講解與教導，並時常至外縣市觀摩學習，再由輔導的農民團體及本班班員共同集資興建醃漬池，將本班班員生產之梅子交給班隊自行醃漬。並開發多種梅子產品如蜜梅、甘梅、脆梅、梅子酒、梅子醋等多種梅子加工產品，無形中增加產品的附加價值，而使班員收入增加。使本班獲選為84、85、86及87年度全省百大產銷班之一，由於本班之

多角化經營，帶動全縣梅農聯合組成台東縣梅產銷班聯誼會，建立水平整合體系，有系統的聯合運作，為梅農爭取最大的權益。

## 班組織運作成功的基礎

本班於81年成立，未成立之前，梅農大都各自為政，自行銷售，因屬山地，採收不易尚需大量人工。同時受限於梅加工中間商時間限制遭受嚴重剝削。經所屬農會工作人員積極與梅農協調溝通，遂成立梅子產銷班，在農會輔導組訓下，由農會辦理梅共同運銷，當時有些梅農尚不願意參加共同運銷，而寧願以現金買賣受梅商的剝削，於是何班長及所屬農會不厭其煩的教育及勸導村內梅農參加共同運銷業務，而漸漸推展開來，也受到梅農肯定。目前本班班員計20員，面積為63公頃，佔鹿野地區農會所屬梅產銷班約1/3左右產量。本班設班長、書記、會計各1人及運輸組、作業組、公關組、採購組並以福鹿冬梅建立起自有品牌，在市場消費上大受歡迎。

## 班共同運作，降低設備及資材成本

經由鹿野地區農會輔導及產銷班本身經營運作，業已漸入佳境，雖本班目前人力方面，大都由夫妻2人經營管

一、理，人力漸漸老化，但在班長領導下農忙時採取共同作業方式，對於降低生產成本及提升梅農收益有實質收益。

### 一、在共同作業方面

1. 生產資材共同採購：如有機肥料、農藥、青梅採收機、包裝資材等，採共同採購方式進行，大幅降低生產成本。同時班長具有犧牲奉獻，服務班員為目的精神，除主動聯絡廠商外，班員常託班長下山時順便帶日常用品及生產資材上山，進而加深班員之間的情感。

2. 共同使用農機、器材、及設備，如青梅選果機，青梅採收機等，減少重複採購，增加農機具的利用價值。

3. 田間栽培管理作業，班員間人力相互支援，如採收時集合班之人力，分配次序由個別班員依序開始採收，共同作業選別方式不但可解決僱工困難問題，並且可提高工作效率，同時，生產技術公開，也可時常互相切磋。

4. 班員共同醃漬加工作業，添置本班之醃漬池生產梅胚，延長梅子之貯藏及供應期，增加議價籌碼。

### 二、共同設備方面

目前本班有會議室一間為鸞山分校之國小教室，原為鄉公所資產，由本班借用保管使用。四級選果機一台，作為梅子分級用選別之用。輸送帶15公尺供辦理選果時應用。運輸機一台辦理共同運銷用，醃漬池可醃漬30萬斤。

班建立產銷水平整合業務，從生產共同作業，到資材之共同採購，產品的加工生產及產品到市場開發銷售的整合，建立起產銷整合體系，開創市場需

要的產品，並建立銷售產品品牌之信譽。86年度何班長在本區梅產銷聯誼會時，因提出產銷水平整合之理念，期能將本縣之梅子產銷之業務整合，而榮膺梅產銷班聯誼會會長。

### 班基金，促進班的成長

本班基金來源為班員加入班時，每人應繳新台幣1,000元作為入班會之基金來源。另外，接受政府考評得獎後之獎勵金、辦理共同運銷之梅子每公斤抽取0.5元，不足2,000公斤者扣繳1,000元，提存班基金。本班會計雖然只有國小畢業，但在記帳方面不輸給專業人員，本班主要支出以觀摩會及講習會為最大支出，並於每年年底召開班會討論購買小型機具，供班員共同使用。並於每年梅子採收完工後辦理班員自強活動，增進彼此間之情感。

### 經營瓶頸，仍待克服

一、梅子由於近年來生產過剩，梅價狂跌，間接使大部分梅農民採取放任管理，致使品質漸形劣化或產量減少。

二、梅子食用方法及消費型態一直沒有擴大開來，實有必要進行研究開發多元化之梅成品，及教育消費者增加膳食食用之方法，擴大消費市場。

三、由於青梅的成熟時間集中，且其間產量又大，常造成加工上的極為不便，及人工不足之現象。

四、以機具採收後，雖經選果機選別，但無法分別成熟度，造成製成品品質很難一致。



賞梅（盛花時）



採收梅子



班長何介臣先生與班產品



班梅產品系列（梅露、梅醋、蜜梅、梅白蘭地）



梅去雜處理



召開班會情形

五、青梅價格與10年前價格相比，不但無提高反而降低，且工資愈高。應加強研發機械化作業，降低生產成本。

### 未來展望，多角化經營

一、開發梅子多元化之加工產品，建立自己的品牌，開拓市場，增加班員收益。

二、朝多元化的經營方式開拓成較寬廣的農路，以便在梅花盛開時做為觀

光賞梅、賞鳥之據點。開放觀光採果，梅雖無法鮮食但可於成熟期開放採果，並加以教導加工技術，增進親屬和樂。

三、梅子因採收期間短，又因屬較為粗放之作物，本班擬利用空閒時間，種植短期蔬菜作物以增加班員間收入。

四、結合本班產業園區，建設休閒設施，規劃健行步道，家庭式戶外廚房，如烤肉區，露天餐桌，吸引人群前來消費。

