

吳聰明農友開創葡萄產業的生機

彰化縣二林鎮農會蜜紅葡萄產銷班班長吳聰明，為積極開拓葡萄多元化銷路，在開發出包括葡萄酒、葡萄拉麵、葡萄果汁等產品後，最近又研發出「葡萄醋」，這項產品已獲得台北市政府青睞，成



吳聰明及其所研發成功的葡萄系列產品

為台北市建城120週年的紀念醋，更為葡萄果農產銷增加商機，受到果農一致的讚賞與肯定。

二林鎮早期是金香釀酒葡萄的主要產地，但是自從加入WTO後，釀酒葡萄不再被輔導收購，吳聰明是種植釀酒金香葡萄起家的葡萄果農，但是由於他具有創新、突破的衝勁與苦幹、實幹的精神，為葡萄產業另闢生機。他為了擴展市場需求及能夠受到廣大消費者歡迎，遂改種味道香濃、水份多、甜度高的蜜紅葡萄。他表示，國內蜜紅葡萄種植面積大約60公頃，二林鎮就占了50公頃。

研發多元的葡萄產品

為打開蜜紅葡萄的市場，除推銷鮮食外，在政府開放民間釀酒後，也率先申請設立酒莊，研製紅葡萄酒，發展葡萄釀酒產業。吳農友從種植葡萄找到許多靈感，所以不僅賣鮮食葡萄、釀葡萄酒，在過去幾年來，他更成功的研發出包括葡萄籽食品、葡萄拉麵等產品，讓整個葡萄產業，有了多元的銷路，創造出更多的利潤。

鑑於葡萄酒的市場競爭激烈，為了在

消費市場中尋求突破，找到立足點，於是自行以蜜紅葡萄為原料，研發出12年珍釀的陳年御膳醋與5年釀紫晶醋，是經多次發酵而製成的。其中釀製「12年醋」的葡萄，必須在12年當中經過6次發酵，這種

「葡萄醋」製作過程費時，經研究試驗，常喝對人體健康有助益。

吳聰明回憶自己與葡萄結緣的經過，在71年期間種植金香葡萄，86年解除契作後改種蜜紅葡萄，並且配合農會的推廣，所生產的蜜紅葡萄先交台北市農會代為銷售，銷路不錯。蜜紅葡萄是在中興大學園藝系楊耀祥教授領導下孕育而生的，而吳農友也參與了試種過程，也算是種植蜜紅葡萄的先驅。蜜紅葡萄有巨峰葡萄的外表與金香葡萄的芬芳，外皮呈紅色，如蜜般的甜度，市價1斤雖高達200元，每年到了6月、12月的產季，沒預訂還買不到。



對葡萄情有獨鍾

「水果有存放的時效性！」在一次的演講中，當時農委會主委陳希煌講的這句話點醒了他。吳農友望著結實累累的葡萄園說：「收成才賣錢，理所當然，種葡萄1年只賺2次。如果，每天都可以賺錢，那有多好！」於是，他參加了朝陽科技大學生物產業基礎人才訓練班，由生物技術研究所，專研食品生技的曾耀銘教授主持課程。

「阿度仔很奇怪，吃葡萄不吃肉，卻吃籽。」面對種葡萄有10幾年經驗的他，不知道葡萄籽有什麼用途，只知道可以賣錢。這種國外正流行抗氧化物的健康食品，正襲向台灣。

「吳聰明很好學，還種10多種葡萄供研究用。」曾耀銘教授說，吳先生帶來各種葡萄供研究生研究，確定蜜紅葡萄籽與皮含有最高的抗氧化物，適合製造葡萄籽相關食品。吳聰明不只搭上健康食品熱潮，還變化出紅葡萄籽麵線、紅葡萄籽麵，搶攻台灣速食市場。

對吳聰明而言，葡萄是1年創造160萬利潤的寶，他開玩笑的說：「我照顧葡萄比照顧老婆還用心」，可見他對葡萄的用

心，可以說到了「情有獨鍾」的地步。

由於吳聰明對於致力於葡萄附加價值的努力，開創葡萄產業生機有成，使他獲選為第一屆彰化縣蜜紅葡萄研究發展協會理事長、榮獲89年優秀農業推廣義務幹部、89年彰化縣十大傑出專業農民、89年度農事技術經驗發表個人冠軍，2001年台灣優良食品金牌獎，並榮任二林鎮農會蜜紅葡萄產銷班班長等項殊榮。而他最感安慰的一件事是，七二水災時當地不少農民抱著爛掉的葡萄哭，他收購所有的葡萄，分類取皮、肉、籽，個別處理運用，既幫助了葡萄果農，亦為自己盡一份社會責任。

今年58歲，育有6個女兒，1個兒子的吳聰明，從86年廢菸酒公賣制，面對釀酒葡萄專業區的生死關卡，他能以前瞻的眼光，積極透過產學合作，改良品種，發展農產品附加價值。他的葡萄，跳脫出1年只有2次收成的限制，邁向365天天都能賺錢的目標，他的成功絕非偶然僥倖所得，而是有心經營，投注許多心血讓葡萄百變，創造出葡萄果農最大的商機與利益。

對於自己經營葡萄產業有成，吳農

「安全農業」農委會擴大推動 農產品產銷履歷示範計畫

隨著加入WTO，農產品市場開放，國外疫病入侵機率大增，且最近因國內不肖業者以黑心產品牟利，造成生產者、流通業者與消費者之不安與恐慌，農產品的安全衛生問題，儼然已成為當前農產品產銷上最重要的議題之一。因此，農委會李金龍主任委員於日前特別強調今年施政將以「安全農業」為重心，並要求各單位及所屬機關務必將「安全農業」列為94年首要的重點工作，持續推動有機農業、吉園圃、CAS產品，並擴大推動農產品產銷履歷示範計畫。

「安全農業」為當前農業四大施政遠景之一。為建立讓消費者安心的安全農業，維護消費者權益，開拓國產農產品國際市場，提昇國際競爭力，農委會乃以農產品產銷履歷為保障食品安全的基礎建設，自92年開始蒐集以日本為主的先進國家實施農產品生產履歷制度相關資料，並從93年起，規劃推動農產品產銷履歷示範

計畫，俾與國際接軌，並落實「安全農業」的國際潮流。

93年已完成「產銷履歷紀錄觀念篇宣導手冊」與「示範農產品生產日誌彙編」各1冊，舉辦12場宣導會，並選定已辦理或預定辦理外銷日本之鳳梨、山蘇、芒果、結球萵苣、牛番茄、毛豆、洋香瓜及益全香米等8品項，以及高麗菜、空心菜、胡蘿蔔、玉米、小番茄、草莓、茶葉及稻米（銀川米）等8項具有機農產品認證制度之品項，建立產銷履歷紀錄模式，同時完成胡蘿蔔、有機米等農產品生產履歷管理資訊系統，協助農友在網路上建置生產履歷紀錄，並於斗南農會代耕農地及銀川米農場建置田間監測器，可讓消費者上網觀察農場田間管理狀況，以方便消費者查詢。

93年示範計畫推動以來，已引起農民的高度關注，紛紛要求將其產業列入示範輔導對象。為使產銷履歷制度推動

◀友並不自滿，期許自己再推陳出新，使葡萄產業發揚光大。他認為以農產品加工名義申請設立「酒莊」的農友，如果酒莊的品質、衛生、製造流程及安全均符合標準，政府應該專業補助並分階段教育輔導，提升技術、行銷層次及收入。亦鼓勵國人週休二日參觀農園、農莊、酒莊等農業相關設施，才是政府鼓勵農村休閒產業發展的途徑。

吳農友竭誠歡迎民眾參觀他的蜜紅葡萄果園及酒莊，提供遊客免費的品嚐及導遊解說。地址：彰化縣二林鎮斗苑路4段



吳聰明葡萄園

364巷12號，電話：(04)8969636，傳真：(04)8969042。 