

崙背鄉蔬菜產銷第13班——李應期班長

兼顧生產、生活、生態
深化品管、品質、品牌

農業經營也講究團隊作戰！雲林縣崙背鄉蔬菜產銷第13班班員在班長李應期帶領下，齊心合力、資源共享，透過「共選共計」機制，使生產的洋香瓜標準化、規格化、精緻化，所創設的「滿園香」品牌，在高檔洋香瓜市場迅速闖出名號，且後勢看好，展現台灣農業的競爭力。



李應期班長

「單打獨鬥，在現今環境已難以生存」，談起經營產銷班的理念，李應期如是強調。他認為，單兵作戰，不論農民如何勤奮努力，產量終究有限，無法長期穩定供貨，若採取共同經營模式，集合眾人力量、合作無間，調控產期，供貨源源不絕，消費者隨時都能買到，才能確切掌握市場，在建立產品名氣、信譽方面，也較有著力點，品牌形象才能打入人心、深化印象。

共選共計 班員如同一體

雲林縣崙背鄉蔬菜產銷第13班共有13位班員，由李應期擔任班長，耕作洋香瓜面積達32公頃。採收時，所有班員的收成均採行共同選果分級、共同計價，全班如同一體。

李應期表示，採用「共選共計」作業方式，成功運作的關鍵在於班員必須建立共識，並嚴格遵守約定規則，只要團結齊心，必能眾志成城。就長遠來看，採「共選共計」可促使品質更為穩定，容易獲得消費市場認同，價格當然較為優厚。他指出，崙背鄉有十數個洋香瓜產銷班，目前僅該班採行「共選共計」，由於成效良好，已有數個產銷班前來觀摩學習，相信

該模式將成為未來發展趨勢。

目前台灣種植洋香瓜的品系相當龐雜，多達數十種，外觀有光滑如蛋、有密佈網紋；有大如橄欖球、有小如握拳，果皮、果肉顏色更是五彩繽紛，豐富的型態為其他蔬果所難以媲美，族群繁衍興旺，而風土適應度也越趨寬廣，雲、嘉、南為主要產區，高雄及花蓮、宜蘭也栽種不少。

洋香瓜為喜高溫、日照的作物，晝間溫度25-30°C、夜間15-20°C時，果實發育良好，網紋形成豐滿，果肉厚、糖度高、香味濃，且果實黃化較慢、貯藏性良好。結果採收期以氣候較乾燥、日夜溫差較大的季節最為適宜；此外，洋香瓜根系淺，耐旱及耐濕力較弱，土壤適應性雖廣，但以排水良好、土層深厚、土質輕鬆的壤土為佳。



光皮洋香瓜



特製碟盤減小瓜果接地面積



成熟瓜果

後起之秀·開啓蓬勃產業

雲林是農業大縣，崙背鄉更是蔬果生產重鎮，洋香瓜在該鄉眾多農產品中是後起之秀，萌芽至今不過十數年，而率先引進的人正是李應期。15年前，李應期以種植蔬菜類為主，後來「改行」轉種洋香瓜，主要著眼於當時洋香瓜的價格不錯，抱著嘗試的心理進行栽培，沒想到試種情形良好，決定全心投入，由於已有成功案例，不少農民也跟進轉植，從此開啓崙背鄉洋香瓜產業的蓬勃景象。

李應期表示，崙背鄉鄰近海邊，日夜溫差大，有利於洋香瓜累積糖份，且全境均為濁水溪沖積平原，土質為肥沃的砂質壤土，水質富含礦物質，天候、土質等條

件均適宜洋香瓜生長，培育的瓜果特別香甜，口感一級棒，甜度甚至可達19度，比起氣溫偏高的南部，極具優勢。

溫室設施·兼顧生態環境

天然條件合宜外，前瞻性的經營觀念，也是種出好瓜不可或缺的要件。13班班員所有瓜田清一色採用溫室或隧道式設施，一來因洋香瓜不耐嚴寒，夜間溫度低於12°C時，會導致發育停滯，崙背鄉位處風頭水尾，冬季東北季風特別強勁，防寒設施不可少；其次，生產兼顧生態環境、田地永續利用是13班所有班員共同的理念，溫室設施病蟲害少，可大幅減低用藥量，減輕土地負擔，儘管成本不低，且炎夏時在溫室作業悶熱難當，班員仍堅持理念、毫不動搖。

不過採溫室設施也有優勢，即方便採掛藤直立方式栽培，瓜果接觸地面之處，因光照、水痕等因素，色澤、形狀往往破壞整顆瓜果賣相，而果形完整、賣相佳是高價水果市場必備條件，雖然掛藤直立栽培田間工事多，耗費人力，但報酬也相對較高。



懸空塑膠帶用來掛藤栽培



溫室內生意盎然

滴灌灌溉·遏阻地層下陷

嘉南平原沿海一帶，因地下水過度使用，地層下陷問題嚴重，崙背鄉也無法倖免，中南部秋冬季節雨量少，地面灌溉用水供應量不足，抽用地下水添補仍屬必須。13班班員保護環境的心意，也在此展現。溫室設施普遍設有綿密的塑膠水管網路，將水引到每一處田壟，以近似「滴灌」方式灌溉，比起一般引水入田漫淹的灌溉方式，節省許多用水量，若一般民眾取用地下水也能秉持滴滴皆珍貴的心態，相信抽取量就不致超過挹注量，地層下陷問題也能逐步獲得改善。

李應期強調，良好的生態環境是最珍貴的資產，人類應盡心維護，該產銷班經營理念特別重視兼顧生產、生活、生態，除了用水，施肥也講究合理化，盡量減少化學肥，而增加有機肥比例。

13班善意對待大地的經營理念的回報，具體反映在生產表現，不但產量高、品質佳、栽植品系多樣，產期並可涵括全



13班正副班長李應期(右)、廖君山(左)



13班創設的滿園香品牌

年度，基本上，只有淡季、旺季之分，並無明顯空窗期。

洋香瓜對低溫敏感，濕度高或陰雨綿綿時，容易發生病害，一般而言，適宜的種植時期為颱風季節過後的9月初開始，至隔年1月為止，播種期前後達5個月，採收季則由11月中旬至隔年5月中下旬，長達7個月，種植及採收季均長，但終究有其天然限制，溫室栽培在克服天候限制方面，效能顯著。李應期表示，除非天候過於異常，該班全年均可生產，不過一旦氣溫太低，影響洋香瓜生長情形，則會導致瓜果個頭較小。

今年3月初全台強烈寒流來襲，部分地區甚至飄雪，對農作物也造成嚴重傷害，13班的瓜田受損率達四成，產期因而延後，但4月下旬，該班的集貨場並不寥落，堆滿一箱箱等候運銷的瓜果，數量仍然可觀，品系則有白皮清肉的「蜜天下」、網紋紅肉的「天華」、黃皮白肉的「金蜜」，緊接著，網紋綠肉的「香華」、「翠蜜」將進入採收

期，雖然產量比不上往年，但價格卻相對較佳，平均每公斤可達60-70元，比往年高約20元。

嚴格篩選·主打北部市場

該產銷班創設的「滿園香」品牌由農委會輔導，92年認證通過，需具備甜度15度以上、果實鮮豔、外觀飽滿圓潤無瑕疵、果粒大小以12公斤裝符合6、7、8、9、10等五種顆數標準，才能入選，去年該班生產的洋香瓜達900公噸，能夠貼上「滿園香」品牌標籤的洋香瓜僅有50公噸，比例僅達1/18，篩選相當嚴格，而入選品比一般洋香瓜的市場行情每公斤高約10-20元。

13班生產的洋香瓜目前銷售通路大半透過台北農產運銷公司，主打北部市場，也設有門市直銷，網路直銷尚在籌備中；至於國外部分，李應期表示，目前正觀察東南亞及中國市場情形，一個

貨櫃至少需600箱，整體產量必須達相當程度，才能符合外銷要求，如放眼外銷市場，堅強團隊組織更為重要。

永續經營·應走向精緻化

大體而言，洋香瓜產業目前呈現欣欣向榮景象，經營模式百花齊放，市場行情區隔明顯，日本有一顆叫價千元的「黃金」香瓜，國內也有人致力走超高價格路線，但13班並不以此為目標，李應期指出，以超高價格為號召，雖可拉抬品牌形象，但金字塔頂端的消費群終究是極少數，市場極小，倒不如致力於大眾市場，才是長久之計。

產銷失衡最傷農，雖然不認同「高不可攀」的路線，不過李應期認為，精緻化是必要走向，他建議瓜農應避免濫竽充數，在生產過程中，不良品應就地摘除，避免讓不良品流入市面，干擾洋香瓜市場機制，打壞整體行情，才能永續經營。🌱

黃花燦爛

