

安全優質的**白毛台葡萄**——張國興內外銷葡萄一把罩

張國興率領產銷班往更高層次邁進，加入外銷優質供果園計畫，參與優質安全葡萄生產體系，集合班員之力申請ISO認證，並朝向生產履歷制度邁進。他認為，這是一個與國際接軌的時代，產銷班的努力就是要將葡萄的市場立足台灣，放眼國際。



張國興

白毛台位於台中縣新社鄉東緣，隔著大甲溪與和平鄉相鄰，中部橫貫公路經此入山，這裡是台中盆地外圍台地的一部分，每逢秋季氣候稍涼，周圍山丘會被茅草盛開的白花覆蓋，世居在這裡的居民稱作白毛山，整個台地周圍因而得名「白毛台」。這裡氣候怡人，自然景觀優美，農作物以生產葡萄、高接梨為主。

共榮共享 栽培優質葡萄

讓白毛台葡萄聲名遠播的，正是由張國興班長領導的國峰葡萄產銷班。張國興從民國72年起就擔任班長，栽培葡萄的經驗非常豐富，對於葡萄的品質有著自己的原則與堅持，因為經驗最為老到，品質又是第1名，所以歷年來受到30多位班員敬重，擔任班長至今。說起白毛台栽培葡萄的歷史，張國興表示，最早要追溯到大約是擔任班長前10年，那時有人引進葡萄苗在當地栽種，於是居民便開始嘗試栽培葡萄，那時候也沒有產銷班組織，種植葡萄的農友各憑本事，不論栽培管理或銷售方面，都是以單打獨鬥的方式經營葡萄園，還在葡萄的行情還算不錯，所以葡萄藤得以在白毛台地區繼續蔓延。幾年後政府推動組織產銷班，透過農會的協助產銷班順利成立，經由政府及農會的輔導，葡萄園的經營擺脫傳統以個人為主的方式，改以共榮共享為經營目標。

整個白毛台地區栽培葡萄的面積約有60公頃，全部種植巨峰葡萄，因為位於山區，所以日夜溫差大，符合巨峰種的生長需求，表皮著色較其他產區深。這裡的葡萄種在富含磷鉀肥的沙質壤土裡，葡萄園



國峰葡萄產銷班葡萄園入口



安全用藥的模範生

沿著山坡搭設，只能用噴灌的方式供給水分，有別於平地使用田間灌水方式，如此一來植株根部浸水時間減少，但是葡萄園卻有充分的水分供應並兼具高度排水性，所結的果實帶有一股特殊風味，且不易落果，成為白毛台葡萄獨具的特色。葡萄表皮著色呈紫黑色，果粉分布均勻，甜度高，果肉有彈性，富含獨特風味，所以當日本人來台尋求產地時，白毛台自然雀屏中選。

行銷日本 開拓海外市場

早期每年11月到農曆過年前，是白毛台葡萄外銷日本的時節，張國興說，早在民國66年，白毛台葡萄就開始輸往日本，由於白毛台地區所種植的葡萄是巨峰品



葡萄園沿著山坡搭設



張國興的葡萄園

種，這與日本當地的葡萄品種一樣，很容易被日本消費者接受。日本大約從11月至翌年1月，這段時間大地會被大雪覆蓋，無法生產葡萄，此時台灣葡萄正好可以彌補日本市場的不足。因為地利之便，由台灣生產的新鮮葡萄可以在短時間內運送到日本，最後到達日本消費者手裡時，每顆葡萄都還是鮮嫩欲滴。全盛時期，每年透過張國興銷往日本的巨峰葡萄，高達700-800公噸。

然而，近年來檢疫方式的改變，白毛台葡萄銷日正處於測試過渡期，現在日本要求台灣葡萄必須先經低溫處理，以確定不會有東方果實蠅為害，才能輸往日本。雖然多了一個步驟，但葡萄送往日本的時間卻比早期整整晚了30天左右，因此等到葡萄真正到了日本消費者手裡，已不若早期新鮮，以致近來銷日量減少至100公噸左右。不過張班長相信這只是過渡期，有關單位和日本的協調持續進行，相關的技術問題，國內專家正研究尋求解決之道。除日本之外，張國興的葡萄每年也都有外銷到新加坡、香港、汶萊等地。

輔導單位：行政院農業委員會
台中縣政府農業局

新社鄉農會



供應單位：國峰產銷班



包裝盒上吉園園標誌



銷日包裝盒



內銷包裝盒之一

直銷經營 重視消費權益

在內銷的部分，張國興經營方式也與其他果農不同，有別於傳統透過盤商的管道，他透過直銷或7-11便利商店，將葡萄直接交到消費者手裡，每年葡萄尚在成熟時，他的葡萄就已全部被預購一空。張國興表示，直接面對消費者，萬一葡萄品質有了問題，一下子就找到生產源頭，想賴都賴不掉。話中透露，這



噴灌方式補充植株水分

其實需要
有相當的
實力才有
辦法這樣
運作，因
為現在消
費者的知
識水平都
很高，只
要對產品

稍有質疑，便會拿著產品送到檢驗單位化驗。

張國興追求品質安全的方式在於主動送驗，依照規定用藥。每年一到葡萄產季，他便在自家園子裡採樣，主動送到農藥殘留檢驗單位作檢測，這是一種對消費者負責的態度，也是為自己的葡萄園多了一層品管的程序。



內銷包裝盒之二

安全用藥 榮獲績優表揚

其實每次張國興都不擔心送檢的結果，因為栽培期的用藥管理，他都有確實依照《植物保護手冊》規定使用農藥。張國興特別重視安全用藥，他表示，最重要的是禁藥絕對不使用，這些藥就是有問題，政府才會禁止農友使用；再來是不推薦的農藥不要使用，這方面的農藥雖然不是禁藥，但它是被推薦使用在荔枝上，就不要自作聰明把它拿來用在葡萄上；最後是依照包裝說明使用農藥，該稀釋幾倍就稀釋幾倍，不擅作主張提高施用濃度，不隨便混合多種藥劑，注意安全採收期的規定等等。

張國興帶領產銷班班員確實執行用藥安全，民國83年即通過吉園圃標章的使用資格，所生產的葡萄有吉園圃「掛保



集貨場及冷藏庫所在

證」，91-93年連續3年榮獲績優吉園圃果樹產銷班，此外在93年獲選為模範吉園圃產銷班，有這麼多優良紀錄，稱得上是安全用藥的表率，而張國興本人也曾獲得90年神農獎的肯定。

接軌國際 邁向生產履歷

張國興所生產的葡萄重視品質與安全，難怪受到日本人的青睞，由於日本是一個相當重視安全的國家，在白毛台葡萄供日的這段時間，甚至是之前的栽培期，日方會派員來到產地溝通協調檢疫、農藥殘留等問題，能夠獲得日方的認可，一定有著相當雄厚的實力。也因為品質與安全無懈可擊，才能與全國最大的便利商店簽約，成為該便利商店逢年過節，頂極葡萄禮盒供應者。現在張國興率領產銷班往更高層次邁進，配合農政單位的政策，加入外銷優質供果園計畫，參與優質安全葡萄生產體系，集合班員之力申請ISO認證，並且朝向生產履歷制度邁進。他認為，這是一個與國際接軌的時代，產銷班的努力就是要將葡萄的市場立



共榮共享栽培優質葡萄

足台灣，放眼國際。

從小在鄉間長大，務農為主的張國興是受什麼影響，這麼積極的倡導力行安全農業？原來他是在朋友的介紹下，認識了日本的自然農法，也親自到日本見習。這一趟旅程帶給他很大的啟發，他認為自然農法的精神值得學習，但執行過程應該要因國別、區域而有所不同，畢竟日本的氣候環境和台灣就有著明顯的不同，所以實施自然農法的方式不能一概而論。於是張國興憑藉著豐富的經歷，在自己所栽培的葡萄園裡，實現自然安全的精神。



極品葡萄

張國興擔任產銷班班長已超過22個年頭，在他的堅持下每一粒白毛台葡萄都是極品，但他不引以為自滿，為了生產更高品質的葡萄，他選擇更嚴苛的道路前進。🌱