

發展多樣加值產品 延續桑椹產業命脈

— 花蓮市桑椹產銷班第1班班長陳保成

每到作物收成季節，辛勤耕種有了成果，農民臉龐終於露出笑容，但有時也不免愁上心頭。產量減少、品質降低，賣不到好價錢，全年心血付諸流水；一旦盛產，則又面臨市場胃納有限、銷售無門的困境。花蓮農民生產的桑椹即曾面臨此種窘境，但陳保成組織桑椹產銷班，集合農民的力量、避免剝削，並推動成立桑椹加工公司，收購生產過量的桑果，研發低糖及無糖桑椹汁，開發釀醋技術、取得製酒執照，發展多樣化的桑椹產品，同時與全台農會超市聯盟、台糖糖廠、百貨公司及有機產品專賣店合作，拓展銷售管道，逐步解決桑椹產銷問題，使過去年年上演的農民悲歌劃上休止符。

花蓮市桑椹產銷班第1班班長陳保成鑑於消費市場鮮食桑果的胃納量有限，為「消化」豐收的桑椹，與3位產銷班班員成立桑樂實業有限公司，從事桑椹加工，每年向班員收購200公噸桑果，並推動有機農業與休閒農業。陳保成並以產銷班名義申請獲准取得製酒執照，創設「奇萊亞酒莊」，年產酒品10萬公升，同時研發低糖及無糖桑椹汁，開發釀醋技術，使產品更多樣化，目前已開發30多項產品，曾獲中華民國消費者協會「千禧金牌獎」及台灣農業策略聯盟「寶島珍品」等獎項



花蓮市桑椹產銷班第1班陳保成班長

肯定，產品行銷國內外，協助解決桑椹產銷問題，對花蓮縣農業發展貢獻卓著，獲頒神農獎表揚。

熱心公益·積極吸收新知

陳保成個性溫和儒雅、敦厚樸實，處事盡職負責、熱心公益，民國85年，他在花蓮市國福里農地以有機栽培方式種植桑椹，面積達1.2公頃，每年約可採收80公噸桑果，88年籌組產銷班，隔年成立「花蓮市桑椹產銷班第1班」。樂觀



加強桑果製品的品質控管

進取的他，積極參加訓練講習，吸取農業新知，研究農業經營技術及農產行銷策略，足為一般農民的楷模。

陳保成與部分班員籌建桑樂桑果加工廠，收購班員們生產的桑椹果實，並建立「桑樂」品牌行銷，共同研究桑果加工生產技術，減少班員因產銷過剩而造成損失，穩定市場價格，提高班員的收益，目前已開發的桑

椹加工產品，包括桑椹酒、桑椹醋、桑椹汁、低（無）糖桑椹汁、桑果粒汁、桑椹果醬、桑椹軟糖、鮮純桑椹果汁等10項桑果製品，並利用經整枝修剪的桑葉，研製健康桑葉茶上市。

設立酒莊·開發農產酒品

民國91年，陳保成以花蓮市桑椹產銷班第1班名義，申請製酒許可通過，拓展農產品加工多元化，以提升農產品的經濟價值，93年申請酒莊設立許可通過，即設立「奇萊亞酒莊」，收購花蓮縣各農業產



桑椹產品躋身「寶島珍品」行列

銷班的農產品，開發生產酒品系列產品，推動農業多元化經營，目前結合新城山藥產銷班開發山藥酒、結合花蓮縣蜂蜜產銷班開發蜂蜜酒、結合吉安鄉原住民開發小米酒、結合鳳林草莓產銷班開發草莓酒、結合富里青梅產銷班開發梅子酒等，共開發酒類製品14項。93年並利用各產銷班的農產品為原

料，研發安流一本味釀醋系列產品，已開發出桑椹、山藥、蜂蜜、草莓、小米、梅子等6項產品，推動農產品多元化經營。

陳保成的生產與行銷經營理念係率先推動有機桑椹栽培，申請有機認證後，帶動班員施行有機栽培經營，提高桑椹的商品價值，同時協助產銷班辦理共同採購有機質肥料、蘇力菌等生產資材，降低生產成本。由產銷班員自行創設桑果加工廠，解決桑果產銷問題，藉由開發桑椹系列加工產品，以多元化經營拓展農產品的經濟價值。

寶島珍品·行銷全台超市

為積極開發市場，陳保成結合全台農會超市聯盟銷售體系87家農會超市、台灣糖業公司全台15家糖廠、微風廣場等12家百貨公司賣場、新東陽等30餘家知名商店、花蓮地區農特產品專賣店及全台有機產品專賣店約50處，廣泛拓展桑椹產品的銷售管道，同時參加台灣農業策略聯盟，讓桑椹產品躋身「寶島珍



研發桑椹醋、桑椹汁等多項桑果製品



研發桑椹加工技術、運用高壓鍋爐蒸煮加工

品」的行列，提高桑椹產品的形象。

陳保成並與宜蘭大學食品加工科系產學合作，研發改良桑果加工技術，穩定桑果產品的品質，並加強品管控制，生產優質的桑椹系列產品；結合花蓮縣各項農特產的產銷班策略聯盟，合作加工生產具有地方特色的農特產品。

觀光採果·提升經營層次

「採桑葉養蠶」是許多人共同的童年記憶，而在採摘桑葉的過程中，總是不經意地發現密密的枝葉間躲藏著一顆顆小巧玲瓏的桑果，從青綠轉成紅豔、再蛻變成爲黑紫，便成爲口中的珍饈，酸酸甜甜的滋味，記錄了童年印象，陳保成運用此種童年記憶，協助花蓮市桑椹產銷班第1班班員規劃設置7處桑椹觀光採果體驗示範園區，結合農產品與休閒農業，提升農業經營的層次。他並積極參與全台農特產品展售促銷活動，提升桑椹產品的知名度，同時參加國際性食品展活動，拓展國產農產品海外市場，目前桑果產品已行銷香港、新加坡、中國、日本等

地區，並運用現代資訊科技，透過網路銷售體系行銷桑椹系列產品。

在創新與發明方面，陳保成摒除傳統產業加工的思維，積極研發桑椹產品多樣化，陸續研發桑椹醋、桑椹酒、桑椹汁等桑果製品，並改良傳統高糖度桑椹汁加工技術，研發低糖與無糖桑椹汁，提升農產品的健康概念。他

研發桑椹加工技術，改良傳統蒸煮方式，運用高壓鍋爐蒸煮加工，並自行研發設計高溫殺菌設備，提升產品品質的穩定度，也研發釀酒技術，提升酒系列產品的品質，提高農產品的價值，並研發純釀飲用醋加工技術，摒棄一般調和醋加工方式，開發活菌醋化醱酵釀造技術，提升農產加工品的商品價值。他突破傳統農業經營觀念，結合傳統農業經營、農產加工、休閒農業及網路農產行銷等，開發「買桑椹產品送採果旅遊」的行銷策略，開創產品多元化，以多角化經營開拓農業新局，開展花蓮縣休閒農業的契機。🌿



產銷班員自行創設桑果加工廠