

# 回歸田園 · 科技新貴轉行 築夢踏實 · 串收番茄開路

——台南縣鹽水鎮蔬菜產銷第3班與班長吳明芳

鹽水鎮位於台南縣西北隅，距海不遠，因此土壤含鹽分高、質地粘稠，一經陽光炙曬，表層常形成一層白色鹽分結晶，如此惡劣土質並不利於植物生長，但當地種植的番茄雖然生長緩慢，卻累積更多養分，造就果肉口感紮實、滋味濃郁的特色。番茄身處逆境反而結出甜美的果實，令吳明芳感觸極深。



吳明芳班長檢視結果情形

**原**是科技新貴的他，在台灣加入WTO、傳統農業面臨巨大衝擊之際，毅然決定返鄉務農。他說，加入WTO後，農產全面開放進口，本土農業面臨最嚴重的危機，而在谷底投入，情勢只會反彈、往上爬升，所謂危機就是轉機。回轉田園的他，正以串收番茄開創出人生的新局面。

「我們班隊努力的目標在『微笑曲線』兩端，希望產品創新及行銷通路開拓都能創造佳績」，這不是那家科技公司的信條願景，而是台南縣鹽水鎮蔬菜產銷第3班班長吳明芳的壯志豪情。

## 科技新貴 · 毅然返鄉務農

30出頭的吳明芳原本從事電子業，從人人稱羨的科技新貴毅然返鄉務農，吳明芳有滿腹新穎的構想。對經歷過高科技行業榮枯起落、瞬息萬變洗禮的吳明芳而言，只顧著埋頭耕作、不問市場走向的傳統方式，已不足以因應現代社會。吳明芳認為，宏碁電腦創辦人施振榮先生提出的「微笑曲線」概念：製造利潤微薄，曲線上揚兩端的研發與行銷，才能創造高附加

價值。此一理論雖是針對資訊科技業，但同樣適用於農業領域。

吳明芳表示，台灣農民的專業技術高超成熟，不輸任何先進國家，只要行銷通路與產品開發有所突破，競爭力必然倍增。

吳明芳引用「微笑曲線」概念於農業發展，右端的「行銷通路」著眼目標是外銷市場。他表示，加入WTO後，台灣農業終究必須面對來自全球的競爭，國內市場規模小，拓展外銷勢在必行，既然要走出去，就要走在前頭，先到為贏，若等別人打好市場再跟進，先機已失，在後頭追趕勢必追得辛苦。



溫室番茄園



番茄幼苗



番茄結果

### 產品開發 · 看好串收番茄

至於微笑曲線左端的「產品開發」，吳明芳看好國內尚屬新興作物「串收番茄」的發展潛力，全心投入培育工作。

顧名思義，串收番茄即「整串採收的番茄」，銷售時也是連梗帶果、以串為單位。歐洲從1989年開始栽培串收番茄，短短十數年間，已躍為番茄市場主流，約佔設施栽培面積一半以上，顯示該種栽培型態儼然是新興趨勢，在歐、美、日各國，串收番茄已是高品質水果的代名詞。

農委會台南區農業改良場約4年前引進國外串收番茄品種，經過篩選，選出4種適合台灣氣候栽培，目前在台南縣麻豆、鹽水與嘉義縣水上一帶試種，栽培技術進步神速，已接近成熟，不過因尚屬推廣階段，市場上仍屬稀有。



鹽水番茄仍以露地栽培為多

### 研發培育 · 雙色串收番茄

台南農改場並著手研發培育「雙色串收番茄」，讓一串番茄同時結出不同顏色的果實，如能順利突破，將是全世界首創的雙色串收番茄，屆時本土串收番茄後發先至，競爭力將更上一層樓。

在串收番茄推廣之初，吳明芳即加入試種行列，緊跟台南農改場培育技術進程，試種第一年就有不錯成績，平均一棵植株可結成10串番茄，接著進步為15串，今年則希望達到20串的目標。

吳明芳表示，與一般露地栽培的大小型番茄相比，串收番茄除擁有更佳的外觀及風味外，還可作為裝飾品，消費者在家也可享受採果之樂，若以溫室設施栽培，可減少病蟲害與風吹日曬，無農業殘留，適合現代生機飲食潮流。此外，由於果梗連著果蒂，養分不易流失，成熟度高，相對營養價值也豐富，更重要的是，果實保鮮期可長達半個月以上，在外銷儲運上相當有利。

### 搶佔先機 · 進軍國外市場

據吳明芳所知，目前台灣生產的小番茄尚無人嘗試外銷，他認為，這正是「走在前頭」搶佔先機的最佳區塊。吳明

芳表示，根據他蒐集的資料，2、3年前，日本一串8顆的高檔串收番茄，售價達450日圓，相當「高貴」，而日本本土供應量不足消費需求，冬季需由紐西蘭進口、夏季由荷蘭進口，在運送距離、時程上，台灣均具有優勢，他正評估串收番茄跳脫國內市場、直接進軍國外市場的可行性。

雖然吳明芳將今年定為外銷拓展年，不過他所領軍的蔬菜第三產銷班隊，僅約一公頃朝溫室精緻路線發展。吳明芳不諱言，串收番茄雖然風行歐日，但國人習慣重口味、甜度要求高，國內消費展望尚不明朗，而且溫室設施成本高，串收番茄種子昂貴，中型果一顆種子即需8、9元，小型果也得2-4元，投資風險大，班員難免多所顧慮，但他相信只要帶頭作出成績、創造利潤，班員跟進的意願必然隨之提高。



溫室灑水設備

### 惡劣土質·番茄風味獨具

鹽水鎮蔬菜產銷第3班目前有19位班員，耕作面積約35公頃，以番茄為主力作物。鹽水鎮的番茄產業約20、30年前即頗興盛，雖然栽培歷史悠久，但早年收成主要提供加工番茄醬、番茄汁用途，鮮食番茄打響名號是近十多年的事，目前鹽水鎮番茄栽植面積約40公頃，官方主導的「鹽水番茄節」知名度也日漸上揚。



串收番茄禮盒

吳明芳表示，鹽水番茄的特色在於酸、甘、甜的口感特別濃郁，咬勁紮實。有意思的是，要培育出風味獨具的番茄，秘訣不在於天然環境優渥，反而得自於惡劣的土壤特質。

鹽水鎮位居台南縣西北隅，距海不遠，荷、鄭時代還是碧波連天的潟湖，為「倒風內海」的一部分，鹽水港一度與安平、鹿港並稱台灣三大港，後來經八掌溪、急水溪不斷沖刷堆積，形成現今的平原地形，因此土壤含鹽分高、質地粘稠，一經陽光炙曬，表層常結成一層白色鹽分結晶，早年多作為製造磚塊用材。

吳明芳說，如此惡劣的土質其實不利植物生長，但番茄在此逆境之下，雖然生長發育緩慢，同樣品種的番茄，一



第3產銷班甜瓜品牌洋香瓜



洋香瓜隧道式栽培

般產區的果粒達30克重時，鹽水番茄可能僅20克，但也因此有利於累積更多養分，造就果肉口感紮實、滋味濃郁的特色。

他強調，其他地方種不出這般風味的番茄，因為缺少特有的土質條件，如同「黑珍珠」蓮霧，也僅存在於屏東縣西南臨海一隅。

### 谷底投入·危機就是轉機

番茄身處逆境反而結出甜美的果實，令吳明芳感觸極深，他毅然決定返鄉務農，正是我國加入WTO、傳統農業面臨巨大衝擊之際。吳明芳回憶，當時他所任職的電子公司主力業務移往中國，他新婚不久，遠赴國外工作實在放心不下。他是農家子弟，自小在田間幫忙，拿鋤頭不是問題，既然加入WTO後，農產全面開放進口，本土農業面臨最嚴重的危機，在谷底階段投入，情勢只會反彈、往上爬升，所謂危機就是轉機，在此思惟之下，他決定回轉田園。

鹽水蔬菜產銷第3班於7年前組成，吳明芳說，草創初期，由於不熟諳市場運作，品質控管、耕作習慣等方面面臨不少困境，後來致力

於落實分級制度、建立包裝形象、改良栽培技術，經營才步上軌道、漸入佳境，而3、4年前，接受台南農改場直接技術輔導，在土壤特性分析、栽植品種轉型方面，農改場提供的各項支援對班隊發展幫助極大。

### 行情看漲·追求國外市場

第三產銷班目前栽培作物除番茄外，洋香瓜也佔有不少比例，並間作苦瓜調節產期，小番茄雖是主力作物，但除了班長吳明芳打前鋒，走精緻溫室路線，致力串收番茄新興品種外，其餘仍以露地栽培為主，品種則從早期的「雙喜」轉為「試交2號」，也曾試種「聖女」，但風土並不合宜，目前栽種最多的是「聖運」品種。吳明芳說，「聖運」生長強勢、能抗毒素病，即使在天候乾旱、蟲害多的惡劣環境下，也能有不錯收成，正適合在地環境。

吳明芳表示，第3班生產的番茄極具競爭力，近年均維持不錯行情，今年初，每公斤價格達80-90元，平均價格也達40-50元，而歷經夏初兩次水災，原定9月底上市的本期番茄，若能順利收成，



膠棚呵護下的洋香瓜

預測可上看100元。

雖然收益不錯，吳明芳念茲在茲的，還是外銷市場及開發新產品。他認為，不能滿足於現狀，國內市場小，一樣作物的行情好，大家就搶種，導致好光景維持不了太久，例如洋香瓜價格不錯，台糖公司即大筆釋出農地，承租商大面積栽植，瓜農的利潤立刻受到擠壓。

### 人才優秀·農業前景樂觀

吳明芳表示，國外市場無限寬廣，先走出去再說，不需刻意追求高價位市場，外銷若能維持國內的中高價位，就值得全力爭取，只要外銷市場站穩腳步，就不怕生產過量問題，並可發揮互補作用，例如國外消費習性和國人口味有所差異，國人不喜歡果粒大的小番茄，也許國外接受度反而高；其次供應國內市場的番茄熟度須達九成，外銷計入運送時程，七分熟度正

好。一旦通路暢達，內外銷互補作用即可發揮得淋漓盡致。

對於台灣農業前景，吳明芳相當樂觀，如同科技業，「人」才是重點，台灣幅員雖小，但有勤奮優秀的農業人才，何懼競爭。對於轉行務農的生涯發展，吳明芳則希望由目前的直接生產轉型為「間接生產、直接管理」，引領產銷班開拓更寬廣的天地。🌱



鹽水鄉間老樹

### FK-99水果套袋機

- 專為果農所設計開發之青果類自動化套袋包裝機械，甜橙 桶柑 檸檬 甜柿 蕃茄 印度蜜棗均適用。
- 採用低密度PE塑膠包裝材料，封口完整美觀，效率每小時2700粒±5%。
- 專利設計易換式套袋管，互換方便，解決農產品貯存，包裝套袋人力不足，提高市場銷售價格。



94年度農委會補助  
每台60,000元

### FK-50蔬果分級機

- 專為小型、橢圓形瓜果設計，聖女小蕃茄 小西紅柿 青梅 李子 冬棗 蜜棗 金桔 橄欖 外銷荔枝等小型果均適用。
- 螺旋式特殊毛刷，輸送分級效果持佳，快速省工。洗果、選果，一次完成。



94年度農委會補助  
每台28,000元

現代果農、產銷班、集貨場必備機型！



年年創新 永續經營 **豐洲企業股份有限公司** 自動化農業機械 規劃服務  
嘉義縣民雄鄉建國路一段45號 TEL: 886-5-2269667 FAX: 886-5-2065658  
網址: www.fongchow.com.tw E-mail: webmail@fongchow.com.tw