

最簡便的消費蔬果－生菜沙拉

新湖合作農場滿足您「即拆即食」的方便性

文圖 / 容容

在工商社會一切講求快速、方便，又要安全且精緻的時代，因為時間就是金錢，大家在拼經濟、拼前途，民生問題就交給“簡便”來解決，因而外食人口增多，速食風早已大受歡迎。尤其在簡便前提下又能兼顧衛生、安全與健康訴求的產品，更是消費大眾的最愛，而誰能搶先生產或研發這類的產品，誰就是贏家。

但是要站上贏家這個舞台，絕非一朝一夕可及的，新湖合作農場在歷經16年努力經營以來，雖然成績頗受各界肯定與讚譽。然場長陳清山先生16年如一日一直不敢鬆懈，他表示：「身為



▲陳場長清山先生也是90年度神農獎得主之一



新湖生鮮沙拉作業場外景一角

一個現代農民或農業經營者，面對的挑戰與壓力只會增加不會減少。」16年來他與合作農場成員並肩合作，規劃了近、中、遠程經營目標，並力求一一實現。

以消費市場為導向的經營模式

民國91年7月起在全省統一超商上架的鮮食品－生菜沙拉盒（杯）是新湖合作農場目前最主力的產品，也是本省



產品必定經過金屬檢測品管通關



準備出貨上架的產品（已貼上條碼）



剛製成的成品－玉米沙拉盒



微生物檢測器組

農業界相當創新的研發，全年365天供貨全省各7-eleven的量可見一斑，不僅讓新湖農場場員所生產的結球高

苣能順利銷售，也帶動相關生產者利益，如小番茄、甜玉米。更讓消費者有機會品嚐本土化的安全沙拉鮮食品。

談到研發生菜沙拉的構想與經過，陳場長坦誠的說：目的當然是為了讓我們農友（場員）所生產的農產品能順利賣出，又能賣到合理的價位，農民才有意願繼續種植這項作物。所以多年前在辦理契作及共同運銷期間，我就一直在思考，並尋找更多通路及多角行銷計畫。

民國82年間陳場長在1次跟農委會長官前往美國參觀訪問機會中，觀察到歐美人士消費生鮮蔬果的飲食習慣，認為值得推廣，並且能創造雙贏。讓生產者與消費者同蒙利益、何樂而不為呢？在幾經努力之後，民國84年首先獲得向來以要求高品質著名的世界頭號速食店麥當勞的訂單，供應台灣麥當勞美生菜（結球高苣），是新湖農場經營的轉捩點，為了穩定場員所生產的高品質美生菜，自85年起嚴格執行危害分析



陳場長清山隨時監控品質

重點管制點（HACCP）計畫，從選地、農藥、水源以及肥料的微生物、物理性

以及化學性等等作業與流程進行監控，務必使產品達到最新鮮又安全的境界。

同時，陳清山場長又進一步思索著，如何提升美生菜的附加價值呢？俗語說：「只要有“心”，萬事成」。陳場長隨時在洞察社會現象及潮流趨勢。尤其是消費走向，以消費為導向，視市場需求而改變經營，才能順應時代、創造商機，因而投入生菜杯（盒）的研發並於90年底獲得CAS認證，至今產品上架1年多，深獲各界好評。



品管人員進行生化各項檢測

高品質產品產銷業務

新湖除了目前最時尚的生菜沙拉杯（盒）是主角外，歷年來已經在其他供銷體系中佔有一席之地，如：



低溫作業室中，工作人員進行條碼粘貼



▲琳琅滿目的各類成果

一、民國80年開始辦理國軍副食之業務，並連續當選9年優良廠商。

二、84年供應夏暉食品公司高品質蔬果。

三、86年加入中華民國蔬果行銷協會，建立佳鮮品牌蔬果。

四、88年供應拿甲意公司貨品（統一公司系統）。

五、89年提供華膳、復興等航空空廚生鮮蔬果。

六、91年供應生食沙拉杯（盒）給統一超商。

歷年來的直銷業務能順利推展，有賴場員的配合，為落實產銷制度、新湖農場組織各類產銷班，並經專業輔導，計有吉園圃產銷班1班、蔬菜產銷班6班，結球萵苣總種植面積在60~80公頃之間。另外有花卉產銷班1班以及青蛙養殖1班，育苗場一處以及溫室設施1.2公頃，目前場員人數119位，大都集中在雲林縣褒忠鄉及鄰近村里。合作農場股金總額500萬元。

辦理果菜運銷成果豐碩

近年來新湖合作農場對於生鮮產品的研發不遺餘力外，仍然積極理產銷、直銷業務，88年至91年所辦理果菜運銷數量分別為2,079,158公斤、2,005,543公斤、2,489,386公斤、2,213,784公斤、金額分別為22,850,544元，26,262,764元，29,230,891元，17,940,847元。果菜直銷部份，88年1,030,761公斤、89年1,097,031公斤、90年925,616公斤、91年1,451,716公斤，金額分別為34,559,473元，31,579,336元，24,061,271元，30,419,455元。在國軍副食品部份，88年至91年的數量為940,199公斤、832,348公斤、915,080公斤、948,595公斤、金額為22,458,324元，21,768,691元，23,372,720以及91年的23,782,157元。各年成績相當可觀，對合作農場場員之收益幫助甚大並發揮計畫產銷功能。

嚴格控管的CAS產品－生菜沙拉

新湖所生產的CAS鮮食產品包括生菜沙拉杯（盒）、家庭式便利包以及小蕃茄等，此系列產品首重衛生、安全又兼顧健康。為了保持最佳品質、提供消費者最優良的鮮食品，必須從選種、栽培……到採收前做適當的監控。接著是採收前的農藥檢測。其後製作流程為原料驗收（農藥檢測）→原物料整理→初

次塵土清洗整理→截切→經三道或清洗過程→以PES圓型或方型盒組裝→包裝→3°C低溫室暫儲→當日低溫運輸配送→上架於4°C便利超商。

如此基本又固定的流程外，鮮食產品在包裝前亦必須經過金屬、生化以及微生物的品管檢驗，才是安全無慮的產品。

新湖農場為生產CAS優良鮮食品，已投入之各項硬體設備如大型冷藏庫160坪，組合式冷藏庫60坪，低溫處理室180坪，8.8噸貨車一部，生化及微生物檢驗儀器各一組，全套式清洗作業機組一組。

未來願景

新湖農場的靈魂人物～陳清山場長，帶領新湖一路走來的種種成果有目

共睹，他對農業的熱忱以及對新湖的投入，幾乎到了以場為家，且農場的成敗就像他的生命一樣重要的地步，因而他與場員多年來的付出，可由辦公室所陳列的各式各樣獎牌、獎盃上印證。這位在農業經營上卯足全力的陳清山，目前也是“台灣大宗蔬果聯盟”的總召集人，他表示：農場要永續經營，當然還需要再努力，再開創商機，其前題是視環境與消費趨勢，未來亦將配合潮流從事農業休閒相關產業發展。同時對於在WTO競爭的壓力下，透過大宗蔬菜聯盟的力量必定可以帶動本省園藝蔬果產業生機與光景。也許壓力就是助力，陳場長總是本著「該做的就去做」以及「凡事先要求自己」的心情處世，至於他的最愛－農業經營，只有一句話－要怎樣讓明天走得比今天更好！



農村獵影

牛眼看人

文圖 / 天姿

「牛有千斤之力，人有倒牛之方。」據說牛眼看人很高大，這不足為奇，見到的是萬物之靈嘛。

然而，若遇上牛眼瞪著你，可要小心了！因為「牛心古怪」，一旦野性發作且衝鬥過來，後果真不堪設想。

其實也「免驚」，一般講，牛算溫



馴、可靠的，不僅幫人類有耕犁的汗馬功勞，連當下最流行、有人想喝上一杯增強體力時，都忘不了「蠻牛」哩。

