

生產溫室蔬菜的采紅農場

文圖 / 李祿豐

自從我國參加WTO組織後，各大型購物中心和超市的農產品販售架上，已有進口的外國農產品上架，顯示蔬果產品的土洋大戰已經開始。今後農友生產高品質、高價位的蔬果，配合精心包裝，廣告宣傳，打開知名度是必然要加以重視的。農友在栽培大量農作物之前，產品的銷售通路必須先打開，行銷市場系統要活絡，然後採取有計畫的生產少量多樣化農作物，同時配合流行風潮，如最近熱賣的紅色番茄、紅色胡蘿蔔、黃金色小番茄等，才可使其銷售量及售價均居高不下。

采紅農場主人吳清泉先生
在整排溫室前留影



踏進宜蘭五結鄉大吉

村的大面積設施農場，一眼望去，密佈百棟以上的簡易鋼架大型溫室，綿延長達百公尺，每棟又各自獨立，隔離成爲一排排，左右對稱，成爲頗俱規模的企業化農場。此種連棟式又密集的經營設計，是吳清泉先生多年來的傑作。他從最初的0.4公頃，依照露天耕作方式，全部種植葉菜類，到今天已擴展到2.3公頃，共計擁有100棟以上的大面積設施溫室。目前爲了因應我國進入WTO組織，必須開放市場之規定，吳先生將原來全部栽培葉菜類之溫室，以2/3改種瓜果類以後，他的獲利情況有巨幅改善。今後爲了配合觀光熱潮、結



集中建造大規模簡易溫室

合休閒活動，擬提供小學生野外教學爲目標，預定將遶近道路的10棟溫室，分別改種草莓，紅色小番茄，金色大南瓜，彩色甜椒等鮮艷奪目的果菜類，準備供作假日來訪參觀人員採果活動之用。

農場主人吳清泉農友，37年次，畢業於宜蘭高農，年輕時隨著父兄共同打拼，以栽種青蔥起家，但感於收益較少，於民國75年改種番茄，成果逐漸改觀。76年省農林廳選拔優秀青年農友，前往日本研習園藝作物栽培技術時，他



溫室內施用大量有機肥



種植省工又極少病蟲害的夏季蔬菜



夏季栽培葉菜類

是全省僅二名
番茄栽種者，
正選赴日人員
之一。

自日本取
經學成新技術
回國後，他將
原來傳統生產
蔬果的方法，
全部改爲設施
溫網室栽培，
開始全力經營
大面積生產溫
室蔬果事業，



溫室內栽培果菜類—南瓜



分期播種葉菜類



溫室內生產小胡瓜



溫室內生產艷麗的采紅番茄

而且也將農場的名字命名為「采紅農場」。

茲將10年來吳農友經營100棟溫室，反復利用10個寒暑後，從未遷建，也不更換溫室地點，仍然長期維持生產高經濟價值的瓜果類作物如番茄、彩色甜椒等，這種不尋常的營農經驗心得及其方法，頗值得重視。茲簡述幾項重要方法提供參考。

1. 設施溫室地點的選擇：精選土層深厚，富含有機質，排水良好，而且農地重劃完成的地點，建造簡易溫室。每棟溫室之間深挖排水溝，以利排水，讓溫室內之土壤得以保持乾燥，這是最基本的條件。

2. 深耕菜園施用有機質肥料：溫室內土壤，在每次作物採收後，採取精耕，曝曬消毒，再施用含碳(C)較多的有機植物性肥料如穀殼、牛糞、甘蔗渣及動物性肥料及施用適量石灰與鎂錳鐵等微量元素，使得溫室內的土壤經常保持平衡狀態，才能有利於永續長遠經營。

3. 採取瓜果類作物與葉菜類輪作：為了避免連作障害，採取輪作制度，以不同科屬之蔬果分別進行輪流種植。同時在夏季高溫多日照條件下，掀開屋頂塑膠布，讓溫室內土壤得到烈日之照射及紫外線之消毒和雨水之淋洗，以利排除土壤中的累積鹽分和降低病蟲害之發生。

4. 實施噴灌代替畦面灌溉：溫室內設立固定水管，配合噴灌技術，使得與

葉面施用液肥工作密切配合同時進行。此一設備，不僅節省人力，也可以保持室內乾燥，降低溫室內溫度，有助於蔬果發育。

5. 調整各類作物的種植行株距：由於溫室內之生態環境與露地種植之氣候土壤狀態等條件，有相當大的差異，室內栽培的行株距均比露地栽培時要疏植些，株間距離也要稍寬大些，這種的疏植栽培對蔬果之發育和長大較為有利，對品質和售價之提高極為有益。

6. 精密預防病蟲害：依據10多年來之經驗，病蟲害之防治必須事先預防，其方法是下種前或定植前施藥一次，生育中期及開花前各噴藥一次，如此可保持蔬果類正常生長，同時無農藥殘毒問題，也可減少損失。

7. 自行開發銷售通路：為了促銷大面積生產的瓜果類成品，能早日送到果菜市場標售，必須參加農會之產銷班，以及參予共同運銷外，自行連絡各大都市的大盤商和行口商，甚至於大型菜販等均須每天連絡，如此才能消化每天生產的蔬果。亦即現在的農民必須要有生意人的知能，要能賣出產品，才可以大量生產蔬果。這也就是要先有銷售通路系統，才能放心做生產工作。

8. 建立農場的品牌，擴大產品的知名度：將自己登記的產品品牌，多利用媒體打廣告，使得著名的品牌售價，可以維持相當水準。因此透過農會舉辦各種促銷活動，地方特產品展售會，產品品嚐會等均須積極參加展示。

