



管理技術高青花筍可採收十多次

創新求變 · 找對利基 智慧經營 · 菜價如金

—桃園縣大園鄉蔬菜產銷班第 15 班

傳統印象中，農人總是日夜操勞、全年無休，桃園縣大園鄉蔬菜產銷班第 15 班班員則以專業化栽培、企業化管理顛覆人們的既定印象，證明新時代的農人已以不同的思惟從事農耕，運用智慧經營農業，輕鬆悠閒，照樣亮出好成績。

蔬菜生產易受天候因素影響，菜金菜土輪番上演似乎是宿命，事實上，只要勇於創新求變、找對利基，未必不能突破。桃園縣大園鄉蔬菜產銷班第 15 班透過企業化管理、有效化施肥，生產精美安全的蔬菜，專攻金字塔尖端客群，菜價多半時候「如金」、難得「如土」，該班新引進的

「青花筍」，即使冬季盛產期，每公斤均價仍維持 80 元高檔，栽培作業更顯覆作物的生命週期，可反覆採收十多次。班長湯嘉豐強調，社會大環境隨時在變，經營農業同樣需要新求變，墨守成規、早晚碰壁。



湯嘉豐班長經營華豐農場



青花筍整裝待運

計畫生產·共同運銷

96 年全國十大產銷班選拔，大園鄉蔬菜 15 班是全國 2,000 多個蔬菜班中唯一入選者，創新經營作為備受各方肯定。

蔬菜 15 班目前有 11 名班員，經營面積 6.6 公頃，多數採溫室設施栽培，主力作物為空心菜、芹菜、芥菜、小白菜等短期性葉菜類作物。班員生產基地散布大園鄉各個角落、並未集中，生產行銷卻是全班一體，共同計畫、分工明確。

班長湯嘉豐表示，該班每年編訂縝密的全年產銷計畫書，全班均需依照計畫行事，班員依個人專精生產各類別蔬菜，集中後共同運銷，全班分工合作，舉凡田間栽培、類別管理、市場供銷，班員各有專責。

設施呵護蔬菜安然生長



農場作業動線分明

目標客群·金字塔端

蔬菜 15 班目標市場鎖定金字塔尖端客群，所生產的蔬菜除達到健康、安全的基本要求外，品質還須高人一籌才有競逐本錢，而這正是該班的強項，所供應的各類蔬菜以纖維細、口感軟、滋味甜美著稱，因此行情始終盤據市場均價頂峰，該班生產的空心菜曾在台北果菜市場創下每公斤 105 元的紀錄，元月上旬，菜價普遍低落，小白菜產地價格低至 4、5 元，該班產出仍可維持 8 元。

生產高品質蔬菜，湯嘉豐班長特別強調有效性施肥的重要性。他表示，植物生長除了氮磷鉀三要素外，還需要 30 多種微量元素，養分足夠才能發育良好，因此土壤成分需時時注意，如偵測土壤缺鎂、用肥即須含鎂，務使植物的營養均衡。

有機肥料·營養完整

肥料選用更是要點，湯嘉豐說，使用良好的有機肥，蔬菜根系密密麻麻，且呈白色，顯示健康強壯，可以快速吸收各式養分，蔬菜當然長得又快又好；反之，如使用化學肥或是不合宜的肥料，根系呈現深

色，且只走主根、鬚根很少，吸收力當然差，而養分吸收攸關植物生長，葉菜類越快成長，纖維越細、口感越佳、甜度也高，如夏季的空心菜，15天之內可以採收的才符合標準，若13天就可採收，品質必然一級棒，置放至隔天色澤還是青綠，如超過20天才採收，烹炒後，必變成黑褐色，口感勢必不佳。消費者選購葉菜類，觀察根系是竅門，水洗後，若根系雪白綿密，保證清甜好吃。

湯嘉豐的農場使用的快速追肥硝酸鈣氮是天然提煉而成的有機肥，施灑後肥料與土壤快速交融，植物可平順完整地吸收，屬於有效肥，而且不傷土壤，而一般化學合成的尿素肥屬於全氮，灑了一堆，植物未必能吸收，形同浪費，對土壤也有不良影響。

湯嘉豐說，供應最好的養分，植物當然回報最佳的品質，雖然價格1包高達500元，比一般肥料貴了許多，但換算投資報酬率，絕對值得。

用對資材·生產旺盛

對於傳統的田間作業觀念，湯嘉豐有不少創新之見。一般認為，耕作蔬菜的田

地，一段時間後須輪作或是休耕，否則將導致土壤弱化，湯嘉豐則認為「沒這回事」，重點仍在於肥料的選用，用對資材，土壤必然健康。證諸他的農園栽培蔬菜十多年，常年生產，菜種變異性也不大，田土卻是鬆鬆

軟軟、元氣飽滿，生產力十足旺盛，有其道理。

其次，一般施肥作業多灑在田畦上，湯嘉豐新近發展採露地栽培的「青花筍」園，肥料卻是灑在畦下，用意在於誘使根系往下發展，有「向下紮根」之意，也是他所強調的根系強、生長才好的道理又一體現。

種青花筍·青出於藍

青花筍屬青花菜旁系，枝梗、花球細緻清甜，以往台北高檔飯店都由日本空運來台，梗心口感如蘆筍，花球燴三鮮是絕配，1公斤高達200元，身價極俏。一般青花菜採收1次即耕

除，而青花筍的花球採收後，會萌生側芽，繼續發育長出花球，可多次採收。青花筍在日本採收期約2個月，湯嘉豐自日本引進試種，技術迅速獲得突破，採收期長達4個月。



溫室菜園井然有序



採收作業



農場平面配置圖



機械播種菜苗整齊劃一



色彩管理作業流程一清二楚



蔬菜 15 班 CAS 認證小白菜

大幅延伸青花筍產期的技術，關鍵仍是施肥，湯嘉豐說，青花筍採收 10 次後，葉片轉黃，按理生命週期已近尾聲，但可用快速肥「騙」植物再創第二春，養分少量多餐、供應得當，青花筍會不斷回報。

青花筍落腳大園鄉，生長態勢更勝，日人為此還專程組團前來觀摩探究。冬季是花菜系盛產期，通常難得好價，湯嘉豐的青花筍批發均價卻能維持 80 元高檔。

流程精確·按表操作

大園鄉蔬菜 15 班專業生產短期葉菜，單位產量可觀，管理工作照說十分繁重，但班員卻普遍輕輕鬆鬆，湯嘉豐三天兩頭出國遊玩，幾乎每天到鄉農會泡茶聊天，生活悠閒愜意，與農人日夜操勞、全年無休的傳統印象渾然不同。班員能輕鬆以對，奠基於企業化管理，生產流程安排精確，作業員工只需按表操作，一切妥妥當當、不須操煩。

湯嘉豐班長經營的華豐農場，面積約 1.7 公頃，溫室菜圃近 90 棟，如此龐

然規模，湯班長經常一通電話，農場現況掌握得一清二楚。他說，管理竅門在於「抓平均值」，例如 1 人 1 天採收量約為 200 公斤、10 人應達 2,000 公斤，若達不到應有的數量，可能員工不認真或是蔬菜生長不良、採收費事，循此探究，很容易找出問題癥結。

色彩管理·提升效率

田間作業安排，最特殊的是「色彩管理」。華豐農場辦公室設置溫室菜圃平面配置圖，各菜圃依菜種、生長時程編排，將工作項目以色彩區分，只須擺放幾顆不同顏色的棋子標示，

員工工作事項一目瞭然。

營養充足葉片厚實亮麗

湯嘉豐說，工作項目以口頭交代，易生耳誤，且須一一叮嚀，十分麻煩，利用色彩管理，置放幾個棋子就搞定，比下棋還輕鬆，出錯機率反而少。管理簡化，效率更高。



湯嘉豐自行設計的履帶搬運車

華豐農場其他的輔助硬體設備，也處處展現出湯嘉豐的創意。青花筍極具重量，採收、搬運非常費力，而園區田壟高低落差大，一般搬運車派不上用場，湯嘉豐自行研發履帶車，雨日照樣來去自如，車子還設計了升降機，方便裝卸。

另外，溫室菜圃肥、水供應均採自動噴灌，園區內設置許多感應器，各個角落均可遙控開關。

空心菜播種以往多採浸籽（子）、催芽後再以人工撒播，機械難以代勞，湯嘉豐研究乾籽播種，雖屢試屢敗，但湯嘉豐苦心試驗了半年，找出空心菜喜水的特性，乾籽撒在土上保濕不足、容易枯死的癥結，利用覆土原理即可解決，機械可派上用場。種種創新的巧思，不但大幅精簡人力，更提升作業效率。

因應趨勢·反向操作

俗話說，愛拼才會贏，湯嘉豐卻認為，愛拼不一定贏、但一定累，鋤頭拼力鋤，未必鋤出好成果；經營農業，運用智慧管理，可以輕鬆悠閒，照樣亮出好成績。他強調，大環境隨時在改變，唯一不變的就是改變，農業經營者不能墨守成

規，要隨潮流而變。

溫室可以防風遮雨、減輕病蟲危害，是較先進的蔬菜栽培型式，也是國內發展趨向，湯嘉豐經營多年，近來卻反向操作，也朝露地栽培發展，動機就如其所說「不能一成不變」，也反映出設施栽培擴張過度的隱憂。他表示，桃園縣目前室內蔬菜栽培面積逾 300 公頃，扮演平衡國內夏季蔬菜供應的重要角色，但不宜再盲目鼓勵，就兼顧經營效益與市場需求平衡點而言，擴張已應打住。

推展青蔥·風雲再起

桃園縣的溫、網室蔬菜主攻夏季市場，但冬季人力、設施不能閒置，仍需生產，青花筍之後，湯嘉豐新的計畫為推展青蔥。他說，青蔥栽培期約 3 個月，1 月育苗、3 月收成後分株投入栽培，6 月採收時已進入雨季，利用冬季度小月之際在溫室培育的青蔥，在國內遭逢風雨災害的空窗期，正可供應市場需要。

湯嘉豐表示，「三星蔥」名氣響亮，弱點是宜蘭平地地勢低平、易遭水淹，大園鄉位處台地，不虞淹水，曾是全台青蔥最大產地，共同運銷量最高 1 天達 5 萬斤，風雲再起，其實並不難。🌱

大園鄉蔬菜產銷15班：
桃園縣大園鄉后厝村3鄰46-6號
03-386-9661 · 0933-944017



華豐農場設施露地栽培兼備