



說起「巨峰葡萄」，彰化縣溪湖鎮儼然是代表性的「品牌」，而亮麗的成績來自農會總幹事陳嘉修的堅持與眼光。溪湖葡萄產業一度因土地嚴重酸化導致果實品質不佳、價格下滑而沒落。為找回葡萄「原來的味道」，陳嘉修力促果農傳承老祖宗的有機栽培方式，找回葡萄原始的風味，提升市場競爭力，使葡萄落地生根、產業永續經營。

陳總幹事對溪湖農會生產的溫室早春葡萄深具信心

有機古法 · 溫室栽培 找回葡萄產業新生命

——彰化縣溪湖鎮農會總幹事陳嘉修

圖文 | 方乃青

誠信用心 · 打造雙贏

彰化縣溪湖鎮屬舊濁水溪沖積平原，地勢平坦，鎮民大都以務農維生，特產有葡萄、韭菜等，溪湖果菜市場不僅是中部地區主要的果菜交易市場，也是彰南平原蔬果的集散中心。清晨時分，農民從彰化、雲林等地運來各種蔬果交由果菜商運往台北等各大城市。溪湖果菜交易場於民國 75 年改制為「彰溪果菜

市場股份有限公司」，由溪湖鎮農會與溪湖鎮公所共同管

理至今。在這個號稱全國第二大的果菜市場中，溪湖鎮農會扮演統整農產品交易的角色，形成台灣重要的農產品交易中心之一。

走進溪湖鎮農會，總幹事陳嘉修正忙碌著，匆匆問候後，又來回穿梭於農民與農會辦公室之間，幾乎難得停駐下來，好不容易忙碌告一段落，陳嘉修鬆了一口氣、露出彌勒佛般的笑容，以爽朗的語調娓娓道出服務農會的心路歷程。



溪湖種植葡萄一景

溪湖農會經銷中心銷售各廠牌肥料及有機肥





幼稚園小朋友跳起自創的葡萄舞，為溪湖葡萄打響名氣



溪湖四健會員「畫我家鄉彩繪活動」的作品

1997 年亞洲金融風暴發生，泡沫經濟的衝擊加上開放新銀行設立，金融等行業蕭條不振，競爭更為劇烈，連帶影響農會各項業務的經營，農會生存面臨危機，溪湖鎮農會 70 名員工共體時艱，不但協助促銷農產品，甚至幫忙包裝、宣傳，將農民辛苦種植的農產品推向國內外市場，總幹事陳嘉修形容員工們宛如身懷十八般武藝般，樣樣都會；相對的，農民們也感受到農會的用心與誠信，安心地將存款交給農會，形成農民與農會均受益的雙贏局面。

巨峰葡萄·夙負盛名

彰化縣巨峰葡萄產量占全國約 44%，幾乎每兩串巨峰葡萄就有一串來自彰化，其中又以溪湖、大村為大宗，兩地同享盛名。巨峰葡萄起源於大村鄉，但運用「溫室栽培」發揚光大的卻是溪

湖鎮，陳嘉修說，溪湖鎮的葡萄園面積超過 500 公頃，占全鎮土地的一半，其中溫室葡萄栽種面積即達 112 公頃。

台灣加入 WTO 後，許多農產品產銷備受衝擊，但巨峰葡萄卻因口味得天獨厚，非進口葡萄所能比擬，因此所受衝擊還算輕微，溪湖鎮農會每年均舉行葡萄評鑑會，經專家評審證實，巨峰葡萄的口感與新鮮度均屬一流、非美國葡萄能及。目前溪湖鎮農會共有 25 個葡萄產銷班，葡萄年產值可達 10 億元，其中「溫室葡萄」即達 3 億元，「土產」的巨峰葡萄也成為台灣加入 WTO 後少數令農民驕傲的水果。

每當陽光照耀大地，一粒粒的葡萄宛如一顆顆的紫色寶石，光澤而飽滿，但在亮麗的影像背後，有著不為人知的



歡迎蒞臨「羊葡小鎮」



溪湖鎮農會即將翻修



溪湖鎮道路沿途常有農民販售自家種植的葡萄

血汗故事。多年前，溪湖的葡萄農為提高產量，大量使用化學肥料與農藥，雖然葡萄產量在短時間內大幅提高，但長久下來，卻造成土質嚴重酸化與鈣化，導致春、夏季的葡萄容易裂果或腐爛，風味也不如以往，造成價格滑落，果農生計無以為繼。

產業危機·古法化解

為找回葡萄「原來的味道」，提升葡萄品質、增加市場競爭力，在台中區農改場積極輔導下，果農重新採用傳統技術，以天然有機肥及牛奶發酵液栽培葡萄，並改良夜間照明、以帆布搭建溫室，終於讓葡萄果粒回復彈性、不易腐爛，更找回原始的葡萄風味。總幹事陳嘉修表示，不少葡萄農經此經驗才發現，土地是有生命的，要提升葡萄的市場競爭力，必須減少使用化學農藥與肥料，改採老祖宗傳承下來的有機栽培，才

能讓產業永續經營。

在一般民眾的認知中，溪湖葡萄產季為每年 6 月下旬至 8 月上旬（夏果）以及 12 月下旬至 2 月中旬（冬果），其實溪湖一年四季均生產巨峰葡萄。利用溫室栽培，以燈光照射、調整產期，並減少病蟲害，每年 3 - 4 月上市的溫室葡萄，甜度甚至高達 20°Brix，風味絕佳。



溪湖羊肉爐也是「名產」

陳嘉修認為，推廣葡萄首重生產，沒有生產就沒有產品可供行銷，不過葡萄生產仍受氣候左右，前年，果農俗稱「倒頭仔」的冬季葡萄，在夏季葡萄採收後開始催花，不料從開花到結果期間，陸

續遭遇多次颱風，使得結果率明顯下滑，至 10 月中旬，又有柯羅莎颱風侵台，大量已套袋的果串紛紛掉落或受損，到處是「開口笑」的葡萄，在強風吹襲下，果串變小，賣相欠佳，價格滑落，農民損失慘重。

多元行銷·推廣觀光

為了避免農民血本無歸事件重演，陳嘉修指示農會全力輔導果農轉型生產高品質的「溫室葡萄」，並與溪湖鎮公所聯合舉辦「葡萄文化季」活動促銷，包括葡萄仙子選拔、葡萄音樂會及農產品展售會；甚至帶領員工到台北 101 大樓拍賣，品質優異的溫室巨峰葡萄創下每公斤 499 元的高價，銷售成績豐碩，一舉打響溪湖巨峰葡萄的名號，增加葡萄農的收益；農會並規劃溪湖一日遊活動，除認識當地特產－葡萄、羊肉爐、蔬菜，並將旅遊動線擴及田尾公路花園、鹿港古蹟，希望藉由多元化的觀光推廣與行銷，帶領更多民眾認識彰化縣。

隨著農業技術不斷精進，溪湖鎮農會也嘗試與酒莊合作生產葡萄紅酒、紅酒醋，希望為葡萄農打開更多通路。陳嘉修指出，葡萄籽（子）中的前花青素（OPC）是一種抗氧化物質，能夠掃除身體的自由基，具有預防動脈硬化、抗老化的功效，不過葡萄籽並不適合直接吃下，必須經過提煉、作為營養補充劑，葡萄酒便是提煉其中精華而成。

陳總幹事歡迎民眾到溪湖遊覽葡萄產地風光

豐年社提醒您：飲酒過量·有礙健康



溪湖鎮農會推廣的紅酒醋



溪湖鎮農會的紅酒禮盒包裝精美



溪湖鎮農會推廣的紅酒系列

葡萄含有許多營養素，其中葡萄皮與葡萄籽所含的有益成分近來更備受矚目。葡萄皮含有「逆轉醇」，研究發現，逆轉醇可促使癌細胞萎縮，因此吃葡



萄時，若能一併吃下葡萄皮，多少具有預防癌症的效果

。此外，葡萄所含醣類較多，因此糖尿病患及肥胖的人必須限制用量，利用飲用紅酒預防心血管疾病的人每日小酌即可，若攝取過多酒精，反而適得其反。目前溪湖農會輔導銷售的「峰采頂級紅酒」係以「黑后」品種葡萄釀造，口味甘美、香氣芬芳，適合一般民眾品嚐。

除了協助農民行銷產品不遺餘力，陳嘉修也十分注重農民的生活品質，由



溪湖鎮農會員工每天一起用餐、和樂融融

於當地農民人口呈現老化狀態，為照顧老農的身心靈健康，並提高生活品質，農會免費辦理一系列的居家照顧服務員班、高齡者生活改善研習班、農民網路技能訓練班等，今年開班數多達 21 班，有 700 多人參與，是彰化縣 26 鄉鎮農會中家政班數最多的農會。陳嘉修的用心，農民看得到，也以實際行動支持，從陳嘉修自 86 年連任總幹事迄今，農會與農民間的真心相挺，即可見一斑。【豐】

Safe Air 農業噴藥 · 最佳護具 · POWER MASK 電動送風口罩



2003 紐倫堡世界發明展 銅牌獎

醫療級矽膠口罩本體，柔軟舒適
二段式風量（40-100公升/分鐘），
呼吸順暢

ISO 國際品質認證



適用

農業噴藥 · 木工裝潢
石材切割 · 研磨雕刻
石棉及玻璃纖維等微
粒粉塵防護

濾罐式口罩系列

單罐式

無送風

雙罐式



盛將有限公司 SAFE AIR CO.,LTD

電話：04-24927569 傳真：04-24925233 台中縣大里市西湖路七巷11號
更多產品介紹在 <http://www.safeair.com.tw> safeair@ms39.hinet.net