

綠能意識抬頭、兩岸交流頻繁，台灣農業面臨前所未有的挑戰。擁有百年柿餅加工產業的新埔鎮，雖因中國柿餅「入侵」而遭受衝擊，但農會總幹事曾庭熙為柿餅產業重新定位、正面迎敵，除舉辦文化節行銷推廣，並輔導柿農提升品質、研發二次加工產品「柿糲」，入選農委會百大農產精品；曾庭熙深信，提升農產加工技術與品質，就無懼外來挑戰、因應市場競爭。

新埔鎮農會總幹事曾庭熙



# 百年產業・創意找出新商機 無懼挑戰・開創產業新價值

## —新竹縣新埔鎮農會總幹事曾庭熙

文圖 | 莊淑惠 部分圖片提供 | 新埔鎮農會

新埔鎮是個擁有 270 年歷史的客家小鎮，舊稱「叭哩嘸」，位於新竹縣東北方，清代文風興盛，日據時代則是各地物產集散地，繁華不亞於竹塹城；時至今日，新埔鎮則以獨特的產業風貌發光發熱，在農會總幹事曾庭熙帶領下，打造出「春季栽植、夏採水梨、秋曬柿餅、冬出柑桔」的特色，提升農業的價值與層次。

### 基層出身・評選績優

78 年到新埔鎮農會服務，迄今整整 20 個年頭，94 年擔任總幹事，以優異績效被評選為績優總幹事，今年並獲連任，對於未來，曾庭熙表示，為產業找定位、創造新契機，將是農會

「捨我其誰」的使命與責任。

曾庭熙指出，新埔鎮的農業發展甚早，85% 的鎮民從事農業，農產相當豐富，目前有 21 班產銷班，農業區塊包括柿餅加工區，水梨、柑桔、稻作專業區與休閒農場。

他表示，農會始終不變的信念是「農

農民市場展售新埔的優質農產品



地方產業交流中心展示新埔地區的休閒農業景點



產業資訊館介紹柿餅的加工製作流程

農會每年入秋舉辦「柿餅文化節」，今年即將邁入 12 年



會存在的目的是幫助農民創造收益、改善生活；只要農民的利潤提升，自然願意跟隨農會前進，農會的形象與營收也將跟著成長…」，因應時代轉變，不僅農會亟思轉型，農民也亟需轉型。過去農會輔導農民的重點，除了提升其技術，也協助轉型朝向休閒農業發展；此外，農產品的包裝與行銷也是轉型精緻農業的必要條件，因此農會每年均固定提撥信用部盈餘的 62% 投入推廣與行銷工作。

經過多年努力，終於打造出「春季栽植、夏採水梨、秋曬柿餅、冬出柑桔」的特色；搭配產業特性，農會四季並舉辦不同的產業文化活動，協助農民打開行銷通路。

### 柿餅加工·全國翹楚

新埔鎮迄今仍保留不少客家產業與文化，鎮內宗祠古厝、義民信仰、客家美食，均是獨特的觀光賣點，尤其早坑里柿餅加工產業，每當入秋柿子紅了，也是柿餅文化節開鑼的時刻！每年 10 月至 12 月，總是吸引眾人潮湧入新埔，讓小鎮顯得熱鬧非凡。



新埔鎮鐵馬自由行，串連多家休閒農場，帶動假日健康休閒活動

曾庭熙指出，從 87 年迄今，柿餅文化節已舉辦 11 年，每年產值約 1 億 5,000 萬元，更為新埔鎮創造不少觀光商機，「新埔柿餅」也打開知名度，除了柿餅文化節行銷成功外，最大關鍵是早坑里柿餅產業已有 170 年歷史，品質「掛保證」。

新埔鎮屬丘陵地，氣候乾燥少雨，每年入秋時分，早坑里吹起東北季風，當地人稱為「九降風」，使柿餅自然乾燥，加上柿農手工去澀及捏製技術，保持柿餅金黃色澤及 Q 韌口感，獨特的古早味，深受消費者喜愛。



柿子研發製作果醬與點心

今生今柿

桔子蛋糕塔



農民市場展示架陳列各種柿餅的加工品與包裝禮盒



新竹縣今年舉辦「桔牛迎春」柑桔節，由新埔農會承辦

### 多元加工·提升價值

曾庭熙指出，早年因石柿產量有限，得從南部引進牛心柿供應加工所需，近年「新埔柿餅」大受歡迎，當地柿青面積已從 100 甲擴增至 300 甲，除可自給自足，並有助於穩定價格，不受市場競爭影響而波動。

早在民國 80 年，新埔鎮農會即已整合旱坑里柿餅加工業，克服生產環境與技術問題，輔導 18 家柿農轉型開設直銷門市；每年並舉辦「柿餅評鑑會」，除為品質把關外，也協助柿農找出產品特色、改進包裝，設計伴手禮，讓消費者有全新的感受。

此外，農會也輔導柿農開發多元加工，除了柿餅外，還有柿乾、柿霜、柿子茶等；柿子周邊商品如柿子手機吊飾、鎮尺、煙灰缸等工藝品；並透過家政班輔導柿農嘗試將柿子入菜，提升柿子的附加價值，在農會輔導下，農民已能自產自銷、獨立運作，甚至規劃農遊體驗活動，創造產業文化價值。

## 面對競爭·調整策略

近年來，新埔柿餅面臨中國柿餅搶食市場的衝擊，產值有下降趨勢。曾庭熙表示，面對競爭，唯有輔導柿農不斷提升品質，以強化競爭力，同時加強「新埔柿餅」的辨識度，輔導柿農建立統一包裝與品牌形象，強調「新埔柿餅」是百年相傳的優質農產形象。

去年柿餅文化節中，新埔鎮農會重新定調行銷策略。曾庭熙表示，柿子具有養生功能，而每年重陽節正是柿子成熟時節，因此行銷訴求著重於買柿餅孝敬長輩、營造重陽節與新埔柿餅的連結關係。

為提升柿餅產值，新埔柿農並成立柿餅產業發展協會，開放柿餅加工廠供遊客參觀，瞭解新埔柿餅係選用當季柿子製作，而非外來柿餅採用冷凍柿子所製；柿農也研發柿汁創作「柿染工藝」、柿餅雞湯等養生料理，開發更多產業

價值，希望振興柿餅產業。



柿餅二次加工新產品「柿糰」，是農委會百大精品

此外，新埔鎮農會新近並推出柿餅二次加工產品「柿糰」，在新鮮的柿餅裡填入客家麻糰，內餡有花生、山藥兩種口味，口感更豐富，有柿餅的自然香甜、也有麻糰的Q軟，結合2種古早味，市場佳評不斷，已列入農委會百大農產精品。

## 農民市場·買賣雙贏

除了柿餅外，水梨、椪柑、稻米也是新埔的重要產業。曾庭熙表示，為增加農民收益、提升競爭力，農會持續輔導農民栽種與行銷的新觀念，輔導水梨、椪柑產銷班種植新品種果樹，以少量多樣化方式競逐市場；而為照顧稻農，農會以契作方式收購稻米，塑造「新埔良質米」形象，透過直銷通路行銷各地、打開更寬廣的通路，由於深受歡迎，為農會創造不少收入，成為農會營收最高的自營項目，即使目前景氣不佳，良質米業績也未見下滑。

此外，以酸桔製作的桔醬，是客家美食的特殊沾醬，新埔



農會開發訂婚禮盒：花田柿



花田柿禮盒有新埔茶、米與柿餅



研發柿子汁製作的柿染工藝品

生產的酸桔品質優異，日本曾連續 3 年前來大量收購，製作酸子醋供鐵板燒店使用，而農會輔導的酸桔產銷班並開發桔子醬、酸桔果醬等農特產，最特別的是，研發出巧克力口味的桔醬，除了可以抹土司外，還可沖泡熱水飲用，風味獨特。

為提供優質農產，讓消費者安心購買，農會 2 年前並成立「新農民市場」，一方面提供農民自產自銷的管道，另一方面也供應消費者通過產銷履歷驗證、優質而安全的蔬果與農產品，除了展售新埔農特產外，也有其他鄉鎮的農產品入駐。曾庭熙表示，未來新農民市場將提供更多元的產品，並將透過家政班研發創意料理，讓消費者有多樣化的選擇，從創意中找出新商機。

### 轉型發展·觀光重鎮

新埔鎮農會輔導農民轉型休閒農業也不遺餘力，目前擁有富麗蘭莊、九芎湖、巨埔等知名的觀光休閒農場，已是新竹縣觀光休閒重鎮，例如福祥仙人掌多肉植物園，園區有 7,000 種仙人掌，所規劃的農業旅遊行程，極具教育與休閒價值，也成為台中科博館戶外教學的指定地點。

為朝向多元化休閒觀光產業邁進，新埔鎮農會將舊穀倉規劃為「地方產業交流中心」，提供當地農遊景點資訊，包括



舉辦水梨評鑑會，為優質果品把關



新埔良質米是農會營收最佳的產品

農特產品介紹、旅客休息中心與餐飲服務等，並結合新農民市場與田媽媽餐廳，讓農民相互交流，提供社區民眾或遊客更佳的休閒與採購服務。

曾庭熙表示，未來將以「地方產業交流中心」為起點，積極整合鎮內休閒農場、觀光果園、有機蔬果、花卉園藝，規劃深度農業旅遊行程，吸引休閒農業觀光人潮，邁向精緻農業發展。

農業是台灣的重要資產，不能因時代改變而沒落，曾庭熙懷抱提升農業從業人員尊嚴的使命感，他表示，未來除持續開發農產的附加價值外，並將串連鎮內休閒農業，落實產業交流，發展富有鄉土氣息與人文內涵的農遊體驗，提升農業的產業價值與人文層次，讓農民更有尊嚴、產業永續發展。豐