

開路先鋒，產業活字典 自信農人，姓名當品牌

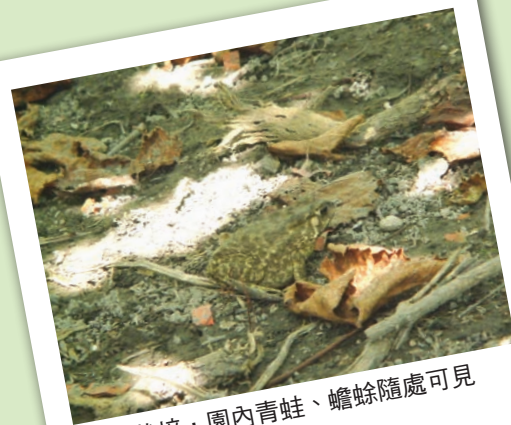
— 振園有機農場

文圖 | 徐清銘

游振園於 84 年跨入有機領域，是「葡萄之鄉」的開路先鋒，即使同期參與試種的葡萄農紛紛打了退堂鼓，但他堅定不移、有機栽培持續至今，大半輩子務農的他，對於台灣的感情濃烈，他認為，精緻化、有機化是台灣農業應走的方向，若農民都採用安全、健康的方式生產，對人、對土地都好。

環境優異 · 作物豐富多樣

7 月中旬的午後，豔陽如火，彰化大村鄉振園有機農場的溫室葡萄園悶熱猶如烤爐，在園內作業片刻，即全身溼透，果籃內，紫黑晶瑩的巨峰葡萄，粒粒得來辛苦。農場主人游振園從寒冬辛苦工作到



有機栽培，園內青蛙、蟾蜍隨處可見

酷夏，接下來仍不得閒，農場透過溫室、「燈照」技術刻意調節產期，不惜成本、全年無休，只為滿足忠實顧客隨時可享用安全、優質的美味葡萄，觀照消費者需求的用心，正是振園農場成功之道。

錯開生產·拉長供應期

台灣鮮食葡萄 1 年可有 2 收，大村鄉的露天葡萄園，一般於 6、7 月採收夏果，12 月至翌年 1 月採收冬果，產期分明，而振園農場卻幾乎隨時有葡萄可採，全年只有短暫的空窗期。

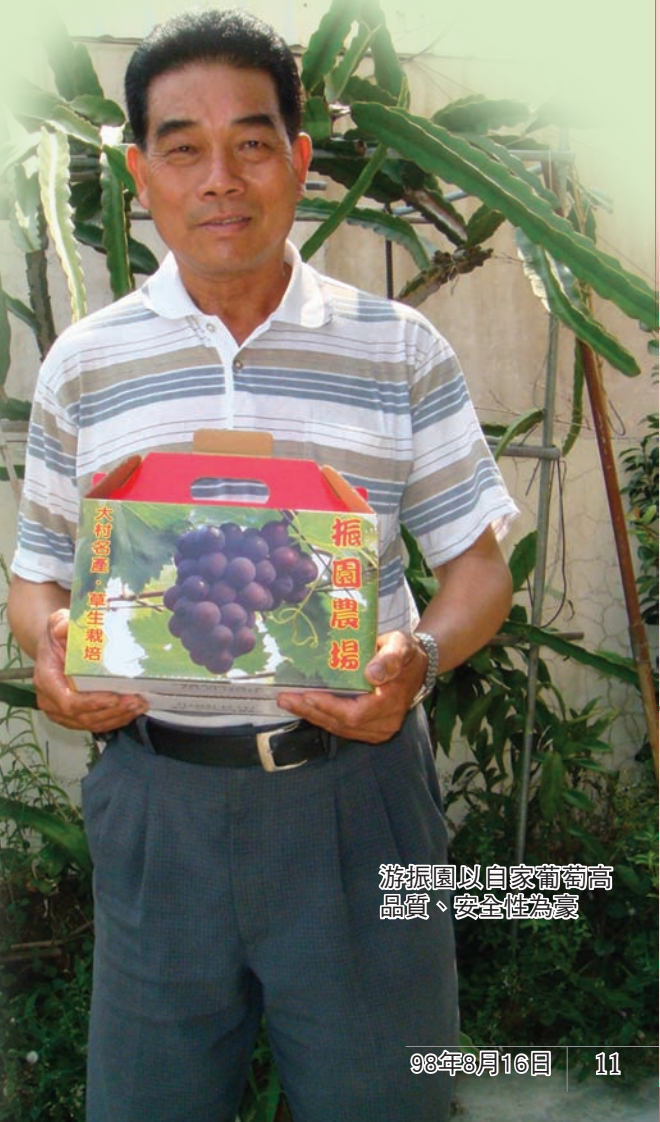
振園有機農場位於大村鄉葡萄重點產區的擺塘村，葡萄園大約 2 公頃，面積並不算大，卻劃分 10 多處生產區，而且每一區刻意錯開栽培時程。如此不辭勞煩分散產期，為的是讓忠實的顧客全年不愁沒有安全、美味的葡萄可吃。游振園說，該農場的葡萄採有機栽培，行銷通路以有機商店為主，顧客群對於農產安全性的要求特別高，產期分散，供應商店時間拉長，顧客隨時可以買到足以信任的農民生產的葡萄，不必為更換對象而費神。

葡萄田間作業事項繁多，除了一般整地、除草、施肥外，植株每期必須整枝、點藥、催芽、疏穗、疏果、套袋，整個流程步驟一樣不可省，而且機械無法代勞，完全仰仗人力。振園農場栽培時程錯開，意味勞動時程更長、付出勞力更多，尤其農

場採有機栽培，不施除草劑，僅人工除草一項就十分辛苦，游振園說，生產 1 期葡萄少說得除 3、4 次雜草，雨水多的時節，田尾雜草才剛割完，田頭新草又冒出，天天有忙不完的工事。

有機栽培·農改場輔導

2 月中旬，春寒料峭，振園農場的溫室葡萄園開始剪果，一區接著一區，一直忙到 5 月底才告一段落；露天栽培區接著登場，7 月中旬，溫室葡萄青果已著色，炎夏作業備極辛苦，工作服濕了又乾、乾了又濕，游振園一天得換 2、3 次衣服，粒粒葡萄可說都是汗水的代價。



游振園以自家葡萄高品質、安全性為豪



振園農場自創品牌



7月酷夏，採收作業備極辛勞

游振園於民國 84 年跨入有機領域，緣於台中農改場有意推展葡萄有機栽培，當時游振園擔任彰化縣葡萄協會理事長，對於不必施用化學藥物、有益於生產者與消費者健康的新農法，興趣濃厚，於是接受輔導領頭嘗試，第一年，試辦面積 1 公頃，翌年擴張為 10 公頃，雖然部分參與的葡萄農無法克服行之多年的作業慣性，半途打了退堂鼓，但游振園堅定不移，有機栽培持續至今。

有機之路，游振園走來並不覺得特別困難，轉型過程遭遇的問題都能克服，他特別感謝目前已退休的台中農改場謝慶芳技正一路用心輔導，所研發的生物防治方

法、資材，效能卓越，提供極大幫助。

獨門秘方·特製有機肥

振園農場使用的有機防治資材豐富多樣，除了木醋液、糖醋液等有機業界慣用的資材外，辣椒、蒜頭等辛辣材料混和製液，亦廣泛運用，功效不錯，但噴灑時，淚液、鼻水齊流，真是難受。游振園對於防治資材的選用十分慎重，如未曾用過的中

草藥粉防治資材，使用前，游振園會自行測試，先將中草藥粉溶解於水，以白菜葉浸泡後，再將吸附藥液的菜葉送至專業機構化驗，證實成分沒有問題才派上用場。

有機肥料的選用，慎重程度不遑多



手動汲水機可做洗滌、稀釋肥液簡易用途

讓，豬牛、家禽動物的排泄物有機肥一概謝絕，只使用豆粕、芝麻粕、菜籽粕等植物性有機肥，以杜絕抗生素、重金屬污染土壤的疑慮，雖然植物性有機肥價格貴了不少，但游振園並不在意。

除了市面可見的有機肥外，游振園還有獨門秘方，他特製果樹的「補品」，以牛奶粉、雞蛋、糖蜜、蝦殼粉為材料調製而成的液肥，對提升葡萄品質效果明顯，他得意地說，有一回，他載了一卡車葡萄參加台北建國花市的展售會，現場只要試吃幾乎沒有不買，預計 2 天的貨量，1 天就銷售一空。

國際認證·品質看得見

振園農場生產的葡萄在有機市場名氣響亮，安全、健康訴求之外，信用佳、好吃、品質穩定也備受顧客肯定。游振園說，一般水果計重方式，通常連包裝箱一併算入，但該農場只計算實重，2 公斤箱裝，保證是足足 2 公斤葡萄、分毫不少。該農場以品質掛帥，重質不重量，1 分面積溫室收成僅約 1 千公斤，與一般追求高產量的果園可達 2 千多公斤相比，少了一半以上，對品質的堅持由此可見。此外，葡萄均在充分成

熟、甜度 18°Brix 以上才採收，品質長年穩定。

振園農場創設的品牌就稱為「游振園」，以姓名為品牌，對自家產品的信心不言可喻。

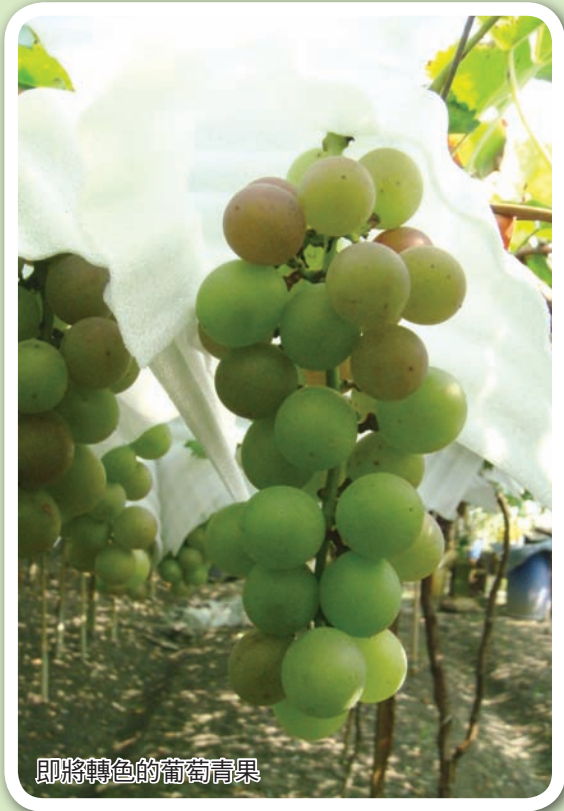
目前，振園農場已有超過半數的葡萄園區施設溫室，並適度運用「燈照」進一步提升品質。「燈照」技術來自農民的創意，透過人工光照，在葡萄發芽階段促進新梢正常生長，開花期避免無核果發生，穩定結果率，游振園引用其經驗，在燈照幫助下，新苗成長快速，2 個月就可攀上棚架，對於產期控制成效顯著，不過大功率燈泡的電費開支十分可觀，電線更時常遭宵小偷竊，但為了求好，他也並不吝惜。

振園農場去年通過 ISO 22000 國際品管認

證，並完成產銷履歷建置，追求品質不斷提升的努力毫不懈怠，游振園表示，該有、該辦的先進制度，該農場全力以赴，雖然增添成本，但認真用心必能獲得消費者肯定，價格會反應成本，辛苦有代價。



熟成巨峰葡萄紫紅豔麗，串串葡萄皆是農民辛苦結晶



即將轉色的葡萄青果

葡萄之鄉·成經濟命脈

位於彰化平原中心的大村鄉，是國內著名的「葡萄之鄉」，栽植面積大約 500

公頃，是該鄉重要的經濟命脈，不過，其發展歷史不算悠久，約 40 多年前，大村鄉的葡萄園不過幾公頃，柑桔是大宗果樹，後因「黃龍病」肆虐，柑桔全面萎縮，葡萄隨之崛起。

大村鄉栽培多為巨峰葡萄，對於一般較推崇海拔較高的山地產區，游振園並不以為然。他認為，山地產區因日夜溫差大，葡萄轉色漂亮，外觀吃香，大村鄉位處平原，巨峰葡萄轉色程度稍遜，但風味絲毫不遜色，且彰化平原地下水位高，葡萄不須嫁接野性強、走主根的「台木種」當母株，因此葡萄甜潤不酸澀，非常好吃。

游振園十多歲就開始栽培葡萄，是大村鄉葡萄產業的開路先鋒之一，雖然家中務農，但父執輩並未涉獵葡萄領域，游振園的栽培管理技術多半為自行摸索學習，40 多年來，游振園專心一意於葡萄，不曾轉作，可說是大村葡萄產業發展史的活字典。

網式葡萄園設施成本高，葡萄不懼強風侵襲，有利產期調節





不施除草劑，葡萄園內雜草崢嶸

危機浮現·盼政府補助

葡萄在大村鄉落地生根之初，栽培方式採用竹架斜頂式，葡萄藤得一一牽引上架，相當費事，後來改進為平頂棚架式，普遍使用至今，而溫網室栽培、引用「燈照」技術則是近幾年日漸風行，該兩項新方式增添不少成本，新趨勢的發展，固是果農求好的心理，多少也反映葡萄產銷的問題。

依游振園觀察，近十多年來，國產葡萄價格幾乎停滯不停，考量物價波動、生產成本抬高等因素，果農收益可說是倒退，主要原因是進口葡萄的替代效應，目前盛產期間，國產葡萄已浮現滯銷現象，調節分散產期是必要的作為。

游振園指出，溫室栽培可調節產期、分散市場供給量，並避開因颱風來襲果農搶收、貨源過於集中的風險，此外溫室可防鳥、防蜂、減低病蟲為害，相對減少藥物用量，可說是相當理想的栽培方式，但設施成本高，1 分地葡萄園僅鋸管、紗網設施費用就超過 40 萬元，葡萄棚架尚且

未計入，果農難免手軟，政府若能適度補助提供誘因，可望激勵果農投資。

精緻發展·產業仍樂觀

雖然產業榮景稍有滑落，但游振園對葡萄產業的未來仍樂觀看待，他認為，進口葡萄的口感、風味、鮮度與本土葡萄根本沒得比，僅在青黃不接之際才有機可趁，若國產葡萄產期調節得宜，生產更精緻化，前景必然光明。

游振園熱心公眾事務，經營農場外，還擔任大村鄉民代表、農會監事、彰化縣有機農業發展協會理事長，台灣省有機農業生產協會亦是要角。大半輩子務農，對於台灣這片土地的感情濃烈，他認為，精緻化、有機化是台灣農業應走的方向，若農民都採用安全、健康的方式生產，對人、對土地都好。🍷

振園有機農場

彰化縣大村鄉擺塘村橫巷 11-4 號

游振園：04-852-5802 · 0937-237-005