

大風扇催動空氣流通，讓豆苗呼吸順暢

植物工廠 · 創新全自動化 傳送健康 · 打造幸福農業

—福田農場

文圖 | 徐清銘

原從事建築業的詹朱金，因酬酢頻密、健康亮起紅燈，從自身經驗而走上有機栽培之路，雖然過程艱辛、賠錢賠到頭昏，但絲毫未動搖其志。走進農業、討回健康，並傳送健康才是目的，農場取名「福田」，正具有種的人幸福、吃到的人也幸福的意涵。經歷大病折磨，如今年近8旬，詹朱金自認身體狀況比壯年時還好。有機飲食對健康的助益，詹朱金是最佳代言人。

旭日東升，平鎮市福田農場「植物工廠」的「農作物沐浴加送風機」轟隆啟動，鼓動的強風、水柱，緩緩掃過豌豆苗田，翠綠的豆苗暢快享受「SPA」後，通體舒泰，更顯得元氣飽滿，株株站得直挺挺的、宛如憲兵立正一般。



福田農場溫室栽培區

名氣響亮 · 政要參訪

「SPA」沐浴享受，豌豆苗1天少說4、5次，生於福田農場的豌豆苗，真是好命。農場場主詹朱金說，植物的毛細孔維持暢通，呼吸才順暢，水柱、強風可幫助豆苗洗滌落塵，兼做按摩運動，強化組織，並可催動加速培養場的空氣流動循環，生活環境好，植物快活，當然健康活



豆芽孵出送入培養籃栽培

力十足。

福田農場座落於桃園縣平鎮市郊區的東勢里，66 線快速道路邊的指引招牌，小小一片毫不起眼，但農場成立以來，歷任總統李登輝、陳水扁、馬英九都曾造訪，接待過的友邦元首、政要、農業專家不勝枚舉，「福田」的響亮名氣，來自於創新，多項經營作為均開風氣之先。

福田是國內第 1 座以全自動化系統生產豌豆苗的農場，透過各式機具、輸送設備幫忙，豌豆苗從浸籽、選種、催芽、育苗、送到培養場茁長，直到採收、包

裝，整個生產環節幾乎全由機器代勞。福田 1 天豌豆苗產出約 1 - 2 公噸，如此龐大數量，只須 3、4 個人手即可搞定，效率驚人。全自動化方式，大幅精簡人力，也有助產品規格一致、品質穩定，以「植物工廠」形容相當貼切。

溫室設施・恆定環境

豌豆苗生產場區廣達 2 千多坪，全部採溫室設施，溫室挑高約達 6 米、鋼骨建材，屋頂為透明 PC 材質，經得起強風豪雨，堅固耐用。夏天溫室內的氣溫動輒飆到 40℃，甚至達 50℃，屋頂安裝了自動天窗通風，並有遮陽網，視光照強度隨時啟閉；溫室內有 5 條水流管道，中高層的水道負責空氣中溼度不夠時噴灑，補足水氣，並兼降溫作用，低層水道則專供豆苗「SPA」沐浴之用。多項巧妙、完備的設施，使豆苗得以在舒適、近乎恆定狀態下茁長。

豌豆喜涼冷天候，在國內，中秋過後



豆苗亭亭玉立即將採收上市

至翌年 2 月是其最適產期，福田透過品種選擇、並掌控生長環境、克服天候限制，可以全年無休供應規格一致的豌豆苗，滿足市場需求，並以健康安全、品質絕佳著稱。

「一寸莖、一寸根」，根莖等長、根色白皙是福田豌豆苗的特徵，也是其與眾不同的品質優勢。福田場主詹朱金指出，根系綿長、並與莖部長度相當，代表豆苗植株發育自然健康，根系養分吸收力強，品質當然好；反之，若莖部很長、根部卻僅一小截，長度相差懸殊，往往意味使用了生長激素。

福田豌豆苗的口感特徵是清甜脆嫩、不會塞牙縫，有訪客前來參觀，詹朱金總要摘個幾株請訪客品嚐，印證他的自豪。雖是溫室栽培，福田非常講究陽光的攝取，調節光照量務求恰到好處。詹朱金說，豌豆苗吸收的各式養分，須經紫外線的轉換合成，若光照量控制不當，醣分轉換不理想，纖維老化、口感差，容易塞牙縫。

多項設施・獲專利權

為豌豆苗「SPA」，也是福田豌豆苗品質高人一等的法寶，不過「SPA」好處雖多，但流程調控必須小心翼翼，並妥適對應天候變化。氣溫偏低時，涼風過度吹拂反而不好；炎熱時，沐浴雖然舒適，但洗後得趕快恢復乾爽，否則殘留水滴經陽



自動化輸送帶精簡人力



自動化灑水幫豆苗 SPA

光照射升溫，豆苗可不舒服。任一細節均細心打理、毫不馬虎，才成就福田豌豆苗的優越品質。

自動化高效率

生產、培育出甜脆健康的豌豆苗，說來簡單，其實是詹朱金耗費 20 多年漫長時間，不斷研究、時時改良的成果。目前的自動化生產園區，他屈指算來，已是第 7 世代，培養豆苗的溫室，從最初的 2 米高度改良到 3 米，一路拔高到現在的 6 米；場區設備的拆建更新過於麻煩時，他就乾脆轉移陣地，福田農場除了現址外，



純植物性有機肥須經 6 個月發酵

還有幾處前幾代的舊場區，每一世代場區，都記錄了詹朱金努力創新的軌跡。

福田農場各項自動化設備，如「豆苗採收機」、自動往返移動的「農作物沐浴加送風機」、利用強風水流攪拌篩選的「種籽篩選機」、「排苗機」等，都是自行設計開發，多項並已取得註冊專利權。詹朱金說，諸項創新設備，「地球村」上僅福田農場才有。

自身體驗・走上有機

詹朱金出生於民國 19 年，79 歲高齡，仍三不五時騎著機車巡視農場，行動自如、俐落的模樣，讓人無法想像他在壯年時期曾經中風，造成顏面神經麻痺，嘴歪、眼不能眨，動作不靈活，這突如其來的打擊，牽引詹朱金走上有機農業之路，反而開啟人生另一番風景。

詹朱金年輕時經營食品加工，後來從事建築業，事業相當成功。建築業應

酬多，詹朱金說，那時可說是餐廳基本客戶，幾乎每天每餐都在餐廳「交流」的結果，不但體重直線上升，體質也變差，48 歲那年，健康因而出狀況，中風後求醫，醫生說沒有仙丹妙藥，只有從清源固本、改善體質做起，藥療配合食療，並需轉換心境，不計較得失，才能討回健康。

休養期間，詹朱金就讀農校的孩子，因對市面上蔬菜的安全性不放心，在自家田地試種有機蔬菜，詹朱金三餐皆以蔬菜為主食，並勤於運動復健，食療調養約 1 年，健康情況進展超乎預期，有機蔬菜的好處，他親身見證，親友看在眼裡，建議多種些分享大家，利己利人，詹朱金也有此想法，一頁傳奇就此開始。

民國 72 年，詹朱金正式投入豌豆苗規模化栽培，從 3 分地起步，由於工資節節上升、人力不好找，詹朱金眼光看得遠，評估經營效益後，決定走向自動化生產，當時，農業自動化生產相當新穎，國



豆苗發育良好，根系綿密，有機栽培，
豆苗莖與根長度相當



豌豆根莖是調配有機肥最佳原料

內幾無前例可循，詹朱金自行摸索，自動化場區設施若未達其理想就拆除重來，拆了建、建了拆，不斷改良，20 多年時間，進化到第 7 世代，其間灌注的資本、心力可以想見。詹朱金說，自動化有機生產可說賠到呆、才學得精。

植物素材・有機堆肥

福田農場東勢里主要場區占地廣達 3 公頃，除了主力豌豆苗「植物工廠」外，還有葉菜類有機蔬菜生產區、有機堆肥場。

有機蔬菜清一色採溫室栽培，數十棟溫室排列整齊，相當壯觀，溫室呵護的各式蔬菜，普遍出落得壯碩挺拔、菜葉厚實光亮，雖然難免有漏網蟲蛾嚙咬的痕跡，無損其美貌。如同豌豆苗，福田的有機葉菜的根系，一樣綿密白皙，培育出漂亮、健康的葉菜，福田自家生產的有機肥是大功臣。

福田的有機堆肥場只採用純植物性素材，完全排除動物排泄物，自家豌豆苗採收後剩餘的根莖是主要原料，拌入粗糠、稻殼、麥粕，再添加酵素，經過長達 6 個月發酵，完全熟成才派上用場。純植物性有機肥不但營養豐富，而且沒有惡臭，甚至還帶些豆子發酵、類似醬油的淡淡香味，福田的有機蔬菜田使用這項好料，蔬菜長得漂亮，泥土也受惠，保持純淨外，甚至更芬芳，詹朱金陪同訪客參觀菜圃，最喜歡隨手拔棵蔬菜、讓訪客嗅嗅根部泥土的芳香。

詹朱金當初轉換跑道，打從開始，有機是唯一的方向，20 多年前，有機農業在國內連起步都談不



有機土壤帶香草味，
詹朱金喜聞泥土芳香

上，走來備極辛苦，如他所說，剛開始賠錢賠到頭昏，但絲毫未動搖其志，走進農業、討回健康，並傳送健康才是目的。

心手一致・良心事業

對於從事農業經營，詹朱金自有一套審查標準；心手一致、手作的要經過心的審查，可以作才作，良心道德要落實在生產面上，不只有機，只要從事作物栽培、漁牧畜養，標準都一樣，任何生產方式若有違人體健康，就應多多思考。

一般人總覺得農民很辛苦，詹朱金卻覺得能當農民很幸福。他說，農民賺不了多少財富，賺的是健康，在炎夏的溫室裡揮汗勞動，看似辛苦，其實大汗淋漓，

可幫助人體將多餘的油分、鹽分、酸性物質逼出來，體內乾淨，自然神清氣爽。從事有機農業，自己健康，又可帶給別人健康，多麼幸福。

開創的農場取名福田，詹朱金賦予的涵義，正是種的人幸福，吃到的人也幸福。

20 多年來，自家農場的豌豆苗、有機蔬菜，加些當季水果，打成綜合蔬果汁，是詹朱金每天必喝的早餐。經歷大病

折騰，如今年近 8 旬，詹朱金自認身體狀況比壯年時期還好，福田有機豌豆苗對健康的助益，詹朱金是最佳代言人。【豐】



福田綜合農場

桃園縣平鎮市東勢里 12 鄰 17-3 號
詹朱金：03-450-8795

有機施肥，葉片厚實富光澤