



在西螺鎮農會服務近 40 年，余贊宏看著農會成長、茁壯，也深知農民的辛苦與需求。他指出，雲林縣是典型的農業縣，農業優先，如何將傳統產業結合文化、觀光、科技轉型，改善農民生計，農會責無旁貸，才能因應台灣加入 WTO 後，對農業及農民造成的衝擊。

西螺鎮農會總幹事余贊宏認真打拼的精神，
令同仁敬佩

創意不斷・打開新市場 多元發展・轉型新農業

——雲林縣西螺鎮農會總幹事余贊宏

文圖 | 莊育鳳 部分照片提供 | 西螺鎮農會

連續 5 任獲聘為雲林縣西螺鎮農會總幹事的余贊宏，只要沒出差，一定早上 8 點就到辦公室，與員工一起準時上班，認真的做事態度與努力打拼的精神，令農民及員工深感敬佩；儘管西螺米已聲名遠播，但余贊宏並不以此自滿，每天仍兢兢業業地思考如何提升農民與農會的收益。他說，農特產加工與精緻化是未來發展的重點，只要有新的創意，就能打開新市場。

努力經營・存款破百億

走進西螺鎮農會，余贊宏的辦公室就位於一樓供銷、推廣等單位的後方，有別於一般農會總幹事獨立隔間的辦公室，余贊宏的辦公室僅以隔間板與員工

的辦公桌區隔；民眾一踏進農會，透過玻璃隔板，就可知道總幹事在不在，無形中拉近與民眾之間的距離，進出辦公室的人與接不完的電話，總是讓他忙碌不已。

談起與西螺鎮農會的淵源，余贊宏回憶，民國 59 年，他在清泉崗服役，參加省農林廳與省農會企劃專員考試及格，受訓後，先後在朴子、善化實習，後調至西螺鎮農會服務，一轉眼，將近 40 年時間；他從信用部辦理窗口放款，轉至供銷部辦理自營業務，業績蒸蒸日上，能力獲得肯定，82 年起擔任總幹事迄今。

最讓農會人員記憶深刻的是，民國 67 年，余贊宏擔任信用部主任，當

時信用部存款只有 4 億元，他帶領員工努力打拼，存款金額快速增加，為信用部奠定良好基礎，如今存款已突破百億元；最近幾年，余贊宏投入大量心力在推廣及供銷業務，除了不斷嘗試新品種、提升種植技術，並積極研發各種米加工品，推動農會另一波改革與創新。

在外界眼中，西螺鎮農會早已是雲林縣屬一屬二的績優農會，但余總幹事與農會同仁認為還可以做得更多、更好；就是這種信念，讓西螺農會成為全國最早推出小包裝米的農會，更是首家利用米萃取精華開發保養品的農會，寫下許多傲人的紀錄，也為農會經營另闢出路，表現十分亮眼。



紅麴米醋面膜，提升米的附加價值



推動產履·為品質把關

拜濁水溪之賜，「西螺米」名聞遐邇，從日治時期開始，即被指定為進貢日本天皇的獻納米，品質之優異可見一斑，長久以來深受消費者肯定；隨著時代變遷，民眾飲食習慣改變，白米食用量逐年減少，加上稻米開放進口，廉價且大量的外國進口米讓台灣稻農面臨生存的危機，西螺鎮農會為維護優質且具競爭力的稻米產區，費盡心思。

大約 10 年前，西螺鎮農會開始推廣稻米生產履歷制度，一來確保稻米的品質，二來可

以增加消費者信心，從稻米的產地、播種、施肥、採收到加工過程，都有資料可查。余贊宏認為，賣吃的東西，確保產品的品質，才是永續經營之道，因此



西螺鎮農會跨足美容界，表現不俗，開創農業新契機



穗美人系列美容保養品，推出後大受好評

農會始終堅持為良質米嚴格把關，希望讓消費者吃到最好的米。

目前西螺鎮農會與農民契作的良質米栽培面積約 1,200 公頃，主要以台稉 9 號及台農 71 號等 2 個品種為主，所生產的稻米，屢在全國優良米評鑑中綻放光芒，其中自創品牌「清健米」早已建立口碑，與民間及研究單位合作生產的發芽玄米品質亦佳，此外，經過改良、認證後推出的「皇金米」、「獻納芋香米」、「台灣好米」等上等米，也備受肯定。

加強行銷・開創米禮盒

除了提升米的品質，余贊宏也希望透過加強行銷包裝，帶動實質的經濟效益，例如有機栽培的皇金米，以木盒包裝提升質感，收到的人都愛不釋手，獲選雲林縣十大伴手禮；此外，經多年策劃成立的第二個品牌「穗美人」，則走米加工品路線，

米菓禮盒風味佳、包裝別致，深受年輕人喜愛



目前已開發的產品有米禮盒、發芽玄米果、紅麴米醋面膜、紅麴酒粕美顏皂、紫米抗氧精華液、紫米彈力保溼乳以及米醋潔顏慕斯。

其中，「穗美人」米禮盒以益全香米搭配 4 種不同口味的玄米米菓，傳達吃香米結良緣、嫁好尪的祝福，很受年輕一輩喜歡，平均每月可賣出數百盒；而用來測試市場水溫的紅麴酒粕美顏皂、紅麴米醋面膜，在沒有打廣告行銷的情況下，靠著使用者「好康逗相報」創造口碑，接著推出的紫米抗氧精華液及彈力保溼乳等系列商品，同樣受到好評。

余贊宏說，純手工量產的美顏皂，使用素材均為天然材料，不添加化學成分，不會傷害肌膚，許多人買回家試用後，都會再打電話訂購，回購率超過 8 成，不僅讓農會員工又驚又喜，也吸引廠商表態合作，農會對這一系列產品充滿信心。在余贊宏多角化的經營策略下，西螺鎮農會不斷開創出特色農產品，除了透過各地農會、網路行銷外，信用部



穗美人米禮盒成功搶下訂婚喜餅及年節送禮市場



西螺是國內蔬菜最重要的產地之一

營業廳也設置「農產品小舖」專賣，拓展新市場。

網室蔬菜·安全又健康

除了好吃的米外，西螺鎮另一項特產就是蔬菜，占地約 10 公頃的西螺果菜市場，是全國最大的蔬果批發市場；余贊宏說，民國 62 年，前總統蔣經國擔任行政院長時，在西螺鎮推展面積達 80 公頃的蔬菜生產專業區，採用網室栽培，目前已擴展為 500 多公頃，供應全國 1/3 的蔬菜需求，生產量足以影響國內蔬菜行情。

余贊宏說，網室栽培不但可以

降低農民因天災、蟲害帶來的損失，所生產的蔬菜品質也較佳，廣受消費者喜愛。農會並籌建冷凍（藏）庫及處理場，調節市場供需，並輔導菜農組織產銷班，教導農民安全用藥生產「吉園圃」標章清潔蔬菜，推出「西農清健蔬菜」，滿足消費者對飲食的安全需求，並提高菜價，增加農家的收益。

醬油也是西螺的重要特產。余贊宏指出，西螺當地釀製醬油已有百年以上歷史，水質、溫度及溼度是製作醬油的三大要素，而該三項要素，西螺均得天獨厚，再加上獨特的釀造方法，成就風味絕佳的西螺醬油，氣味芳香甘醇，風味極佳；西螺鎮農會遵循古法，精選最好的黑豆，以祖傳甕釀方式製作，所推出的醬油禮盒，自用送禮兩相宜。

吃慣了傳統醬油，不妨試試西螺鎮農會研發的「白醬油」吧！余贊宏指



獨特的白醬油，適合愛嚐鮮的民眾



今年中秋節前夕推出的「好米伴名醬」，非常熱賣

出，日式白醬油係使用發酵 6 個月以上的黑豆原油作為原料，經慢火燉煮 2 天去除腥味，再以特殊的技術，使原油保有壺底蔭油的風味，卻能抑制褐變的發生，呈現琥珀色的光澤，帶著甘甜味的口感，經過加熱後，將菜餚的美味提升到另一層次，甚至可取代高湯使用，更推薦使用於蒸蛋、蒸魚或煮湯。



西螺鎮農會遵循古法釀造的醬油，送禮自用兩相宜

品，成功提升米的附加價值，精緻的米禮盒成功打入年節送禮、訂婚喜餅市場，都是很好的開始。

由於白米營業額逐年攀升，原有廠房已不敷使用且老舊，

最近西螺鎮農會正擴建第二稻穀乾燥中心；同一時間，開發新稻米品種及加工品的腳步也未曾停歇，今年中秋節前夕才推出的「好米伴名醬」禮盒，因包裝精緻、內容實在，立刻成為熱門伴手禮。談及未來，余贊宏笑著說，持續的成長要靠持續的動力，西螺鎮農會有許多肯付出、有熱忱的同仁，未來他們將在現有基礎上，以穩健的步伐、服務的心態、開創的精神，不斷的前進，再創佳績。豐

應用生技・提升米價值

在西螺鎮農會服務近 40 年，余贊宏看著農會成長、茁壯，也深知農民的辛苦與需求。他指出，雲林縣是典型的農業縣，農業優先，如何將傳統產業結合文化、觀光、科技轉型，改善農民的生計，農會責無旁貸，才能因應台灣加入 WTO 後，對農業及農民造成的衝擊，例如應用生物科技開發的米的美容保養

紅杏花 玫瑰桃 松月櫻 牡丹櫻 富士櫻

香蕉李苗 平地甜蜜早品種，農曆三月採收，品質好、市價佳
 紅肉李苗・苦桃苗・桶柑苗・平地甜蜜桃
 紅杏花・玫瑰桃・松月櫻・牡丹櫻・富士櫻・吉野櫻・八重櫻・紅楓葉

新興農園 宜蘭縣頭城鎮新建里新興路21號
 行動：0936-840810 電話：039-773219陳木水

紅色八重櫻花 吉野白色櫻花