

雖是農會新鮮人，但韓鴻恩認為，將農產商品化、禮品化與藝術化，不僅提升農產品的附加價值，更能創造無法被取代的品牌，他深信，台灣農業的未來仍擁有無限寬廣的空間，絕非夕陽事業。

韓鴻恩希望將農會打造成為與農民共生、共存的命運共同體



公職換跑道・農會新鮮人 打造在地品牌・開創農業新局

——苗栗縣公館鄉農會總幹事韓鴻恩

文圖 | 莊淑惠 部分照片由公館鄉農會提供

馬不停蹄的工作節奏，是韓鴻恩擔任公館鄉農會總幹事的生活寫照。由於非科班出身，韓鴻恩以勤於任事彌補專業的不足，透過積極溝通與良性互動，激勵員工士氣、提升農會營運效益，未來並將結合休閒產業發展，打造農會與農民雙贏的局面。

擔任公職・改造城鄉風貌

43 年次的韓鴻恩，大學就讀建築系、研究所攻讀都市計畫，曾擔任苗栗縣政府建設局長、工務旅遊局長，長期推動公館鄉城鄉風貌改造，從事與地方休閒產業習習相關的社區營造，對公館鄉並不陌生，與農民也有初步接觸。

因緣際會到公館鄉農會服務，韓鴻恩

視為人生的轉折與挑戰。他說，從建築專業跨界到基層農業，其實觀念與做事方式並沒有太大差異。

「現代建築強調綠色建築，而新的都市計畫觀念，則強調傳承及保留生態與歷史軌跡，而在農業領域，對於土地、農產品的訴求，也強調環保、綠色的永續概念，可說具有異曲同工之處。」





農特產品中心內，陳列客家商品及全國優質農產

更希望輔導芋農提升芋頭的品質與產能，尤其建立彼此的信心，達到雙贏局面。

韓鴻恩的真誠改變了芋農的態度，如今雙方成立採收團隊，農會也取得部分芋頭運銷，並補助農機、資材等，降低芋農的生產成本，而農會自營的食品加工廠也收購芋頭，計畫開發芋頭加工產品。

由於非農業科班出身，韓鴻恩 3 月上任後，除深入了解農會各部門業務與運作，並積極拜訪鄉內各產銷班，探訪農民需求、掌握農產特色，從組織、產品與環境三方面，著手進行改革、規劃遠景，同時利用過去任職於公部門的人脈與資源，希望為公館鄉農會開創新局。

為落實服務農民的理念，韓鴻恩並為公館鄉農產建立一套用藥、用肥標準，讓農民可以依循標準、而非不斷地嘗試錯誤；更重要的是，這套標準可以控制肥料與農藥的用量，減輕農民負擔，同時提升農產品質，減少土壤與水質的破壞。

建立互動・整頓產銷組織

「沒有農民，就沒有農會，因此農會應處處以農民為本。」為提升公館鄉農產的品質與收益，韓鴻恩花了半年時間，陸續拜訪當地 16 個產銷班，重新整頓產銷組織，改善農會與農民之間的互動，尤其是長年與農會脫節的芋頭產銷班。

韓鴻恩表示，公館鄉的芋頭產量占全台 1/3，尤其是檳榔心芋頭，品質優異，備受消費者喜愛，目前芋頭種植面積約 300 多甲、有 6 個產銷班，但農會並未參與芋頭運銷。

為爭取芋農對農會的信任，韓鴻恩利用下班時間拜訪產銷班班長，聆聽他們的意見，讓他們了解，農會不只想賺錢，



公館鄉是國內唯一栽植紅棗的鄉鎮



公館鄉的紫蘇早年由日本引進，是台灣紫蘇的故鄉



公館檳榔心芋頭品質優良，種植面積約 300 多甲

加強效率・提升農會收益

才剛上任，韓鴻恩就面臨全球金融海嘯對於農會營運造成的衝擊，他表示：

「目前農會逾放比為 3%、存放比則達 40%，整體營運為負數，由於農會盈餘仰賴放款，因此必須增加放款業務。」

過去在公部門的歷練，韓鴻恩非常熟悉土地、建築等稅法。他發現，農會放款業務無法成長，主要是員工觀念保守、缺乏新的資訊。他指出：「農會人員對土地或房屋的擔保設定，多沿用公式，加上服務態度不夠主動、積極，以致流失不少客戶。」

韓鴻恩鼓勵員工求新求變，展現主動積極的態度，並加強在職訓練，果然，服務品質提升，2 個月後，原本呈負成長的營運狀況即達到收支平衡，目前信用部逾放比僅 0.9%，存

放比則提升為 45%，增加 2 億元放款，不少舊客戶紛紛回籠，還開發了許多新客戶。

他指出，農會營運 90% 仰賴信用部，但信用部的收益其實並不足夠，亟需開發供銷部業務。因此他上任半年來，除提升原有農產品的品質及附加價值，並積極開發具有經濟效益的農產品，打造多元化的優質農特產，為農會創造更高收益。



農會定期舉辦紅棗評鑑，提升品質

開發作物・強化在地特色

韓鴻恩上任後，企圖從公館鄉過去的產業歷史尋找值得開發的經濟作物。他說，唯有開創在地化的農產特色，才能創造無法被取代的品牌。

公館鄉擁有豐沛的農業資源，有紅棗、芋頭、福



每年 7 月舉辦的「紅棗文化節」，打開「公館紅棗」的知名度

菜、紫蘇、柿子、柑桔等，紅棗更是全台獨一無二的農產，韓鴻恩表示，公館



農會今年推廣的「苗栗 1 號」桑椹，是苗栗農改場研發的新品種



農會的食品加工廠成立 26 年，以生產客家特色農產為主

鄉位處後龍溪上游，水質純淨，且屬砂礫土質，並有冷風吹拂，特別適合紅棗栽種，所生產的本土紅棗品質優異，目前全鄉紅棗種植面積約 60 多甲，有 2 個產銷班，集中於石墻村、福基村一帶。

除了優質紅棗外，日據時代，當地生產的「公館米」專供日本天皇享用，被稱為「獻穀米」，韓鴻恩計畫將公館紅棗與小包裝米的品質提升至符合生產履歷認證標準，並申請團體商標，希望公館生產的紅棗與稻米均具有品牌保證，獲得消費者的信賴。

桑椹也是公館鄉重要的經濟作物，當地蠶業發展歷史悠久，原即種植不少桑樹，而桑樹全身是寶，尤其桑椹與桑葉具有養生功能，農會推廣種植的「苗栗 1 號」桑椹，為苗栗農改場所研發，目前農會已種植 3 分地，明年開始量產，農會將結合蠶業博物館，搭配季節採果與體驗，打造桑椹產業。



具有養生功效的紅棗酒、紫蘇酒

深度旅遊・推動休閒農業

公館鄉一年四季生產不同的農產，農遊體驗也成為農會發展休閒農業的利基，如 6 月紫蘇節、7 月紅棗節、10 月採柿子、11 月芋頭季、12 月福菜收成，明年 3、4 月還將增加桑椹體驗，韓鴻恩表示，休閒農業是未來農業發展的趨勢，農會未來開發的農遊體驗，不僅提供農產的季節體驗，還包括在地風土、人文的深度體驗。

以紅棗為例，韓鴻恩指出，公館紅棗產業係 120 年前由陳煥南引進台灣，其孫子陳北開自家庭院還種植 2 株已有 80 年歷史的第三代紅棗樹，農會希望徵求陳北開的同意，申請文化資產保存，讓農遊體驗更具歷史深度。

韓鴻恩也發揮都市計畫專長，規劃「黃金小鎮」休閒農業專區，兼具生活、生產與生態的特色，已獲農委會核定為休閒農業專區，除為員工打造一處融合工作、休閒、充滿綠色生態的環境，該專區

豐年社提醒您：飲酒過量，有礙健康

農會推出「客家風情禮盒」入選 97 年百大精品；有紅棗乾、福菜、金桔醬



公館鄉的農產品—紅棗乾



豐年社提醒您：飲酒過量，有礙健康

也是農民服務中心，隨時提供諮詢、滿足農民的需求。

韓鴻恩指出，「黃金小鎮」位於台六線附近，交通便利，區內不僅可以體驗紅棗、福菜、芋頭等農產，還有獨特的水圳文化與田園景色，未來農會推動休閒農

農會食品加工廠
開發的優質農特產



業，即以「黃金小鎮」為據點，希望帶動公館鄉的觀光旅遊產業，同時與鄰近的大湖、銅鑼等農會結合，透過策略聯盟，讓民眾享受特殊的農遊體驗。

打造願景・闢建網路平台

此外，公館鄉農會於民國 72 年成立食品加工廠，當時係為推廣紫蘇而設立，目前加工廠則以客家特色為主，如福菜、榨菜、桔子醬等，並生產紅棗酒、紫蘇酒等產品。韓鴻恩表示，紅棗、紫蘇、桑椹（葉）均具有養生功能，因此未來農會將與農改場、食品生技公司合作，推出護膚與美容產品，並與學校合作包裝、行銷。

網路力量無遠弗屆，韓鴻恩認為，這是未來行銷農特產品不能忽視的管道，農會將闢建網路平台，打開更廣大的行銷通路。

雖是農會新鮮人，但韓鴻恩擔任總幹事不到 1 年，即發現農業擁有無限寬廣的空間。他說，透過將農產品商品化、禮品化與藝術化，可提升農業的附加價值，開發在地化的農產特色，才能創造無法被取代的品牌；結合觀光、休閒與生命體驗，才能打造具有地方特色的農村，他深信，台灣未來的農業絕非夕陽事業。 