

崔志光在陽明山

水耕蔬菜



崔志光以水耕法培養的高品質沙拉菜，兼及香藥草與食用花卉。



52年次的崔志光，文化大學園藝系畢業，年紀輕輕却是事業有成的單身貴族，在台北市陽明山菁山路經營「迦南水耕農場」，專業生產歐洲菜和日本菜，供應台北市高級大飯店，調理生菜沙拉。從大學時代即迷上「水耕園藝」的崔志光，所學有所用，經數年的打拚努力，終於建立一套「獨門生意」，是台灣農業界的尖兵，也是受到上帝眷顧的幸運兒，「迦南」即選自聖經上的「迦南美地」一詞。

崔志光不是農家子弟，父親是公務員，種植蔬菜是進入園藝系之後培養出來的興趣。大四那年在台鳳公司的水耕農場當實習生，畢業之後在北宜公路旁以及天母附近，先後租地種菜來賣，因運送路程太遠，經營並不理想。82年8月向台鳳公司承租原來的的水耕農場，獨立經營，並改名為「迦南」。天時地利人和均具備的情況下，走高級餐廳路線，

自己也試作研究，累積經驗。

320坪溫室，全部電腦化，全年生產12~13種蔬菜，每個月產量約2000公斤。從育苗到採收，只雇用3名工讀生，都是文大園藝系的學弟學妹。崔志光說，高級餐館的大師傅對西式沙拉菜的品質相當挑剔，第一，外表美觀；第二，沒有農藥；第三，供應穩定。

溫室水耕蔬菜是在人為控制的環境下生長，蟲害較少，病的問題較多，夏天炎熱蔬菜容易抽苔，生長後期採用生物防治法。崔志光說，水耕蔬菜是清潔蔬菜，而且細胞「膨壓」大，口感好，耐貯運，供應高級餐廳的利潤高，值得推廣。

但是，水耕蔬菜是目前政府列為不鼓勵、不推廣、不輔導的產業，主要原因是成本投資額高，培養液的營養成分不完全。崔志光的水耕事業所以得天獨厚，是因為有自己的銷售管道，以本

土生產的西式或日式蔬菜，來滿足特殊市場的需要，是市場導向經營成功的範例。在台灣有能力大量生產國外蔬菜的並不多，除了崔志光的水耕蔬菜，在中部還有一位從事露地栽培的土耕蔬菜。令台灣農民憂心忡忡的GATT，對崔志光却無足為懼，反而野心勃勃，躍躍欲試，想進軍香港與日本市場，因為聽說「波士頓萵苣」在那邊可以賣到1斤150元台幣呢！



崔志光是個“水耕迷”，很有經濟頭腦，年紀雖輕，務實能幹。



電腦化的「迦南水耕農場」。

以水耕法栽培高品質的西式沙拉菜，如波士頓萵苣、羊齒菜、corn sala，紅芫荽、yoma，以及有香味的紫蘇、鼠尾草（sage）、蝦夷蔥、三葉芹、薄荷等等。還有一些食用花卉，如三色堇、金魚草等。種子向國外進口，栽培技術則請教農業改良場專家



320坪溫室，周年規劃生產。