



孕育都會的鮮綠

祥好農場

文圖／蔡麗萍

協助單位／行政院農委會農糧署

凌晨時分，超市內鮮蔬部門的工作人員，將一袋袋從南部運上來的小包裝新鮮蔬菜上架，頓時蔬菜櫃充滿了各式各樣的葉菜，有如一處綜合蔬菜園，身在都會區的消費者走進超市，如同置身自家後院的菜園般，一伸手便能輕易地擷取數把鮮綠。

時光倒轉至前一天的清晨，嘉義縣新港鄉日頭剛起，祥好農場的班員們早已勤快地進入溫網室中，趁晨露未乾前採收，為了確保蔬菜送達消費者手上，仍是最新鮮的狀態，採收後儘快處理及包裝，再由冷藏車全

程冷藏載往台北，讓遠在幾個縣市外的北部消費者，也可嚐到南台灣產出的新鮮蔬菜。

這次，我們將從消費地台北出發，沿著這條鮮綠的運送路，探訪供應大宗小包裝蔬菜的祥好農場，發現了它和各大超市合作達10餘年之久的競爭優勢。

遠地生產，近地消費

祥好農場於民國84年正式成立，迄今已與北部生鮮超市合作達10年之久，每日供貨量約5000-6000包，在大台北地區的超市，常常可以發現「祥好農場」所生產的小包裝蔬菜。

當時會選定遠處生產、近地消費的行銷策略，源自於葉志忠的第一份工作，他說，其實早在民國79年時，便和友人成立祥安蔬菜班，即鎖定北部超市的小包裝蔬菜行銷。之後，他獨自成立祥好農場，為確保產品供貨的穩定性，改以產銷合一型態經營，召集



13位志同道合的農友組共同經營班，要求班員們建立溫網室，採精緻化栽培蔬菜，提升產品品質；為避免供需失衡，產銷班會先針對市場的需求是擬定生產計畫，班員們依該計畫來決定蔬菜種類、面積和數量，進行計畫生產，不僅可讓產量穩定，也可增加蔬菜種類，加強市場競爭優勢，除此之外，班員們的溫室也輪流休耕，以保持地力，維持良好品質。



收後處理，鮮綠冷藏

送到超市販售與傳統市場的蔬菜必須有所區隔，由於小包裝蔬菜經過較長時間的運送，為保持新鮮需較注重採後處理，為生產高品質的小包裝蔬菜，班員們必須趁清晨蔬菜尚未失水前開始採收，採收後立刻運回集貨場，利用場內清洗設備快速洗淨後，利用壓差預冷以降低田間呼吸熱，預冷完畢後，利用人工進行分級，分裝成適合小家庭食用量(每把約250克)，經由冷藏車運送至北部超市。

葉場長說，產銷班不僅生產整合，連行銷方式也合作無間，因此從生產到行銷的每個關卡都嚴格把關，讓消費者天天都可以買到新鮮的祥好小包裝蔬菜。

品牌認證，安心安全

一般消費者面對市面上琳瑯滿目的農產品時，都希望能夠買到安全、健康的商品，因此，多數消費者會根據商品的認證標章做為選購基準，因此，對第一線的生產者來說，能通過政府機關的安全認證，不僅可提升商品形象，也可增加自身的競爭優勢。




祥好農場的葉先生認為，生鮮產品若能附有具有公信力的認證標章，可為農產品加分。因此，祥好農場所生產的生鮮蔬菜，除通過行政院農委會核發的「吉園圃」認證，自去年起，更增加了「綠盾」標章，此種新型標章的產品就代表通過行政院農委會農業試驗的「生化法」毒物檢測，只有通過嚴格的毒物檢測才可獲得綠盾標章，保障消費者「食」的安全。

目前全國共設置120個生化檢驗站，祥好農場為其中之一，葉先生說，在「吉園圃」與「綠盾」標章的雙重肯定之下，不僅增加消費者的信心，也確保了農場商品的品質。

年輕團隊，創造優勢

祥好農場生產團隊由年輕人組成，那些原本離農的年輕人返鄉打拼，更具有理想與抱負，也較易接受新的生產概念，為了順應新形態的消費趨勢，班員破除傳統的用藥觀念，改用天然、健康的方式栽種蔬菜，除利用天然堆肥增加地力，也改用生物防治法以替代化學藥劑，並遵守安全用藥原則，提供都會地區安全、健康的小包裝蔬菜。

因為有第一線生產團隊的堅持，讓消費者可以輕鬆而悠閒地在超市選購新鮮蔬果，提醒大家選購蔬果時，別忘了優先選擇具有「吉園圃」及「綠盾」雙重認證的祥好蔬菜，不僅保障食用安全，也讓用心的生產團隊更有信心。 

祥好農場 / (05) 374-4992 / 嘉義縣新港鄉中庄村96之26號