

5

陳保成的桑椹產業

小而美的寶島珍品



讓桑椹產業開花結果的
陳保成班長

新任花蓮市農會理事長，也是花蓮縣政府「無毒農業」示範農家的花蓮市桑椹產銷班第一班陳保成班長，10年來從業餘的栽種果桑，到組織產銷班擴大專業栽培，再成立桑樂實業有限公司，從事桑椹果實的加工製造。

酒莊設置條例通過之後，陳班長更申請取得製酒執照，增建「奇萊亞酒莊」，生產酒品系列，配合消費趨勢，研發低糖及無糖的桑椹汁，並開發釀醋的技術，使產品多元化，目前，已開發出30多項相關的產品，曾獲得中華民國消費者協會頒發「千禧金牌獎」，以及台灣農業策略聯盟的「寶島珍品」，行銷國內外。把初級的生產業，提升到二級的加工業。

豔紅桑果 明目養生

用「無心插柳柳成蔭」來形容陳班長的桑椹產業，最恰當不過了。原本經營建築業的陳保成班長，從未想過務農，緣於民國85年，住家後面有一塊閒置的田地，為防雜草叢生，便栽種一些桑椹果樹，小樹苗在悉心照顧下，生命力旺盛，很快就開花結果，豔紅的桑果長滿樹頭，自己採摘食用外，也讓親朋好友幫忙採擷回家，DIY製成桑椹汁。陳班長的父親經常食用桑椹果實後，因老花而視力較差的情況，大有改善，就在農地上以有機栽培的方式種植桑椹，每年4~5月結果時，產量非常大，一簍簍的桑椹果實，並不容易保存，必須加工作成桑椹果汁，為穩定生產線，桑果原料一定要充足，乃擴大桑椹果樹的栽培面積，就這樣一頭栽進了農業。

由於桑椹不是高經濟作物，一般視為副業經營，88年積極籌組產銷班，但栽培面積仍不夠大，併入其他果樹產銷班，至89年才成立「花蓮市桑椹產銷班第一班」，收購班員們生產的桑椹果實，隨後與部份班員籌建桑樂桑果加工廠，並建立「桑樂」品牌來行銷，共同研究桑果加工生產技術，減少班員因產銷過剩的損失，並可以穩定市場的價格，提高班員的收益。目前，已開發的桑椹加工產品，包括桑



有機認證的桑椹汁與桑椹醋



「安流」本味釀醋系列產品

椹酒、桑椹醋、桑椹汁、低(無)糖桑椹汁、桑果粒汁、桑椹果醬、桑椹軟糖、鮮純桑椹果汁等10項桑

果製品，並利用整枝修剪下來的桑葉，研發加工製成健康桑葉茶。

有機栽培 建立品牌

民國91年，
陳班長以花蓮市



參與農特產展售會，行銷產品（陳保成/提供）

桑椹產銷班第一班的名義，申請製酒許可通過，拓展農產品加工多元化，以提升農產品的經濟價值，93年申請酒莊設立許可通過後，隨即在桑果加工廠旁，增加設立「奇萊亞酒莊」，利用花蓮縣各個鄉鎮各產銷班之農產原料，收購農業產銷班的農產品，研發釀酒技術，開發酒系列產品。目前，已結合新城山藥產銷班開發山藥酒、花蓮縣蜂蜜產銷班開發蜂蜜酒、吉安鄉原住民開發小米酒、鳳林草莓產銷班開發草莓酒、富里青梅產銷班開發梅子酒等，共計14項酒類製品。



現代化包裝的小米酒（陳保成/提供）

93年度更研發純釀飲用醋加工技術，摒棄一般調和醋的加工方式，開發活菌醱化發酵釀造技術，提升農產加工品的商品價值，研發的安流一本味釀醋系列產品，現已開發出桑椹、山藥、蜂蜜、草莓、小米、梅子等6項產品，推動農產品多元化經營。

陳班長的農業生產經營理念，是推動有機桑椹栽培，申請有機農產品的認證，於91年通過慈心有機農業發展基金會（行政院農委會認證通過）的有機認證，93年加入花蓮縣政府「無毒農業」示範農家的行列，因早已通過正式的有機農產品認證，順理成章的成為「無毒農業」示範農家的成員。陳保成班長栽培的有機桑果，是從本身先做起，再來帶動班員們一起施行有機栽培，提高桑椹的農產價值。

釀造農業 無限可能

在開發桑椹產品的行銷市場上，陳班長



花蓮縣謝深山縣長品嚐安流釀醋產品（陳保成/提供）

積極結合全台農會超市聯盟銷售體系87家農會超市、台灣糖業公司全台15家糖廠、微風廣場等大型百貨公司12家賣場、新東陽等知名30餘家賣場、花蓮地區農特產品專賣店及全台各地有機產品專賣店等約50處，廣泛拓展桑椹產品的銷售管道。

此外，結合宜蘭大學食品加工科系產學合作，研發改良桑果的加工技術，穩定桑果製品的品質，並加強品管控制，生產優質桑椹系列產品。協助花蓮市桑椹產銷班第一班的班員，規劃設置7處桑椹觀光採果體驗示範園區，結合農產品與休閒農業之經營，提升農業經營的層次。

積極參與全台各農特產品展售促銷活動，提升桑椹產品的知名度，並參加國內外國際性的食品展示活動，拓展國產農產品海外市場，目前，產品已行銷到香港、新加坡、中國大陸、日本等國家，同時運用現代資訊科技，透過網路銷售體系，行銷桑椹系列產品。



花蓮市桑椹產銷班第一班（陳保成班長）
花蓮縣花蓮市國福里5號
(03) 851-2222