

文圖／林立宏 協助單位／行政院農委會農糧署

從貧瘠到「馥郁」 洋香瓜「滿園香」

崙背鄉蔬菜產銷班第13班

崙背鄉，原為「風頭水尾」的貧瘠農鄉，
由於晝夜溫差大，栽種作物不易。

10多年前，現任崙背鄉蔬菜產銷班第13班班長李應期，
體察到當地氣候十分適合洋香瓜生長，

便與農友們著手試種，所生產的洋香瓜果然香氣滿溢。

自此，產銷班致力研發、建立品牌、積極行銷，

已讓崙背鄉走出貧瘠，邁向「馥郁」。

網紋洋香瓜外表具明
顯的網紋

台灣加入WTO後，農產品的土洋大戰，在各大賣場與超市點燃戰火，雲林縣崙背鄉蔬菜產銷班第13班積極應戰，建立起洋香瓜「滿園香」品牌，在市場爭戰中，走出洋香瓜的天空！

崙背之寶洋香瓜

地形略似海棠葉，北臨濁水溪的崙背鄉，為「風頭水尾」的貧瘠農鄉，由於晝夜溫差大，栽種農作物不易生長。榮獲88年度全國「神農獎」十大傑出農民、目前擔任崙背鄉蔬菜產銷班第13班班長的李應期，10多年前就觀察到當地的氣候，十分適合洋香瓜生長，便與農友們著手試種，果然種出來的洋香瓜，滿溢誘人香氣。李應期便於85年籌組設立崙背鄉蔬菜產銷班第13班，並擔任班長至今。

被譽為「崙背之寶」的洋香瓜，肉質香甜多汁，雲林縣政府為發展「一鄉一特產」，將洋香瓜列為崙背鄉的特產，而全力輔導栽培。第13班所生產的洋香瓜品質優良，已於89年



崙背鄉蔬菜產銷班第13班班長李應期

獲得「吉園圃」安全蔬果標章。

一般洋香瓜果實的糖度約為13度左右，但崙背鄉生產的洋香瓜，糖度高達16~18度，甚至曾創下19度的紀錄，所以，剛上市運送到台北農產品批發市場交易，便隨即銷售一空，清甜甘美的

滋味，讓大台北的都會人齒頰留香，留下深刻的印象，從此「崙背洋香瓜」在北部地區闖出了名號。

設施栽培品質佳

一般洋香瓜栽培採露天栽培、設施PE塑膠布隧道式栽培2種，第13班採簡易溫室、隧道式、露地栽培等3種方式，栽種洋香瓜的品種隨季節而變化，在不同的季節，栽種不同品種的洋香瓜。在梯次栽培、產期調節下，洋香瓜可以全年供應消費市場。

氣候因素與洋香瓜品質，有非常密切的關係，大致上以冷涼季節，日夜溫差較大，果實肥大緩慢，果肉質地細緻，糖分累積較多時，洋香瓜的品質最佳。就生產季節而言，夏果因生長迅速，果肉組織較鬆軟，糖分累積不夠，品質就略遜於春果與秋果，且在生產旺季時採



「滿園香」品牌

購，品質新鮮好吃，價格也較實惠。

自創品牌滿園香

自從「崙背洋香瓜」誕生後，為崙背鄉的農業，帶來了新氣象、新希望，但卻受限於行銷通路，市場侷限於北部地區，只能透過政府相關單位舉辦的農特產展售會，來提升崙背洋香瓜的知名度。

正當李應期與班員們，思索該如何走出困境時，在一次農特產品展售會中，發現鄰旁的2個攤位，同樣都是展售木瓜，且木瓜的賣相、品質均相當，其中甲攤位的木瓜，售價雖然比乙攤位較高，但銷售情形卻較乙攤位好出許多，分析其原因，一致認為甲攤位的木瓜，已經註冊自有品牌，不只在品質上有保證，連帶提升產品的附加價值，強烈地感受到自創品牌，有助於提升市場的競爭力。班員們集思廣益，決定自創「滿園香」品牌，並於93年通過品牌認證。

李應期與班員們認為，空有「滿園香」的品牌，仍不能改善農產品生產成本過高的劣勢，經過班員們的努力，成功地研發出洋香瓜「穴盤育苗法」，不僅降低洋香瓜的生產成本，提高種苗的育成率，同時在洋香瓜幼苗期，也能提供生長期所需要的養分，減少施用化學肥料，避免地力逐漸消耗，衍生土壤酸化的惡性循環，降低瓜果品質。

產銷結合通路廣

第13班生產的「滿園香」洋香瓜，在行銷策



洋香瓜手提禮盒



表皮光滑的蜜瓜型洋香瓜



洋香瓜開出美麗的花朵

略上多管齊下，如在全台都會區重點超市、農特產品展售會中做定點與門市直銷，同時，透過平面與電子媒體報導，為洋香瓜促銷，也有很大的幫助。

對於「滿園香」洋香瓜的行銷，李應期說明，透過各種媒體或文宣，向消費者告知洋香瓜的栽培過程，注重品質的要求，對大地的保護，把生產與生活結合在一起。在生產部份，採用一貫化、標準化（共選共計）的方式，生產過程中分組執行各項工作，強調專人專業，育苗時接種「內生菌根菌」，使洋香瓜植株生長強壯，減少病蟲害發生；在生活方面，當外賓來訪參觀作導覽解說，讓賓客瞭解產業與生活結合的情形；在生態方面，非常注重環境保護，如合理化施肥，以降低土壤酸化與地下水汙染，栽培時使用噴灌設施，減少汲取地下水，防止地層下陷，永續經營構築生命共同體。

產銷班為維持洋香瓜產品的信譽與品質，僱請專人做共選共計的工作，透過具公信力的專業人士，負責區分瓜果等級（分為特、優、良三級），消費者對品牌會更具信心，也可以賣到好價錢，且用藥方面非常慎重，品質注重安全、衛生、健康，是「吉園圃」的績優產銷班。

另外，注意貨源的分散，儘量將貨源分配到較多個市場通路銷售，減輕過於集中的風險，不致因市場上價格的差異，影響到班員們的收益。

對於「崙背洋香瓜」的未來，李應期期待能外銷日本。在國人高生活品質趨使下，往昔「擺筵面，藏箱底」做表面功夫的時期，已不符合現代的消費型態，消費者所要求是品質而不是價格，尤其對產品的安全、衛生、健康更為重視，因此，塑造「滿園香」品牌，是打動消費者採購的心，餵飽消費者口慾，創造商機的致命吸引力。

崙背鄉蔬菜產銷班第13班（李應期班長）

雲林縣崙背鄉崙前村16-18號（05）696-0018



隧道式瓜田為農地增添色彩