

文圖／林立宏 部分照片／賴仲由提供 協助製作／行政院農委會農糧署



賴仲由將柑桔園轉型為生態教育農園

年紀輕·學歷高·各展所長 知識經濟 求新求變 挹注農業活水 彰化大村葡萄產銷第21班

在大村鄉的葡萄園裡，
透著綠光的葡萄葉下，
串串渾圓飽滿的紫紅，煞是誘人，

還未享用，就已令人陶然而醉。

大村鄉的葡萄產銷班第21班，除積極推動「三品」、生產優質的葡萄外，並轉型休閒農業，供遊客參觀採果或學生戶外教學，讓徜徉在葡萄園裡的浪漫，不再遙不可及。

世界產製的名酒，都出自於葡萄之鄉，鮮果美味可口，乾果別有風味，具有補血、美容、養顏功效。葡萄在全世界的水果類中，生產量占四分之一，尤以法國、義大利產量最多。寶島台灣則以彰化、台中、苗栗、南投等縣，為主要經濟栽培產區。

葡萄品種中的「巨峰葡萄」，是彰化縣大村鄉的特產之一，栽培面積約500公頃，除經濟生產外，也經營觀光果園，提供遊客參觀採果，或學生戶外教學的場地，是假日農村休閒體驗的好去處。

套袋處理·生產履歷 —確保食的安全

巨峰葡萄的主要產期，可分為早春溫室葡萄（產期在國曆4月上旬至5月下旬）、夏季葡萄（產期6月底至8月中旬）、冬季葡萄（產期12月上旬至翌年1月上旬）。採用扦插法，栽培土質以肥沃土壤為佳，排水需良好，日照要充足。

通常在果實逐漸透出成熟的顏色時，就要用白色的紙袋，把整串果房套住，使果色均勻美麗，並防止農藥附著。當葡萄果梗轉為褐色，果實的外果皮出現白色果粉，溢出芬芳葡萄香氣，並顯現品種特有的色澤時，就表示葡



賴仲由經營的「劍門生態花果園」

萄已經成熟。大村鄉農會配合政策，輔導農民採用套袋處理，可減少農藥與果實直接污染，確保消費者的健康。

為確保葡萄產品一定的品質，大村鄉葡萄產銷班第21班班員們的產品，依共同標準分級包裝，採共同銷售、共同計價。此外，產銷班也配合執行生產履歷制度，現已有8位班員參加，預計在2010年之前，達到全班都加入生產履歷制度。

提升產業·增加收益 —兩大經營方針

彰化縣大村鄉內，一群用心栽種葡萄的果農，於民國86年成立「彰化縣大村鄉葡萄產銷班第21班」。在產銷班創始初期，班員只有13

人，但歷經10年的努力，至今班員人數已增加到27人，雖然人數不多，班經營面積僅17.5公頃，但成員在年輕、學歷高（七成以上擁有高中職、大專以上學歷，最高為留德學歷）的優勢條件下，人人各展所長，所以，能夠充分的分工合作，不斷地求新求變，以提高產品競爭力，迎合知識經濟的農業發展趨勢。



巨峰葡萄



葡萄果園內草生栽培

現任班長吳樹春指出，目前，第21班以巨峰葡萄為主要栽種作物，並試種蜜紅、喜樂等不同品種的葡萄，以及部分的柑桔類，並將以生產為主的傳統農業，轉型為休閒教育農園，期望在多元化經營後，能夠開創新天地，創造更多的利潤，並賦予傳統農業更豐富的生命力。

吳樹春說，產銷班現今的經營方針，大致朝著兩個方向持續漸進地進行。首先，是提升葡萄產業的水準，以產銷班團體的力量，集思廣益，創新突破，推動產業技術交流，制定生產的標準作業程序，使葡萄的生產技術，能夠趨於一致，穩定葡萄品質，提高消費者的肯定與信任，進而提升葡萄產業水準。

三品三生·眾志成城 —開創農業新生命

第21班班公約由全體班員共同提議制定。為培育領導人才，由班員輪流擔任開會主席，以及擔任班長與各幹部職務，班員平均出席率高達93



大村鄉葡萄產銷班第21班全體班員合影

%；每年固定舉辦觀摩活動，並邀請學者專家講習，並利用班會專題報告時間，彼此經驗分享。

吳樹春強調，第21班的經營目標，為發展「三品」、「三生」農業。所謂「三品」農業，即政府正大力推動發展的「品種、品質、品牌」，鼓勵農民開發「少量」、「多樣」，質精價高的農產品，再運用品種獨特優勢做好品質管理，以建立農產品的品牌，塑造出優質國產農產品的形象，來提升台灣農業競爭力；而「三生」農業，就是眾人耳熟能詳的「生活、生產、生態」農業，運用現代知識經濟，提升並創造農業的附加價值，賦予農業新生命與新活力，落實農業永續經營。

產銷班運用現場管理技巧，訂定生產流程圖，以利田間管理作業，因而連續2年榮獲「吉園圃」績優產銷班，以及優良產銷班殊榮；參與93年度葡萄策略聯盟辦理的葡萄評鑑，榮獲全台冠軍，94年又擒獲亞軍與季軍，更獲得94年度中區績優產銷班的榮譽。值得一提的是，班員賴仲由將父親傳承下來的柑桔園，轉型為生態教育農園，而榮獲農事經驗發表比賽冠軍，以及全國十大傑出農民「神農獎」的最高榮譽。



吳樹春班長

彰化縣大村鄉葡萄產銷班第21班
吳樹春班長 (04) 852-7533