

產業奮鬥小故事

週年生產、安全高品質溫室空心菜～林春生

林春生農友從小即幫忙農事，成長階段也對農業有相當的興趣，因此求學及工作也是一路從農始終如一，從高職的農機科到嘉義農專唸園藝，再到屏東技術學院植保系，耳濡目染下累積了相當專業的農業知識背景。84年當兵退役後從事農藥業務員工作，一年後（85年）因父親健康問題而繼承其蔬菜（空心菜）事業，並擔任產銷班會計，一直種植空心菜至今，從85年繼承父業之0.3公頃溫室開始，到現在（98年）擴大為1.2公頃，每年約可採收250天，年產量約可達220公噸。

術業有專攻 確認農作物產業

89年他開始試著輪作洋香瓜生產，一季下來發現仍有許多技術與問題待克服，且相關生產技術也不夠熟捻，更重要的是投資報酬率不如預期，因而當年的營業額減少約200萬。痛定思痛後，他決定還是種植最熟悉的「空心



↑ 週年生產之安全、高品質溫室空心菜



↑ 林春生與本場研究人員討論研發空心菜採收機械之可行性

菜」，並積極拓展找尋合作之通路商，從85年的2個通路商到目前已有4個，年產量95%皆由其銷售，僅5%送拍賣市場。因為單價合理穩定，自己更可以專心從事生產及穩定品質。

「專業、用心」為經營成功之道

在生產上以溫室設施等相關技術調節空心菜週年生產，降低病蟲害與農藥使用，夏季生產完全不用藥，冬季僅只用1～2次殺菌劑。為克服空心菜之連作障礙，與本場鄭安秀博士討論，採用蒸氣消毒土壤方式，消弭病蟲害與連作問題，並降低用藥機率，目前每年可連作14次，並且品質提升。林春生的成功經營，歸因於他的專業農業知識背景與用心經營的態度，可以合理的管控成本、品質及產量。

【文圖/陳勵勤】