

# 「有機蘆筍」達人 — 邱順南先生



文／蔡本原、戴登燦、林錦宏 圖／邱順南提供

到底是什麼樣的吸引力能讓人放棄年薪近百萬的工作？轉而投身原先大家都不看好的有機事業，最後栽培出鮮嫩可口的三色蘆筍，產品均通過財團法人慈心有機農業發展基金會（TOAF）的有機驗證，在臺北微風廣場行銷通路更飆到一斤1,250元的價格，就讓筆者帶大家認識這位有機蘆筍達人—邱順南先生。

邱順南先生原服務於中國鋼鐵公司，擔任檢驗師的工作，由於患有低血壓，在高雄小港待了幾年後，發現自己與家人的呼吸道及血管陸續出現疾病，就和大部分的科技人一樣，收入和健康是成反比的。此時邱先生開始思考，是不是要給家人一個健康的生活環境，於是毅然辭掉人人稱羨、年薪近百萬的工作，回到南投草屯老家定居，說也奇怪，家人的病竟不藥而癒，從此也開啓了邱順南先生有機生態事業的大門。

萬事起頭難，剛開始邱先生只是想選擇一種「不用一直在田裡忙碌」的農業事業，栽培蘆筍，他自嘲：像是隻誤闖森林的小白兔，一切從頭開始。邱先生爲了學習有機蘆筍的栽培技術及知識，不畏路途遙遠，南北奔波，先後向許多學術界專家請教，只爲讓國人品嚐到新鮮優質的有機蘆筍。在銷售通路方面，邱先生堅持有機栽培，吸引許多消費者在蘆筍尚未採收時就已經預先訂購，國內許多大飯店也將邱先生所栽植有機蘆筍選爲指定食材，另外邱先生也運用企業化行銷理念，將產品分級銷售，例如在臺北微風廣場的銷售點就是瞄準金字塔頂端的消費群。在有機栽培的道路上，邱先生慢慢體會出心得，除了三色蘆筍外，更跨足茶葉事業，種起了有機紅茶（臺茶18號—紅玉）。

99年邱順南先生在一次宣導會中得知，可透過地區農會及縣政府的協助，向農委會申請「小地主大佃農」計畫，於是他以自有農地1.8658公頃，加上承租鄰近農地6.6278公頃（含95或96年連續休耕農地



▲ 邱順南先生生產的蘆筍均通過財團法人慈心有機農業發展基金會的有機驗證

2.5265公頃），共計8.4936公頃，達到該項計畫大佃農有機作物擴大經營規模5公頃以上的門檻，以專業農民的身份納入小地主大佃農計畫，並經由草屯鎮農會協助提送大佃農企業化經營計畫書，南投縣政府召集農糧署中區分署及臺中區農業改良場針對計畫內容進行初審，初審通過後再由縣府轉提農糧署進行複審，結果邱先生獲得農委會補助農地利用改善獎勵金每公頃1萬元、緩衝帶設置每公頃2萬元、連續休耕農地租賃獎勵每公頃1.5萬元；資本門部份，獲得補助鑿裝機1台、駕駛式割草機1台、動力噴霧機1台、多功能甘蔗壓榨機1台、捲揚式塑膠布網室0.3公頃、紅茶專用揉捻機1台、茶葉焙茶機1台、茶葉乾燥機1台、真空包裝機1台及自動封箱機1台各三分之一金額。

當上帝關了你一道門，必會爲你開啓另一扇窗。邱順南先生放棄高收入的科技業工作，回南投定居後卻意外闖出有機事業的另一片天空，在農忙之餘，他也不藏私地將有機栽培的技術及經驗傳授台東、花蓮及阿里山等地區的原住民夥伴，讓偏遠地區的農民也能習得有機栽培技巧並一起分享參加「小地主大佃農」計畫成功的喜悅。✿



▲ 除了白蘆筍及綠蘆筍外，邱先生所栽培的紫色蘆筍也相當暢銷



▲ 剛採收的蘆筍看起來鮮脆可口，同時也是許多大飯店最愛的食材



▲ 蘆筍營養價值高，在歐洲更被視為重要蔬菜