



▲嚴永祥(右)及嚴國維(左)父子打造福祥多肉植物園

第 1 屆
百大青農

嚴國維

文/徐振家 照片/徐振家、嚴國維

多肉植物園的領頭羊

75 年次的嚴國維，退伍後決定回新竹縣新埔鎮老家，和父親一起經營「福祥仙人掌植物園」。參加百大青農專案輔導計畫後，在桃園區農業改場的協助下，用仙人掌做成麵包、披薩、果醬和醋，讓仙人掌不只觀賞，還能夠食用，有著積極進取精神以及年輕世代的思考，擘劃出屬於多肉植物的新里程。

仙人掌是兒時玩伴 現在是事業夥伴

嚴國維自小在父親的仙人掌農園中長大，他笑說「從小屁股常被仙人掌刺到」、「小時候的照片不是拿花盆當帽子，就是拿著花桿揮舞，從有記憶就在仙人掌園裡面」。國維於教育大學唸理工時，本來考慮進竹科工作，後來在當兵時，認為進竹科當工程師的工時長，加上他父親考慮拓展農園的經營方向，因此他退伍後決定回家當「二代農」

，期望多肉植物能有多角化的經營。

「2009年退伍後就決定直接回來父親農場幫忙，當初父母也沒特別說支持或不支持，因為剛出社會、年輕也很愛玩，很多事情也都不懂，而且在自己家工作，上班時間可以比較賴皮。不過，後來結了婚，也經過了這麼多年的磨合期的慢慢調整，就習慣了現在的生活，和父母親一起經營。」嚴國維回憶當時侃侃的說著。

行銷包裝 師承日本專家

嚴國維表示，日本在經營多肉植物的產業上，比臺灣早了40、50年以上，甚至接近上百年的園子都有。之前父親常去蒐集一些品種回來，後來他也常去，加上本身語文能力也能溝通，所以，現今福祥多肉植物園已收集了涵蓋仙人掌科、景天科、百合科、大戟科等等，超過7,000種的多肉植物。

因為與日本多有淵源，後來更因為澎湖仙人掌公園的案子，認識了日本的羽兼直行老師，便有機會去到群馬縣的園子實習，學習怎麼去包裝、行銷和育種，還有對造園景觀的磨練。「我覺得日本人專注於一件事情的文化是值得學習的，老師只要是他知道的东西，都會直接回答與教授，加上我們有合作的關係，所以更能學習到東西」嚴國維說。

嚴國維繼續說著：「從日本回來後，覺得『佛要金裝，人要衣裝』，植物要有價值，也需要包裝，而最好的包裝就是盆器。剛



▲ 農園一隅的仙人掌科小品盆栽

▶ 農園裡販售各款式盆器



好認識桃園市八德區的一位師傅，也去那邊待過一陣子，因為還要顧園子，分身乏術，所以我們就只要求美感和選材，把專業的生產交給廠商去做；目前園裡除了讓遊客親手做植物組合的部分，未來還想結合陶藝師教導做盆器，使客人從頭到尾在這個作品上有



▲ 國維自行規劃打造的園藝景觀

最深刻的價值體驗。」

對國維來說，園藝上的生產是本行，想要增加一些專業上的知識，所以除了進修，還考取了造園景觀的證照。因為多肉植物的品種不只是小盆栽，還有高大的植株，可以設計出獨特的園藝景觀，而多肉植物又有它的特殊性，雖然它們看起來很堅硬，但其實是很脆弱的。這也是一般造景業者不太能做的，一方面他們沒素材，又對多肉植物特性不瞭解，所以福祥自己會融入工程背景去結合景觀設計。

參加百大青農國外專訪團 確立經營方向

福祥仙人掌園在專案輔導計畫前自有地為3公頃多，之後嚴國維再購地擴建含有氣象觀測的溫室，目前園區共約5公頃。「在參與遴選第1屆百大青農時，其實什麼都不瞭解，包括後續會有怎麼樣的作法，想說去選也不會有損失，就平心靜氣的去試試看，初審時也只把有做的呈現，想要做的說出來，來慢慢朝著未來努力。」他笑笑地分享著當時的心境。

嚴國維隨後表示：「還好有百大青農專案的關係，讓我開了更多的眼界，像是去了荷蘭、德國、泰國還有以色列等等，讓我知道原來世界這麼大，能夠做的還有很多，別

► 享受工作更是體會生活





▲ 國維解說不同的設施優劣與構造

太低估自己。在那些先進國家的旅程中，讓我知道如何將工作融入生活，但是生活維持著品質，而不是在忙碌中求生存而已」，嚴國維字句裡帶著對那樣生活與工作態度的嚮往。

嚴國維說：「參與青農專案國外專訪團，既有不同的青年農民夥伴，又有政府的接洽，都比我們自己去學習去看的還多；除了開發料理，陪伴師最重要的部分是幫我們釐清未來的方向，別走冤枉路；當初有推出仙人掌果醬的DIY，後來考量人力上的配置以及未來走向的調整，所以這一部分就把它暫緩。因為我們的主力是在園藝生產上面，如果把人力分配過去，本業沒有做好，反而會失焦了。除了提供非常多的技術諮詢與資源，陪伴師也使我们確立了方向，這些是我們最需要的地方，因為這些在國外就得透過顧問公司，才得到幫助並且會花費很多錢，我們這邊能夠有改良場的幫忙是非常棒的。」

參訪過荷蘭和德國經營案例，發現他們能夠生產出高品質與高產量的一些作物，這些都歸功在科學上的造就。嚴國維表示：「2016年9月重新整理園區，興建1棟溫室，透

過小型氣象站偵測雨量、風力、陽光強度等，可自動控制溫室環境，傳統的溫室都有悶熱且散熱不良的詬病，而透過先進技術，可以讓植物和工作人員都能舒適許多，抗風力的等級也提高，遇上環境較劇烈變化的時候也能夠靠機械自動去調整，即使成本很高，反而省去人力上的管理投入。」

豐富的多肉植物品種 豐富了景觀元素與禮品小物

婚禮小物的發展歸功於社群網站的銷售手法，使更多人知道什麼是多肉植物了。先別說多肉植物是什麼樣的盆栽，只要人一收到這樣的小禮物，就會覺得「哇！好可愛喔」，光是那一份的感覺，就能夠傳遞一些情感在其中。後續還能讓收禮者感受到生命力慢慢茁壯的喜悅，之後還能夠把它當作是家裡的生活小品。嚴國維對婚禮小物解釋著：「為了能夠提升生活的水準與質感，所以禮品上面我們就提供了豐富的品項與良好的品質，如此在切入禮品市場就比較有優勢，我們也因應每對新人的要求去做到客製化的設計，而且我們自己有美工設計，能做到符合的



◀ 看著生命力茁壯的喜悅

包材或是卡片等等一整套的服務。」

嚴國維分享：「多肉植物的品種相當豐富，它不只包含了一般印象中的仙人掌科，其實有許多乾景的強烈元素在裡面，如何去搭配，除了仙人掌類有刺葉堅硬的感覺，或者是柔和一點的絨蘭類可以爬藤，可以跟其他景觀樹種做結合。還有像螃蟹蘭、孔雀仙人掌，這些比較屬於雨林類的植物，所變化出來的組合就會比較豐富，就不會只限於乾景部分，所以光是在品種和變化是很可以玩的，我們在園子裡應用既有元素適地適種去營造氛圍，讓遊客可以看到多肉植物有這麼多的變化性。」



▲ 運用品種豐富 營造視覺性享受

在福祥除了以往販售的多肉植物盆栽，嚴國維花心思營造園裡藝術氛圍，規畫手做組合盆栽，收集各式盆器與裝飾小物，將仙人掌等多肉植物包裝成伴手禮等，未來把開發料理部分完備的規劃進農園裡，成為適合親子一起休閒的地點。

邁向廣為人知的多肉植物

福祥仙人掌由父親嚴永祥從收集品種開始，嚴國維在2009年退伍後返鄉接手負責人，青年新世代的思維與學習態度，加上政策輔導的協助下，令福祥成功步上多角化經營的軌道，期望未來能在禮品小物的發展下，讓更多民衆認識「多肉」，再以教育與料理融入其中，熟悉「多肉」。

● 農場小檔案

1. 農場名稱：福祥仙人掌植物園
2. 生產項目：多肉植物全年可生產
3. 聯絡資訊：Tel [03-5883218]，FAX [03-5885198]
4. 聯絡地址：新竹縣新埔鎮北平里38號
5. 農場網址：<http://www.travel.fuhsiang.com>



營業時間：
週二~週日8:00~17:00，週一公休



facebook 福祥仙人掌與多肉植物園



▲ 林聖智夫婦一同經營御圍有機農場

第 1 屆
百大青農

林聖智

文/徐振家 照片/徐振家、林聖智

轉業巧遇名師 邁向高門檻的有機世界

63 年次的林聖智，16歲就隨著家族事業出社會工作，後來轉換跑道，重啟老家閒置農地，開始至農民學院進修，因緣際會下參加第1屆百大青農計畫，在吳文岳老師的陪伴與經驗傳授下，建立一個屬於自己的御圍有機農場。

轉行入有機 巧遇名師奠深基

林聖智從事豬肉內臟批發工作20多年，面對臺灣加入WTO後對產業的衝擊，也意識這種高膽固醇的食物，前景不被看好，於是興起轉業的念頭。經過冷靜思考，發現家中有閒置20年的農地，便激起活化這塊土地的念頭。

林聖智說：「想轉業從農，其實也相當

不容易。光是想種什麼？最初想培養樹苗來賣，如何種？會不會賺錢？就讓人傷透腦筋。因此，進修是踏入農業領域的第1個做法，而農民學院就是實踐的最佳場所，從園藝入門班開始，進而往初階班，進階班，一路受訓下來。」其中影響最深的應是園藝初階班的有機蔬菜實習課程，在新竹縣湖口鄉信勢農場吳文岳老師熱心教導下，短短兩個星期便下定決心要往有機蔬菜方向發展，尤其是吳老



▲有機栽培的工作雞群(林聖智提供)

師僅以2分半地就能有年收入百萬的盈餘佳績，讓聖智開啓拜師學藝的階段，從桃園市蘆竹區到湖口鄉日日往返了半年，只為了要紮實的學到一整套有機蔬菜的栽培流程。

農業生產是技術與經驗的總和

「農業這塊領域，不像工廠製程把原料投進機器裡就能生產出相同規格的产品。拜師學藝階段，在老師的菜園中按部就班學會了從種子種下去到採收的技巧，但回到自己的農地實際操兵，結果就不見得一樣。吳老師說農業就是這點讓人永遠學不完，除了專業的技巧，還要靠經驗的累積，才能把菜種好。然而經驗的累積是需要長年累月，並非一蹴可幾，再加上環境氣候一直在變，如何掌握作物所需，這就是農業迷人的地方」，林聖智說明著自己摸索農業的感想。

農業素人

盼望加入百大青農專案計畫

中年想轉業，當初父母是沒有很支持，因為在父母親的心裡，務農就是錢少事多又辛苦的職業。2012年決定務農後，一邊在改良場上課一邊在吳文岳老師菜園實習，同時也在自己農場實作，期間碰到的問題很多，包括種植和病蟲害方面，以及通路上的問題。所以在2013年得知若參加百大青農專案輔導計畫，會有各方面專家給予輔導，這種誘因深深吸引聖智積極投入報名與遴選。因計畫目標明確

又富企圖心，因此，順利成為第1屆百大青農專案輔導計畫的輔導對象。

資金到位、技術建立 是參加百大青農最大收穫

專案輔導至今，林聖智滿意的說，「我覺的青農專案輔導對我來說幫助很多，是個很好的政策。陪伴師及改良場專家的陪伴，適時解決各種生產技術問題，是最大收穫。還有，資金大部分都向農會貸款，參加青年農民專案計畫至少貸款的前3年是零利率，還款年限也比較長，就是資金的取得會很方便，然後成本也相對的低。」資金到位，技術建立，通路順暢之後，到今天規模也逐漸擴大，亦提供很多在地工作機會，像是包裝和田間管理就有至少20位僱工，當經營到一定

程度後，員工也都需要給勞健保，這是企業主經營農場時對員工照顧的一種心願，更是責任。



▲ 口感與味道俱佳的奶油白菜

▼ 經驗的累積！剛定植完的蔬菜幼苗





▲ 冷藏室包裝作業中的員工



▲ 聖智述說著建設農場的歷程

夫妻齊打拼 開闢多元通路穩定生產

聖智的太太，黃麗惠小姐先前是企業經理人，返家還得兼做農婦、家庭主婦，身兼三職卻樂此不疲。3年前的5月，她決心幫聖智擴大農場規模，辭去CEO工作專職為農婦，也因專業背景，農場通路與規劃，是交由黃麗惠負責，也解決了聖智最擔心的行銷問題，而得以埋首在生產的世界裡。

聖智的有機農場從最開始的2分地到現今7分地，擁有超過50棟溫室，每個月能產出7公噸左右的有機蔬菜，目前有機蔬菜供應像量販店業者、農會超市、有機商店，還有包含桃園市中、小學的營養午餐，御圍的蔬菜種類很多，口感佳的奶油白菜賣的很好。「一個農場的經營比想像中還困難，缺工的問題一直都沒辦法解決，所以這是個全家總動員的事業，還包括兩個兒子專門負責育苗」，黃麗惠笑笑地說著。

談及通路，麗惠指出，「臺灣的蔬菜市場太淺盤，一般來說做到一定程度上就會想拓展外銷市場，像我就有做香港的連鎖超市，雖然運輸成本很高，但客戶端會去吸收，畢竟那邊的消費力是蠻高的，雖然說需求量不是很大，但我們也在努力嘗試外銷的機會，如果未來外銷市場需求有增加的話，那我就會想再去擴場」。

農業生產非易事 準備好再出發

林聖智對未來想踏入農業的青年們說：「農業資金投入是很高的，淨利卻不高，一旦投入就很難脫身」。這些年回農的青年不



▲ 行政院農業委員會陳前主任委員保基(右一)與林聖智夫婦合影

在少數，但大家看到的是那些比較光鮮亮麗的例子，農場的經營需要投入到一定的程度，才能有好口碑或穩定供應的能力，農業沒想像中的簡單，你準備好了嗎？

● 農場小檔案

- 1.農場名稱：御圍有機農場
(Sheden Organic Farm)
- 2.生產項目：有機蔬菜(全年性、夏季、冬季)
- 3.聯絡資訊：Tel [03-3240007] ，FAX [03-3240104]
- 4.聯絡地址：桃園市蘆竹區南山路三段430巷9號
- 5.農場網址：<https://www.sheden-organic.com/>

facebook 御圍有機農場



第1屆
百大青農

徐怡君

文/徐振家 照片/徐振家、徐怡君

用愛與青春 跌跌撞撞築夢農場

高平番茄農場，是一對夫妻為愛築夢的成果，66年次的徐怡君，21歲婚後便與丈夫一腳踏入農業，靠著借來的創業基金，用彼此的青春一路摸索著番茄與草莓的歷程，歷經病害之苦、天災摧折、市場起落與人潮淡出，如今終於讓番茄轉紅了。

燃燒青春闖農業 從種草莓與番茄開始

徐怡君1998年婚後便開始於露天栽種草莓，但產季太集中，而且遇雨只能讓它爛，賺不到錢。第2年，媽媽不捨夫妻倆辛苦，拿了筆錢投資，加上丈夫貸款，搭溫室加種番

茄，看好產期長，可平衡營收。「嫁為農人婦，也沒想過要去上班，可是開始做之後，那段時間就很掙扎，我怎麼不去做個準時上、下班的上班族就好了啊！」徐怡君說。

徐怡君表示：「決定在溫室種番茄，草莓依然以露天，是因為丈夫也都有在接觸，



▲ 怡君說明以往栽培與摸索的歷程



- ▲ 番茄以籃耕離地式栽培法改善病害問題
- ◀ 溫室採果區的籃耕草莓(徐怡君提供)

對他來說並不是很困難的事情，但是遇到青枯病導致沒收成，那時原有的信心就幾乎快喪失，怎麼搭建了設施還會這樣，才去思考要怎麼去克服這個難題。」

「當結實累累的番茄植株罹患青枯病，一株株接連枯萎，找不到方法去挽救，所有的前輩都教我直接拔掉，當時就疑惑也很埋怨，為什麼你們都不教我這可以怎麼救，根本難以狠下心去拔，心在淌血啊！」，徐怡君辛酸的說。如今她對新進的農友也是說直接拔掉，種了近20年的她明白了，青枯病就是沒有辦法。

建立籃耕法 善用科技照顧籃子裡生命

茄科的青枯病是土壤傳播，病原難以根除，但是溫室都搭了，徐怡君從水耕栽培法

得到了靈感，他們便以籃耕離地，換新土壤的方式，「那時候設施加上籃耕是很陌生的，我們摸索了好一段時間，在介質上，也試過很多國家及品牌，最後才以荷蘭的泥炭土作為適合種番茄的選擇」。

高平農場還有全自動化的養液設備，可精確地調配營養液，搭配滴灌系統設計，定時定量讓植株補充水分及養分，維持作物的最佳狀態。另外，再視生長狀況調配有機肥，加強植株的抗病性，運用這些設備也有效的達到省時省力的效果，而滴灌的使用也可節省70%的用水量。徐怡君表示：「其實我們一直在試，因為在滴灌系統裡的管線，還蠻容易就阻塞的，也很難去清潔，這部分一直是困擾，廠商有出什麼新材料就會去試」。

觀光焦點轉移 客少滯銷找出路

新竹縣關西鎮118線道本來就有著許多觀光農園，徐怡君指出：「當時剛做的時候，只要桃太郎這一個番茄品種，就很好賣」，遊客絡繹不絕，採果不亦樂乎的盛況，也無需特地做廣告，遊客自然而然就來。



◀ 桃太郎番茄(徐怡君提供)

然而隨著2001年初，新竹縣橫山鄉內灣商圈的崛起，便令剛起步的農場以及118縣道相形失色。「可是做了幾年後，發現遊客越來越少，不曉得為什麼人都不見了，原來是當時內灣商圈崛起，人都往那邊走了，後來幾年更慘，交流道下來後都往台3線去了」，徐怡君感嘆的說。

重新思考並找出路，像是品種更多元、經營模式不再只是待在原地等人來採，舉辦互動的活動和開發批發的通路等等。還有食農教育形式，徐怡君說：「消費者還是需要教育的」，像是一般在挑農產品會選漂亮又大的，有時候天氣不對，那不好看的食物就必須被浪費掉嗎？所以，我都會和遊客說明，品質不如預期的時候，我們要試著去接受，

我們農場販售番茄就不會分大小，價格都一樣。

徐怡君表示：「早期番茄有8成是給行口，這兩年降到剩5成，直接銷售的部分持續增加。」早期因為供應給行口的農場很多，除了品質好，高平農場更要求規格一致給批發商，後來從行口購買的客人也都會指定高平番茄。

臺灣在1月份左右是番茄的盛產期，也是高平農場草莓產量多的時候，亦為採果遊客潮的高峰期，自然會相對減少對行口的量，以避免削價競爭，將空間和產量提供給遊客體驗，所以還是有調整的空間。徐怡君說，「我們也不會說把最好的都留給現場採果，也不會因為今天採果的遊客爆多，就去開放生產給行口的地方，所以行口的部分也是有在經營」。

副產品研發 入選百大獲解決

一次和朋友們聊天偶然得知百大青農的專案計畫，徐怡君表示：「栽培實務上都不是問題，我們想要的是加工問題，因為常常遇到生產過剩問題，想做成副產品，如果能像計畫裡提到的，有個團隊幫我們解決問題，然後就去試試看」。

桃園農改場推薦史宏財老師作為陪伴師，第1年即研發出100%以番茄製出的番茄麵，是個穩定生產和販售的項目，其餘還研究以小番茄製成的蜜餞、冰品系列，也規劃出假日番茄餐飲。「老師對我們的影響很大，那兩年的時間，試了很多東西，雖然幾乎都是失敗的，因為我們有一些自己的堅持，做出



▲ 怡君著重食農教育解說(徐怡君提供)



▲ 小朋友享受採果樂趣

番茄麵，客人反應都很好，當時一直去研究比例、番茄汁的研磨程度，老師他很厲害，很快就找出來麵粉和番茄之間有什麼矛盾的地方，然後去改善」，徐怡君認真的述說著。

徐怡君專業的分享著當時開發產品的歷程：「那時候很多只是試做看看而已，因為堅持不添加任何東西，想秉持天然，番茄蜜餞並不能放，也就沒辦法持續生產販售，有陣子還蠻流行冰淇淋，我們也嘗試番茄冰淇淋，不過番茄本身香氣和味道是很淡的，我們自己吃了都覺得不會想買，不像草莓本身就很好香，雖然很有想法，但實際上沒辦法達到的話，就不去生產。」除了見識到老師很

厲害之外，還有學習到許多沒接觸過的知識，也因為這個計畫認識了很多不一樣的農業朋友。

徐怡君在輔導小組協助下，獲得許多活動的資訊與參訪的契機，有想法後進而規劃屬於自己農場的體驗設計。徐怡君說：「因為自己做一定都是埋頭苦幹，多幾個人幫助你也許可以更快找出方向，所以我都建議新進農民都可以去試試看，像原本有個來我農場實習的男生，後來他自己做的時候，我有和他說可以參加遴選百大看看，也有入選成現在的3屆百大」。另外，徐怡君道出做農業都會遇上銷售的困境，「用什麼方式，可以讓價格掌握在自己手上」，我們直接面



▲員工採收未被遊客採下的成熟小番茄

對遊客，所以價格是自己訂，這在行銷層面上亦是很重要的一環，該要多思考怎麼去建立起自己的通路。

確立目標與理念 深信術業有專攻

徐怡君對新進青農表示：「如果要投入農業，首先要設定具體的作物目標，否則摸索的時間會很長，再來則要鎖定好客層在哪裡，還有你是要以什麼樣的栽培農法，這都會縮短那些不必要的時間，這也是以我的經驗來給予建議」。

對於想投入農業的生力軍來說，上述怡君的建議都確立好了，再去找專家老師或農場學習，也要知道有什麼樣的資源，畢竟新進農民或許栽培技術就需要協助。如果很多資源你不懂得利用的時候，透過計畫的陪伴，可以知道東西去哪裡申請，有問題可以找誰，避免如同徐怡君長期的摸索與自己拼了命的在做，她在與相關專家接觸後才瞭解原來有改良場這種單位，以往都是請教地方農民。



▲展售區販售的番茄麵、鮮果汁

● 農場小檔案

- 1.農場名稱：高平番茄農場
- 2.生產項目：大小番茄、草莓、彩色甜椒、水果玉米、小黃瓜
- 3.聯絡資訊：Tel [03-5873862]、[0931-203535]
- 4.聯絡地址：新竹縣關西鎮石光里1鄰82號
(118縣道21.6公里處)
- 5.農場網址：<http://kaoping.so-buy.com/bin/home.php>
營業時間：
“10月~翌年6月初” 9:00~17:00，依facebook專頁公告為主，6~9月為園區栽植整理期，不對外開放。



facebook 關西高平番茄農場





◀ 佳雨有機自然農場-負責人羅元廷

第 1 屆
百大青農

羅元廷

文/徐振家 照片/徐振家、羅元廷

蘭園子弟投身有機種甘藷

今年38歲的羅元廷，父親從事蝴蝶蘭栽培，他剛畢業時也跟著種了幾年，後來他跟著國家的農技團到中東的巴林工作好幾年，指導當地農民種植技術，回到臺灣，決定成為專業農夫，秉持愛護大自然的心，從自然農法走向有機種植，地瓜是他最鍾情的作物，經多年試煉成為一個以專業的地瓜生產者為目標。

喜歡自然農法 收成令人氣餒

羅元廷大學念的是生物資源系，大學畢業後在真正務農之前是跟著父親學習蘭花的栽培，後來加入國家農技團前往中東巴林工作，在農技團算是第1次種出東西，也頗有成就感，令他對農業越來越感興趣。羅元廷說，事實上中東國家主要在畜牧業比較發達，農業在那邊比較不被重視，也沒這麼發達，所以我們農技團過去就比較能有發揮空

間。

回來之後決定自己創業從農，他把原本租給別人用慣行農法種稻的田地收回來，重新養地，前兩年跟同學合作，一邊摸索一邊嘗試，以自然農法的方式種植各種作物。務農的第1年，沒有成果也沒有收入，讓他一度想要放棄，第2年時他決定再給自己一次機會，將全部的田改種甘藷。為了顧及收入，改以有機的方式種植，並以「以為入門門檻

較低，但實際上則充滿學問」的甘藷、南瓜做為主要作物，當初試種了許多品種的甘藷，才挑選出最適合，但是有機種植不容易，有一年甚至只收成了幾籃，留給自己吃。

隔行如隔山 企盼專業輔導

元廷於2012年成立佳雨有機自然農場，正式投入農業後，就在乎很多專業資訊取得與經驗的累積，像是很早之前的漂鳥計畫時期，就開始和父親一起去農民學院上課，因此就成為農民學院中的常客。在受訓的過程得知政府在推行百大青農專案輔導計畫，心

想在農業收益不算好的時代，想把農場當作職業或事業經營，必須要有達人引領，才會少走很多冤枉路，因此便積極報名與努力爭取下，終於獲選進入專案輔導計畫的行列。

「當初自己要投入實際務農時候，是比較有想法，畢竟那時還算年輕，思考自己要把他當做是一種職業而不是事業。那時大眾普遍對於農業這工作來講還不算有收入，而自己就會想去挑戰看看，就非常積極在農業這一塊想去好好發揮。當初看那個百大專案規劃也還不錯，若有專業人員與資源協助，以那個時期的我來說是最企盼的」，元廷描述當初投入農業的想法。

▼ 元廷對有機蔬菜溫室的導覽





▲ 彩色胡蘿蔔(羅元廷提供)



▲ 甘藷產季過後輪作不同作物(羅元廷提供)

專案輔導計畫 引領農場方向

雜糧作物的生產與行銷，是當初參加百大專案計畫時所規劃的策略。但經陪伴師吳文岳老師及專家建議與分析後，認為就整體農場投入與收益而言，甘藷和南瓜是屬於比較長時間的作物，然後又是露天的，受天候影響而造成不確定因素很多，像是時間拉長的風險就會很高，週轉回收也會很慢。那換做是種葉菜的話，週轉很快、又能在溫室裡生產，相對來說就是種穩定，給自己能有固定的收入，羅元廷細說有陪伴師令他感到很有影響的事情。不過，種植葉菜人力成本上就會提高許多，所以許多層面就需要規劃的很詳細，這部分陪伴師的輔導對農場也是深具意義，因此，長期與短期作物同時納入規劃，變成佳雨農場的特色。

善用清園與輪作 讓有機栽培變得上手

「溫室會採用人工使用噴火槍方式，做消滅雜草、蟲卵、病菌等重要工作，再派出自家養的工作雞去啄食蟲子，以減少後續栽培上耗費更多成本防除」，羅元廷指著溫室說明。

「我還會用輪作方式，甘藷種一期是半年，那其他時間我可能就會種玉米。像今年我還有嘗試以大豆去和甘藷輪作，但基本上還是水、旱田輪作最好，我們這邊因為環境關係，本來屬於旱田，許多也是休耕地，那水旱田輪作是一種環境生態保護的概念。而我是做土地利用率的觀念，如果今天我種了水稻，收益就會很低，但我可以達到利於甘藷生長的栽培方式。不過目前甘藷收成後，



▲有機甘藷的省工機械耕作(羅元廷提供)

土地也是空檔在那，我是會去找別的作物栽種去增加它的利用率，但是那沒辦法種植大面積，因為也銷售不完，所以我會採用一塊田種玉米、一塊田胡蘿蔔等等」。

廣度深度兼顧的農場經營策略

羅元廷說：「經過一段多元化作物生產之後，我會希望做到比較專精，而不是每個作物都有一些，這樣會變得沒有特色。像我做到專精的話，講到栗子甘藷就能容易聯想到我，知道我是種栗子甘藷的專業人」。

桃園市算是蔬菜的產區，也因為它太多人種，會顯得沒有什麼特色，所以說最主要就結合有機甘藷和蔬菜，還有像是彩色胡蘿蔔類，不過它也算是偶爾在適合季節時栽種。那南瓜部分我就比較難以去穿插栽種，因為它價錢也不容易去做區隔，也不好拉

高，所以就種越少；而彩色胡蘿蔔你可以有時候一批一批的穿插種在那段產季，這就變成一個亮點，吸引到消費者。我會去注意一些新的東西，我今年有找到一種黑色外皮的蘿蔔，準備試種看看。

朝向專業生產者的定位 並以消費端需求為依歸

「我自己有從日本那邊引進臺灣所沒有的省工機械，雖然他們好用，但臺灣就沒有廠商願意去引進，現在我就變成也有幫別人代購，可以說農機買賣變成我的副業之一了，甚至其他產業所需求的農機具，也委請合作夥伴，設計打造實用又便宜的器具」，羅元廷自信的說著。

他在蔬菜方面也一直在找機器試試，種

菜本身就會比較需要人力，對於農業機械也都是一邊做一邊學，除了去改良現有機械與出國取經外，還有怎麼去維修及解決問題。

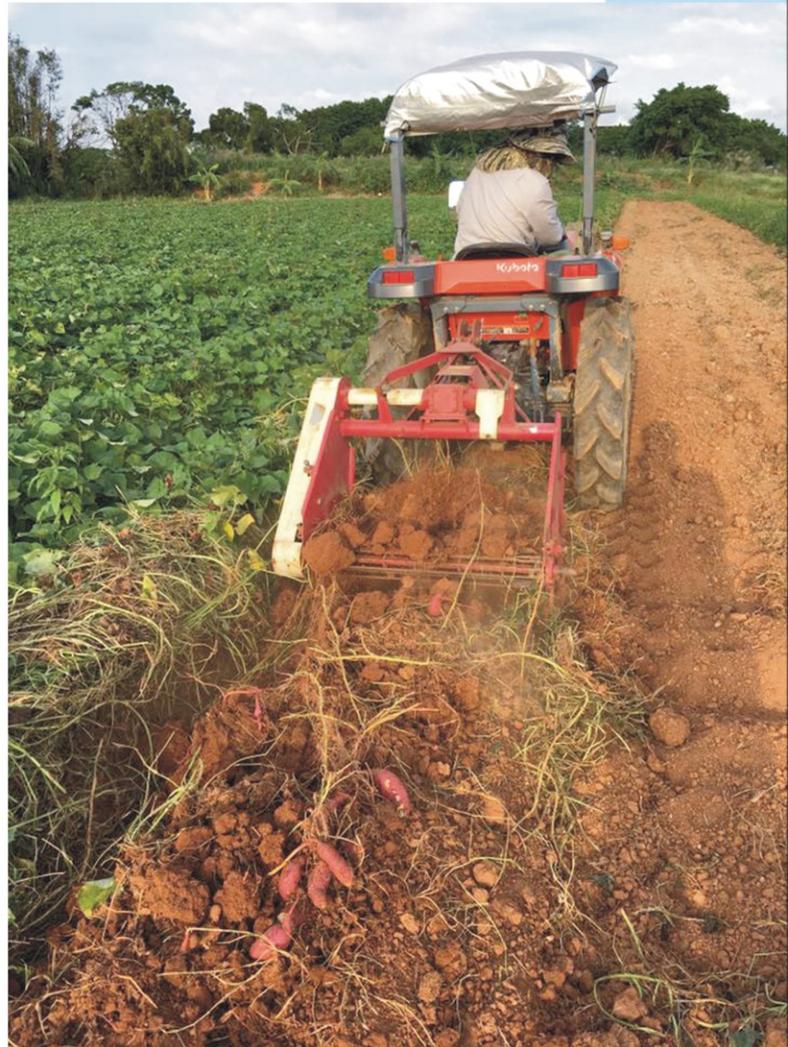
羅元廷表示：「我最初期也是去擺市集，到今天的話就完全沒有了，因為我想把自己定位成一個很專業的生產者，這是我覺得最基本的。如果你連第一級產業都沒做好的話，怎麼會有後面二、三級，就會有些本末倒置了」。大家漸漸都會行銷、說故事、包裝，可是以農業的根本來看，像是德國還有日本，最基本的專業生產才是我們本身最先要做好的。所以該怎麼做能提升效率、產能還有良率，也就是如何能讓生產的成本降低，以至於現在我行銷那方面就不怎麼去做，簡單來說，你的東西夠好，自然也就不需要行銷。

他接著說：「其實這些也大多來自客戶給我的回饋，他們也都不希望產量和品質不穩定的小農，假使你的東西再好吃，但是賣一個月就沒有了，那他們花這些時間才賺你這些的量，根本不合乎成本，獲利也有限，所以我想把最基本的生產做好來，穩定的產量和品質就能有很好的顧客回流率和持續的淨利」。

投入一級產業的專業化

近幾年消費型態與飲食意識的轉變，加上自然資源的永續利用，投入有機農業的人越來越多，勢必影響整體有機農產品的行情。而許多行銷手法故事也都太過老套，元廷選擇著重在生產，銷售那塊就交給長期合作的電商，把產量和品質做到更好，畢竟好的產品要能夠賺錢，別人才會願意去販售，消費端也會更有反應。所以，元廷串起了甘

藷自生產到行銷所需的機械，不僅降低了生產成本與提高品質，更得以提高良品率及整體生產效率，一步步成為專業的生產者。



▲機械採收甘藷(羅元廷提供)

● 農場小檔案

- 1.農場名稱：佳雨有機自然農場
- 2.生產項目：有機甘藷(9月~翌年4月)、有機葉菜類
- 3.聯絡資訊：Tel [0988-420460]
- 4.聯絡地址：桃園市觀音區崙坪里6鄰87號

facebook 佳雨有機自然農場 |Q

► 禹樟一家人在廣闊的牧草田野(吳禹樟提供)



第1屆
百大青農

吳禹樟

文/徐振家 照片/徐振家、吳禹樟

喚醒桃園沿海農地 芻料國度的崛起

65年次的吳禹樟，原本在公家單位擔任約聘人員，因為家人在桃園市新屋區務農，在活化休耕地及小地主大專業農政策誘引下，毅然決然返鄉繼承衣鉢，從事牧草、西瓜事業，為休耕地注入旺盛生命力。

政策吸引回鄉務農 土地取得大費周章

吳禹樟的父親原是水稻育苗業者，但1997年農委會實施休耕政策，原本培育4萬多箱秧苗的苗場，因休耕面積越來越多，業績每況愈下，最後不得以改行轉業，改在休耕地中養牛。2009年，政府推行小地主大專業農政策，鼓勵休耕地大面積種植芻料作物，

打動了吳禹樟的心，在南投縣政府約聘人員工作告一段落後，回鄉幫助父親務農。藉由父親長期與附近休耕農熟稔的人脈關係，簽下土地租賃契約書，以符合小地主大專業農計畫的資格，期望在政府輔導下，擴大經營規模，增加收益，經過長期努力終於在2014年加入計畫。

吳禹樟表示：「那時看到農委會的政策，還想說專業農終於有翻身的機會，我當

初投入是因為休耕地很多，父親也有養了一些牛，牛也是需要吃草的，我就利用小地主大專業農的政策，去簽約這些休耕地和準備一些相關資格」。

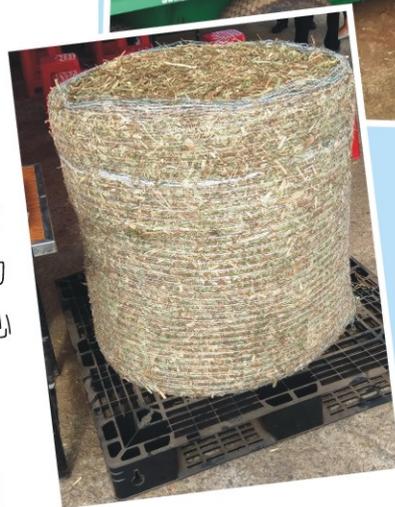
獨自摸索問題多多 渴望專家指點迷津

農場擴大後，從生產到行銷問題就接二連三產生，好想要有人陪伴引導，吳禹樟習慣上網尋求解決問題的方法，2013年間看到農委會在推行第1屆百大青農輔導計畫，那是他夢寐以求的願望，便積極報名應試，皇天不負苦心人，終於被錄取成為輔導的對象。

良師陪伴 經營規劃、資金、技術到位

接受百大專案輔導2年之後，對於農場經營的規劃與執行，管理及行銷均有很大的進步。在陪伴師黃兆隆先生及改良場姜課長的指引下，學會從消費端規劃生產牧草種類、規格、數量等計畫，還有認識更多行業的人，是禹樟認為受惠最多的部分。因為牧草產業的通路較封閉，能在封閉的管道競爭中走出自己的路，感覺蠻驕傲的。另外，農機具的採購與維修之決策，在與深諳農機具市場的黃兆隆老師討論下，做出正確的決定是另一收穫。畢竟大面積生產牧草是需要大型農機具，例如翻草機、收割機、鏟裝機、打包機等，需要大量的資金投入與勇氣。因此，吳禹樟認為：「政府對農機具的補助可以比照日本，將補助提高到二分之一」。

就技術的要求面，要感謝桃園區農改場姜課長，引入畜產試驗所牧草專家蒞臨指



▲ 由農糧署補助進口的多功能
菇類介質打包機

◀ 打包機做成的乾草球

導，不論是牧草品種，或是栽培特性，都給予深入指導，受益良多。

土地租賃契約維持的藝術

基於天候因素，政府常推行因應的措施，2015年間基於缺水考量，水利署公布第一期停灌政策，每公頃補助70,000元，優惠的金額打亂了地主與禹樟的契約關係，紛紛提出解約的要求，這對他在經營上是件很棘手的危機。雖然停灌對於牧草田來說，不像水稻田遭受停灌更來的直接衝擊，畢竟牧草需水量相對較少，然而面臨休耕補貼的壓力也不容忽視；吳禹樟認為：「在農村這些地主都是佃農的叔伯阿姨等長輩，與父親關係很好，豈能因為這些補償金而打壞了大局，因此，將補償金都匯給各地主而度過了危機」。他接著表示，以往的休耕政策已經根植地主心中，「停灌休耕，地主看到的是休耕」，因此理所當然認為這筆補償金是自己

▶ 農糧署北區分署蘇分署長宗振、農友、媒體蒞臨吳禹樟農場的省工機械觀摩會

▼ 國內首部菇類介質打包機(荷蘭製)



▲ 包膜的青貯牧草捆



的，但他們卻沒去想到，簽約反而是一個比較長期且穩定的方式。

沿海地帶好西瓜 地景藝術添生氣

新竹縣新豐鄉與桃園市新屋區交界的許家西瓜園，是吳禹樟(從母姓)、許鴻江兩兄弟在擁有20餘年種瓜經驗的父親許根意指導下，種植西瓜面積約2公頃，種植品種以黑美人與紅肉大瓜為主。負責瓜田的吳禹樟認為去年(2016)豐收「很幸運」，不僅利用休耕農地種西瓜創造農業的經濟價值，在受寒害的西瓜主產區受災時，剛好補上市場空缺，連賣相較差的西瓜售價都比往年要好。

2016年9月的桃園地景藝術節在新屋和八德兩地展開，吳禹樟分享：「那時候的地景藝術節剛好是在沿海一帶，我也有從網路上看過國外以稻草去做裝置藝術的東西，獲得當時聯誼會會長支持，利用閒暇的時間，讓聯誼會成員還有家人、小朋友一起跟著去做，居民的部分主要幫忙操作機械，還有給予我們擺放位置的意見。當初是自發性的活動，以牧草產銷班提供的牧草，一開始是當

地居民說利用的空間有多少，還有人力有多少可以配合做多少工作」。集眾人之力，每顆重達250公斤的牧草捲及稻草捲，總計11顆共2,750公斤，做成小小兵及稻草火車，極富生動氣息的樣子矗立在蚵間沿海一帶。

芻料國度趨成熟 青貯出口是願景

目前禹樟的農場總面積已達50公頃，主要生產狼尾草、尼羅草、盤固拉草以及青割玉米，其中有機牧草驗證面積為13公頃，並且還有台北市立動物園的固定標案，5公頃的尤加利樹經濟林。吳禹樟興奮的說著：「未來打算把青割玉米、牧草打包後做出口，做成菇類栽培包，先前也是有人在做，但是在包裝時就很容易破損，那在海關就會過不了，這部分還需要去克服的」。今年(2017)在農糧署北區分署、畜產試驗所、桃園區農業改良場、新屋區農會及外交部相關單位的協助下，成功自荷蘭引進菇類介質打包機，11月中旬舉行省工機械示範觀摩會，吸引了許多農民、業者及媒體到訪他的農場。

轉念、轉型、轉向新芻料國度

水資源調度本就是一門學問，難解的地方人情網絡，以及無法體會第一線的決策單位，只會讓停灌爭議越演越烈。我認為老農民比較習慣種植水稻，但缺水的問題一樣會越來越嚴重，況且稻米產量在臺灣是過剩的，公糧也不怎麼收了，希望他們能夠轉作進口替代作物，改善自己的收益，也降低國內仰賴進口農產品的風險。吳禹樟擁有適合牧草與西瓜生長的土地，還能有經濟林的標案，加上農機具的新增與跨產業的合作，以及近年來為了活絡各地區發展花心思的桃園

● 農場小檔案



- 1.農場名稱：吳禹樟農場
(新屋區牧草產銷班第1班)
- 2.生產項目：牧草、西瓜(6~10月)
- 3.聯絡資訊：Tel【0955-148830】
- 4.聯絡地址：桃園市新屋區蚵間里東福路三段591號
(非屬休閒農場，不對外開放參觀)

市政府，相信他將會在未來達成青貯料出口，還有在藝術領域能更有心得，帶給人們遊憩放鬆的感受，朝向休閒農場邁進。



▲ 禹樟和畜試所新竹分所合作芻料開發



第 1 屆
百大青農

吳成富

文/陳英美 照片/陳英美、戴介三、吳成富

頂著許多光環的農業尖兵

從 從全國模範農民到擔任桃園有機產業發展協會總幹事及桃園青農聯誼會第一屆會長等等，集各種頭銜於一身的農業尖兵，總是不斷在努力學習中，現在還在政治大學跨領域國際人才碩士學分班就讀，您知道他是誰了嗎？走…讓我們認識他去～～第1屆百大青年農民——沛芳綜合有機農場的負責人吳成富！

從小立志當農夫 嚮往農人的生活

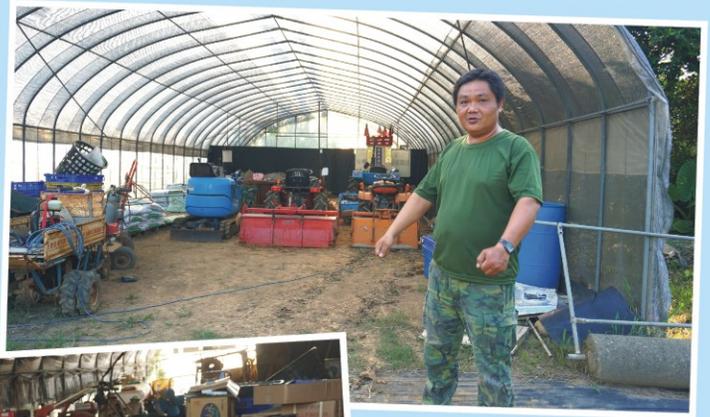
為何農業會讓66年次出生的阿富如此著迷？做不怕，曬不怕，苦不怕。2001年一拿到嘉義大學農場管理科畢業證書，他便在校門口大喊『我要當農夫』；談到農業，三代務農的吳成富立馬樂開懷說：「做農最令人著迷的是在“過程”」從無到有，一路從整地到種出蔬菜，從產地到餐桌，乃至消費者吃後滿心歡喜的回饋，整個過程足以令人充滿興奮與成就感。

從草創到成立沛芳綜合有機農場

自小家境並不富裕，生為長子傳承家業也勢在必行。在2000年左右，食安問題愈來愈受重視，因此，身上只有5千元現金的阿富，堅定的投入有機蔬菜生產。

回憶當初農專一畢業，家裡是希望他可以到農會上班，坐辦公椅，而不是拿鋤頭。阿富卻始終認為，多讀點書是絕對錯不了的，也許當下不儘然用的上，但一旦做農碰上困難或瓶頸時，即可運用平時所學知識，快速的尋找到解決方法。雖然，阿富從小就有農夫夢，然而23歲年紀還是會想玩樂，蔬菜生產是一個365天都做不完的事業，當朋友放

假出國，他還在田裡打拼，一度曾想放棄從農。有一天一位師姐帶阿富去探視安寧病房的患者，當病人拉著他手說，「吃你種的有機蔬菜，好像感覺比較有精神吔！」頓時讓阿富覺得生產有機蔬菜給消費者吃，竟然那麼的受人尊重與肯定。也讓他重拾務農的心願，人們其實是可以遠離那些非有機食材多吃些有機蔬菜，遵循『多一家有機農場，就少一家醫院』的理念，毅然決然投入有機蔬菜的生產行列，於2000年成立沛芳綜合有機農場，從種苗育成開始一步步的邁向有機志業。



▲解說機械工班的管理調整

◀自行種子育苗粒粒皆辛苦

提升生產技術 維持農政單位互動

儘管在草創時期碰到種種困難，卻仍堅持要種有機蔬菜，我們在阿富身上看到了客家子弟的硬頸精神，除了透過本場的在地青農生產技術輔導，參與科技農企業扶育計畫，強化了經營體質也再次重新檢視整合生產作業流程，使得阿富的營業額，一年就成長了不少，把有機農場經營的有聲有色。他為了能獲取更多農業資訊，讓「農場生產技術」及「田間管理經營能力」再升級，進而參與了百大青農的選拔，以獲取更多農政單位的協助，例如參訪見學及專業陪伴師的陪伴成長茁壯，他並沒有申請各項經費補助及農業貸款，而是藉由陪伴師的幫助，再一次地把農場資源盤點、釐清現況，並讓相關單位給予良善建議，維持與農政單位良好的互動，更加提升農場整體生產品質、經營競爭力

與獲利能力等等。

產業鏈整合 異業結盟

2013年入選第1屆百大青農，由退休於台東農業改良場郭能成副場長擔任陪伴師及本場賴信忠專家的生產技術指導，阿富對兩位無私用心的幫忙充滿感謝。郭老師是位顧問級專業陪伴師，知無不言、言而不盡地，把多年累積經驗不藏私傳承分享給他。賴信忠專家也不斷適時提供許多新觀念新思維分享，依農民生產者的需求出發，如「好菜在我家」及「有機蔬菜E化管理平台」的建置，生產作業流程優化及提升人工作業效率，青年農民農業經營人力資源，調度平台資料建置，實行農產品在地行銷加值，以及產業鏈整合、異業結盟等等。

「桃園市青年農民聯誼會」於2013年7月正式掛牌運作，熱心擔任首屆會長的阿富，以更尊重自然、適地適種的哲學，種出高品質的有機蔬菜。運作至今提升了資源共享概

念，增加「機械工班」及「整合生產」的運作，將各合作農戶所有之農機具整理成冊列管，適時適地提供給需要農機具的農戶使用，以節省人力及購置成本。而本場推廣課也加入青農聯誼會群組中，適時適地對農業生產技術方面有問題之農友，提供適當解決方案。



▲正在包裝有機蔬菜（戴介三提供）

把消費者當成自己的家人 生產高品質的有機蔬菜

回憶起剛起步種水果玉米時的窘境，阿富說著也不禁搖頭，1分地收成只有5支玉米，想克服種植問題卻又不知如何是好？連續幾年下來，透過對作物的觀察，詢問專家，不斷調整，並錯開了作物病蟲害的好發期，一點一滴不厭其煩的改善生產條件，才有現今的1分地近2千多台斤的收成，做農必需要與環境協調的精神：每個作物品種屬性皆不同，任何一個環節都要注意到才有好收成，所以農業是一步一腳印，沒法走捷徑，唯有苦幹踏實前進，「碰到問題、面對問題、解決問題」，找到農地管理的均衡點，才會

是最大贏家。

針對沛芳綜合有機農場所生產的蔬菜，他秉持的信念就是「提供給家人及朋友健康幸福的食材」，把消費者當成自己的家人與朋友。他一直朝著這樣的目標努力，種出高品質的有機蔬菜。阿富與桃園市農會共同合作，供應新北市學校每週1日的營養午餐，將有機產業由單打獨鬥導入團隊生產體系，創台灣農業界之先例。且成立了橘子家族，計有沛芳農場、耕心田農場、樂活農場、福山農場、世界農場、福田綜合農場、青綠緣生技公司、菜根香有機農場、添福有機農場以及田中央有機農場等多家農場，也都一起加入供應體系，對有機農業擴張產生推波助瀾之效。阿富再三強調：有餅大家吃，更要把餅做大。在其黝黑且粗曠的外表下，說著斯文的語調與調合鼎鼐管理的能力，令人眼睛為之一亮，顛覆一般人對農民的印象。

沛芳農場作物以葉菜類及根莖類為主，總認證面積約1.5公頃，生產及包裝場均通過有機CAS與產銷履歷驗證，也是全國第1家通過有機農糧作物產銷履歷集團認證的農場。從育苗到出貨一貫流程，產出高品質的有機蔬菜，目前的通路以大臺北地區為主，包括微風廣場、SOGO百貨、還有一些知名的有機商店。目前農場經營現況，在垂直整合面，從育苗到行銷實行產銷作業一條龍化；在水平整合上，以策略聯盟調節產期，運作體系以求供需平衡，維持市場好價位；達成進一接二連三，從產地到餐桌朝多角化經營。期許短期目標能提升夥伴能量，確保穩定的供銷；中期目標可以整合區域業者，推廣桃園市有機農業；長期目標則是配合環境教育，推廣發展經驗。

▶ 阿富與牽手「老婆大人」
(戴介三提供)



農業急不得 順天應地而已

回想這一路走來，還有位值得感謝的人，那就是撐起另一半天的「牽手」，曾在紐西蘭留學讀的又是國際行銷，外語能力好又能幫老公做對外行銷，國外團體常由外交部或農委會帶人來場參訪，全程均由農場女主人洪靜芳解說。兩人一個負責生產整合，一位負責對外行銷，搭配的天衣無縫，最佳默契，羨煞了許多人！

阿富說從事有機農業這麼多年來，農作物生產過程肯定會有些瓶頸需要突破，這些年下來也不斷努力嘗試各式不同的栽種方式，卻依然秉持「不與天鬥」、尊重自然，以「適地適種」的作物才是最佳的上上之策。除了選擇休耕多年乾淨的土地，尋找安全純淨的水源，並依照節令、氣候、病蟲害特性，找出最適合栽種的蔬菜品種。再來配合政府政策，新手入門千萬不要只為了補助而參與，從事農業前不要忘了試估自身擁有的條件，略為加、減、乘、除，是否符合天時、

地利、人和，以確認目標方向才能永續發展。

除了前述種種農業生產的需求學習外，對社會公益的投入與關心，阿富也不餘遺力。2016年台東縣太麻里因尼伯特颱風受損，跟進農委會發起的青農救青農活動；平日對弘化懷幼院兒童的蔬菜免費供應，還邀約懷幼院的參訪活動；甚至向下深耕學童的食農教育；更進而協助國教院編寫師資級進階必讀的食農教材等等。只要時間、人力、財力允許下，他都發心多加參與協助。

● 農場小檔案



- 1.農場名稱：沛芳綜合有機農場
- 2.生產項目：短期葉菜類、瓜果類、根莖類、原生蔬菜等
- 3.聯絡資訊：Tel【03-4508922】、【0928-953107】
- 4.聯絡地址：桃園市平鎮區新安里東光路228號

facebook 沛芳綜合有機農場

▶ 邀約弘化懷幼院的戶外參訪(阿富提供)





第1屆 百大青農

陳建龍

文/陳英美 照片/陳建龍

走過谷底爬向高峰 想做有意義的事

現任桃園市有機產業發展協會理事長陳建龍話說得直白：「有人會說做田這事是個興趣，心中就亮起OS：興趣是能當飯吃嘛？」一從學校工管科畢業就進了半導體廠，每天總是迎著晨曦而出望著星光而歸，工作快20小時，成了公司最年輕的經理。可幾番深思熟慮後「工作到頂了，走人了吧？」，他想過自己喜愛的「簡簡單單的生活」、「做點有意義的事」，而腦中閃過的第一選項便是務農，「如果要另起爐灶，何不做田務農去吧！」

引人側目的農場名稱

哈哈！來來來…每日一字！今天這個農場有個特別的名字「焱（ㄇ一ㄣˇ）焱（ㄇ一ㄣˇ）苗」，建龍說著名稱的由來，「『焱』代表水流廣闊無邊，『焱』是火花炫麗亮眼，『苗』則是田園菜圃的意思，3個字連結在一起就與大自然息息相關；與自己想從農的心不謀而合。目前有機農業如同黑夜裡的一顆小星星，他希望愈來愈多人願意當小星星，願意不斷支持、投入、付出、分享，一

旦眾星多了就可以把夜空照亮了！

無心亂插柳 種田很快樂

約好建龍訪談的時間點，他剛從新北市淡水區飛奔趕回桃園市大溪區的焱焱苗有機農場，人跌坐在貨堆裡，手還在筆電上敲打忙個不停，準備應景柚子出貨；一個人的農場，不論種、收、送等等，凡事都只能靠自己搞定，卻也讓自己沒有所謂的退路，只能不斷地往前衝。農場的設備也不斷地更新，焱焱苗農場目前正在重新改建中，準備以全

新面貌跟大家見面。

今年剛從台大農經在職碩士班畢業，66年次的他說著，初心只覺得好玩，是為了幫擔任公職的朋友「鬥人數」，利用休假報名了農委會桃園農改場舉辦的漂鳥計畫，後來卻發現：種田原來是件挺不錯的事，還滿快樂的。為了入行順利，他拜訪全國農改場與農友前輩們跑透透請益，甚至還到微生物農場學習待了大半年，「雖然身邊的人不怎麼看好，認為我不是種田的料，但我對自己毅力卻信心十足！」

個性鮮明獨立，說起話來直爽，對許多政策觀點不同，有話直說也不怕得罪人，沒有農二代的負擔，自認正義感十足的他，非常有自己的想法與見解。皮膚白裡透紅，一點都沒農夫味，他提醒著嚮往所謂半農半X

生活的人，現實運作無一不是需要金錢做後盾，得有辦法讓生活無虞，才能投身業餘半農世界裡，有許多面向是需要好好審思考慮清楚地，貿然行事是萬萬不可行。他也期許自己再拼個5年達到中期目標，能擁有自有土地栽植有機作物，最終目標當然是能隨心所欲，做更多有益社會食安食農的事項。

誤打誤撞 天生反骨

除了一開始的美麗錯誤，幫朋友「鬥人數，報“對”了行」！念工科的他，從沒把做田（事）當成是件浪漫的活：想轉換個跑道栽進農場經營，本是想在人生黃金時段裡，有個不一樣的回憶，是個對得起自己也對別人好的“好事業”：雖然種植有機蔬果是個非常有挑戰性的事業，但也因別人都都不看好，自己天生反骨個性就愈是非做到好不可

▼原淼淼苗農場的樣貌



，就這麼點“衝動”與“鬥志”讓他一路錯就錯到底了吧！問再多為什麼也難以改變，也許歪打也能正著，人生無法事事都算計到。

資源充分運用 獲得最大效益

一開始便把『務農當創業看待，而非人生職場上的退路』，建龍說：自己並沒有農二代的傳承技術，也沒有任何資金上的優勢；僅有的只是個人貫徹的執行力，以及青春的肉體不怕操，無論農場的各項設施、配電

、滴灌等等都可以自己做，如今連要整場輸出幫別人都不是問題。但他提醒著新人們，入行的初期資金成本還是非常高，是個不小地沉重負擔，無論在租地、設備、生產作業、還是行銷費用等，樣樣都是要錢的。當了老闆才知道凡事起頭難，尤其在資金需求上，頻添許多困擾，1人農場著實不易；難得周遭親友願當愛心義工團，不是捐物資便是支援人力，這麼苦撐了前3年的草創期，如今想來還是感動萬分。



▲為草莓而來的遊客

為能提升生產技術並有效取得農政單位補助與輔導，把資源做充分運用，盤點自己所擁有的資源，以期能在人、事、物各方面獲得最大經濟效益：從產銷班到在地青農輔導，進而備齊所有資料申請，參加2013年百大青農的競選，入選後可有2年陪伴師及專家輔導，能讓農場更加壯大與穩定成長。

有機困窘沒人買 異業聯盟創佳績

隔行如隔山，農業是看天吃飯的，不是努力就會有產出收穫；如果要以「身土不二」為目標——即食「在地物、當令材」，不想淪為菜土

菜金飄浮不定，更以健康天然為定位標準，那選擇單價還不錯的草莓是個不錯主力市場。誰知第1次種出的草莓卻如同蔓越莓般小，讓他倒抽幾口氣，這下現實與期望差太多了，只勉強賣出近20萬元！只好趕緊增產其他短期有機蔬菜類，沒想到也是銷路不佳，沒人捧場，讓他驚慌失措不已。也因為這個經驗，讓他感悟到要有接單生產理念，以及生產技術的提升，化被動轉為主動，非由市場主宰價格。

也因為上述原因，一提到陪伴師的角色，他更深深地感謝桃園區農改場的安排：特別請來本場已退休的加工專家史宏財擔任陪伴師及本場推廣課的陳永漢專家擔任他的輔導小組，除積極改善草莓、美人瓜、番茄、



▲ 有機蔬菜、番茄、草莓果醬等產品

◀ 現今的草莓已經不可同日而語

小胡瓜等生產技術輔導及提升品質與產量。史宏財陪伴師更發揮農產品加工專才，

不藏私將各種量多的農產品以加工方式處理，如草莓酒、草莓醬等的延伸，除了可保存食材的口感又增加食材不同的風貌，成為多元收入之一。然因礙於加工室場地規劃申請不易通過，以及經費上的不足，無法成立加工室，這是比較遺憾的事。但在青農輔導上申請農機具的補助，補足人力上之缺乏，增添溫網室設施，減少病蟲害危害，增加產能方面的效益，是加入百大最大的收穫；結合農友們有機蔬菜、水蜜桃、柚子、豆類製品等，推出宅配服務，擴大營業額，這種串連異業，積極行銷的戰術，收益增加不少。另外他更是十分在乎對ERP（農民組織經營管理系統）的精算，以期使農場經營更符合經濟效益。

閒聊中，偷問了建龍經營狀況好不好？



▲ 辛苦工作的全效能工作雞

◀ 飽滿且漂亮的洋香瓜



他笑著說商業機密，不過他約略提及，初期的投資家當設備就已經6百萬元了，陸續加碼也快超出千萬元，全年營收約在250萬元左右，至於其他細項嘛…佛曰不可說帶過：光聽這幾個數據，您還覺得有興趣、有信心、想挑戰嗎？有機農業世界等您來加入…。

想方設法 多方增源

如他自己所言，為了能提高產業附加價值，結合附近濕地生態，推出各類體驗營，如濕地的導覽、作物種植體驗、追光螢火蟲季等，以家庭親子團為主要客群。甚至搭配志同道合的農友合作，兼賣他們的產品；另外，配合蔬果產季、節慶推出各式各樣洋香瓜、柚子、水蜜桃等禮盒，絕不錯過年節商機這塊大餅，以期能佔穩市場獲利。

另外，頭一年開設的假日咖啡館，也是轉到親子市場才慢慢熱鬧起來，加點適合親子遊樂設施，讓咖啡館成為交誼廳，並且開放遊客在每年11月至翌年5月採草莓，夏季則可摘美濃瓜、哈密瓜與小胡瓜等。再加上網室裡輪種各式有機蔬菜與接受度頗高的番茄，想方設法儘可能地讓農場四季都有作物可採買。

在維護農場環境上，放養的雞也是功能不小喔，是個全效工作雞，除了幫忙消化NG的菜葉及害蟲，連雞蛋都很搶手，假日一到還能迎賓觀賞，一旦養足6個月銷路也不錯。建龍笑著說：「農場內任何東西當然都要有產值，沒有產值的活豈不白做工。」這些是他從農近9年多來的心得，一路歷經過農場的產能不足、擴增網室、生產過多、拼追銷

量，不斷修正升級的存活之道：收起笑容的他說著：雖然是率性做我想做的事，但凡事還是亂中有序照著規矩來。至於人生賺多賺少嘛，不是不重要，而是在多年以後，能自信地說：偶是做有機農產，是份挑戰自己又能幫助別人的事業。

一般民衆對焱焱苗有機農場並不熟悉，規模雖然不大，但優勢是因鄰近大溪老街、慈湖、石門水庫等觀光區。以有機草莓為主力的農場並不多，住在北部地區的民衆可一日遊，農場也配合四季栽種不同蔬果可採買，場內設施適合家庭來訪，也搭配不同體驗營吸引親子團客，朝向觀光休閒農場路線是



▲ 為食農教育講課的陳老師

個不錯的決定，獲利將更可向上推升。

找不到工作就去種田？

建龍也奉勸年輕人可別抱著找不到工作來從農就好，因為門檻高、失敗率也是相對高，沒有大家想像中容易；別以為做了小農就是小確幸，因為市場是現實的，農業趨勢必然走向大者恆大；您必須位居高處看，才能把市場看清看透，自身產品品質夠好能做出品牌更好，較易搶到市場佔有率，維持一定的成長率；當然目標設定走向農企業通路規劃，是更具未來性與挑戰性。

對有機農業的想法

在有機農場大都會有蜜蜂的蹤跡，因為一旦有用農藥則它的存活率便不高了，所以它也是農場裡一個不可小覷的生態指標；其實有機產業若循大自然脈絡，不要有太多人為因素干擾，反而會有事半功倍之效。有機並不是靠嘴上說的口號而已，更不是單一農產品，而是一種貼近生活的態度，至少建龍是這麼認為。落實在平日生活裡，對有機心存熱誠的他與一些志同道合的農友，經常參與學校食農教育課程，只要時間允許，他都樂在其中不厭其煩的宣導食安食農的重要性；因為有機的認證是嚴謹，有標準也有罰則，會讓農夫們更加小心仔細，才能讓消費者吃的更安心，市場更趨穩定。

● 農場小檔案

1. 農場名稱：焱焱苗有機農場
2. 生產項目：草莓、番茄、美濃瓜、哈密瓜、葉菜類等
3. 聯絡資訊：Tel [0936-324520]
4. 聯絡地址：桃園市大溪區福山一路7號(福山巖旁)



facebook 焱焱苗有機農場



▲ 智宇靚腴地介紹著農場網室栽培情形

第 1 屆
百大青農

謝智宇

文/陳英美、洪巍晉 照片/陳英美

肩負生產與流通升級使命 農二代接班人

隆 德有機農場與青綠緣有機農產品運銷公司是智宇即將接手的農場與公司，如何維持住父親的生產及運銷事業基本課題，如何與時俱進導入資訊與農業機械，使生產與運銷升級是智宇近來不斷努力的目標。

家中長子自動幫農 水到渠成自然接班

農場是由父親用盡一生心血，才奠定了今天之規模，謝爸爸明宏原專攻電子工業，曾是大同公司高階主管，20多年前派駐日本期間接觸了有機農業，從此棄工投農，成了台灣有機農業先驅者之一。他言必提及利用大地、回歸大地的平衡循環觀念，先養地讓土質活化，接著才是生產，最後方能和土地一起永續經營。

智宇這位少年頭家是家中長子，自幼就

開始在家中幫忙，無形中學會了很多有機農業栽培及經營的技巧。從堆肥製作、育苗、有機蔬菜生產、培養生物菌種、生物防治資材運用、自設檢驗室把關、人員管理、架設銷售網站…等，智宇都一人搞定，信手拈來輕鬆容易。他說著：「產銷一體，才能快樂無比。」平日除了穩定管理農場的產銷工作，也主動出擊到學校演講，積極向小朋友們分享有機農業與環境保護與食農教育概念。他笑說，這群孩子認同了有機農業，日後就都是我們最忠實的顧客啦！也為了開發更多潛在客源，他積極的建立網路平台，要讓台

灣每個角落的消費者下單更加方便。加上有『行丫內』人（當然是謝爸爸）帶領，收入比起其他行業主管毫不遜色，還看得到未來美好遠景，當然就給它好好衝刺，成就一生事業！

貴人提點申請百大 專案輔導惠我良多

在農產品展售會擺攤時，前農糧署北區分署蘇副分署長德明告知有百大青年農民專案輔導計畫，於是在家人鼓勵及蘇副署長的提點下，填寫了百大的申請計畫書，也就這麼幸運入選了百大，並接受為期2年的專案輔導期。

講起入選百大後所安排的陪伴師機制，他非常感謝中華工商流通發展研究協會執行顧問李華隆顧問及本場的李金玲專家。兩人從不吝嗇地傾囊相授，不論在農業資訊化的

系統整合，農作物科技化的栽培，輔助經費企劃案的申請，或者透過農糧署申請創新加值型計畫等等，都是李華隆顧問不藏私地教導，才能使他步步為營，把農場經營的有聲有色，並且繼續朝向智慧型自動化管理前進。讓農場不管在人力或進出貨控管，如何接單生產，或是在有限環境條件下有效的運用，並朝智能化管理，都是兩位一步步指導。建立新觀點，也落實在農場的執行，即使在2年輔導期過後，李顧問仍時時關心，如朋友般適時提點。

網頁版進銷存管理系統的升級成百 大青農輔導專案中最大的亮點

農場在謝爸爸經營時期便已建立了DOS版本的蔬菜配銷系統，入選百大後的智宇，在104年度『青年農民專案輔導計畫』創新加值經營計畫下，提出「隆德有機農產品電子商



▼ 準備採收的有機蔬菜

務平台及資訊整合計畫」，朝升級成網頁版進銷存管理系統的目標邁進。

過去在農業有機標章的查核上與使用上，全使用人工寫記錄，很沒效率且容易出錯，每當驗證公司來訪進行驗證時，則須花費不少人工與時間在整理資料，相當浪費成本；而隨著月結客戶日益增加，簽帳對帳單也隨之大量增加，光在是在每週、每月統計週結、月結對帳單，就耗費2~3個會計人力整理

2~3萬元傳真費用，以及降低電話溝通時間成本；第2，電子秤導入，藉此節省點貨時間，並減少秤重錯誤率；第3，每日包裝建議預估，因此加快現場包裝反應速度，降低因來不及包裝的延遲出貨情形。

挑戰自己 創造未來

智宇對農業有很大的憧憬跟期待，也因自己對農業的熱情，想把農場經營變得更精

緻化也更智慧化，以迎合現代環境智能化，不但可以節省人力，提升生產品質與產量，讓採後處理、包裝、行銷能更高效化。因此，除了保有原先既有生產及市場經營方式，成立五高田生態農場，新場址預計明年搬遷，自己購買的地在桃園市龍潭區的高原里，佔地2.5公頃面積較為寬



▲農場裡的育苗機

、統計、審核，全都人工執行，容易出錯或漏單；而且，過去對每個供應商(農友)也都手工寫進貨單、入庫單，而在領料、分裝舊系統則完全沒有管理，故無法知悉每月各產品的耗損，亦無法據此耗損與供應商對帳，在管理上相當麻煩。

為因應上述問題，智宇在資訊系統整合建置了農產品標章管理系統、月結客戶簽帳系統、供應商(農友)管理系統及進貨管理與原料庫存管理等功能管理。計畫結果從三方面來看，第1，經銷商線上訂購，可節省

溫網室近4分地的設施也較為挑高新穎，並且以智慧4.0自動化為主，也打算異業結盟與咖啡廳做結合，方便客群們下單，把行銷通路更多元化。

現有舊農地光溫網室就有70幾棟，佔地近2公頃，各式葉菜類都有，還有長的小胡瓜等。農場目前的特色為隆德有機農場網頁提及的：

1. 選用本土當季作物口味、口感佳優良品種。
2. 無基因工程改造種子及花粉基因移轉

的植物或材料。

3. 自然環境調控催芽、高低溫處理、嫁接等育苗技術。
4. 種苗成長不使用化學肥料、合成農藥、生長調節劑。

除了自己有育苗機生產，自行堆肥發酵供農場使用，也打算試種新品種的歐洲菠菜，期待能在市場上發酵。想錯開生產期的青花椰菜、白花椰菜，盼能在夏季市場中打開另一扇門，走出不一樣的路。所強調的品質不變，如隆德有機農場網頁保證的：

- 安全無毒：無化學農藥，藥劑及重金屬污染，硝酸鹽含量低。
- 植株實在：植株挺拔、根系發達、莖葉光澤鮮亮。
- 健康生機：吸收大自然營養，不用化學肥

● 農場小檔案



1. 農場名稱：隆德有機農場(隆德農業生技)
2. 生產項目：葉菜類為主，瓜果類為輔
3. 聯絡資訊：Tel [03-4706718]、[0981-509909]
FAX [03-4809435]
4. 聯絡地址：桃園市龍潭區聖亭路133巷9-1號

facebook 隆德生態農場

料，有真正的生機存在。

- 味美清甜：帶有自然的甜味及香味。

唯有不斷地把品牌做響，把產地到餐桌距離縮短，把市場這塊餅做大，為所有願意相信有機蔬菜是未來市場的主流，也為這塊土地投入更多的友善無毒的耕作，讓台灣土地環境能更好，也讓周遭的人能食用更好的食材，這是智宇的願景。



▲ 發酵後自行生產的有機質堆肥



▲在自家農場受訪的樂沛…娓娓道來

第1屆
百大青農

姜樂沛

文/陳英美 照片/戴介三、姜樂沛

長大有機農場的長大過程

人 吃素不稀奇，咦！蔬果「呷菜ㄟ」長大讓人好奇吧~~ 這就是長大有機農場的與眾不同
吶！農場裡施以豆粕、中藥等純素養料灌溉栽培，因受病蟲害侵入植株果實外觀也許
不起眼不漂亮；但可以確定的是長出來的蔬果絕對安心無虞無毒，大家可以安心食用。長大有
機農場；與您一起健康長大！

自己敢吃的好食材才賣

有機耕種了近9年的樂沛，在租地多次被驅趕後，感覺相當無奈，至今換過5、6個地點；也曾因遭受其他農場汙染，整座溫網室便廢了不要了，寧可因此沒收入，也不願再和農藥、化學肥料等為伍。當然相對地生活也就苦不堪言，但日子還是要過下去，本著人生有時危機或許就是轉機；看到家族桃園市新屋區老家土地依然只種水稻，覺得非常

可惜，索性就在家族同意下回鄉重新開始，蓋起多間網室，憑著不變的信念耕種著有機蔬果，「自己敢吃的好食材才賣」~這就是現在的「長大有機農場」！

哥哥爸爸真偉大 只要我健康長大

樂沛讀的是畜牧獸醫背景，卻絕不施用動物禽畜等糞便，自身就茹素的他，非常有自己的想法與堅決作法，這座「長大有機農

場」是在2013年建立的。從農前他一退伍做過房屋仲介，也任職過捷運組裝公司的工程師（也開始了吃素的日子），對中醫也曾有興趣鑽研。後來輾轉種果樹、做園藝等工作，一路用僅有的薪資自學摸索，草創撞牆期花了許多的時間跟金錢。後來因緣際會下，決定以有機方式栽培，蓋溫網室種植藥草、蔬菜、瓜果，算來到現在做有機已近9年時間了！期許能從自身開始，用友善土地的方式來栽種，做一個守護大地的人。

在樂沛帶領下參觀著溫網室，他細細道來，溫室裡採輪作方式。當初一開始就踏入有機種植之門，是因為會買他家有機蔬菜的人，多是為了家中老少或因病人健康考量，捨得買稍貴的有機蔬果，無非是希望病人都能平安健康，或希望小朋友們能順利長大。也如同他的初衷一樣，希望蔬果從育苗開始到成長茁壯採收，都能風調雨順地長大，提供給消費者最好最健康的食材。

回鄉第二代 翻轉農地價值

在外歷經過許多職場的訓練，後來因長輩留有土地，且把地養的不錯，除了種植水稻外，並無其他計畫，他覺得非常可惜，與其在外四處租地，何不回自己祖先的土地重新開始。對水稻並無興趣的他，認為應該朝有機作物生產著手，便從特作類、根莖類、短期葉菜類出發。

他認為既然走有機路線，就該教育消費者如何吃有機食材，向來對植物和食療就有深厚瞭解與興趣，他表示許多的植物都有它的保健功效，像魚腥草是可以加強免疫力、九層塔能消暑、芹菜擁有預防血栓和動脈硬化的功效等等。現在他著手想將餐飲帶入農



▲ 網室內的有機蔬菜(姜樂沛提供)



▲ 樂沛解說網室栽培情形

場經營，除了採用自己農場生產的蔬果也和在地小農生產其他蔬果做搭配來入菜，如此可以讓更多人認識有機蔬菜；也一起推廣有機蔬菜是個“好食材”，美好的食物應該讓更多人知道並發揚；他認為有機食農教育是無所不在的。



▲ 樂沛的父母親樂作農場志工

因種甘草 意外入選

樂沛也提及農業要生存依然得做些功課，得到別人認同才會有市場，而非自我的滿足。而農業的學習應該要有一套完整的機制，如同師徒制從基礎功學起，就像師父般的帶領，一脈相承才能成為一位農業達人。若靠自我摸索、學習，則撞牆期會很久，浪費了時間與金錢，也相對地會產生挫折感。

本來沒有參選青農百大的意念，但透過在地青農輔導，專家的技術分享，提升了農場生產力。也因太太的點提，問他要不要試試百大青農的遴選，他想試試無妨。申請期間剛好陪老丈人回大陸探親掃墓，7~8天裡一路空檔間也就填報了，回台後便申請了以2分地為起家，把現有種植甘草種原擬發展成為

台灣第1座甘草育苗及種植農場，聽說就因為種苗業被列為當年重點輔導產業，就意外的入選百大。

開展視野 多元行銷

從甘草到農場經營轉彎保健蔬食上場，加入百大輔導最震撼的應是自己的計畫書在診斷後被全面否定，當初信心滿滿的想把中藥中銷量很大的甘草，要在新屋地區發展成為全台最大的生產場，可是經陪伴師張清進先生（桃園市十大專業農民、2002年全國模範農民、現任大溪保健植物園園長）與桃園農業改良場推廣課姜金龍課長兩位輔導之後，發覺從品種產量及品質均有很大問題，需要重新規劃。鑒於張陪伴師在大溪區經營藥膳餐廳有成並願意銷售他生產的各項保健作物如馬齒莧、魚腥草及蔬食（芋頭葉菜）等，支持樂沛逐漸從單一甘草轉成保健蔬食的計畫，這種改變雖然艱辛，但也說服了樂沛接受事實與面對問題，有解決問題的勇氣與正確的態度。

從特作轉到有機葉菜瓜果並成立聯農公司

目前擁有近1甲土地蓋30幾棟溫網室及1甲露天栽培區的長大農場，有著剛育苗的種苗，和飽滿脆綠的各式葉菜類，少許的瓜果類。光投資在這30棟網室的所有成本，樂沛說著約莫得3年才能回本，第4年後才能有所獲利。目前每週訂單滿載，除了夫妻倆及雙親幫忙，還請2位工人協助農場的採收及包裝等工作。自己不但得掌控農場的管理及進度，還得對外不同點位每天送貨補貨。因為現在是市場導向接單生產，配合著廠商需求穩定供貨，也成立了聯農食品企業股份有限



▲ 樂沛滿意前人所留下的土壤肥力



▲ 農場所養殖的蜜蜂是生態指標之一

公司，以滿足工作上的需要。

農場主要種植有機蔬菜類、根莖類及瓜果類，對中醫頗有心得的樂沛是這樣形容這些蔬果「這是農民、祖先累積下來的智慧結晶！」其實，很多蔬果都有相當不錯的保健功能，只是一般人沒有特別留意；所以種植的人，生產過程一定要讓他們更健康更安全！讓蔬菜可以提供人體更好的保健效果，像是花豆芽、黑豆芽、魚腥草等，不但可以煮水喝，也可以簡單加點鹽清炒一下，就能提供我們身體所需要的維生素，同時還能提高自身免疫力！

堅持食安、堅持品質、希望無限

因為擔心市面上的種苗會放生長激素及農藥，所以從育苗開始，他就不假他人之手，寧願用好的培養土育苗。從種子品質選種開始就全程靠姜媽媽品質控管，無非是希望從源頭便是生產品質的保證。蔬果成長過程中更是步步為營，每一環節都監控著安全

無毒，連同堆肥也選用經過認證的品牌，希望土地能獲得最友善的耕作，回饋給消費者以及農場的永續經營。

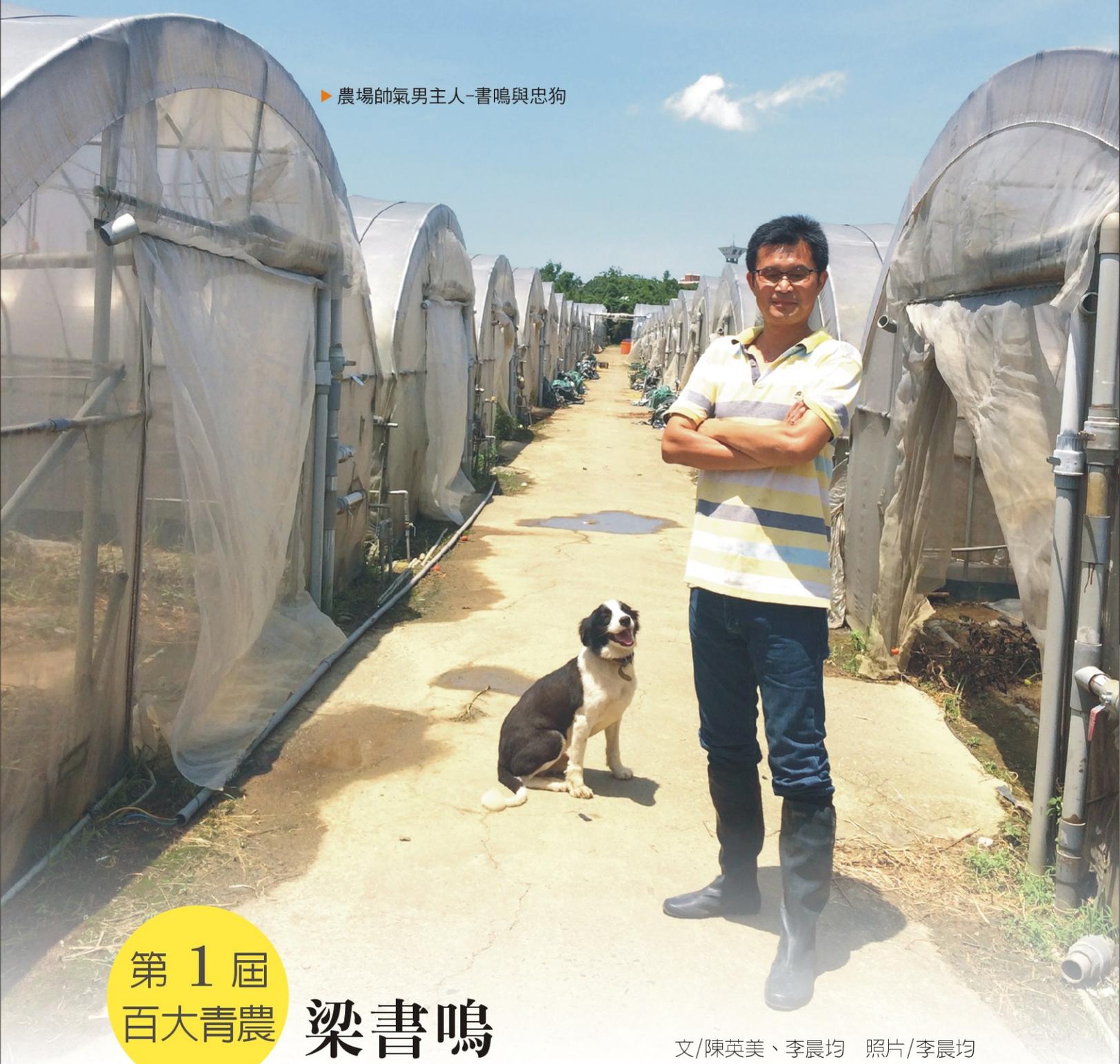
受訪的樂沛言道：透過這樣「食」的方式循環，希望讓每個人都能深深體會到「健康安心的好食材」～對我們人類、環境是如此之重要啊！從事有機生產者，要有本著順天而為，跟著生態環境大自然走。他也在2015年成立聯農食品企業股份有限公司，銷售有機農產品，2017年是深耕有機農業第9年，經過3年有機轉型期，農場正式轉為有機驗證，經營面積持續擴大中，希望無限…。

● 農場小檔案

1. 農場名稱：長大有機農場
2. 生產項目：有機葉菜類、有機根莖菜類、有機瓜果類
3. 聯絡資訊：Tel【03-4774487】、【0963-399499】
4. 聯絡地址：桃園市新屋區赤欄里8鄰80號

facebook 長大有機農場 | Q

▶ 農場帥氣男主人-書鳴與忠狗



第 1 屆
百大青農

梁書鳴

文/陳英美、李晨均 照片/李晨均

城市逃兵到擁有百棟網室農場

舒馬克說「回歸自然是我們心中堅定的信念，所以轉換跑道從農，希望能享受田園帶來的內心恬靜外，更能對這週遭的人事物有所回饋，讓我們摯愛的家人與朋友享受到最健康，最優質的作物且讓孩子有健康自然的成長環境，也希望使我們熱愛的大地充滿朝氣」。也就這樣「舒馬克與費雯麗的後花園」孕育而生了！



▲ 後花園外圍優雅的景觀

◀ 鮮紅欲滴的玉女番茄

白領階級 踏實土地

和舒馬克與費雯麗聊天，發現他們是極度熱愛自由，崇尚自然，毅然選擇離開緊湊的白領上班族生活，轉換至順應四時節氣的田園節奏，用「城市逃兵」來形容夫妻倆，再貼切不過了。

舒馬克 (Schumacher) 本名梁書鳴 (農場男主人)，一位務實的實踐主義者，有著對土地炙熱的感情，堅信只要努力與勇氣，任何困難都能迎刃而解。曾服務於KPMG會計師事務所擔任機械五金公司業務經理，負責電子廠設備客製化規劃，目前為專職農夫。

費雯麗 (Vivien Lee) 本名李晨均 (農場女主人)，雖是個愛作夢的完美主義者，卻擁有鋼鐵般的堅毅，一直不斷的追求心中最美好的人生境地，過去服務於證券金融業，協助企業IPO (股票上市上櫃) 的相關輔導專案，有美商軟體公司行政與財務管理的主管經驗。

書鳴和晨均是大學會計系畢業，在各自的職場有著一片寬廣天空，卻因想要為孩子創造一個貼近自然環境的童年回憶，轉換跑

道至完全陌生的農業領域，一切從零開始。他們選擇從農場實習開始，在農場半年的實習中，除了從基本的播種、施肥、採收、洗菜的流程認真學習外，更發揮他們的專長，觀察農場生產，銷售與其他管理流程，並從中評估農業投資的可行性。

經過審慎評估，書鳴和晨均夫妻倆在桃園市八德區租地，將實習農場的成功營運模式，全面複製後，再依照執行實務，逐步改善作業流程，符合實際管理之需。就這樣，農場規模從2007年1.2公頃，逐步成長至目前的4.7公頃 (八德區4公頃、新竹縣新埔鎮0.7公頃)。

農業緣起：漂鳥計畫+傻勁+熱情 築巢於田園之間

2006年一趟為期2個月的歐洲農村旅遊，書鳴和晨均有充分的時間和孩子相處，也觸動了長久以來對自然與田園生活的渴望。回國後，碰巧搭上了農委會為鼓勵青年從農而開辦的「漂鳥計畫」列車，報名參加了農業體驗營，書鳴夫妻倆憑藉著七分勇氣，二分浪漫與一分傻勁，就這樣循著農委會的規

劃，步上了另一趟人生”鄉村”的探索旅程！當初，書鳴與晨均前來桃園農改場請益專業，務實的深入去理解農業經營困境，並一一尋求解決之道，看著他們篤定的勇往直前，本場義無反顧全力協助。農場經營初期，農民大都使用成本較低之未發酵雞糞肥；為體恤農場員工，致力於工作環境之改善與土壤永續使用的考量，率先其他農民全

婦倆曾是不被看好的農業門外漢，現在讓輔導小組發自內心的讚賞，成為實至名歸的「農業專業生產者」。

獲選第1屆百大青農，開創農業嶄新里程碑

2013年度第1屆全國百大青農遴選，書鳴夫婦以其農場經營管理成效優異，並且擁有繼續發展的潛力，而獲選為百大青農之一。本場特聘已退休前場長李宥明與植物病蟲害專家葉俊巖，擔任陪伴師。

書鳴和晨均認為，兩位陪伴師有著共同的特質（實事求是，精益求精）；2年來帶著他們訂定生產計劃、行銷佈局、農業種植專業與技術的提攜，如草莓、大小果番茄、小胡瓜、栗南瓜、洋香瓜、美濃瓜，各式蔬菜及根莖作物的know-how傳承。例如，依生產階段的水分管理策略，提升洋香瓜的網紋形成與甜度適口，品質得以穩定。並於各階段引入不同領域專家，分別解決不同問題，例如，本場吳信郁專家指導土壤管理解決根瘤病的危害，李阿嬌專家解決開花授粉問題，過程務實且謹慎，著實讓他們長了不少知識。另外，改善分級包裝作業程序降低勞力需求，不只提高效率降低損耗，更提高人員的工作意願。

2年輔導的成果，書鳴表示因產品品質與生產技術的提升，讓舒馬克與費雯麗的產品深受市場的肯定，作物的生產計畫均提前與客戶共同協商制定，以市場需求導引生產，來年只要專心將農產品照顧好，屆時採收包裝出售即可，沒有出貨的壓力，更沒有庫存的困擾。書鳴夫妻非常感念兩位陪伴師的傾囊相授。



▲ 青翠的葉菜講究的是「梁晨吉食」

▲ 令人垂涎的栗子南瓜

面捨棄雞糞肥，而用成本高經過認證的有機肥料，定期土壤檢測，並配合桃園農改場之合理化施肥推廣，減少一般農民普遍肥料施用過多的情形，成為八德區合理化施肥的示範農場。

因對土壤環境的永續愛護，與積極主動的求知學習，書鳴種植的玉女小番茄，在桃園市八德區第3屆番茄品質競賽中脫穎而出，贏得冠軍；更在次年比賽中，以遙遙領先之分數，大幅領先其他競爭者再次得冠。這證明了其番茄專業種植的實力，而非運氣。夫

步步為營 莫忘初衷

書鳴的農場作物，也有個自有品牌「梁晨吉食」。「梁晨吉食」諧音自「良辰吉時」。書鳴堅持順應作物生理運行，循時、旬食，適時、適地，選擇合適作物，在「良辰吉時」下產出最好的食材。除了對作物與環境用心的呵護外，為了讓消費者更安心的選用其作物，農場主早在多年前通過「產銷履歷」和「有機」農產品的驗證，讓大家更放心的食用。

談到未來農場發展的方向，書鳴表示，目前農場的生產面積4.7公頃，他希望能在既有的規模中，找到更精準的生產流程，讓勞力吃緊的大環境中，能廣泛運用農業科技與機械，從困境中解套。但書鳴強調，還有一個比發展科技農業生產流程更重要的課題，就是「莫忘初衷」，如同其品牌精神，適時適地，順天而耕，與自然共生共榮的堅持。

融入四季樂章 享受幸福人生

書鳴和晨均說，人生中最美好的10年時光，在田園中精彩又恬淡的度過，隨著天曉、日暮：春耕、夏耘、秋收、冬藏，感受四季律動；農業之美，就在於沉浸在大自然中工作。從農至今，轉眼十載，舒馬克與費雯麗的3個小孩也長大了。

可以當農人是幸福的，可以在這講求速度的年代，靜心的聽天地對話，接收四時樂章；可以隨時享受從產地到餐桌最短距離的鮮甜美味，這隨手拈來的幸福，是財富買不到的奢侈，慶幸自己是農民。書鳴與晨均夫婦非常感恩能搭上農委會的田園列車，讓他們這對沒有農業背景，家族亦非從農世家的跨域農人，在農業領域中，能悠然自得，繼

農場小檔案

- 1.農場名稱：舒馬克與費雯麗的後花園
- 2.生產項目：大小果番茄、日本大根、萵苣、瓜果類、彩椒等
- 3.聯絡資訊：Tel【0970-690176】
- 4.農場網址：
<http://bonjourfarmers.blogspot.tw/>



facebook 舒馬克與費雯麗的後花園

續朝自己的理想田園夢前進。

深知年輕人創業艱辛，書鳴表示，只要有需要，再忙碌也會排除萬難和年輕人分享經驗。希望以一己經驗，鼓舞更多有志從農的青年，突破困境，勇往直前。



▲小胡瓜收成是幸福時刻

第 2 屆
百大青農

詹庭凱

文/徐振家 照片/徐振家、詹庭凱

土木工程採砂油 返臺從農闢農園

39 歲的詹庭凱，土木工程碩士畢業後，在加拿大北部從事多年的砂油開採，後來因為家庭因素回到臺灣，新的工作環境以及日本籍朋友的邀請，讓他對農業開始有了啟發，看見城市對環境的影響，另覓土地闢建農場，並在百大青農輔導下，建立起晨庭農園的經營方針，體現友善自然的理想。

從加拿大到臺灣 從砂油到土壤

詹庭凱在加拿大唸書4年，土木工程碩士畢業後，便在一間石油公司從事開採北極淺層砂油的工作，與一般大眾認知上的深井探勘有所出入，一工作便是4年，時常在廣闊無

垠的地方獨自作業。他在加拿大念書時認識了現今的太太，考量小孩的成長與父母的期望，決定返回臺灣安定下來。

詹庭凱表示，會回來臺灣是家庭因素，就是父母親的要求，「因為我在國外唸書加



▲ 庭凱整理番茄植株



▲ 農庭農園通霄場區的甘藷田(詹庭凱提供)

上工作已經8年了，本來有計畫繼續留下來，但是父母說我待的地方太遠，我在的地方離最近的機場也有上千公里，父母親不是很容易能看得到我，變成是我久久才回去一次」。詹庭凱是研究土壤出身的，回到臺灣後在一間環保公司服務近半年時間，主要是做城市高架橋下土壤探勘，也因為這個工作機會讓他了解臺灣的土壤是蠻多元的。

日籍朋友的農場體驗 為踏入農業生產埋下伏筆

「加拿大共事的那位日本朋友，一直有在邀請我去他位在廣島的農場，回來臺灣後，在當年的暑假我就出發去日本了，在他的農場生活了兩個月後，就覺得農場生活其實

蠻適合我的。」詹庭凱表示這是他從農的啓發。「土壤是我的專業，我回臺灣後對上班的生活也不太適應，當不曉得該何去何從的時候，因為有日本朋友的這個契機，讓我體驗了有機農業，我才開始對有機農業有所投入。」

為了想證實自己是不是真的適合走農業這塊領域，詹庭凱自日本回臺灣後與太太討論，之後又回到廣島的農場待了半年，才決定踏上農業這條路。在2011年時跟父親商量，各出一半資金買下位在桃園市蘆竹區2分半的農地，之後，他便在兩地之間定期往返學習。蘆竹這塊面積不大的田，或許已是近市中心僅存的最後一片綠地，都市更新、工廠取代農田、廢水汙染，詹庭凱從農同時也漸



▲ 晨庭農園的鮮食甘藷(詹庭凱提供)



▶ 番茄汁(詹庭凱提供)

漸感受到環境失控的可怕，因為蘆竹場區鄰近市中心，附近農田地主無意願簽約、地價亦高，加上希望帶給家庭良好的生活環境並繼續推廣回歸生態的有機農業，便尋得在苗栗縣通霄鎮關建第2場區。

詹庭凱說：「日本朋友的農場是種植嫩葉沙拉型的高經濟葉菜，我在通霄場主要的作物在是牛番茄、甘藷、蘿蔔及胡蘿蔔，牛番茄及甘藷通過有機驗證。今年我想把蘆竹場的番茄收起來了，未來是規劃轉作成雜糧，所以有在旁邊承租到了1.4公頃農地，想轉種薏苡。」

專案計畫的輔導 拓寬從農的視野

有了青農聯誼會成員間的資訊傳遞，加

上是政府辦理的專案計畫，詹庭凱參加第2屆的百大青農遴選。

庭凱表示：「當時的桃園農改場專家是吳麗春老師，那我覺得最大的資源就是她介紹了很多新的農友給我認識，還有看到農業裡很不同層面的環境，然後才去思考農業商業模式的操作，打破了自己原本以為只要有技術就會有市場的思維，必須反向思考，從市場消費端的需求來佈局產業規模。而陪伴師林聰明老師本身是做芽菜的，技術面跟我做生菜類是蠻靠近的，老師給我很多技術的指導，我的機器也有參考他的模式，老師也

在旁提點出我應該改良的部分，像是他還教我
我把水稻育苗機改良成蔬菜播種機，這部分
也讓我省了不少錢。另外，芽菜生長的一致
性與採收技術也是他教授的。」

總而言之，接受百大青農輔導計畫中，
陪伴師與改良場專家對我的影響最大，把我
原本認為農業是一簡單且狹小的範疇，擴增
到即使盡畢生精力都無法觸及的境界。所以
，如何規劃出一套適時適作與適地適作，以
及回應消費者與政策需求，又能夠有利潤的
生產計畫，是庭凱管理晨庭農園的策略。

晨庭農園和一般農場不同的是，因應作
物別從大面積到微面積都有，細緻的芽菜類
到大面積的雜糧作物。生菜沙拉類的作物，
像芝麻葉、水菜等等，它們市場其實很小，
但是利潤算很高，可是種植生菜沙拉的作物
技術門檻高，機械化程度也高，因此，詹庭
凱以盤耕室栽種，並應用林聰明老師指導的
觀念，來開發機器達到省工效果。

詹庭凱又說明：「商家對生菜沙拉的葉
菜規格要求非常嚴格，生菜沙拉的葉菜一
定要溫室栽培，否則會長得很醜，餐廳不會
接受，除了葉片漂亮，還要有彈性，水分足夠
等等，消費者去餐廳吃生菜沙拉應該都不想
看到生菜沙拉是扁塌的樣子，所以是很視覺
性的。」

有機是種生活 還是種共榮共生

「有機是一種合理、樸實的生活態度。
」詹庭凱進一步闡述。所以有機並不是一個
商業操作，選擇有機是一種生活方式。作物
種類無論有多獨特稀奇，生產者有何等獨一
無二，甚至賺人熱淚的故事，有機農業是不
能求速成，應當要回歸人與環境共生的平衡

● 農場小檔案



- 1.農場名稱：晨庭農園
- 2.生產項目：有機甘藷(9~10月,1~2月)
有機牛番茄(5~6月,11~12月)
- 3.聯絡資訊：Tel [0921-955494]
- 4.聯絡地址：桃園市蘆竹區蘆宏路35號(桃園場區)
苗栗縣通霄鎮楓樹里4鄰46-2號(苗栗場區)

facebook 晨庭農園

，詹庭凱在返臺後所體會的環境失控，到如
今於苗栗場區楓樹窩的友善耕作，與當地石
虎的重新出現不正是這種平衡嗎？



▲ 生菜沙拉類的盤耕生產(詹庭凱提供)



▲榮獲2012年度績優吉園圃產銷班

第2屆
百大青農

邱冠鈞

文/謝佩君 照片/謝佩君、邱冠鈞

八德十大神農子弟 承先啟後繼承衣鉢

邱家菜園，是二代傳承的開始，父親寬哥20年前攜著牽手搭建2分地溫室，圓了神農的夢想。桃園市八德區一片自給自足的稻田，手牽牛犁田的阿公，用稻子養活了一家十多口，日子從農夫的髮際、手心滑過，刻劃在臉上，傳承的責任挑上了身為獨子的寬哥，雖然父親愛唸書，還是中斷了學業來學種田，從爬文改成耙土，成了第2代農夫，習慣了土地的陪伴，就像是習慣吃飯，有飯吃，也加點菜吧，攜著牽手將稻田逐漸轉型成菜園，試圖從那黃澄澄稻浪中蛻變成一棟棟生產綠油油蔬菜的溫室。

基於孝心與興趣 樂於向蔬菜產銷達人挑戰

冠鈞承接著第3代農夫的傳承與改變，從6間溫室到150間溫室管理歷練，從傳統冷水洗菜貯藏方式，到生產線的冰水預冷模組，體悟出：「你必須非常努力，才能看起來毫不費力！」的態度。默默地深耕桃園八德蔬

菜產業，協助產銷班轉型與發展，在2012年度及2013年度陸續獲得農委會頒發績優吉園圃產銷班及全國十大績優產銷班的獎項，讓老農們對自家產業引以為榮。

農場夏天產期忙、天氣炎熱，溫室內溫度平均已達攝氏42度，跟烤箱一樣，農場利潤薄又不敢僱工，只要還能做，全部都自己

一手包辦。冠鈞體恤父親日漸高齡，下了班還得幫忙家中繁重農事，一個人兼兩份差導致身心俱疲，在妻子尤優佳的支持下，於2007年辭去穩定的工作返家全心務農，發展家業。

傳承父母親打下的蔬菜生產事業為根基，點滴經驗都是現在成績最好的養分，「農人常說菜土菜金，蔬菜生產的盈虧永遠都要在出菜後才能知道是

賺是賠」。身為靠天吃飯的菜農，在傳統通路上做得辛苦又無奈，在批發市場上，蔬菜的價格主要決定於氣候與供需，與品質或許沒有太多相關。而對種植的農人來說，種菜更像是養撲滿小豬，是用銅板收入在積少成多，簡單來說就是重量不重質。所以從20多年前到轉型前，我們的蔬菜總是一離開土壤，就前進批發市場，追求的是豐產的愉悅與對安全的堅持。

冠鈞進入農業之時，前5年穩扎穩打，專心當一個生產蔬菜的農人，體驗一年四季時蔬輪轉，記錄其在不同的氣候、季節、日夜的變化，奠定了深厚的基本功，更為降低颱風所造成的損失，在颱風前後設定一套標準作業與規範。於2012年更加入了科學方式的經營管理，這樣的改變，一步一步走向斬新豐收的旅途。



▲ 輔導小組實地瞭解農場現況



◀ 李華隆顧問提供行銷經營諮詢與經驗分享

百大青農輔導是農場經營中重要的轉機

接下父親產業的冠鈞，對於未來發展有著不同的想法，希望藉由成為“百大青農輔導計畫”的對象，獲得輔導單位的協助，提高生產技術、增進農產品品質、調整採後處理方式與擴大規模經濟化生產，打造永續發展環境，以提升農場的獲利能力與競爭力。

在桃園區農業改良場輔導小組審慎考量後，聘請前台東區農業改良場郭能成擔任陪伴師，以及中華工商流通發展研究協會李華隆顧問，透過輔導適時提供生產管理、財務管理、行銷經營等基本諮詢與經驗分享，並協助分析、解決問題。本場賴信忠專家協助改善溫室水分管理系統提升澆水效率，在台北分場黃錦杰專家的指導協助之下，提升採

後處理及生鮮預冷能力，增加儲架壽命，並維持鮮度，大大提升農產品的品質。

冠鈞在各方面的輔導下，不但採行科學方式的經營管理，制定了從品種管制、種植流程及採收方式一系列的生產標準作業程序，建立一套符合廠商規格的出貨作業系統，讓採收後的葉菜能在最短時間內降低呼吸作用，維持鮮度，並以一致性的溫層物流運送至廠商中央集貨系統，達到質量俱佳的穩定度。2016年更在王品供應商年會上獲得



▲ 符合廠商食品級水冷洗菜系統(邱冠鈞提供)



▲ 農場空拍圖(邱冠鈞提供)

績優供應商的殊榮，這由400多家供應商遴選，經過多項評分後，僅20家供應商獲獎，而桃城是唯一的直營農場。另外這幾年的努力不懈也打入國際品牌餐廳，成為穩定的合作夥伴。

冠鈞的農場吉園圃認證面積達5.5公頃，基於勞力短缺與人力成本較高的考量，農業機械的引進與智慧化管理是冠鈞對蔬菜產業的革命思維。他表示必須三管齊下，機械化耕作與數據化的管理、採收上的品質管理及採收後的鮮度管理，為刻不容緩的發展方向。機械化耕作是精準農業的一環，在新型農機政策支持之下，冠鈞與優佳夫妻倆，收集可取代人的農機資料，經常至機械出廠國日本實地訪察，並了解當地農家使用狀況及可能發生的問題，回國後評估自家溫室狀況，調整園區溫網室大小規格及機械進出方向，並模擬未來耕作模式，歷經1年的時間，引進適合小型溫室使用的短期葉菜乘坐式播種、防除、收穫機器，並通過各專家的測試及好評，期待為產業帶來新氣象。

在冠鈞一家攜手共同努力下，於2011年起陸續獲得桃園縣傑出農民、八德市優秀農村青年、桃園市傑出農民、桃園市優秀青年農民、全國十大神農獎、桃園市傑出農家婦女、產銷履歷達人，冠鈞非常謝謝農政單位對於他們的支持與肯定，讓他能信心滿滿的堅持下去。

奉獻所能，帶動產業，回饋地方

務農3代的傳承與革命，肩負起身為現代農人的時代使命，冠鈞和優佳夫妻倆經過多年努力，在他熟悉的地方成立桃城蒔菜農業生產合作社，從源頭管理社員農場生產及新



▲ 2016榮獲產銷履歷達人殊榮(邱冠鈞提供)

● 農場小檔案



- 1.農場名稱：哈蕃果農樂園/
桃城蒔菜農業生產合作社（囍田良合）
- 2.生產項目：蔬菜(有機/吉園圃/產銷履歷)
- 3.聯絡資訊：Tel [0936-193959]
- 4.聯絡地址：桃園市八德區茄苳路200巷29號

facebook 「桃城蒔菜」農業生產合作社 | Q

品種菜色開發，並舉辦客製化的講座活動和消費者互動，將地方特色帶入餐廳。

回饋社區是冠鈞回鄉務農另一重要使命，經常默默認養在地社區老人關懷據點及八德殘障教養院提供蔬食需求。冠鈞認為經營農業的梦想就是要達到共生、共榮、共好的境界。



▲ 桃城蒔菜農業生產合作社員們(邱冠鈞提供)

Selfie City



◀ 昀澤有機農場負責人-陳珊宇

第 2 屆
百大青農

陳珊宇

文/謝佩君 照片/謝佩君、陳珊宇

在新竹關西-「長壽村」種有機真食物

世界三大長壽地區：日本沖繩、義大利薩丁尼亞島、美國南加州洛馬琳達小鎮，而台灣的長壽村在哪呢？新竹縣關西鎮，而青農陳珊宇就選擇在這麼良好的環境下種植有機蔬菜，讓消費者能食用高品質的有機蔬菜真食物。

健康的土壤才能種出健康的蔬菜

原本在建築界工作的珊宇，在2014年7月於新竹縣關西鎮成立“昀澤農場”，關西鎮素有「長壽村」的美名，在好山、好水、好空氣的環境條件下，她投入農業的初衷是希望可以種出讓人健康的真食物，並堅持著有機耕種的信念『有健康的土壤，才有健康的蔬菜』，讓消費者能食用高品質的蔬菜，是她種植有機蔬菜的核心價值。

積極報名農民學院課程 與其他農友共同學習

對於農事非常陌生的珊宇，有次跟著父親到福田農場吃到了有機蔬菜，心想：天呀！原來有機農法真的能種出如此美味的蔬菜？因緣際會下，拜了父親在福田農場的朋友為師。投入有機農業之初，嚇到了周遭的親朋好友，因為對農事一竅不通的她，竟然投入高難度的有機世界，擔心她做不下去。初

期收成情況遠比預期還要慘烈，但她並未因此而氣餒，除了請教桃園市平鎮區福田綜合農場詹朱金先生之外，並積極報名桃園區農業改良場農民學院課程：「有機蔬菜初階班」、「有機栽培管理訓練進階班」、「種苗生產技術入門班」及「種苗生產及管理技術訓練初階班」，並參與農業產銷班與其他農友共同學習，不僅認識了各方專家，也結交許多青農朋友。

專業團隊指導 輔導農場事半功倍

在成立農場之際，珊宇也參與「2014年度青年農民專案輔導」遴選，經過激烈的評審過程，入選成為農委會第2屆百大青農的輔導對象。經桃園區農業改良場聘請福田綜合農場詹明興先生擔任陪伴師，並與本場陳永漢專家組成輔導小組，從2015年1月開始進行診斷輔導及提供建議，於作物種植的前、中、後期給予適時指導改善。經歷2年，從改善溫室設施、強化水分管理系統、按時檢測土壤肥力等環節的提升，並加強作物栽培管理及病蟲害防治技術，以提高農產品的品質，並在輔導期間也通過「國立中興大學農產品驗證中心」有機農產品轉型期的驗證。

市場行銷方面，經由陪伴師、在地農會和新竹縣青農聯誼會的媒合與協助，開啓了多元化的市場通路，並確保農產品安全抵達消費端。另透過中國生產力中心(CPC)協助農場包裝設計，製作“昀澤農場”特色化蔬果包裝袋及提袋。

原先，珊宇對於投入有機農業有許多想像，實際生產後發現，有機蔬菜產銷模式很單純、框架較小，便擴大從食用花卉、食農教育及可食地景等加值性的面向，提升有機

農業的多元價值。經本場專家的建議，選擇有機農場較少生產的食用花卉，並重視花卉本身的機能性，如萬壽菊有對眼睛助益的高葉黃素，不僅賞心悅目又可品嚐，一舉兩得。

透過聯誼會組織運作期許竹縣青農能成為互助合作共享的團隊

珊宇傑出的表現與熱心的服務受到肯定，被推選為新竹縣青農聯誼會的現任會長，



▲ 珊宇與輔導小組討論作物生產情況



▲ CPC派員協助包裝設計



▲萬壽菊機能性食用花卉

她期許透過聯誼會組織運作以互助、交流及共享的理念與做法，建立一個「幸福青農」團隊。2017年2月於新竹縣竹北市新瓦屋成立了農夫市集，結合新竹縣農會經營的農民直銷站，有了亮眼的銷售成績，讓青農們免於四處奔波跑攤，實現地產地銷在地特色，更能專心於生產給消費者好品質。珊宇更定期舉辦青農講堂、在地小旅行、公益活動等。青農們有了共同經營經驗，預計2018年初推出滿足1週飲食的蔬菜箱，屆時請多多支持我們新竹縣的青農。每週六在竹北新瓦屋的農夫市集，歡迎鄉親們來市集吃喝玩樂！

▼珊宇與本場廖乾華場長(左一)及農糧署北區分署蘇分署長宗振(左二)於第2屆百大青農成果展合影





▲ 陪伴師詹明與指導農場育苗情形(陳珊宇提供)

唯有實做、觀察、修正才能體悟

在2016年12月結束了為期2年的輔導計畫，珊宇不但提高了生產技術、增進農產品品質、調整通路結構及產品銷售結構，更從育苗、定植、採收及銷售一貫作業，垂直整合型的經營方式，確保產品的品質。對消費者積極負責態度，也確立了農場的品牌形象，藉此提升獲利能力與競爭力，未來農場也朝著生產及休閒體驗型態經營，一步一步踏實的學習及經營。目前，昀澤農場主要種植作物：有機蔬菜、機能性蔬菜及食用花卉，多樣性的種植帶給消費者多元化的選擇，讓烹煮過程帶來新奇與趣味性。

加入百大青農輔導計畫，鼓勵投入農業青年積極徵選，有個好老師及專業團隊指導，事半功倍。但唯有實做、觀察、修正才能體悟生產過程學習技術。農業即是生活，食衣住行育樂都涵蓋，期許各位找到最適的經營模式。

● 農場小檔案

1. 農場名稱：昀澤有機農場
2. 生產項目：有機短期菜類、食用花卉
3. 聯絡資訊：Tel [0988-278939]
4. 聯絡地址：新竹縣關西鎮仁安里9鄰拱子溝17-1號



facebook 昀澤有機農場



▶ 客家莊的農家子弟-劉威佑(劉威佑提供)

第 2 屆
百大青農

劉威佑

文/謝佩君 照片/謝佩君、劉威佑、黃兆隆

從「最安心的有機蔬果來表達對家人的愛」出發

透 過祖父留下的土地，種出能帶給家人最安心的食材，並想到女兒一出生便能吃到爸爸用心種出來的有機蔬菜，有了無限的動力可以堅持下去，決定全心經營現有的有機農場-鮮一有機農場。



▲ 行動販賣部(劉威佑提供)



▲ 地瓜酋長(劉威佑提供)

從小就用傳統慣行農法幫農 有機農業專業知識如同一張白紙

威佑是傳統客家庄的農家子弟，從小便跟著父親在田裡打滾，基本上想的到能吃的苦，大部分都嚐過，像是寒流來的冬天清晨，別人還躲在被窩裡熟睡的時候，已經穿著短到不行的短褲，踩在放滿冰水的水稻田裡，準備翻土，嫩嫩的小腳丫子踩下去的當下，瞬間清醒，牙齒都會不自覺地顫抖。

從小到大都沒離開過農業這個產業，一直以來都是按照父親的經驗與方法來耕作(慣行)，基本上，就是看到病蟲害就噴藥，傻傻地是什麼蟲、什麼病都不知道，哪支農藥有效就用它，肥料不是39號就是43號複合肥。因此，他除了拿鋤頭跟開農機具的功夫了得之外，對於農業的專業知識，就像是一張白紙一樣，換句話說，也就是術科滿分而學科的部分是零分，所以，那時耕田對他而言，只是練身體的勞動工作而已，並沒有真正依賴農業收入來生活。

從賣甘藷的經驗找回務農希望， 從愛土地與家人的信念投入有機

大學畢業後，覺得農業投資報酬率實在是太低了，做很多事都是沒有收入，像是花了一整天的時間在除草，或是插秧後的補秧苗，為了補田角頭補上一整天，賺的錢可能沒有當工程師時半天的薪水。但是父親卻堅持每件事一定都要做好做滿，父親說：做什麼就得要像什麼，身為一個農夫，一粒米飯都應該去努力攢回來。當時威佑非常不能認同父親的想法，所以當農夫不是他願意投入的一個選項。

直到後來的金融海嘯，科技業走下坡，紛紛放起了無薪假，威佑當時也是無薪假的受害者之一。放無薪假時，父親建議把家中甘藷載至市場銷售，以補足家中開銷，結果不賣則已，一賣驚人！假日市場2天的營收，超過工程師半個月的薪水，讓威佑對返鄉從農又再度燃起了希望。最後由於食安風暴的影響與對祖父留下這片土地的愛，也希望能帶給家人最安心的食材，因此，決定全心經營現有的有機農場-鮮一有機農場，而且想到



◀ 陪伴師教導機械操作
(黃兆隆提供)

女兒一出生便能吃到爸爸用心種出來的有機蔬菜，整個人就感覺到非常非常的開心，有了無限的

動力可以堅持下去。

傳承接手後，他希望將原本的慣行稻作，變為設施有機蔬菜與有機甘藷，這時碰到了諸多的瓶頸，像是資金不足、設施有機栽培如何種植？病蟲害又該如何防治？種出來的農產品能夠賣給誰？生產面積太小，養不起員工...等等。因此，不論田間大小事都是自己來，一天睡不到3個小時也做不完，再加上生產設備的不足，無法達到機械化生產並有效率的工作。

加入百大突破從農瓶頸

回鄉從農之際，參與百大的遴選，就是

想透過政府的這項政策，來協助他突破從農瓶頸，選上百大後，桃園區農業改良場聘請威隆農業計畫黃兆隆執行長擔任專任的陪伴師，並與本場李寶煌專家組成輔導小組，帶領他解決各項困境。歷經24個月的輔導，從生產到銷售端，得到最完善的幫助，使得威佑的經營計畫，能穩健踏實地進行。陪伴師黃兆隆每月一次的定期輔導，提供肥培、病蟲害管理到銷售通路的建議，不斷從錯誤中學習經驗，持續提升產品品質，現在已建立自己的一套經營模式，突飛猛進的進步，從原本的一無所知，到現在可以提供有志從農的人農業上的建議；資金方面與生產設備方面，也因為加入百大的這項政策馬上就獲得了專案貸款的資金幫助。

在輔導期間也通過「台灣省有機農業生產協會」有機農糧產品的驗證。藉由2年的百大青農輔導計畫，威佑認識了許多志同道合的青年農民，相互切磋交流後，擴大了自己的視野，目前也是桃園市青年農民聯誼會270餘人中的副會長。經過2年的發展，威佑生產技術更加進步、農產品品質也提升許多，自從選上百大之後，也很順利的於2016年



▲ 輔導小組定期至威佑農場輔導現況

開始從事有機蔬菜的生產與營養午餐的供應，並調整通路結構及產品銷售結構，藉此提升農場的競爭力。

得天獨厚的環境種出"新鮮第一、品質第一"的有機蔬果

目前農場正名為"鮮一"有機農場，意喻為"新鮮第一、品質第一"，於2015年2月份通過台灣省有機農業生產協會之驗證，農場內所有生產之農產品，均以有機栽培的方式來生產。

鮮一有機農場擁有天然無毒的灌溉泉水與自然弱酸的黏性壤土，清淨美麗，土壤肥沃，水源、空氣乾淨無雜質，非常適合栽種清脆甘甜的時鮮蔬菜與口感鬆香的綿密甘藷，更適合種植冬瓜、南瓜、苦瓜、小胡瓜...等清甜瓜果。

農場位於桃園市龍潭區，雖然距離龍潭市區不遠處，但是在前往農場的路上，必須通過一條悠靜的綠色隧道方可到達，彷彿是個隔絕於都市外的世外桃源，亦是龍潭人的後花園。

威佑亦配合桃園市農會與多間學校推動食農教育，要讓現在的小朋友們，知道自己吃的東西是怎麼樣辛苦耕耘而得來的，讓小



▲ 鮮一有機農場的甘藷(劉威佑提供)

朋友們懂得學會珍惜與感恩，知足與惜福。

回鄉或許不是所有都能如所願，但絕對值得去嘗試

回到農村這麼多年來，也發現到農業沒想像中的簡單，是需要下功夫學習的。從前的人說：「不讀書就回去種田」，現在是「不讀書是沒辦法種田」。雖然經歷或許不是十全十美，但這些都可以讓他在從農的旅途上增添色彩，並讓有機的觀念和做法傳承下去，讓土地擁有生生不息的力量。

有機轉型期

<input type="checkbox"/> 小松菜	<input type="checkbox"/> 甜菜心	<input type="checkbox"/> 芥蘭	<input type="checkbox"/> 山東白菜	<input type="checkbox"/> 栗子南瓜
<input type="checkbox"/> 小芥菜	<input type="checkbox"/> 小黃瓜	<input type="checkbox"/> 油菜	<input type="checkbox"/> 鳳京白菜	<input type="checkbox"/> 芋頭冬瓜
<input type="checkbox"/> 青江菜	<input type="checkbox"/> 糯玉米	<input type="checkbox"/> 茼蒿	<input type="checkbox"/> 黑葉白菜	<input type="checkbox"/> 櫻桃蘿蔔
<input type="checkbox"/> 青松菜	<input type="checkbox"/> 甜玉米	<input type="checkbox"/> 菠菜	<input type="checkbox"/> 荷葉白菜	<input type="checkbox"/> 雞蛋地瓜
<input type="checkbox"/> 空心菜	<input type="checkbox"/> 白蘿蔔	<input type="checkbox"/> 韭菜	<input type="checkbox"/> 結球高苣	<input type="checkbox"/> 金山地瓜
<input type="checkbox"/> 白莧菜	<input type="checkbox"/> 胡蘿蔔	<input type="checkbox"/> A菜	<input type="checkbox"/> 羅蔓高苣	<input type="checkbox"/> 黃金香薯
<input type="checkbox"/> 紅莧菜	<input type="checkbox"/> 馬鈴薯	<input type="checkbox"/> 芹菜	<input type="checkbox"/> 福山高苣	<input type="checkbox"/> 芋頭地瓜
<input type="checkbox"/> 塔菇菜	<input type="checkbox"/> 九層塔	<input type="checkbox"/> 絲瓜	<input type="checkbox"/> 圓葉高苣	<input type="checkbox"/> 栗子地瓜
<input type="checkbox"/> 高麗菜	<input type="checkbox"/> 紅蔥頭	<input type="checkbox"/> 苦瓜	<input type="checkbox"/> 粉葉高苣	<input type="checkbox"/> 金時地瓜
<input type="checkbox"/> 地瓜葉	<input type="checkbox"/> 麻糬茄	<input type="checkbox"/> 蒲瓜	<input type="checkbox"/> 水果玉米	<input type="checkbox"/> 菱角地瓜

農產品經營業者：劉威佑（鮮一有機農場）
 原產地：台灣 電話：0909-007320
 地址：桃園市龍潭區黃唐里23鄰成功路39巷366號
 驗證字號：110050
 驗證單位：台灣省有機農業生產協會



● 農場小檔案



1. 農場名稱：鮮一有機農場
2. 生產項目：蔬菜蔬果、有機甘藷
3. 聯絡資訊：Tel [0909-007320]
4. 聯絡地址：桃園市龍潭區黃唐里23鄰成功路39巷366號

facebook 鮮一有機農場 | 搜尋

▲ 鮮一農場蔬菜包裝上的標示

第2屆
百大青農

謝秋芸

文/謝佩君 照片/謝佩君、謝秋芸

牛媽媽在新屋成功打造有機草莓王國

牛媽媽(謝秋芸)在日本農場打工近1年的體驗之旅，觸動了她對農業的興趣與熱情，6年前回鄉圓夢，在全家支持鼓勵下到處拜師學藝，克服各種迎面而來的難題，在加入百大青農專案輔導計畫後，終於如願以償生產出以草莓為主，紅龍果、美濃瓜及苦瓜等作物為輔的有機產品，產量及收益逐年增加中，堪為新屋二期均種植水稻的稻農經營之參考。



▲牛媽媽草莓農場-謝秋芸(謝秋芸提供)

日本打工旅遊 觸動農業的熱情

青農謝秋芸原本在竹科擔任人力資源規劃的工作，生活雖然平順穩定，但心中卻嚮往著探尋未知的人生，思索後她決定離開平穩的工作，隻身到日本打工旅遊。近1年時間投入農場工作，觸動了對農業的興趣和熱情，心想：「既然老家有地，就來種田吧！」，於是6年前便帶著媽媽想一起打造有機草莓王國，以設施並用有機栽培的方式生產高品質的草莓，而先生徐國峰3年前也下定決心辭去內湖科學園區的工作回到桃園。

秋芸在經營農場的第1年懷了他的兒子，小名為小牛，女主人的好朋友們因此稱呼女主人為「牛媽媽」，秋芸為了讓肚子的寶貝和家人能吃到健康食材，選擇有機栽種。

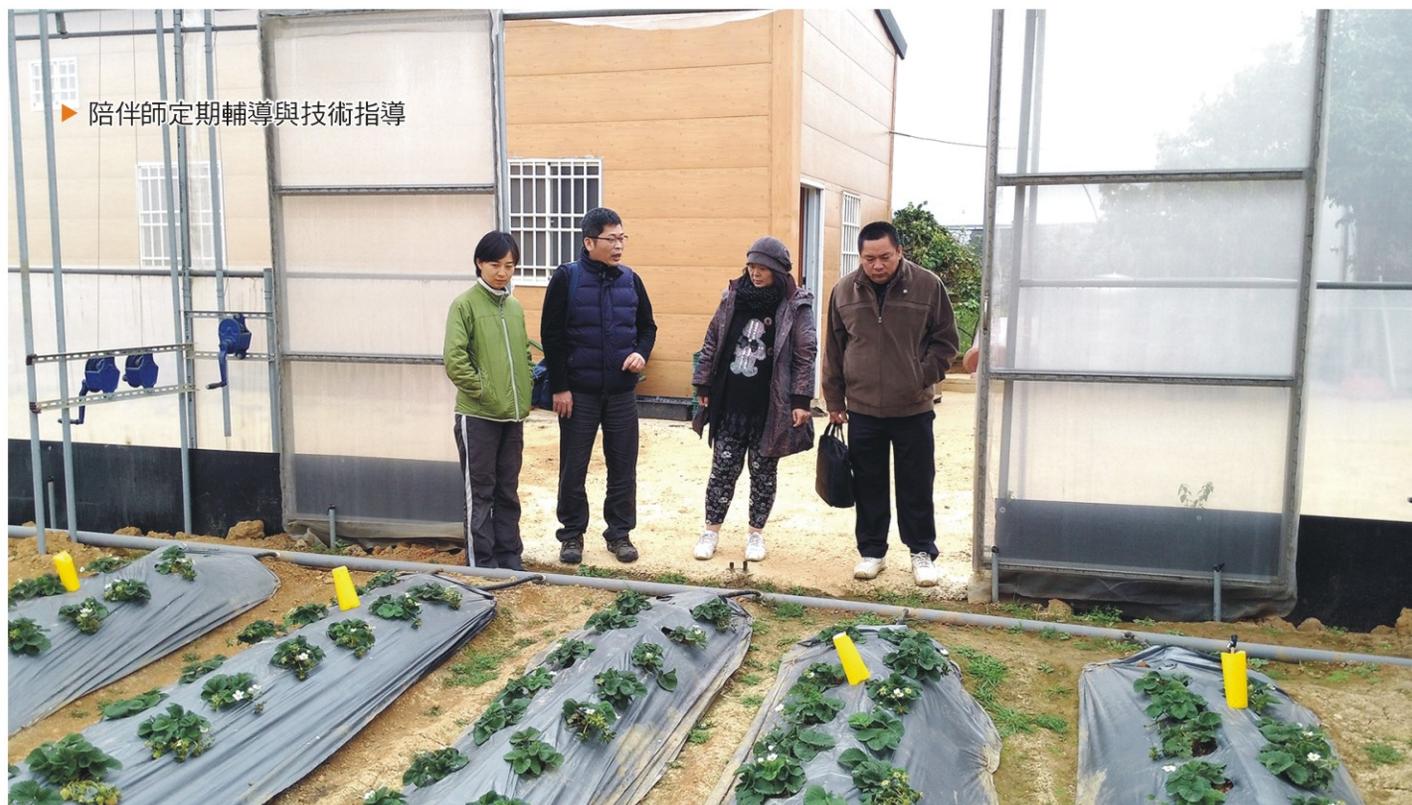
勇於嘗試 種植有機草莓為起點

桃園市新屋區有8成以上的田都種植水稻，以慣行農法為主，長期的使用農藥及化肥，不是一個很友善的耕作方式。她想要改變，一個不懂農業的女孩，第一個挑戰的作物居然是有機草莓，更不可思議的是種有機草莓，其中面臨到許多困難，讓她寸步難行。

草莓怕風怕雨是一種很嬌貴的作物，而新屋區風勢強勁，雨量也高於草莓主要產區苗栗縣大湖鄉，不利於草莓的生長。又草莓在不同環境會有不同的病害，若氣溫及水分沒控制好，病情一下子就會蔓延開來，因此，第1年種草莓每天都在想著要不要放棄？但秋芸並沒有放棄，她為了母親最愛的草莓，也為了家庭，一步一步地克服種種難關：像是她報名了農委會農民學院課程，一路從入門班研習到進階班，不斷精進自己的農業專業技術，也到處去拜訪各地的草莓前輩，盡力克服迎面撲來的各種難題。



▲ 有機草莓(謝秋芸提供)



▶ 陪伴師定期輔導與技術指導

在2014年得知農委會有百大青農輔導計畫，心想希望可以透過一對一的陪伴師輔導及改良場的協助，精進農業專業技術、增強經營管理、拓展通路及行銷方式，希望讓更多人能品嚐到牛媽媽有機栽培的草莓。



▲ 新建溫室栽種有機草莓

百大專案加持 完善農場生產

2014年入選百大青農輔導計畫後，桃園區農業改良場聘請大藝有機農場負責人劉又菱小姐擔任陪伴師，並與本場張志展專家組成輔導小組，於作物種植的前、中、後期給予秋芸適時指導，並提供建議。每次的輔導



▲ CPC派員協助牛媽媽設計商標

過程中，劉又菱老師總是與先生黃兆隆同行，就農場的作物種類先行規劃，生產技術面進行品種選擇，栽培時期及密度、水分管理系統的改善、檢測土壤肥力、肥料種類及施肥位置與方法等技術指導；並加強作物栽培

管理及病蟲害防治技術，以提升農產品品質。並在輔導期間通過「中興大學有機農產品」的驗證。

市場行銷方面，經由陪伴師劉又菱老師引介，啓開多元化市場通路，使產品得以提高銷售價格，並確保農產品安全抵達消費端，另透過中國生產力中心(CPC)協助農場商標設計-牛媽媽，製作LOGO貼紙及農場名片，並利用臉書

架設粉絲團-牛媽媽草莓農場，以網路行銷推廣，讓更多人知道農場的經營方式及栽培情況，並讓更多人知道在新屋也是可以種植有機草莓!希望從小面積開始擴大，期望能慢慢影響周圍的農村環境。

加入百大後有了貸款的利息補貼，即開始擴場搭新的溫室，輔導前是1分地溫室和2分地露天的草莓，輔導後變成3分地溫室草莓和3分地露天紅龍果，夏天溫室則種苦瓜和美濃瓜，品項更多元，銷路也從一般網路宅配，變成素食餐廳和網路電商。

在2016年12月結束了為期2年的輔導計畫，秋芸提高了生產技術、增進農產品品質、調整通路結構及產品銷售結構，並積極建立品牌形象，也為農場提升獲利能力與競爭力。



▲ 有機美濃瓜、香甜紅龍果(謝秋芸提供)



一家人的夢想田園

成立農場6年來，秋芸與先生在農田裡認真過著喜愛的生活，隨著四季變化，輪作不



▲ 牛媽媽草莓農場-有機草莓果醬(謝秋芸提供)

同的作物，每一年每一期的栽種與收穫之間都加深了經驗，愈種愈有心得，務農後對於土地的情感與單純的生活感動，是最珍貴的收穫，他們也想將這份禮物延續給兒女，「我們希望小牛和牛妹能在田裡成長，看著父母勞動、照顧作物，瞭解如何與大自然互動、如何對待土地，這是我們期望下一代擁有的生活。」

秋芸與先生在農田裡認真過著喜愛的生活，如果可以用實際行動讓更多人願意投入，帶動新屋地區的小農，讓大家一起走向有機世界，朝向多品項目精緻農業之路邁進。



▲牛老闆推薦自家有機苦瓜(謝秋芸提供)

● 農場小檔案



1. 農場名稱：牛媽媽草莓農場
2. 生產項目：有機草莓、季節性瓜果類(苦瓜、紅龍果等)
3. 聯絡資訊：Tel [0911-250455]
4. 聯絡地址：桃園市觀音區中山路一段1201巷2弄11號

facebook 牛媽媽草莓農場 | 搜尋



▲秋芸的草莓農場與其一家人(謝秋芸提供)

第2屆 百大青農

林青隆

文/謝佩君 照片/謝佩君、林青隆、吳文岳

海拔1,500公尺有機農場的典範

於 海拔1,500公尺高的新光部落長大的林青隆，因為熱愛部落的生活與文化，積極於農民學院學習務農之道，希望能開發出一套對環境友善的耕作模式，不破壞生態又能增加收益，期待能留住年輕人，又能延續部落文化。

熱愛部落的青隆，都市生活吸引不了他

來自新竹縣尖石鄉泰雅族部落的青年農民，原先是從事有關汽修方面的工作，在因緣際會下已回鄉從農6年。從小就跟著父母務農，早年部落裡多靠著種植蘋果、水梨、水蜜桃等果樹作為主要收入來源，田裡的農事再熟悉不過，是童年生活很重要的一部分。國中畢業後因山上沒有學校可以繼續就讀，因此13歲就跟著兄長下山求學，半工半讀，直到出社會又工作了10多年才回到部落裡。在都市工作十分不易，加上希望能陪伴家人，因此6年前(2011)決定返鄉，成立山野青隆有機農場。

原住民部落大多因無工作機會，而造成人口外流的危機，但青隆的部落因地處海拔1,500公尺的高山上，好山好水十分適合發展有機農業，使他有機會留在家鄉。希望能透過更多的學習與研究，發展出對這個環境較友善的耕種方式，避免環境破壞與過度開發，也希望能開發出好的銷售方式，獲得合理的報酬，有了穩定充足的收入，方能照顧部落、陪伴家人、延續部



▲ 山野青龍有機農場-林青隆(林青隆提供)



▲ 輔導小組上高山實地輔導



▲ 陪伴師教授青隆育苗技術(吳文岳提供)

落文化。

種菜不如預期容易

回到部落從農，首先面臨到的困境是生產出來的農產品品質不佳、產量不穩定、銷售通路少、利潤低，甚至遇到有機包裝廠菜量過剩，無法收貨的情形，以至無多餘資金可投資機具及水利設施。

當初，為想增進農業專業技術，報名了農民學院的課程，在上課期間得知百大青農專案輔導計畫，這個計畫採陪伴師一對一制

，每個月老師會親自到農場裡依據實際情況做指導，加上希望能接收農業的最新技術與訊息，因此很高興的去報名。

經細心教導讓農業技術更上一層樓

經過激烈的評審過程，入選成為農委會第2屆百大青農的輔導對象。經桃園區農業改良場審慎考量後，聘請信勢有機農場吳文岳先生擔任陪伴師，並與本場李宗樺專家及洪巍晉專家組成輔導小組。

青隆的農場位於海拔1,500公尺的高山上，從2015年1月開始陪伴師們需不辭辛勞，行駛3小時的路程，才能到達現場進行診斷與輔導，針對高山特有環境給予生產規劃及管理建議。而有機栽培技術的教導與實習，則拉回到陪伴師的農場進行，學習有關有機蔬菜種植方式、品項分類及育苗方式，以降低購苗成本。

這兩年透過陪伴師們無私的技術分享與輔導，將整套的有機栽培技術教導青隆，從溫室設施建置、設置水分管理系統、檢測土壤肥力等環節的提升，冬季期間休耕，恢復土力。並加強作物栽培管理及病蟲害防治技術，以提高農產品的品質，並在輔導期間也通過「曄凱國際檢驗科技」有機農產品的驗證。

市場行銷方面，經由陪伴師、在地農會的媒合與協助，開啓了多元化的市場通路，並確保農產品安全抵達消費端，另透過中國生產力中心(CPC)協助農場包裝設計，製作“山野青隆”商標設計、製作名片。

資金設備方面，透過陪伴師們協助指導撰寫之申請補助計畫書，陪伴師提供貸款及補助之資訊，在現有的人力資源下，讓農場

藉由新添購農業機械提升生產效率及農作物的品質。

以通路為主，市集為輔，行銷無虞

經過兩年的輔導與摸索，農場找到最適合的作物與銷售方式。目前以甘藍和白蘿蔔為主，因處在高山環境，有優質的水源與土壤，加上盛產的季節與平地錯開，因此陪伴師教青隆如何規劃出嚴謹的生產計畫，在最合適的時機種植，除了能降低病蟲害，更能掌握通路，讓每塊地都能有最大的效益。

多元化的行銷是吳文岳老師傳授的功夫，不但增加銷售通路又增加收益。從大量種植的批發方式到精緻的零售方式。透過農民市集擺攤及店家宅配因而瞭解不同消費族群的需求，讓青隆更有動力精進農產品的品質



▲ 青隆夫婦與如同父親的吳文岳陪伴師（吳文岳提供）



▲ 與大農夫市集設攤（林青隆提供）



▲ 透過設施(備)補助的小型曳引機



▲ 初次輔導診斷農場情況(吳文岳提供)



▲ 農場位於海拔1,500公尺的高山-新光部落(林青隆提供)



。現在青隆於興大有機農夫市集所販賣之有機蔬菜有口皆碑，而銷售之蔬菜因高山氣候、溫度、各項產品口感好，讓消費者大排長龍。在吳陪伴師輔導下，市集銷售已趨穩定，栽種技術大有進步，合理價格加上高山氣候種植的蔬菜，讓消費者口碑相傳，在有機農夫市集銷售額名列前茅。

與部落共同運銷期許有機農業能鏈結文化與生態

藉由百大青農輔導計畫，讓剛踏入有機農業的年輕人，增強農產品耕種的觀念與農業專業技術，提升農產品的品質，並與部落

其他農民共同行銷，讓有機農業面積逐年提升，品項也越來越多。未來希望有機農業能鏈結文化與生態，成為部落永續發展的產業，讓更多像青隆一樣的青年能回到自己的部落。

● 農場小檔案



- 1.農場名稱：山野青隆有機農場
- 2.生產項目：有機甘藍、蘿蔔、季節性蔬菜
- 3.聯絡資訊：Tel【0921-288254】
- 4.聯絡地址：新竹縣尖石鄉秀巒村8鄰斯馬庫斯4號(新光部落)

facebook 山野青隆有機農場



◀ 傳承三代工藝的彭巧嫻 (彭巧嫻提供)

第 2 屆
百大青農

彭巧嫻

文/謝佩君 照片/謝佩君、彭巧嫻、傅智麟

百年好滋味 傳統新風味 桔醬界的LV

從 祖母開始傳承3代的加工技藝，經時間淬煉的美味，在百大青農彭巧嫻手上加上創新元素，以做給家人吃的心情呈現出更符合現代人味蕾的產品。一路走來堅持不添加任何化學藥物，除了長期與農友以保證價格全數收購的方式支持合作的農友外，並與弱勢團體合作透過義賣活動讓他們增加收入，同時配合學校推動食農教育或自主舉辦DIY教學，不遺餘力的回饋社會。

熱愛室內設計工作 成為時尚都會麗人

彭巧嫻，1998年從明新科大土木工程系畢業，之後進入職場，曾在陳智淵、翁璜碩建築師事務所及僑亮室內設計公司、A&F阿菲傢飾等任職，巧嫻非常熱愛室內設計工作，因為主要客群是高檔住宅，因此，在職場遇

到的也都是對生活較有品位及要求的高端客層，那時的巧嫻穿著時尚，追隨當下最流行的素材、顏色、風格，連一支筆都要用有品牌的，是一個標準的時尚都會麗人。

孝心驅使返鄉從農 建立品牌產業升級

怎麼會返鄉呢？「家庭需要她」是關鍵，

看著母親為了做全家人最愛吃的梅子，原本白嫩的雙手開始有些許的斑點覺得不捨，加上姐姐結婚，弟弟當兵，而父親是心肌梗塞患者，所以家裡隨時需要有一個會開車的人，以備不時之需。雖然很掙扎，但巧嫻認為應該要盡子女的責任，最後她決定返鄉。

1994年開始做禮盒包裝，當時的阿金姐不懂校稿，明明是脆梅，但看起來卻像烏梅，後來經過農會輔導，有了比較正式的包裝，讓許多人開始注意，同時也為阿金姐的農產加工品開闢另一片天空。當時曾與在地家

政班媽媽合作，使用手作花布袋為禮袋包裝，在2002年榮獲行政院農業委員會「金梅獎」及2003、2004、2006年「台灣好伴手」，當時適度包裝及參與農夫市集，結合小農農產品，協助小農銷路問題等理念，就開始在巧嫻心中默默發酵了。

2006年時巧嫻挾其室內設計專長及迷戀品牌的風格，一回鄉就花了100萬元裝修門市，在她返鄉接手經營後在2007年陸續榮獲農漁會百大精品、觀光100大精品、新竹縣十大伴手禮。在2013年更體認到自家品牌的桔醬是客家桔醬界的LV，故又花了鉅資重新裝潢以提升品牌價值，讓她在2014年榮獲新竹縣十大伴手禮。

產業升級難題多 積極爭取百大輔導

返鄉之初發現顧客都是老人家，因此，她學習母親的社會企業精神-向下扎根，開始跟在地國中小之學校配合，主動協助老師進行食農教育之DIY教學課程，其間也與摩斯漢

堡合作推出季節限定桔香雞腿堡與紫蘇梅雞腿堡，配合廠商依節令規劃醬料產品，以帶動阿金姐工作坊創新研發新系列產品的動能，除能因應客群需求與市場走向外，更提升農民產值。就在策劃工作坊多面向發展時，得知農委會有百大青農輔導計畫，甚至還有專業的老師實際輔導，因此毅然決然地申請第2屆百大青農專案輔導計畫，希望可以善用政府資源，讓阿金姐工作坊走入國際，建立有機加工室。



▲禮品包裝(彭巧嫻提供)



▲獲2011客庄精選伴手禮(彭巧嫻提供)

百大青農專案輔導 提升品質拓展市場

獲選為百大青農後，經由桃園區農業改良場審慎考量，聘請中華工商流通發展研究協會李華隆顧問擔任陪伴師，並與本場傅智麟專家組成輔導小組。於初期由個案陪伴師共同進行經營診斷，每月2次的輔導，適時提供生產管理、財務管理、行銷經營等基本諮詢與經驗分享，並協助分析、解決問題。

在生產面向上，因陪伴師發現巧嫻的加工廠每到柑橘和梅子盛產的3、4月及11、12月才有運轉，其他時間機器都閒置，這樣昂貴的機器卻利用率低，太浪費。輔導小組與巧嫻以增加機器運轉時間為前提下，共同討論其他季節有什麼農產品可以拿來加工增加效益，並且能聘僱長期而穩定的人力，因而讓阿金姐工作坊增加了紅心芭樂干和人參蘿蔔這兩個品項。

另外，在市場行銷面向，經由陪伴師的協助，將「阿金姐」重新定義為：醬料的專家，廚房的好幫手；「食在客氣」定義為：伴手禮和零食類農產加工品。因阿金姐品牌的產品品項較少，為了研發新的醬料類商品，故透過行政院農業委員會-青年農民創新加值經營計畫，並且開發1款柑橘風味手工醬油，市場反應頗佳。另因應年輕人市場，後續也開發數款零食類的果乾品項（紅心芭樂干等），亦有不錯的成績。

最重要的經營管理上，也聽從陪伴師的



▲ 陪伴師與巧嫻的共同討論(傅智麟提供)

建議，引進收銀機，記錄每日銷售和帳務情況製成日報表及月報表進行門市管理，並改善門市的環境佈置，調整架上商品展示陳列，增加顧客購買時的滿意度。資金方面，也透過農委會與全國農業金庫的協助，利用低率貸款購置加工設備，將必備的規格都先準備好，為申請有機認證預作準備，並提升加工品的品質與價格。

成功申請碳足跡標章 計畫興建有機加工室

巧嫻現今(2017)是新竹縣青農聯誼會副會長、阿金姐工作坊負責人及臺灣綠市集協會理事。目前阿金姐工作坊在新竹縣竹東鎮客家傳統市集入口處有一個銷售門市，主要是農業加工品製造及銷售，



▲ 紅心芭樂干



▲ 柑橘風味手工醬油禮盒

▶ 碳足跡標章桔醬
(傳智麟提供)

主要的通路為超市、直銷、宅配、餐廳及伴手禮市場等5大通路。因為有副會長及理事等領頭羊的使命感，因此，巧嫻在2014年將自家的客家桔醬申請了全世界第1枚的手工植物佐醬的碳足跡標章。而且為了能更延長北部地區有機青農產品銷售期，增加彼此間異業結盟，並使加工產品能更符合現行法規，另外計畫興建新的有機加工室，並結合主題餐廳。



▲ 巧嫻參展2017臺灣美食展售活動

一步一腳印 期待走入國際市場

學室內設計的巧嫻，不懂加工、行銷，是一張白紙，一切均需從頭開始學，但她每一步都走得很踏實，很多技術和觀念都是一點一滴累積而來。原本打算回來幫忙1年的她，沒想到現在已經邁入第11年，除了巧嫻己身之努力，在行政院農業委員會百大青農輔導計畫下，銷售業績除原訂的輔導目標有具體達成外，總產值在輔導前每年約為465萬元，輔導後每年約為560萬元，年增近百萬元。一路上親朋好友的支持，前輩夥伴們的協助指導，讓她擁有不同面向的人生。

她定期許自己，未來有很多方向可以思考並努力去創造，不要因為框架框住了自己。這些年巧嫻一直堅守著自己與母親對產品的堅持-不添加任何化學物質，並努力與在地產業結合，利用巧嫻設計專長，專注於推廣無毒農產加工與輕食文化，期望以腳踏實地一步步的往前，為台灣農業及飲食文化推向國際。



▲ 梅汁

● 農場小檔案

- 1.農場名稱：阿金姐工作坊
- 2.生產項目：農產加工品(桔醬、桔汁、紫蘇梅、蘿蔔等)
- 3.聯絡資訊：Tel【0988-585543】
- 4.聯絡地址：新竹縣竹東鎮仁愛里仁愛路382號

facebook 阿金姐工作坊

