農13－陳詩穎vs.有機蔬菜

文・圖／吳倩芳、楊文振、鄭竹均



陳詩穎的蔬菜每天採收送到生鮮超商販售



陳詩穎在溫室內另闢一間育苗室



陪伴師田間指導陳詩穎



溫室構築全由陳詩穎1人負責



陳詩穎在農場外面掛上親和環境的告示牌，請大家愛護家鄉土地。

家中原本從事超商生意，因超商蔬菜貨源供應不穩定，尤其颱風季節的缺貨更是讓她們傷腦筋，於是陳媽媽決定收回家中出租的檳榔園，自己種菜在自家超商販售，不但不怕沒貨，還可讓她的顧客吃到最新鮮的蔬菜。隨著陳媽媽種植蔬菜種類及面積的增加，開始呈現人手不足的問題，於是陳爸爸也下田了。

陳詩穎說，爸媽雖然自種自賣，但面對自家農田的轉型（有機栽培）、栽培管理技術的精進及溫網室的搭建申請等等相關問題，卻是摸不著頭緒，而這些問題瑣碎又繁多，總是需要有個人出來處理，於是本身學工業工程與經營資訊的她，也因為對大自然有興趣，就決定畢業後回家幫忙。農場目前以短期葉菜類為主要作物，隨著季節來改變作物種類，一年四季皆有蔬菜生產販售，今年夏季豪雨導致中南部蔬菜產地損失慘重，詩穎的蔬菜大熱門；且除了熟悉的葉菜類蔬菜外，她也種植原生蔬菜，例如赤道櫻草、馬齒莧、角菜等，更向智財局申請了「優活綠」品牌為商品掛保證。

現在主要由詩穎及父母主導經營，家族其他成員（外公、叔公、大姐及大阿姨）偶而配合幫忙，從整地→播種→生長管理→收穫→包裝都是自有勞力。這些成員亦都到社區大學接受過農業與生態的相關課程，希望能運用在栽培技術生產及提升經營效率；且陳大姐負責的民宿「萬金 紅土庄3號」的背包客「以工代宿」也是「優活綠」農場的有力人工。

詩穎表示，大學及研究所時期常利用寒暑假參加海外志工服務隊，讓她明白農業是國家的國力指標；又因家族的生鮮超市曾於99年參與農糧署「賣場設置有機農產品專櫃」活動，販售推廣有機農產品後，有感於國人生活品質提高及注重養生，有機農產品頗受青睞，因此開始投入種植無化肥、無農藥的優質蔬果類（6.8分地），供應自家超市販售。

開始種植後，有感於技術不足，於是她選擇從農民學院課程開始。原本對作物管理一竅不通的她，更別說土壤管理、肥培控制及資材防治了。當初只因為對土地的不捨與有機方式的熱誠，便一頭栽入農業這行。後來經由農委會的吉時從農青春築夢活動，細心安排標竿學習之旅、品牌行銷、成本分析及資金貸款管道……等等課程資源，對農業才有系統的認知，而也因為這樣系統化的整合指導，讓她對農業的生產、行銷、資金等等內容都有清楚的了解，使她在農業這條路上不再迷茫，心裡感到很篤定，也很感謝本場的每位老師與業務人員的協助，讓她在農業路上不孤單，且改良場是她農業路上的依靠－「揪感心ㄟ」。

詩穎種植的方式分露天及溫室栽培2種，其中溫室（3分地）申請有機轉型期，今（102）年8月正式運作，主要經營模式以自產自銷方式經營，行銷通路自行掌握。投入農業一年半，雖然在生產技術的整套流程上有整體的概念，但於實際操作面上，還需些許時間與新建溫室設施相磨合；而目前又有農委會的吉農政策與輔導，相信未來在執行面上經由改良場老師、陪伴師與改良場業務人員的指導與協助下，可以達到自產自銷、嚴選把關貨源的理想，繼續堅持推廣有機農產品，為消費者及社區民眾帶來新的商品消費知識及有機生活。



陳爸爸駕駛小型曳引機耕土，為下一作準備。

陳詩穎是「農13」唯一的1朵花，但在她身上完全看不到女生的嬌弱，因為她的溫室從構圖、材料選購、進料全是由她自己一人負責搞定，工人呢？只負責搭建，而她監工－正如民宿大廳的那些字「基督的勇兵」。她的目標是「優活綠」農場未來經營模式是朝環境親和、友善大地的設施型生產農場為主，也希望將她所學的工業管理生產排程能夠在種植蔬菜上實際的應用。