人物特寫

第2屆青年農民 李騏勳

文・圖／鄭竹均



青年農民李騏勳

第2屆專案青年農民李騏勳，電子工程科畢業後到臺北的食品加工廠工作，公司的業務主要是客製化客戶所要的醬料，例如:麻辣鍋醬、鍋底醬、牛肉麵醬..等等。他的職稱雖為調味人員但因為是小公司，所以從採購、調味、製作等業務都要參與，只要那裡缺人就到那裡幫忙，所以，他對公司裡每一個步驟都駕輕就熟。

他跟祖父母感情很好，3年前阿公生病了，便萌生回鄉照顧阿公的念頭。回鄉就近照顧阿公，順便接手管理阿公的芭樂園。剛開始務農父母很反對，但是家裡有土地，加上自己對於農業有興趣，很想經營屬於自己的事業，便和父母慢慢溝通，經過長時間的抗戰，父母終於接受了。

家裡只有阿公務農種植芭樂，父母都是水果中盤商，可是李騏勳並不想當中盤商，他喜歡植物的單純；給植物什麼，它就回饋你什麼。他從小就在田裡長大，農業技術除來自阿公的傳授，就是農民學院上課，有時也會和阿公看法不合，阿公最後還是尊重他的想法，讓他去試，例如:阿公要噴9罐農藥，但是他認為不用那麼多，只要5罐就好，於是他就嘗試先縮減，若有成果就能說服阿公了。阿公指導半年左右就完全放手讓他經營。

目前他管理的農地種植芭樂1.5公頃，銷售方面以拍賣市場為主、宅配為輔。李騏勳特別提到只要跟著農會的腳步，就覺得務農不難，他表示燕巢農會的產銷制度做得很好，銷售端農會推廣人員會指導，讓他無後顧之憂，可專心生產。

李騏勳的經營理念是種植安全的蔬果，讓消費者吃得安心，所以他接手阿公的芭樂園後，積極申請吉園圃、產銷履歷雙驗證。現在飲料店盛行，很多人愛喝飲料，他覺得應該讓消費者喝得更健康，所以他將外觀差的芭樂打成香甜的芭樂汁，未料受到消費者的歡迎。於是他在比較強壯的果樹刻意留果量多，讓他可以加工製成芭樂汁。他表示，會想做加工主要也是想要分散風險，創造收入，甚至未來還想蓋加工廠，幫助其他農友提高農產品附加價值。

李騏勳勇於嘗試，富有實驗精神，他想在芭樂園架設移動式蘭花網，避免芭樂曬傷及營造舒適的工作環境。南部的天氣炎熱，對於農民及農產品來說都是嚴峻的考驗，他構想在最熱的時節，利用蘭花網降低芭樂曬傷，增加收入。

李騏勳表示會參加青年農民專案輔導的甄選，主要是想要得到更多的農業相關知識，及農業技術指導。以前因為不懂農藥，就只能聽農藥行的，買了一堆重複性的農藥，傷財又傷身。現在就不會有這種的情況，因為有陪伴師的教導、青年農民的經驗分享交流，就不會走太多冤枉路了。

李騏勳覺得務農是快樂的，尤其是當看到客戶吃了自己產品後，露出很滿足的表情更有成就感。他表示務農其實沒有想像中的難，因為現今農業已科學化，可以依據試驗改良場所的資料去耕作，這些相關知識都很容易取得。他特別要分享給其他青年農民的是，產品做藥檢是要給自己看而不是給消費者看的，從藥檢報告中檢討自己的施藥方式是否恰當，並檢視自己的耕作方式是否需要改變，農民都要用心的看報告才能讓自己進步再進步。



黃場長(左1)關心李騏勳在本場迎賓日展售會販售的情況



本場蘇博信助研員(右1)指導栽培管理技巧　　農委會輔導處長官訪視李騏勳　　為了加工芭樂汁，強壯的芭樂樹留果量大。