

柯立倫、林智樑

文·圖／吳志文、鄭竹均



本場吳志文課長(右)輔導百大青農柯立倫(左)



柯立倫的農場紅龍果結實纍纍

林智樑亦是第3屆百大青農，畢業於高苑資管系，原本與父親都在中國大陸工作，因為爺爺去世而父親想退休回臺務農，智樑因擔心父親太累，便跟著一起務農。目前經營總面積約有4公頃，種植有機紅龍果、木瓜，並試種小面積的百香果，未來預定擴大到2公頃百香果，當技術純熟後將維持有機及無農藥殘留百香果種植各1公頃。

智樑對於農產品加工非常有興趣，因農產加工品的保存時間長、出貨彈性及附加價值均高，所以想朝加工發展，但是對於加工技術尚有許多問題待克服，於是著手安排智樑與本場李穎宏課長當面請教、討論。由於智樑想全盤了解農產加工應注意事項，並將概念應用到實務生產，於是李課長建議其報名食品加工研究所的課程，該課程內容已含實作且更

符合其需求，同時也提醒智樑在製作果醬、果凍、果乾食品時的相關保存注意事項。



百大青農林智樑

柯立倫為本場輔導的第3屆百大青農，畢業於高師大事業經營研究所，在因緣際會下回鄉務農。目前經營的土地總面積約1.2公頃，紅龍果為主要作物，銷售管道主要是宅配及外銷，今年預計增加種植4分地茄子。

本場吳志文課長前往輔導時，立倫提及今年將增加茄子品項，且將使用本場開發的液化澱粉芽孢桿菌來預防茄子青枯病，隨即聯繫技轉業者—「嘉農企業股份有限公司」楊宜璋特助及本場周浩平助研員協助。周助研員建議茄子於苗期可先浸泡液化澱粉芽孢桿菌，以使液化澱粉芽孢桿菌能夠提早於植株根圈進行保護，提高病害防治率。浸苗方式為菌種醱酵液稀釋200倍後將茄苗浸入，並於移植至本田後，每間隔7日澆灌菌液1次，共須施用5次，使液化澱粉芽孢桿菌能夠在田區成為優勢菌種，此外，因茄科作物於花期至結果期間最易感染青枯病，故建議在花期前至少完成3次生物防治菌種灌注，其餘2次可視氣候狀況，預留於雨後或發現植株發病時再施用，藉由延長生物防治菌種的使用時間，確保作物的收益。



林智樑的紅龍果個個鮮豔碩大