

苗栗百大青年農民張仁宗~酸菜創新研發之路

文、圖/鍾彩膺



▲ 發酵桶內醃製芥菜情形

青農張仁宗106年獲選苗栗區第四屆百大青農，與家人一同打造位於苗栗公館之「張記福菜」，仁宗原在大陸擔任電子產業的高階主管，因社區人口減少、老化，請工困難，父母希望他能回來繼承家業，於101年回鄉種植芥菜，並依照醃漬時間長短和製作過程，作成酸菜、福菜和梅干菜。

因傳統醃製芥菜方式導致產品含有泥沙，烹煮前必須多次清洗，相當麻煩，

消費者購買意願低。仁宗本身擁有工廠管理經驗，導入工廠營運方式改變生產模式，建立標準化作業流程改善品質。

為減少消費者對泥沙困擾，改變原本的醃製流程，利用山泉水清洗芥菜，在地上鋪著稻草桿、阻隔網，避免泥沙污染。讓芥菜在太陽下曝曬，自行產生酵母菌、乳酸桿菌、醋酸菌，彼此交替，進行厭氧發酵，產生酒一般的香氣；另因健康意識抬頭，減少食鹽用量，將鹽分控制在10%左右。近年更引進政府部門相關資源，獲得農委會、勞動部、客委會多項計畫補助，於106年拿到「苗栗縣產業創新及輔導推動計畫」第一名，同年5月成立「張記食品」，創造自有品牌。

在仁宗創新研發下，目前所製作的酸菜一斤能賣100元，是市場售價的5倍，產品品質穩定，在國道服務區、連鎖食品店皆有銷售，產品供不應求，芥

菜種植面積更從原來的5分地擴張到2甲地，今年度仁宗希望擁有自己的加工廠，打造一個醃製20甲酸菜，年產值100萬斤4000萬元的芥菜加工廠。

除了擴展自家版圖外，也積極協助在地青農，擔任苗栗縣聯誼會副會長，也是苗栗縣聯誼會公館分會會長，積極拉攏在地青農，一同打造家鄉，讓大家不同產業可以一起發揮最大的獲益。



▲ 中國生產力中心人員現場訪視百大青農張仁宗先生（左一）