

# 百大青農劉耀聰

# 傳承苦味棗到出路

文/何超然、邱雅芬 圖/劉耀聰

百大青農劉耀聰是苗栗獅潭人，高中大學便離開家鄉求學，畢業後於桃園擔任設備技術工程師，因工作長期出差無法陪伴家人，加上父親過世後，不捨年邁母親獨守家園，荒廢父親付出一生的農務心血，乃辭職返鄉接手父親兩甲的苦茶園。

苦茶園一年才結一次果，在種植上雖採粗放式管理，但劉耀聰收成製程一點也不馬虎，一顆顆摘下成熟的茶樹籽，曝曬一個月半後，採用傳統蒸煮方式，保留油茶籽中最天然的營養元素，避免營養價值因炒焙破壞流失，兩甲大的茶園一年僅產出100多瓶的苦茶油，入不敷出，初期經營十分慘澹。

在丈母娘的引薦下，開始接觸紅棗，並從長輩手中接下40年老欖紅棗園，才得以維持不錯的收入，又因紅棗與苦茶的產

期不同，也讓他有等待茶樹生長與茁壯的時間。他以友善耕作的方式使園區生物更多樣，並適度的修剪給予養分，使樹勢生長更好，遂結出鮮甜帶微酸的脆紅棗，讓人一顆接一顆，愛不釋手。



辭去設備技術工程師返鄉接手父親的兩甲的苦茶園

劉耀聰印證了「努力耕耘便有收穫」，自創「棗果子工坊」品牌，並建了『藏山椿工坊』的粉專，每當有新的訊息便迫不及待與粉絲分享。秉持友善環境、有機栽培及永續土地的概念管理，獲選為第四屆百大青農，且在農委會創新加值計畫開發了自動紅棗去核機，辛苦一千多個日子，拿到油茶及紅棗有機加工室驗證書，使消費者料理食用更安心。



辛苦建立的油茶及紅棗有機加工室