

有機經營案例-經營藍海的大藝有機蔬菜農場

農業推廣課 助理研究員吳麗春 分機410

相較區內蔬菜農友的家學淵源或是科班出身，黃兆隆夫妻顯得相當特別，從農以前，黃先生從事土木承包業20年，黃太太-劉又菱則是保險經紀人。夫妻倆人一直有一個共同的觀念就是找到一個可以不必退休的工作，於是就轉行專心務農。為要達到永續、自然、符合生態和健康自己，於是朝向有機栽培方向來努力。

大藝有機蔬菜農場位於本場轄區龍潭與關西的交界處，有機蔬菜生產設施面積1公頃及6公頃的露地栽培，已通過台灣省有機生產協會的認證，全年種植約30種以上的有機葉菜、玉米及地瓜。黃先生負責栽培管理，黃太太打理市場及通路，分工合作，井井有條十分順利，成為本場辦理訓練熱門的標竿點。

回想十多年前，有機農業在台灣還是一個新興行業，想學也無從學起、資本也不是很充裕，於是夫妻倆務實的從有機代工做起，歷經新屋鄉的九斗農場、南澳永豐餘的豐園農場及關西鎮的福由農場的實務歷練，從高山種到平地，這樣經驗10多年後，夫妻倆終於買了土地，蓋了設施，有了屬於自己的大藝有機農場。

今年初在桃園縣農會，農友技術發表交流的機會，

又菱代表大藝有機蔬菜農場發表的主題是「有機貴婦」，讓我印象深刻的是推出一個以生菜沙拉及火鍋為目標市場的「彩藝蔬菜」，其中包含5種蔬菜及必要的視覺元素草莓、流行的養生食材紅甜菜根，或作為湯底的枸杞骨，多元、多樣性及兼具使用方便，推出的第一個月就有銷售2,500包的傲人佳績。在改良場輔導成功的農友案例中，因循傳統營業額突破千萬雖亦非難事，然而導入混合包裝、個人化及個性化商品設計的農友，黃先生伉儷堪稱農業創意經營的第一人！

除了從農產品開發設計去創造紫牛商品，開發藍海新市場，成為農業行銷的新契機外；黃先生也勇於栽培新品種，讓大藝的小包裝蔬菜產品，在一片相似度99%以上的同質化葉菜市場上，有特別亮眼的新花樣、新顏色，例如廣島野菜、紅捲萵苣、紅皺葉萵苣、紅蘿蔓彩色萵苣、紫芥菜，這些以往依賴進口，或傳統有機蔬菜市場不會出現的



▲「彩藝蔬菜」



▲鮮少農友選擇栽培的紫芥菜

【農業新知】

新狠角色，吸引了不少消費者的目光，刺激了買氣，也帶動市場的活力。

黃先生和又菱常很客氣的說自己只是立志當農夫，追求樂趣多，還不能算是成功經營的典範；然而我們可以從黃先生及又菱臉

上看到的滿足快樂的幸福表情，兩夫妻這種熱愛種菜、當個尊重土地的農夫，活出農業生涯的光彩與尊嚴，是值得農友借鏡與仿效的地方。



▲多樣性的生產策略



▲工作雞負責清除土面下的蟲蛹



▲包裝場的溫度調控在攝氏8度