

農民學習的標竿與典範(上)

第33屆全國十大神農

文／圖 ■ 趙秀滂

農委會自1983年開始辦理神農獎，每兩年頒發一次，堪稱臺灣農業界的奧斯卡獎。每次選出10位優秀農民表揚，需經過鄉(鎮、市、區)、改良場(區域)以及全國等三級評選，由委員評審選出10名為神農得主，以及10名模範農民。本場轄區本屆獲選十大神農的是臺南市新化區邱裕翔、雲林縣二崙鄉洪崇拼及臺南市北門區黃國良。

邱裕翔一把最在地的甘藷國際化

「瓜瓜園」第二代接班人～邱裕翔，有著追求音樂夢想，渴望成為一名樂團鼓手，一轉念，現在卻是開啟地瓜國際化的爵士鼓手，雖然組不成樂團，卻在農業上展現豐富且不凡的樂章。

甘藷的轉型

裕翔從父親手中接手「瓜瓜園」後，身兼新化區雜糧(食用甘藷)產銷班第1班班長和臺灣甘藷產業策略聯盟行銷組長，面對與舊農友契作的簽約與新的契作農

友溝通、擴大契作面積、設立健康種苗原種圃、產銷履歷及各項的認證、設立加工廠、外銷出口及次級品的處理等問題，考驗著裕翔的應變能力。終於克服了困難，並且成功地將甘藷從一、二級產業，轉型到三級產業，成立觀光工廠、開發文創商品及打開電子商務市場。

導入智慧化生產

「瓜瓜園」從市場小販變成今日的地瓜王國，最主要的關鍵是裕翔將公司朝向智慧化生產。面對臺灣農業人口老化及流失，成立臺灣最大甘藷機耕團隊，以科技結合傳統農業，讓傳統農業的耕作可以經由科技化工具，將工作步驟標準化聯網管理農場，從國外引進大型自動化機械，從插植到



圖一、裕翔獲選十大神農與蘇院長及陳主委合影



圖二、「瓜瓜園」轉型為現代農企業

採收導入機械代勞；將甘藷的耕作、熟成後採收、分級揀選、清洗一貫化作業以機器進行，用電腦選別增加生產量。「瓜瓜園」從販售鮮甘藷起家，後投入甘藷加工，逐步打通育苗、代耕、分級等上下游供應鏈，從一間小農產行轉型為現代農企業，造就今日的甘藷王國。

符合社會潮流的甘藷

裕翔接手15年來，除了導入智慧化種植，契作面積也從200公頃增加至1,000公頃，採用健康種苗確保種薯品質，並整合700位農友達到標準化甘藷生產作業，通過產銷履歷的驗證。「瓜瓜園」的產品遍布便利商店、連鎖餐飲、超市量販，更積極開拓國際市場。打造全亞洲最大地瓜加工廠，將農產品加工成各種符合社會潮流的商品外銷全世界。同時裕翔還積極配合政府單位執行相關農政措施，申請見習農場與大學媒合作為建教合作的模式，提高讓大學生以及新進農友留在農業發展的意願；推動產業轉型，配合農糧署中心衛星發展計畫及冷鏈加工計畫；甘藷格外料則與畜產試驗所合作，作為飼料循環再利用，發展循環農業；協助社區小學擔任食農教育的解說及參與社區發展與服務。

裕翔身為「瓜瓜園」的二代接班人，希望有更多人可以認識科技農業，同時順應時代的發展，讓在地的甘藷可以走進年輕一代的生活中，並且提供給客戶與消費者綠色生產的新鮮食材，創意美味的農產加工品，安心及放心的消費經驗。

洪崇拼—無毒豬全臺唯一【零添加物】的肉品加工廠

秉持「動物福利、循環經濟、無抗飼養」三大經營目標，制定以高育成、差異化及市場區隔的經營策略，崇拼創立三久牧場及三久食品股份有限公司，要【拼】一百分的牧場。

飼養自己敢吃的豬肉

崇拼原先從事建材業，是防災建材領域聲名卓著的三久建材董事長，25年前為了回報種田供他念書的兄長，跨領域投入養豬事業。三久牧場以「飼養自己敢吃的豬肉」為宗旨，推廣「無毒豬」為品牌，全臺唯一貫徹一條龍作業，從育種配種、飼料調配、飼養到分切、加工及包裝不假手他人，近來更投入飼料種植的領域；以批次管理，建構產銷履歷制度，並擁有自家牧場、飼料廠、分切廠、食品加工廠，從農場到餐桌完全掌控品質，提供全臺最頂級且唯一無添加物的美味冷凍健康鮮豬肉及製品。

聽莫札特及無抗生素飼養的豬

海島型氣候的臺灣，氣候條件不利豬隻生長，豬隻成長過程疾病層出不窮，導致抗生素的氾濫與不當使用。崇拼深信要飼養出健康、無藥物殘留的豬隻，唯有營造出一個豬不易生病的環境，才能降低藥物的使用。三久牧場採用荷蘭先進設備、場內畜舍建築均採用獨立水簾裝置，杜絕外來病媒及相互間侵擾，並定期電腦自動消毒系統，維持舍內清潔，提供寬敞空間，此外崇拼希望他養的豬隻都能在牧場快樂生活，產生很好的豬肉回饋給人類，創造一個良好的循環，所以牧場全日播放莫札



圖三、電腦濕式餵飼系統，提升豬隻採食量及飼料效率



圖四、崇拚獲選十大神農與蘇院長及陳主委合影

特音樂。讓豬隻在健康、愉快的環境中成長，造就三久牧場育成率達9成。

為了管控飼料品質，崇拚自己成立飼料廠，提供豬隻自家飼料廠所調配的飼料及益生菌，完全不使用抗生素，並利用電腦濕式餵飼系統，提升豬隻採食量及飼料效率，飲用豐富礦物質的活化自然井水，降低發病率。更為了解決豬隻排泄物污染問題，崇拚甚至自己考執照、設立污水廠。同時堅持友善畜牧，推行「動物福利」，實行「人道飼養」為目標，致力於改善母豬飼養環境，拆除舊式狹欄改採「母豬群養、活動式分娩欄」，給予母豬身心靈層面的放鬆與自由，牧場裡不同成長階段的豬隻設有不同的豬舍，方便照顧與管理。

以產銷履歷認證之硬質玉米為豬的飼料

「循環經濟」也是牧場的重點，豬舍裡的糞便，都會透過地板的孔隙，掉到兩公尺深的管道集中處理，用來做沼氣發電，豬舍內幾乎聞不到排泄物的味道。2015年三久牧場獲評雲林縣友善環境示範畜牧場，在

畜舍上方鋪置綠能光電-太陽能板，利用陽光發電，兼降低舍內溫度。2016年起推行沼渣(液)施用計畫，將處理後的沼肥還肥於玉米田。此外響應政府能源政策，臺灣畜牧業飼料長年倚賴進口，但

國際原物料價格波動劇

烈，牧場內積極使用國產具產銷履歷認證之硬質玉米為飼料，實行地產地銷，降低碳足跡，更為了穩定供給設立玉米倉儲設備，以高於畜產會的收購價，透過義竹農會跟農民契作。

三久牧場從開始的0.8公頃，現在已有8.2公頃，從自改建豬舍到建設食品廠，崇拚都是不計成本的要將事情做到最好，希望能創造對人有幫助、做了有榮譽感的事業，並且傳承下去。

與自然和諧共存的養殖－黃國良

國良因為偶見父親騎著腳踏車的蹣跚身影，驚覺父親老了，毅然決然回鄉承接養殖家業。從開始的排斥、被動到後來的全心投入，以獨創的養殖法及熟成的技術，改變臺灣傳統的養殖環境與市場機制，朝向「友善養殖」方向前進。

父親操勞的背影～觸動離家的遊子

國良從小看著爺爺與父親養魚，終年勞碌卻賺不了錢，直覺這是個讓人想逃離的窮困環境，離開後不曾想過會再回來，所

以他選擇遠離家鄉，在大陸科技業上班，一路拚到年薪千萬的科技業高階主管。在一次返鄉過節時，望著父親在魚塢的操勞背影，驚覺父親年邁到扛不動飼料，帶著沒有熱情的決定回家接手家業，剛開始只是「分擔勞力」，被動地配合父母交辦的工作。

與自然和諧共存的養殖

返家之後歷經過中盤魚販的無情剝削、一夜之間整池魚隻暴斃的困境，國良重新思索傳統的養殖條件，如何在養殖與友善環境之間取得平衡，「與自然和諧共存的養殖方式」，從改變放養虱目魚數量開始，讓虱目魚的生存空間變大，活動力自然提高，無需投藥魚隻自然更健康，背肉也比較結實，以海水養殖不使用增肥飼料，在收成期間，以傳統的流刺網捕撈，取代電擊方式，避免驚嚇到虱目魚而影響口感。

除了在養殖虱目魚環境上打造自然和諧共存的友善環境，國良也在同一魚池內混養多種物種，包括：牡蠣、紅杉及龍膽石斑等，同樣也以生物鏈方式自然養殖，讓物種自然共生循環發揮其原有的天性。



圖五、國良獲選十大神農與蘇院長及陳主委合影



圖六、自家品牌「田媽媽長盈海味屋」

米其林必比登的榮耀

國良花了無數心血在養水和養地，打造虱目魚友善養殖生產環境，成為全臺第一張歐盟認證的虱目魚養殖場。此外發展獨特的熟成及冷風乾燥技術，開發全臺唯一香煎不油爆的“尊品虱目魚肚”及風味絕佳的虱目魚一夜干，2014年獲得農委會「水產精品海宴獎」、「產銷履歷達人」及「十大好菜」三大獎肯定，此外自家品牌「田媽媽長盈海味屋」也在2022榮獲米其林必比登的榮耀。

導入智慧化養殖

此外國良建造蓄水池取代抽取地下水，導入自行研發的浮動碼頭、造流機、增氧機、中央排汙系統、節電設備及冷卻系統等設備，讓養殖更省電更輕鬆，成為臺灣第一間能夠在戶外飼養龍蝦的場域，以減少對野外龍蝦的捕撈，達到對環境的保護。同時全場域導入產銷履歷驗證及建立水產品質量的分級制度。

國良表示從事友善養殖，所背負的風險與成本遠高於一般漁民，但水產品產質提升後，搭配客製化計畫性生產達到市場區隔，唯有如此才可擺脫中盤魚販的不對等剝削，讓獲利回歸生產者，帶給消費者最安心最有保障的商品，因為他想讓更多人吃到安心的虱目魚。