



## 埤頭在地酸甜好滋味 樂農發桑椹

● 文圖/唐愷良、王智群、許宏賓

「從農一定要先有想法與興趣，並多元學習整合和持續精進。」走進樂農發農產品初級加工場，牆上有許多證書，最新一張是112年3月才通過的產銷履歷農產品加工驗證。許宏賓是本場輔導第1屆百大青農與第33屆模範農民，其經營的桑椹園擁有國內最早通過的產銷履歷驗證，樂農發農產品初級加工場是中區第一家取得登記證的初級加工場。牆上一張張的證書，在在顯示過去十幾年來的奮鬥歷史痕跡。

## 【善用政府資源，持續新領域之學習】

許宏賓的從農生涯要追溯到16年前，原本在生技公司上班，考量家庭因素，毅然決然返鄉。返鄉後所面對的是父親留下的休耕田，「我在學校是學畜產的，沒有從農經驗，一開始還真的不知道東西要怎麼種。」正好農委會推行漂鳥計畫，也開啟了他學習農耕的道路。

經過漂鳥計畫，許宏賓嘗試了魚蝦養殖、香草栽培及蘆薈種植等項目。與桑椹的緣分則源自一場保健植物科學研討會，具有營養與生技相關知識背景的許宏賓，發現桑椹有許多機能性的研究，「桑椹不需要特別推廣，大家都耳熟能詳，適合草生栽培，而且具有保健養生價值。」經過適地適種評估後，許宏賓隨即投入桑椹的種植，當時從幼苗開始種起，未規劃合適的果樹行株距，造成果園栽培及管理上的一些問題，於是向本場求援，彼時的張致盛場長迅速地於兩週內邀請專家輔導團進行農地健檢，協助許宏賓調整行株距，改善採光與通風，解決桑椹病蟲害的問題。



樂農發是全臺最大產銷履歷桑椹園，許宏賓透過環境品質的改善，導入生物性防治的概念，不用施用化學農藥即可作好病蟲害防治管理

## 【小農加工增值，規劃型農業的經營模式】

「臺灣農民很幸運，可以藉由參加農民學院的訓練，學以致用快速進入農業領域。」熱愛學習的許宏賓，在桑椹栽培上軌道後，將觸角延伸至農產初級加工，開始按部就班的進修加工與食品安全相關知識。許宏賓表示，投入加工最重要的是要轉變心態，當農民開始生產加工食品的時候，就多了一個食品業者的新身分，需要遵循食品良好衛生規範準則(GHP)，藉由從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度等四大面向之管理，嚴格落實食品安全，建立優良生產製造系統，以提供消費者對食品的信心與安心。而為了把關自家食品的安全衛生，他也取得HACCP與ISO等國際驗證。

對於產品開發，樂農發有三大策略，一是品質導向，二是垂直水平整合。品質依賴的是生產端鮮果與加工端產品的相互配合，舉例來說，樂農發的桑椹園雖然結實纍纍，但果實不會碰觸到地面，是因在原料管理階段遵循食品安全管制系統(HACCP)的概念，利用剪枝的方式避免桑椹接觸土壤，減少加工時的原始微生物數量，同時減少病原性微生物汙染的機會。採收後酸度較高的桑椹則製作成果醬產品，讓消費者享用桑椹酸甜滋味。「有好的材料，我們懂怎麼用它，這是我們農民的優勢」。另外則是垂直水平整合策略，許宏賓多方整合生產、加工及販售，確保產品品質且控制成本；開發桑葉茶、白鶴靈芝茶及枸杞枝葉茶等系列產品，增加產品品項，提升機器產能利用率。

「葉菜與果樹生產甚是辛苦，耗時數個月，半年甚至是一年，但加工不是，它週期較短，可以有效率的提升產品價值。」許宏賓指出，小農加工具有掌握原料供應與新鮮度的優勢，透過本場農產增值打樣中心與整合服務中心的幫助，事半功倍。但他也直言，投入農產加工不能只是為了去化而已，建議要從長計議，有想法、興趣及需求時，以增值為目標，透過專業課程與輔導，增加加工技術知識，優化產品設計製造能力。而在產品開發時，也需要針對客戶群、設備、法規、包裝及加工成本進行分析。他舉自身為例，「桑椹嬌嫩，採收後必須專業清洗及迅速冷凍才能確保極致品質。」但也是因為這些特性，讓自己找到立足努力的空間。「我常常在說，我現在在做的是規劃型農業。」



樂農發的產品多元，上為枸杞枝葉茶、桑葉茶及白鶴靈芝茶，下為桑椹醋、檸檬醋及桑椹果醬

## 【樂在農業，發展六級桑椹產業】

「樂農發代表的就是，樂在農業發展，目前樂農發的三大發展願景就是，特色作物、農產初級加工及食農教育。」許宏賓近年來持續增加特色作物新品項，樂農發農產品初級加工場在109年成立後，乾燥類申請品項有乾燥枸杞葉、桑葉茶及水果乾；粉碎類有枸杞葉茶包與桑葉茶包等。冷凍桑椹與白鶴靈芝茶等產品品項已在規劃申請中；桑椹果醬、桑椹果漿等產品亦在112年3月通過產銷履歷加工驗證。於銷售端則積極推展電商平台，除了在臉書粉絲團「樂農發休閒農場」推廣桑椹及農會販售外，也經由農委會農糧署輔導，在農良直賣所也能看到樂農發的多元加值農產品。

許宏賓也持續致力於食農教育的推廣，食農教育法在111年5月4日公布實施，六大核心目標為支持認同在地農業、培養均衡飲食概念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業及地產地消永續農業。每年3-4月，樂農發的臉書粉絲團都會發布桑椹採果體驗的貼文，透過食農教育溝通農業多元價值。幼兒園的孩子可在活動中體驗鳥類與桑椹的生態教育，透過五感體驗學習，營造與大自然和諧共存的环境。社區大學、小學、農會及產銷班等團體也可以申請進行參訪，結合農事體驗或料理體驗等方式，了解農業生產、農業科技等相關知識並加強對在地農業的認同。「六級化產業是我一直在執行的事情，也是樂農發休閒農場可以大展身手的機會。」



許宏賓為本場輔導的第一屆百大青農，111年榮獲模範農民，樂農發農產品初級加工場牆面貼滿各式證書



樂農發積極投入六級產業，藉由採果、加工品DIY等食農教育活動加強參與者對在地農業的認同度