

年少有為不退卻 懂得有機最珍貴-第5屆百大青農張宇真

農業推廣課 陳袖雅 分機418

堅持自我勇闖農業

86年次的張宇真，家住新竹縣竹東鎮，因自幼便跟隨爸媽在果園幫忙，養成做農事的習慣，到了國中漸漸發現自己志不在讀書，到果園務農比較吸引宇真的注意力；尤其對於農機更是情有獨鍾，高中便進入新竹高工機械科就讀，期許有一天能將所學運用在農機的操作及維修上。後來卻發現學校教的都是機械理論，與自己當初理想中的有所出入，大學時便毅然決然選擇就讀餐飲系，於是開啟早上務農，晚上上課的生活，並希望能習得烹飪的技巧，日後可以將種植出的產品經過巧手變成一道道美味的佳餚。

百大青農實現熱情

一直以來，宇真深深地體悟到，有機農業的影響是非常深遠的，她說：「使用農藥不只是對果實，對人體、對土地也都是一種傷害，就像人類不斷地喝提神飲料一樣，身體有一天會受不了，土地也是。」此時剛好遇上農委會在推動有機農業，而宇真也想實現自己對於有機栽培的初心及理念。二話不說，將自我想法及實際作法呈現在計畫書上，讓評委知道宇真對有機的堅持，終於皇天不負苦心人，以黑馬之姿在眾多候選者中脫穎而出！

透過百大計劃的輔導及資源，讓宇真可以放膽去實現自己滿滿的Idea。例如生產的格外品數量大時，該如何有效的利用就要考驗她的智慧了，某天宇真在市面上看到架上販售的香菇餅乾，靈機一動，便想到可以將自家的竹筍格外品，經過加工製成竹筍餅乾，除了可以增加收入以外，還可以將賣相不好看的竹筍有效運用，達到食材不浪費的精神。

另外，宇真還有一個很重要的目標，就是在輔導的第1年就成立農企業。宇真說：「成立農企業，除了可以推廣臺灣農特產，將臺灣農特產發揚光大，也是希望自己有更多能力可以幫助別人，而不是一昧的依靠別人、仰賴政府。」。透過近1年的陪伴師輔導，終於在2020年年底成立公司，而育成基地也正在建造中。除了農業上大家可以一起合作之外，將來會在育成基地打造

一個健康餐廳，讓格外品可以直接變成食材做成料理，讓民眾認知到格外品不是不能吃、不是一定要做成堆肥，也可以成為盤中餚來享用。

不二農產直販所小檔案

負責人：張宇真

生產項目：有機柑橘、有機綠竹筍、有機蔬菜。

聯絡電話：0917170201

聯絡地址：新竹縣竹北市六家七路156號



▲宇真捧著剛採收的柑橘。



▲位於新竹縣竹北市的店面 - 不二農產直販所。



▲宇真正在修剪果樹。



▲宇真開心地抱著剛採收的大蔥。