

112年度雲嘉南產銷履歷達人

本場轄區共10位優秀菁英與傑出團隊獲獎

文／圖 ■ 趙秀芳

112年度產銷履歷達人徵選，本場轄內有嘉義縣新港鄉種植水果玉米的青農李清源、臺南市將軍區設施蘆筍青農楊詠仁、臺南市安定區「蜜玥」綠蘆筍的青農會長詹勝凱、文旦分裝和流通的臺南市麻豆區農會、創立「蝦覓世界」的蝦農二代柯明賢及白蝦取得輸歐盟的「國基漁場」創辦人黃國基等6名，獲個人驗證組產銷履歷達人；此外率先推出食米小包裝「金農米」的宇進實業股份有限公司、使用國產大豆製成「豆豆家族」的保證責任雲林縣石廟雜糧生產合作社、打造甘薯產製儲銷一貫化作業的保證責任雲林縣瓊埔合作農場，及臺灣苦茶油屢獲國際競賽的保證責任嘉義縣梅山茶油生產合作社等4組傑出團隊，當選本年度集團驗證組產銷履歷達人。以下對產銷履歷達人們進行簡介。

創立「遇米甜」 水果玉米品牌～李清源

青農李清源打造玉米一條龍的栽種模式，導入產銷履歷建構自產自銷通路，加深市場上的差異性；同時進行小面積分批次種植的生產管理，達到漸進式收成，規劃期程，分批接

單，避免價格崩盤風險；此外創立了「遇米甜」品牌，積極推廣食農教育及深度農遊體驗。

不一樣的農二代，產銷履歷 ～加深市場上的差異性

清源起初從事傳統的甜玉米大面積種植生產，但價格受限於盤商，之後參考消費者喜好與反應，終於找到屬於自己的玉米種植方向～水果玉米。為了提升品質、建構自產自銷通路及加深市場上的差異性，清源積極導入產銷履歷驗證，讓自己種植生產的水果玉米有了身分證，增加消費者的認知與信任度，通路更多元化，朝向農藥減量、合理化施肥及農藥殘留零檢出方向。此外為了要讓推廣銷售上有更強的識別度和差異性，創立了「遇米甜」品牌。



圖一、李清源的花青素紫色甜玉米（左）及白龍王水果玉米（右）



圖二、李清源獲選112年度產銷履歷達人

導入食農教育及深度農遊體驗

清源的產品特色就是強調「安全、安心及健康」，以不同產期的各式玉米品種輪流種植，提供給消費者更多元的選擇。近來種植

特殊的花青素紫色甜玉米，吸引了外銷業者的注意，準備嘗試外銷市場。除此之外，他還規劃田間農業體驗活動，與新港農會配合農業體驗遊程，擔任導覽解說員，讓消費者在產銷履歷玉米田區，進行食農教育學習。

設施蘆筍青農～楊詠仁

青農楊詠仁利用設施提升蘆筍的產能，加上產銷履歷的驗證配合、IPM病蟲害整合管理、導入智慧農業的應用及省工機械化，以生產「安全、健康及無毒」的產品為核心價值。

產銷履歷配合設施提升蘆筍的產能

臺灣設施蘆筍具新鮮、皮薄、外觀淺綠、味道濃郁及口感細緻等特點，詠仁認為將設施應用於蘆筍種植，必定能為民眾提供更多健康的新選擇，故耗費巨資興建優質的設施，精準地掌控蘆筍的產期與產量，提升市場的競爭力。因為設施蘆筍連續採收期長，兩期約9個月，詠仁在採收時不噴化學農藥，自我的要求零檢出 (ND)，配合產銷履歷驗證，要讓消費者知道種植歷程。他的蘆筍產品除了在拍賣市場屢屢創下超高均價記錄外，還與太陽生鮮配合，出口綠蘆筍至日本，及上架家樂福。



圖三、楊詠仁利用設施生產高品質產銷履歷驗證的蘆筍



圖四、楊詠仁獲選111年度產銷履歷達人

應用智慧農業落實環境永續

為了讓市場看見高品質產銷履歷驗證的設施蘆筍，詠仁創立自有蘆筍品牌「侑益農園～三顧蘆田」，意指顧安全、顧健康與顧環境的蘆筍田，期許自己記住家人的支持，站穩腳步並莫忘初衷。

詠仁應用智慧農業相關的感測器、IPM病蟲害整合管理及省工機械，除了能精準地了解設施內蘆筍生長狀況，也為民眾食的安全把關，讓消費者享用安全的蘆筍，更是為後代永續的農業經營環境做貢獻。

創立「蜜玥綠蘆筍」蘆筍品牌～詹勝凱

詹勝凱將機械科技帶入農業，在臺南區農業改良場輔導下，提升蘆筍的產能，加上產銷履歷的驗證、產期調節、IPM病蟲害整合管理及導入省工機械化，以生產露天高品質蘆筍為核心價值，榮獲本年度產銷履歷達人的殊榮。

機械科技人轉換跑道，只為了照顧家人

勝凱之前是機械科技業的主管，民國105年決定回鄉務農，專心養蜂。榮獲107年度臺南市國產龍眼蜂蜜評鑑【特等獎】，並創立「蜜玥蜂坊」，繼續對國產蜂蜜努



圖五、詹勝凱的「蜜玥綠蘆筍」

力。之後勝凱接手自家出租給人代耕的農地，民國109年開始種植露天蘆筍，也是安定區蔬菜產銷班班長。為了確保蘆筍品質及食的安心，他導入產銷履歷驗證，讓消費者清楚了解和信任所購買的蘆筍，更藉由產銷履歷驗證和大型通路對接，增加收入。勝凱是安定區第一位取得蘆筍產銷履歷證的農民，為了強化優質蘆筍的辨識度，創立「蜜玥綠蘆筍」品牌。

穩定生產優質的蘆筍

勝凱從機械科技跨足農業，從蘆筍育苗過程就拿出科技人的精神，在本場輔導下，進行育苗、種植、產期調節及IPM病蟲害整合管理等試驗，田區周圍維持良好的生態系。回首務農的來時路，家人的支持，是勝凱繼續從農的最大鼓勵，未來希望可以招募更多的青農合作夥伴，建立蘆筍完整的產業鏈，藉由產銷履歷鏈結生產者和消費者。

麻豆區農會～ 雙認證保障文旦柚的品質

臺南市麻豆區生產的文旦有果肉飽滿多汁、果皮細嫩和完美酸、甘及甜比例之特性。為提高轄區內文旦產業的競爭力，麻豆區農會積極導入產銷履歷驗證和產地團體商標等雙認證，保證麻豆農會出品，消費者有信心！



圖六、詹勝凱獲選112年度產銷履歷達人

明化，讓消費者安心食用，除了文旦可溶性固形物應達10度以上、文旦樹齡應超過20年等規定，最重要的是必須通過產銷履歷驗證。此外農會另外推出產地團體商標，只要掃描上方QR-CODE便可看見生產者的資訊，證明消費者所購買的文旦真的是麻豆區所種植的文旦柚。所以由農會包裝之文旦柚，除具有產銷履歷驗證外，還有產地團體商標等雙認證，保障消費者所購買的產品品質。同時農會將收購的文旦以全自動文旦包裝機械，加上利用非破壞性的糖酸選果機，精確的把關果實品質，加強末端分級包裝，確保產品品質。

產銷履歷驗證～幫助農民行銷文旦柚

臺南市麻豆區農會為了維持文旦柚價格，不讓盤商肆意壓低售價，協助農友銷售文旦柚，並且使農民生產透



圖七、孫慈敏總幹事代表領取112年度產銷履歷達人



圖八、麻豆農會單顆產銷履歷文旦創意推廣行銷

為落實永續友善耕作，農會積極向農民宣導草生栽培重要性，不使用除草劑改以人工方式除草，改用國產有機質肥料、友善環境保護資材，減少施用化學肥料以維持土壤活性。利用木材引誘窄胸天牛產卵實施防治，讓農民養成有健康土地才能孕育出健康果實的正确觀念。

創立白蝦「蝦覓世界」品牌 ～柯明賢

嘉義縣義竹鄉第六屆百大青農柯明賢是傳統水產養殖業第二代，採低密度生態養殖、友善環境理念，創立品牌「蝦覓世界」，積極推動水產養殖業轉型升級。

傳承的理念與堅持，造就好品質

「蝦覓世界」座落於嘉義縣義竹鄉，前身是明賢的父親創辦的傳統水產養殖。明賢回家接手後，轉為自然養殖方式，讓池裡的白蝦與魚兒不靠投藥，而是透過本身新陳代謝，以抵抗力復原。此外他還建議父親養殖池堤岸改以種植匙葉蓮子草取代除草劑，匙葉蓮子草除了可作為池中魚蝦的食物外，因為它的繁殖速度快，會排擠雜草的生長空間，之後養殖池堤岸就形成自然的地毯景觀，方便行走及作業。



圖九、柯明賢返鄉接手家業，創立品牌「蝦覓世界」



圖十、柯明賢獲選112年度產銷履歷達人

導入水產冷鏈加工，確保產品的新鮮

為顧及品質與信譽導入產銷履歷驗證，確保產品產地直送的安全保證，他創立「蝦覓世界」品牌，積極開發宅配網購的通路，並逐步完善精進加工平台，各式水產加工產品應需求而生。他還努力開發生鮮蝦刺破率最低的真空包裝方式，以小包裝取代大包裝，確保產品的新鮮。明賢突破舊思維，導入精緻及永續的經營模式，協助有志返鄉發展的年輕人進行蝦子的分級包裝作業，減少藥物使用，友善環境，幫助更多的農民轉型，朝向生產高品質無毒的白蝦。

取得輸歐盟的「國基漁場」 ～黃國基

臺南市學甲區水產類履歷達人黃國基博士為高階管理人才，返鄉接手父親的養殖漁業後，擔任南市漁業青年聯誼會首任會長，自創「國基漁場」品牌，取得產銷履歷及輸歐盟認證，同時得到臺南市【南得極品】認證，要讓消費者買得新鮮，吃得安心。

傳承的堅持理念，造就好品質的白蝦

國基回家接手養殖漁業後發現，其實影響孩子的過敏源並不是產品本身，而是



圖十一、黃國基返鄉接手家業，創立品牌「國基漁場」



圖十二、黃國基獲選112年度產銷履歷達人

過多的化學添加物，所以他積極改變傳統的養殖模式。漁場採「自然無毒&生態養殖」模式，不使用除草劑，添加水質益生菌取代化學添加物。兼顧環境生態，漁場內除了初期由外部取得少量水源外，後續水源皆仰賴雨水補充，不抽取地下水；之後水源於漁場內再循環使用，將ESG指標導入漁業經營，成為尊重環境生態的漁塭管理者。自創「國基漁場」品牌，除了取得產銷履歷驗證外，還有輸歐盟認證，就要讓消費者吃得健康及吃得安心。

設立水產初級加工場，確保產品的新鮮

漁場於111年設立水產類農產品初級加工場，白蝦所有處理過程完全不添加化學藥品，符合食品安全法規，並且由場內初級加工場自行包裝及加工，導入產銷履歷驗證，確保產品產地直送。此外漁場通過台南市【南得極品】認證，不僅美味，在食品安全上更是有保障。同時他積極開發宅配網購的通路，配合消費者的需求，各式水產加工產品皆通過SGS檢測，回歸自然原味，讓每個人隨時都可以吃到鮮甜味美的產品。國基突破舊思維的管理模式，導入精緻及永續的經營模式，產品著重「健康、天然及安全」，朝向生產高品質無毒的養殖產品。

傳承三代的「金農米」 ～宇進實業股份有限公司

「宇進實業股份有限公司」傳承三代，早在民國72年率先推出食米小包裝分級銷售，以「金農米」品牌推廣販售。輔導契作農戶申請產銷履歷集團驗證外，融合在地的特色設計包裝，讓「金農米」除了臺灣市場外，還配合貿易商出口到美國。



圖十三、宇進實業公司代表領取112年度產銷履歷達人

傳承的理念與堅持，造就好品質

宇進公司契作區域以濁水溪流域的雲林縣和彰化縣為主，除了主打西螺米外，契作品種還有臺南11號、桃園3號、臺南16號、臺梗9號、臺中仙糯2號及臺梗糯3號等品種。宇進公司以朝向「好米的市場」為目標，為了生產好的米及提升產品附加價值，對長期合作的契作戶，提供較高的收購價，轉型加入產銷履歷的驗證，進而提升品質，創造互利雙贏的局面。宇進公司的努力被肯定，109年獲得稻米產銷契作集團產區評鑑績優營運主體，111年獲得集團產區全國前十營運主體。

以藝術的方式～呈現在地好米

「金農米」多年來品牌信譽良好，深植人心，坊間口耳相傳為「斗笠牌金農米」。品牌經營以所在地雲林西螺為發展主軸，賦予不同契作品種故事性，加以不同系列



圖十四、宇進實業公司高品質的金農米

的包裝風格，迎合各年齡層的喜好，同時不定期透過的臉書活動宣傳；此外推出環保購物袋，可以重覆使用，達到品牌宣傳的目的。「金農米」創立至今，以供給優質的米食為職志，從生產、管理及行銷等過程，持續投入專業化的設備和技術，展現對每粒米到每包米的品質堅持，讓消費者吃得安心又健康。

國產大豆製成「豆豆家族」 ～雲林縣石廟雜糧生產合作社

為提高國產雜糧自給率及農民收益，雲林縣石廟雜糧生產合作社興建臺灣第

一間符合國際標準的豆製品加工廠，專門生產具產銷履歷的豆製品。與農民採「集團式栽培管理」的契作模式，持續配合市場需求推出多樣化的豆製品。

人生大轉彎堅持理念～造就好品質

石廟雜糧生產合作社沈泓志理事主席出身雲林斗南農四代，考量臺灣雜糧產品的需求量大，但國產雜糧自給率僅6%，同時雜糧作物是優質的節水作物，決定來個人生大轉彎推廣種植大豆，除了自種外還與嘉義義竹、桃園觀音等地的農友，採「集團式栽培管理」的契作模式，導入產銷履歷驗證、藥檢及保價收購，除了讓農民不用擔心後續的加工和行銷等問題，更可確保原料穩定的供應和確保品質，創造互利雙贏的局面。

100%非基改國產豆製品～支持在地農民

石廟合作社除了契作大豆生產外，還打造一座環境潔淨、寬敞明亮及安全衛生的現代化豆製品加工廠，替農民解決後端產品通路，是全臺唯一自生產、加工及銷售，全程一條龍模式經營的豆製品加工合作社。加工廠內手製豆製品後，成品立刻送入包裝區，降溫後送入冷凍庫，全程皆在冷涼環境。創立「豆豆家族」品



圖十五、沈泓志理事主席代表領取112年度產銷履歷達人



圖十六、石廟雜糧生產合作社高品質的豆製品

牌，產品除了有產銷履歷認證外，美味鮮豆包、Q鮮豆腸還通過HALAL清真認證，外銷香港及澳洲等地。合作社的努力被肯定，榮獲111年度國產雜糧十大體驗路線-優選、第八屆農村好物及2023年雲林良品。未來積極與在地農友合作契作大豆，幫助更多的農友轉型，提高國產雜糧的自給率，為消費者帶來更高品質的豆製品。

與在地農民合作成立甘藷契作專區 ～保證責任雲林縣瓊埔合作農場

雲林縣瓊埔合作農場與在地農民合作成立甘藷契作專區，創立「阿甘薯叔」品牌，結合瓊埔社區發展協會，創造出獨特社區產業。除了有產銷履歷的驗證外，也是全臺唯一通過全球良好農業規範驗證(Global G.A.P)的甘藷，期待可以將臺灣的特色產品行銷世界各地，帶給大家美好的滋味。

創造社區穩定的就業機會

雲林縣水林鄉是臺灣甘藷的主要產地，但是農民辛苦耕作採收後，多受制於盤商，造成收成不穩定和價格偏低。嘉益主席返鄉成立「保證責任雲林縣瓊埔合作農場」，積極地和在地公所及農民合作，成立甘藷專區，穩定甘藷收購價格，

保障農民權益。同時成立區域整合加值中心，研發出多元化地瓜產品，增進農民與農產加工產業的結合；創立「阿甘薯叔」品牌，包裝設計甘藷相關加工製品，發展甘藷成為高經濟價值之產品。

導入智慧化生產～甘藷

為了確保甘藷品質，瓊埔合作農場採取一條龍的甘藷生產模式，從建立甘藷健康種苗繁殖體系開始，導入智慧化田間契作管理平台，將標準化之管理模式應用在契作田區，透過田間管理工具 (Web、App 介面)，掌握契作田區實際生長狀況。以產銷履歷整合農友，達到標準化甘藷生產作業，配合國外客戶需求，取得全臺灣第一個Global GAP Option 2的甘藷生產集團驗證。瓊埔合作農場與農民契作，確保農民收入穩定，紓解甘藷產地價格之壓力；並結合社區發展協會，提供社區中高齡長者的就業機會；設立區域整合加值中心，協助當地農民進行甘藷相關加工，為農業轉型與升級盡一份心力。



圖十七、蘇嘉益主席代表領取112年度產銷履歷達人



圖十八、瓊埔合作農場聚集理念相同的夥伴申請甘藷產銷履歷集團驗證

嘉義縣梅山茶油生產合作社 ～傳遞優質臺灣苦茶油

「梅山茶油生產合作社」傳承超過70年的製油經驗，致力發展與推廣臺灣獨特的在地油茶產業。打造油茶產製銷一條龍服務，以友善環境和產銷履歷驗證，生產高品質的苦茶油；油品採用傳統物理壓榨，以「原始自然」和「全程控管」製程，堅持產品無添加。

傳承並堅持理念～造就好品質

合作社設有育苗場，選育並提供優質豐產品系給契作農民，教導農民如何種植苦茶樹及挑選茶籽，親自把關所有原料；引導農友加入產銷履歷，成立產銷履歷輔導專員團隊，提供專業的協助和指導，幫助農友順利運用產銷履歷系統。合作社還與契作農友合作，確保生產過程的完整性和可追溯性。成立臺灣第一的油茶集團產區，透過與農民合作，推廣精緻化種植技術，配合產銷履歷驗證，提升產量與品質。

以風味特色～呈現在地好油

合作社除了契作生產外，還利用本身製油的經驗，替更多農民解決後端產品通路。油品採用傳統物理壓榨，以「原始自然」和「全程控管」製程，堅持產品無添加；加工廠取得ISO22000、HACCP、美國FDA和清真哈拉認證，以確保生產環境的衛生、安全及產品的品質。合作社的努力被肯定，榮獲無添加風味評鑑三星獎、比利時國際品質標章金牌獎及國際品質評鑑大賞。除了傳統的壓榨油品外，和茶業改



圖十九、梅山茶油生產合作社代表領取112年度產銷履歷達人



圖二十、梅山茶油生產合作社生產的優質臺灣苦茶油

良場魚池分場合作，依不同的品種來源、烘培和曝曬條件，製作完成不同風味特色的苦茶油，以「CO'DAY好日籽」自有品牌推廣販售，未來將透過不同產區，讓消費者憑喜好，挑選臺灣各地特殊風味的苦茶油，發展消費者導向的苦茶油風味。另外還以「長壽田 (Long Life Field)」品牌，推廣健康無添加的天然好油到國際市場，希望能讓更多人認識臺灣優質苦茶油。

結語

隨著時代的演變，臺灣產銷履歷推行至今面積逾8.2萬公頃，產值高達288億元，藉由產銷履歷的可追溯性及第三方驗證的核心精神，讓農民得以安心的經營耕作，消費者放心的購買，使得農業發展經營，發揮加乘效果。期許履歷達人及優秀團隊們，持續發揮在地影響力，讓更多農友一同加入產銷履歷行列，讓臺灣農漁畜產業邁向友善與永續，發揚在地優質產銷履歷農產品。