

位於大樹區第6屆百大青農許倫肇是農場第三代接班人，祖父輩開始到上一代仍是使用傳統農業模式經營，倫肇接手後農場管理上堅持不用除草劑、網室栽種，使用有機肥料特製成植物喝的優酪乳，成就一粒粒甜美多汁的玉荷包荔枝。農場也導入產銷履歷，並成立產銷班輔導班員將生產作業流程標準化，使每位農友生產出品質穩定的玉荷包荔枝。

倫肇轉型科技農，經營芳境合作社，玉荷包荔枝採收後將枝條分離，留下的果實經過自動選果機篩選分級、洗淨、挑選，每粒都比50元硬幣還大。玉荷包荔枝產期只有2周左右，採收時需投入大量人手，短暫且人力需求龐大所以採用去除枝條的單粒玉荷包荔枝藉由機器自動化減少集貨包裝場人力，讓人員能全力支援前端採收工作。他也使用壓差預冷，從收貨到出貨都在低溫冷藏中作業，以確保送達消費者手上的玉荷包皆保有最佳品質。

玉荷包荔枝從收貨到分級進倉使用智慧化管理、監控、打單，有別於以往採人工手寫，作業更加快速與準確。特級玉荷包禮盒中也放置溫度記錄器，在送達消費者手上之前每10分鐘都會記錄一次，消費者只要掃上面的QR Code就可以知道從出貨到他手中前禮盒運送的溫度歷程。倫肇接手後突破固有的框架開始使用網路販售，雖然在第一年只有800元的營業額，但他仍然不灰心，行銷策略上極為創新領先市場以單粒販售，業績逐年提升。

倫肇堅持「安全、安心、健康、優質」的理念種植玉荷包荔枝，並且使用網室栽培及冷鏈物流的管控，以減少病蟲害及降低藥劑使用，使其玉荷包荔枝達到外銷的藥檢標準，提升出口競爭力，達成將臺灣的玉荷包推向國際舞臺揚名世界的願景。



本場戴場長(左)、林勇信科長(右)
與許倫肇合影(中)



許倫肇向戴場長介紹從荔枝進貨到
分級進倉的智慧化系統



倫肇的加工品-冰糖玉荷包
燉銀耳露(許倫肇提供照片)



倫肇的加工品-玉荷包啤酒
(許倫肇提供照片)