



《訪視青農篇-大樹區-黃柏誠》

文・圖／鄭竹均、林勇信



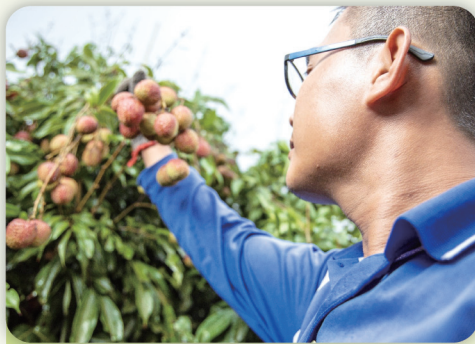
黃柏誠管理的荔枝樹



百大青農黃柏誠



黃進文陪伴師(右)關心黃柏誠農場狀況



黃柏誠的玉荷包(取自臉書照片)

位於大樹區第5屆百大青農黃柏誠大學主修觀光，在退伍後選擇務農，雖是農二代，但深知光靠父親技術的傳承不夠，所以積極報名農民學院等訓練課程，學習更多農業相關知識提升能力。

柏誠目前承租約8公頃的農地以栽種玉荷包為主，他謙稱自己完全屬於生產型農夫，重心放在提升生產技術及提高產品品質。他的經營理念是提供消費者健康安全優質的農產品，使用符合規範的防治藥劑及農藥殘留標準。病蟲害防治親自處理，才能掌握後續良好的收成與品質。他有別於傳統銷售方式，由整把連枝改為粒裝包裝，並表示摘粒可以用選果機加強品質控管。

本場研究人員建議他，粒裝的荔枝一定要注意採後處理及冷鏈，因為溫度升高，荔枝外殼的水分就會流失，造成外殼顏色變黑，荔枝的賞味期也會縮短。此外，在修剪枝條的時機及關鍵時刻要注意並掌控好微氣候。與農民合作方面，若要走得長遠，除了創造自己的價值和利潤外，也要能解決合作農民的痛點及分享利潤，建立好夥伴關係，才能共同打拚事業永續經營。