

農民學習的標竿與典範～ 第34屆全國十大神農

文／圖 ■ 趙秀滂

農業部自1983年開始辦理神農獎，評選農、林、漁、牧產業領域優良人才，每兩年辦理一次，堪稱臺灣農業界的奧斯卡獎。傑出農民需經過鄉（鎮、市、區）、改良場（區域）以及全國等三級評選，由委員評審選出10名為神農得主，其餘為模範農民。本場轄區本屆獲選十大神農的是雲林縣斗南鎮李星辰、嘉義縣布袋鎮陳泓碩、雲林縣四湖鄉蔡英地及雲林縣水林鄉蘇嘉益等4名，臺南市玉井區林家寶及雲林縣西螺鎮鍾建展等2名獲選為模範農民。

臺灣竹筍產品站上國際舞台～李星辰

「日茂竹筍」第二代接班人李星辰，家裡世代務農種綠竹筍，接手家中產業後，開發出不添加防腐劑的真空包裝技術，讓「日茂竹筍」成為美味加工筍的代名詞，還將臺灣竹筍產品推上國際舞台。

整合供應鏈導入省工機械化～提升50%量能

早期李星辰的父親李日茂在桃園大溪一帶種植綠竹筍，之後成立竹筍加工站，採用自製乳酸菌發酵的酸化加工法。李星辰接手家業後，以高品質的竹筍為原料，改採低酸性加工法，改進真空包裝技術。

隨著「日茂竹筍」加工技術與品牌經營愈來愈成熟，加工廠需求量大，竹筍採購成本拉高，他將重心由桃園大溪遷往雲林斗南，並成立「保證責任臺灣區阿丹果菜生產合作社」。除了自己有機生產及加工帶殼綠竹筍6.2公頃外，與合作社社員契作竹筍面積達60公頃，透過產銷班、農民團體及農企業合作竹筍的面積達600公頃以上。田區採用無病毒苗，採友善結合產銷履歷管理，無人機施用有機資材及灌溉系統，使得產量增加3成，並且產期提早至3月，年產量2,000公噸，達到標準化竹筍生產作業，增加農民收益。

現代化食品加工廠～建立全年供貨之量能

李星辰設立現代化國際認證加工廠，引進急速冷凍與高溫高壓滅菌的技術、設備



李星辰獲選十大神農與賴總統及陳部長合影



李星辰開發的加工產品

及流程；全程不使用任何防腐劑，通過SGS安全驗證。不同等級的竹筍都有相對應的加工方式和包裝，對應不同的通路市場，藉此提升產品的附加價 和市場。以自行研發不加防腐劑的「黃金保鮮6小時工法」標準製程，開發竹筍特色產品，保留新鮮竹筍的天然風味，延續傳統產業的生命客製化不同種類之產品，除了出貨到國內各大實體通路，而且還出口到海外6個國家。

此外李星辰秉持讓合作社成為「消費者與農民信賴的平台」的企業願景，協力桃園、雲林等地之玉米、玉米筍、落花生、馬鈴薯、鳳梨、白蘿蔔、芒果、木瓜及香菇等蔬果，開發多元化各式即食品產品，共計17類品項68種商品。期勉自己要在竹筍加工產業穩坐第一把交椅，提升產品競爭力與附加價值，做出更原味且美味的產品給消費者享用。

智能養殖示範～陳泓碩

「台灣寶蝦」創立人陳泓碩，北漂返鄉後開始養蝦築夢，採用多元生態、低密度及輪養的養殖方法，並且善用益生菌來維持水質及魚蝦健康，導入智慧設備的精準養殖技術，提升魚蝦育成率，同時養殖漁場

通過產銷履歷及Best Aquaculture Practices Certification (BAP) 國際驗證，提供消費者安全美味水產品，並實踐友善環境的永續經營理念。

智慧化養殖～魚塭管理省時省力

陳泓碩於98年返鄉協助年邁母親並接手家中養殖魚塭。剛開始與母親一起經營2公頃的魚塭，原本以傳統方法養殖虱目魚混養白蝦，後來改採低密度養殖方法。進一步採多元生態低密度及輪養的友善養殖法，善用益生菌維持水質及水產物健康，並向嘉義縣府申請智能養殖設備補助計畫，轉型成為「科技漁民」，導入智慧精準養殖設備與技術，藉由大數據、人工智慧及物聯網的技術，簡化管理養殖程序及精準養殖，提升水產物育成率，放養的黃金鯧育成率從原本的6成提高到9成以上，又與廠商共同研發移動式太



陳泓碩研發之移動式太陽儲能結合節能水車系統



陳泓碩獲選十大神農與賴總統及陳部長合影

陽儲能結合節能水車系統，為全國第一個有專利的太陽能儲能水車（免申請農許、減碳3,066公斤/年），將傳統魚塭變成科技魚塭，每個月可節省電費5千元/公頃，讓養殖過程及收入逐漸穩定。

環境友善永續養殖

由於陳泓碩堅持不用藥的食安養殖理念，以母親名字，創立「台灣寶蝦」品牌，加入產銷履歷驗證，深耕產銷履歷生產安全品質水產食材（黃鱺、白蝦、鱸魚...等）。養殖環境完全不用藥，創造環境友善生態環境，漁場每年都有黑面琵鷺前來，相關水產品均獲得國際三大友善環境（BAP）認證。

陳泓碩熱心致力推展養殖環境改善，並且與嘉義縣政府合作規劃設置設置全國第一淡水統籌供應系統，以擴增嘉義縣養殖生產區。期勉盡一己之力對養殖漁業實現轉型及共好，帶給消費者最安心最有保障的商品。

用科技翻轉產業的養鵝人～蔡英地

蔡英地原本是科技公司的財務長，禽流感重創父親的養鵝事業，他思索如何從技術去解決禽流感的可能性，返鄉用智慧農業技術和綠能創造驚喜，挽救養鵝家業。

「向天而歌」～與生態共好的養殖

蔡英地從小看著父親養鵝，很自然對鵝業熟悉且有感情。因為禽流感重創父親的養鵝事業，他決定放下人生上半場的成績，回鄉養鵝。返鄉後創立向天歌創新農業股份有限公司和英智畜牧場。



蔡英地獲選十大神農與賴總統及陳部長合影



密閉式智慧水禽舍

他以財務專業加上新的思維，改變了傳統保守的畜養業，引進「密閉式智慧水禽舍」，解決肉鵝軟腳及啄羽問題，建立「生物安全機制」有效降低禽流感感染機率，育成率從7成提高為9成，不但克服禽流感的威脅，肉鵝品質也不亞於傳統養殖法。並且在禽舍上方加蓋太陽能板創造穩定現金流，推出零出資的整場改建方案，推動老農閒置的畜牧場出租改建，活化場地並讓老農獲得穩定退休收益，讓青農取得養殖技術與場地，透過肉鵝養殖穩定收益，支持青農在農村發展及生活。目前「向天歌」產出的肉鵝，無論育成率、重量與換肉率，都達到傳統戶外養殖模式的水準，也成為國內最大的科學化養鵝場。

他更進一步自創「鵝鋪子」品牌，研發可即時上桌的簡單料理，以產地安心、生態共好、簡單好食作為品牌價值，並以綠能支持農業之模式，開發復熱即食的料理包，是

臺灣第一個品牌經營鵝肉冷凍加工市場，持續研發新產品，以迎合不斷變化之消費者市場。此外，蔡英地打造「循環農業」的共好生態系，在場域外設置沉澱池，引場內廢水灌溉周圍農地，用來種植飼養鵝隻所需的玉米與牧草，達到復育農地的效果，成功打造了農民、農村及農業三贏的局面。

蔡英地翻轉人生下半場，走出不一樣的，從會計師返鄉變青農，希望有更多人可以認識科技農業，同時順應時代的發展，提供給消費者新鮮食材，安心及放心的消費經驗。

拓展甘藷及其加工製品的知名度～蘇嘉益

蘇嘉益本行是位總舖師，回鄉後從事甘藷生產與加工，以契作確保農民收入穩定；結合社區發展協會，設立冷鏈加工場，提供中高齡長者的就業機會，甘藷格外品循環再利用創造經濟效益，拓展水林在地的甘藷知名度。

導入省工機械～智慧化生產甘藷

為了確保甘藷品質，蘇嘉益採取一條龍的甘藷生產模式，他認為從甘藷原物料開

始就要加以把關，後續製作的加工品才能安全並通過檢驗，讓消費者安心食用。包括種植健康種苗、引進種植機、無人機和收穫機取代傳統人力、導入田間微氣候感測器及智慧化整合管理平台等，提高20%的產量及良品率。

結合產銷履歷全臺契作350公頃，超過250位契作戶，年產量10,000公噸，並且成立「代耕隊」協助農民種植、管理及採收等作業。同時保價收購及 勵機制，以穩定甘藷價格和原料之供應，此外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。

冷鏈加工廠～獨特的社區產業

蘇嘉益設立冷鏈加工場，以「阿甘薯叔」品牌行銷，透過本身廚師的經歷和豐富的料理經驗，陸續研發出甘藷多元化產品，讓甘藷有了更不一樣的吃法和風味，提升產品之附加價值除提高農民之收益，並透過市場之需求，包裝設計甘藷相關產品，除了銷售到各大實體和網路等通路，還出口到美、加等8個國家；同時配合政策推動循環農業～甘藷格外品循環再利用，加工處理量能達550公噸製成薯片，外銷日本創造經濟效益。



蘇嘉益獲選十大神農與賴總統及陳部長合影



導入省工機械化



循環農業～甘藷格外品循環再利用製成薯片外銷日本

蘇嘉益研發出多元化甘藷產品，帶給大家金黃色的美好滋味，不只打響水林鄉甘藷名號，發揚臺灣在地優質甘藷，同時也翻轉人生下半場，用廚師之手做出更美味的產品給消費者享用。

健康且養生的蕎麥推手～林家寶

位於臺南玉井的臺灣黃金蕎麥公司創始人林家寶，因緣際會發現蕎麥營養成分適合推廣給買苦茶油的養生客戶，著手研發並投入蕎麥產業，相關產品不僅在國內受歡迎，還贏得國際客戶的認同。

導入智慧省工機械化～臺灣最大蕎麥契作團隊

林家寶自95年開始尋找友善栽種的農民，以契作的方式，於二期作種植蕎麥。他和花蓮地區水稻青農「小劍劍」謝銘鍵合作，利用二期作花蓮氣候穩定，是種植蕎麥的理想時間，加上同一塊田區輪種水稻、蕎麥，水旱輪作下可減少病蟲害、野草生長機率，同時改善土壤的養分，且蕎麥可和大豆共用聯合收穫機，農民無需再添購農機。為了呈現完整蕎麥養生價值，契作時以自然栽培法種植，全程不採用農藥，所以契作結合產銷履歷，達到標準化蕎麥生產作業，產區

一路從玉里鎮外擴，契作區域包括花蓮、臺南及屏東等地，契作面積950公頃，成為臺灣最大蕎麥契作團隊，以現代化科技提升產業技能，採用無人機播種、採收及選別採省工機械一貫化作業，除效率提升外，產能也提高6成以上。

現代化加工廠～著手投入蕎麥加工產業

林家寶創立臺灣黃金蕎麥生產合作社和黃金蕎麥有限公司，並研發蕎麥膨化乾燥處理技術，成為全臺最大蕎麥產、製、儲及銷一條龍，亞洲最大且最多元化蕎麥製品加工廠。此外針對不同年紀的客群研發對應產品。除了產品外，更開發不同通路，設計休閒食品與高鐵、航空公司接洽，而後又開設臺灣黃金蕎麥蕎麥探索館，使得更多農民及消費者了解黃金蕎麥的養生食用優點，陸續開發蕎麥叉燒飯、蕎麥拉麵、蕎麥乾拌麵、蕎麥茶、蕎麥唐揚雞等，將蕎麥與台灣的飲食完美的結合。相關產品除了出貨到國內各大實體通路，而且出口到海外17個國家。

林家寶相當看好臺灣蕎麥的發展，矢志要將臺灣黃金蕎麥產業結構、行銷通路和品牌價值發揚光大，引領世界蕎麥風潮，做出更原味且美味的產品給消費者享用。



林家寶獲選模範農民與賴總統及陳部長合影



林家寶開發的蕎麥產品

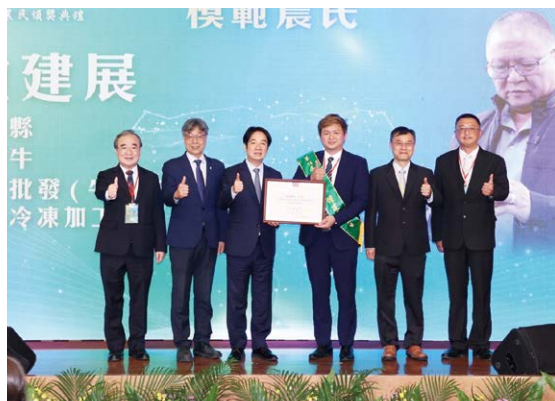


契作及冷鏈加工達到牛番茄全年供貨～鍾建展

展鮮農產生技公司創辦人鍾建展，導入AIoT智慧農業系統、計劃性排程、契作及冷鏈加工達到牛番茄全年供貨，成為臺灣最大牛番茄供應者。並且結合展鮮農產生技公司通路與集貨場的優勢和運銷服務，以企業管理模式照顧契作的農民。

產銷履歷結合契作～全國最大牛番茄供應商

鍾建展導入AIoT智慧農業系統、計畫性排程、產銷履歷及冷鏈加工，牛番茄全臺契作面積達60公頃，超過120位契作戶，年產量8,000公噸，達到標準化牛番茄生產作業。



鍾建展（鍾宇軒代領）獲選模範農民與賴總統及陳部長合影



導入冷鏈技術，改善牛番茄田間熱

牛番茄契作時遵循臺灣良好農業規範(TGAP)，田間生產導入科學監控、電子化生產管理系統及手機遠端監控，串連場域與生產管理雙系統，打造自動化完整數據系統，提供簡化介面管理。此外因應不同通路，提供客製化服務，以客戶所需的規格、直徑、重量及大小分級包裝，維持一定的品質和產量，穩定供應至全臺各個連鎖通路，是目前全國最大牛番茄供應商。

導入冷鏈加工～達到全年供貨

鍾建展利用計劃性排程，穩定貨源與供應量，可整年供應。同時導入冷鏈和急速冷凍技術，改善牛番茄田間熱並將截切好的牛番茄透過輸送帶通過-80℃的急速冷凍，快速冷凍保鮮，讓儲藏時間延長，克服產期缺口，穩定牛番茄價格。此外為了解決牛番茄格外品或截切後的下腳料，開發具抗氧化的「小紅牛面膜」、「小紅牛益生菌」及梅蜜番茄飲，讓循環農業再創其新價值。

鍾建展長年與番茄農契作，讓農民的收入穩定，並且以冷鏈加工等保鮮處理，延長農產品保存時效，讓消費者都能吃到新鮮的好滋味，也有助於調節市場供需，維持農產品價格穩定，期許創造共榮共好的局面。



牛番茄急速冷凍保鮮