

# 桃園新屋陳俊佑青農攜手酒廠， 去化甘藷蟻象蟲害格外品 | 特色地瓜酒誕生

農業推廣科 洪巍晉 分機 431  
財團法人農業科技研究院 賴師儀 分機 438

桃園市新屋區青農陳俊佑，畢業於中興大學土壤環境學系後毅然投身農業。106年在桃園第1屆百大青農羅元廷的指導下，他於佳雨有機農場學習甘藷及短期葉菜類作物栽培技術，並逐步朝著開設自家農場的目標邁進。隨後，他在桃園區青年農民生產合作社角逐並獲選為農務士，持續深化田間管理與農場經營，並獲得農場主們的高度肯定。陳俊佑在農務士代耕期間一邊精進自身栽培技術，一邊鎖定未來開設農場的主力作物，他發現甘藷具全程機械化種植潛力，並透過種植多元品種甘藷，如桃園3號甘藷、栗子甘藷及菱角甘藷等，可與中南部大宗的台農57號甘藷形成市場區隔。此外，桃園地區鄰近大臺北市場，加上有機種植更易取得價格優勢。

107年陳俊佑與女友在桃園市新屋區共同創立「貝兒莫里農場」，專注於有機甘藷種植，在本場的輔導下陳俊佑持續投入甘藷種植農機，邁向甘藷機械化生產，大幅提升種植效率，農場在3年內成功將甘藷售價提升至每斤百元的高價。然而，110年桃園大旱，導致甘藷蟻象蟲害嚴重，收成僅剩兩成，迫使他尋求加工轉型。歷經2年的努力，他終於酒品展中結識桃園酒廠「恆器製酒」負責人羅己能，雙方對蟲害甘藷的再利用產生高度興趣，陳俊佑當年取得農業部創新加值經營計畫時展

開合作研發，最終成功將蟲害甘藷製成「50度地瓜酒」及「地瓜葡萄酒」，該產品帶有荔枝與花香，在國內烈酒市場中嶄露頭角，深受消費者青睞，進一步拓展蟲害甘藷加工應用的可能性。同年，俊佑也成功實現農場甘藷低耗損經營。

114年在本場專家多次輔導中，陳俊佑成功取得農業部農村發展及水土保持署青年回鄉獎勵計畫，致力於建立桃園市甘藷產業化體系。未來，他將逐步與桃園市稻農合作，推動稻田與甘藷輪作制度，擴大桃園市甘藷種植面積，並積極與本場合作，開設課程培訓回鄉青農掌握機械化甘藷種植技術。未來3年他將以成立桃園甘藷生產合作社為目標，建立甘藷與格外品收購體系，並持續與各地加工廠合作，開發具商業潛力的地瓜加工品，推動桃園市甘藷產業邁向規模化與永續發展，落實產業共好的願景。在本場多位專家的通力合作下，陳俊佑在甘藷產業發展上取得顯著成績，未來也期待他持續創新突破，為桃園甘藷產業開創更多可能性。



▲圖3. 陳俊佑青農在農場中採收有機栗子甘藷。《陳俊佑攝》

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



▲圖1. 本場推廣科姜金龍科長（右1）、陳俊佑青農（左1）與清辰農場傅嘉全場長（左2）共同討論水稻與甘藷輪作可行性。



▲圖2. 農村水保署李鎮洋署長（中）與陳俊佑青農（右）手拿地瓜酒合影。《陳俊佑攝》