

一群來自蔬菜專業區的專業農民 西螺蔬菜產銷班第 85 班

文／王美欣 圖／黃鵬戎

位於濁水溪畔的西螺地區，是聞名全台「濁水米」的產地，也是國內重要的蔬菜產區，以生產短期葉菜類為主。剛獲選為 2007 年模範農民的吳秋榮，在西螺種苦瓜種了 30 幾年，享有「苦瓜達人」的稱號，隨著這次得獎，在媒體的大肆報導之下，大家才注意到原來西螺生產的苦瓜也很讚。

班組織運作

西螺蔬菜產銷班第 85 班又稱苦瓜班，成立於民國 94 年，主要栽培作物有苦瓜、胡瓜、番茄、青椒等，目前由吳秋榮擔任班長，共有班員 22 人，每二個月召開一次定期大會，平均出席率達 99% 以上。班集貨場就設在吳班長自宅，班員把採收的蔬果載運至集貨場進行分級包裝，參加西螺鎮農會的共同運銷。為降低生產成本，產銷資材共同採購，如紙箱、黑色不織布套袋、有機肥料、微生物肥料等。除了從事農業生產，班員也熱心參與社區活動，如認養樹木、推動社區綠美化，擔任四健會義務指導員，成立羽球夏令營、提倡社區休閒運動，在吳班長的號召下，班的凝聚力、活動力更加堅強。

農業專家輔導

雖然班員都有豐富的農耕實作經驗，但對於農業新知的吸收仍不敢懈怠，在班員的積極爭取下，請農業改良場專家下鄉授課、講習，學習有關病蟲害防治及安全用藥、土壤肥培管理及蔬菜栽培管理知識等，在專家的指導下，接種微生物肥料，微生物肥料可增加作物利用自然資源的能力，尤其是瓜類作物育苗接種菌根菌微生物肥料，可提高土壤養分之供應及有效性，減少化學肥料使用，植物生長更強健，單位面積產量提高。這群專業農民在工作忙碌之餘還不忘充實農業知識，其認真程度絲毫不輸年輕人，為的就是生產出更優質、安全的蔬果，該班正規劃培植年輕班員熟悉電腦操作，以便執行產銷履歷電腦輸入作業，給消費者更安心的保證。

自創品牌行銷

該班以「西螺白玉苦瓜」品牌行銷，在市場上獲得很好的口碑，透過報章雜誌的報導，有北部的餐廳業者慕名前來下訂單，開拓新的

行銷通路。除了苦瓜，該班也種植番茄、胡瓜、甜椒等蔬果，也有班員以現成的高架網室栽培木瓜。西螺素以出產濁水米和西螺醬油聞名，該班與西螺鎮農會契作黑豆，加工製成頂極的西螺醬油。配合政府的大蒜減產計畫，部分班員轉種植西瓜，不僅紓解蒜頭生產過剩的壓力，收益也因而增加。

高架網室栽培

該班產品以苦瓜為大宗，來到吳秋榮班長的苦瓜園，裏面有鋁管建造的隧道供苦瓜攀爬生長，隧道的高度足夠讓身高 170 公分的人輕鬆的在底下行走作業，外層再搭設高架網室保護，高架網室結構比一般種木瓜的網室還堅固，不僅高度夠高，綜橫向多設了好幾根鐵架，更堅固耐用，不僅防蟲、防雨，冬暖夏涼，因網室隔絕大部分害蟲，大大降低農藥使用量，所生產的蔬果更清潔、安全。吳班長提到搭設高架網室的另一個好處，由於網室高度夠高、空間大，利用蜜蜂授粉時，蜜蜂在裏面不會四處碰壁撞得頭昏眼花，充滿活力的蜜蜂工作起來效率也高，授粉的成功率較好。

創新突破

甫獲選 2007 年模範農民的吳秋榮班長，種了 30 幾年的苦瓜，有「苦瓜達人」的稱號，他率先採用黑色不織布套袋取代舊有柏油紙套袋，成本雖高出好幾倍，但一個黑色不織布套袋可以用好幾年，保護苦瓜不曬傷，賣相好，價錢自然提高，「西螺白玉苦瓜」可是名符其實的潔白如玉。苦瓜性喜高溫，不耐冷涼，夏季是主要產期，為克服連作障礙，吳班長選擇南瓜做根砧嫁接，因南瓜較野性，根系強健，加上育苗時接種菌根菌微生物肥料，經過嫁接的苦瓜植株生長勢佳，產量提高，形成種南瓜生苦瓜的有趣情形。對育種工作頗有心得的吳班長，在多年的試驗下，自行嫁接、選育優良苦瓜品種進行繁殖，目前他已自行改良選出個頭較短小、圓胖的「蘋果苦瓜」，單位面積產量較白玉苦瓜少，但由於口感特殊、產量少，在市場上奇貨可居，目前都是經由直銷，宅配到消費者手中。

未來期許

目前該班的經營規模只有十幾公頃，將來除了擴大栽培面積，在品質要求上，希望農產品能陸續通過 TAP、UTAP、OTAP 驗證，提供高品質、安全的產品，以維護消費者的健康。另一方面，希望藉由本班發揮啟示作用提升產銷班的功能，健全產銷班的組織以作為跟全球界農業接軌的準備。



黑色不織布套袋較耐用，保護效果好



定期召開班會，班員出席率高(吳秋榮提供)



吳秋榮利用鋸管隧道搭配外層高架網室生產優質苦瓜



以南瓜作根砧嫁接(吳秋榮提供)