

112年全國十大績優暨優良產銷班評選

五班都強棒，實力好堅強

文／王美琴 圖／農業部、李坤奕

112年全國十大績優暨優良產銷班評選結果出爐，本場推薦參加全國決選的5個產銷班，全都榜上有名，由嘉義縣水上鄉果樹產銷班第13班榮獲全國十大績優產銷班殊榮，雲林縣古坑鄉咖啡產銷班第14班、口湖鄉水產養殖產銷班第12班、臺南市新化區雜糧產銷班第1班與楠西區果樹產銷班第50班等4班獲得全國優良產銷班，優異的表現，本場也與有榮焉，可喜可賀。

獲得全國十大績優產銷班的嘉義縣水上鄉果樹產銷班第13班在班長陳文輝的帶領下，創造獨樹一格的產銷經營管理模式，秉持著「先有通路，再生產」之原則，逐年擴展通路，除了原本既有的好市多、全聯、家樂福與大潤發通路外，今年也調整通路配比以分散銷售風險，同時發展多元化木瓜銷售品項，與食品加工廠商合作研發木瓜

加工品，創造更多附加價值。另外結合資通訊、物聯網、雲端運算和大數據分析等技術，將種植、生產至銷售各階段的產銷資訊數據化，精準分析產業及消費者的需求，達到智慧農業化經營木瓜產業，成功節省人力30~40%，節能效率達到20~30%，總體增加產值10~20%，為突破傳統栽培思維，成功打造出木瓜智農王國的產銷班。民國111年更遠赴日本與茂華株式會社合作，分別在千葉縣佐倉市與石垣島搭建抗風型木瓜網室，輔導日本生產木瓜實生苗，結合臺灣優秀農業栽培技術，開始起步發展屬於日本的青木瓜產業。



嘉義縣水上鄉果樹產銷班第13班榮獲112年全國十大績優產銷班，於112年12月19日至農業部接受陳建仁院長及陳駿季代理部長的表揚與祝賀



恭喜臺南市新化區雜糧產銷班第1班榮獲112年全國優良產銷班

榮獲全國優良產銷班的臺南市新化區雜糧產銷班第1班在民國80年成立，由傳統種植手法，秉持著「番薯不怕落土爛，只求枝葉代代傳」的精神，穩健踏實地規劃，讓產銷班朝現代化及標準化作業流程前進，深深體會到農業如同各行各業必須不斷尋求突破與創新，因此著手進行資訊化整合，將各班員的栽培曆、土地面積與地段號、種植與病蟲害管理，乃至生產採收等作業，皆導入數位管理系統，整合成為班內甘藷種植圖資平台，將人力與物力的效率最大化，吸引許多農二代與農三代班員加入，班員人數不斷增加。在謀求穩定及高品質的甘藷，班內進一步採用健康種苗繁殖技術，建立組織繁殖實驗室與甘藷病毒檢測流程，將檢測完之無病毒甘藷進行組織培養量化繁殖供給班員栽植，採收後則在產銷班所籌建之分級包裝場來進行共同分級選別與包裝，並把行銷的重責大任交由瓜瓜園公司來執行，成功行銷國內外市場，將臺灣國產甘藷打出名號，值得各產銷班作為借鏡。



恭喜雲林縣古坑鄉咖啡產銷班第14班榮獲112年全國優良產銷班

另一個獲得全國優良產銷班的雲林縣古坑鄉咖啡產銷班第14班，配合政府政策以產銷履歷為主要發展方向，全班採取友善農法耕作，並積極推動與落實食安政策，同時搭配食農教育，開發出結合低咖啡因的愛玉飲品，並且設計食農教育課程，讓參與者親自動手洗愛玉，搭配手沖咖啡飲品，了解從產地到餐桌的一切過程。產銷班與農業部茶及飲料作物改良場合作參與咖啡育種的選育與肥培試驗，成功提升了咖啡生豆品質及產量，甚至是烘豆甜味。更為了永續產業發展，成立古坑咖啡集團產區，以「TAIWAN CPAG」的品牌名稱進行銷售。近年來配合草嶺地區觀光業發展，產銷班逐步規劃往六級產業多元化經營，同時配合古坑草嶺在地風土風味優勢，與雲林縣府共同打造雲林良品，來凸顯產銷班特色，奠定區域角色與落實定位。

榮獲全國優良產銷班的臺南市楠西區果樹產銷班第50班甫於108年成立，這群來自楠西的女性成員們，匯集成一股力量，為了果樹產業更為了在地農業發展，



恭喜臺南市楠西區果樹產銷班第50班榮獲112年全國優良產銷班



恭喜雲林縣口湖鄉水產養殖產銷班第12班榮獲112年全國優良產銷班

突破各種考驗成立產銷班，有鑑於農業缺工之苦，因此自發性籌組創建農工團，購買各式農機具，班員間互助合作，妥善協調人力、有效率地安排出工時間，有效解決缺工人力不足問題，此舉還吸引其他縣市產銷班與農民前來朝聖與借鏡。集結農會、宅配、拍賣市場等銷售通路外，發展通路調貨支援與收購契約制度，以分散行銷風險。並與宅配商簽訂契約，以更優惠的宅配寄貨價格給予班員，相對提高班員收益。產銷班女性班員與青農比例皆高達70%，十足的農業新生代生力軍，並積極進入社區服務，發展食農教育，帶領長者與孩童進行農事體驗，為產銷班奠定發展方向與定位。

同樣榮獲全國優良產銷班的雲林縣口湖鄉水產養殖產銷班第12班，養殖物種以文蛤及烏魚子為主，班員人數僅12人，但養殖物種的產值都很高。有鑑於105年氣候劇變對養殖文蛤業的重大衝擊，造成文蛤存活率大量衰退，自106年起尋求學術單位合作，進行文蛤養殖底土的活化研究，成

功逐年提升文蛤養殖存活率，至111年文蛤存活率平均可超過80%，產值高達新臺幣數千萬，成功克服文蛤存活率穩定度不足的問題。產銷班另一個主打產品烏魚子，其養殖品質高，班內特色為烏魚子製程有別於一般的風乾作業，產銷班採用冷藏庫三段式8~12°C密閉式低溫冷風乾燥法，除了有效提高烏魚子的鮮度，同時可降低鹽分，產品每年創造千萬元的產值，並成功打出外銷市場。產銷班目前規劃建置符合HACCP標準之包裝處理場供班員使用，以提升產品的衛生安全。

本次獲獎的5個產銷班，各有特色與專長，並且能有效發揮自己的長處，讓產銷班系統化組織運作，更加蓬勃發展，使生產技術與獲利提升，足以作為其他產銷班的學習標竿，引領臺灣農業開啟新的一頁。