

湖口水芋老兵－徐秋銘

作物環境課 助理研究員姚瑞禎 分機327

世居新竹縣湖口鄉和興村的徐秋銘農友，在湖口鄉農會水芋評鑑是常勝軍，自小跟隨父親種植一、二十年的水稻，而後轉種水芋二十多年。自民國80年湖口鄉蔬菜（水芋）產銷班第2班成立起，徐農友即擔任書記，對於水芋生長及栽培作業都有詳細紀錄，並於民國90年通過吉園圃認證。一路走來，不斷摸索及四處觀摩，從別的地方吸收到新的資訊，也會自行在田區試作，成功後也不吝於分享其經驗。隨著經驗累積，栽種面積也漸增加至2公頃，從採芋苗、種苗消毒、整地、定植，到栽培過程中的施肥、除草、灌排水、病蟲害防治，以至於採收及採後處理等工作，都親力親為。因為自產自銷，從定植到採收可自行調節，並延長販售期。為避免水芋連作導致病蟲危害造成損失，皆與水稻進行輪作。在種植前先採土壤樣品送本場進行土壤肥力分析，以供施肥參考，且曾配合本場進行水芋病蟲害管理試驗，因此，徐農友非常注重農產品的安全，對於農業資材及肥料施用也都有詳細紀錄。

芋生長期長達9個月，為保持收入不間斷，徐農友也開發周邊產品如芋盆栽、芋梗、子芋、芋苗及母芋。母芋為主要產品，除鮮食外也可加工成各類相關產品。一般農友當作是副產物的芋梗，他卻特別加以照顧，幼嫩的芋梗至市場販售也是價錢不錯的商品。芋苗也有販售，若是第一次種植的農友購買，徐農友還會很熱心的指導栽培管理訣竅。採收末期的子芋，同樣經過日曬處理等過程後販售，個頭雖小但品質同樣優良，



▲圖1. 徐秋銘農友與他的水芋大軍。

一上市場，隨即被搶購一空。

每年東北季風吹起時，也正是水芋開始採收時，採回家家的芋頭須先經過日光曝曬，待芋頭表皮出現乾裂時，再移至陰涼處置放，並進行擦拭與整理，徐農友採用十字切割法處理蒂頭，如此才可保留芋頭的鮮度與美觀，減少傷口可避免儲藏性病害感染。另他也分享了芋頭選購訣竅：芋頭外觀呈紡錘形，顆粒完整，無蟲蛀食，外觀紋路清晰，此外將芋頭切開後，用手輕搓芋頭切面，附著在手指上的澱粉質愈多愈佳，香氣濃厚，質地細密，重量沉重等，「鬆、香、細、密、軟」是他對芋頭品質的要求。

徐農友在農閒時兼職做水電工程，在栽種水芋過程中，也發揮自身的專長，自行開發田間操作輔助工具，如整地及畫線工具。此外，為了保鮮及迎合消費者需求，也購置真空包裝機，將芋頭削皮切塊後以真空包裝方式販售，方便消費者拆開包裝後即可烹煮。

徐農友生產的芋頭經評鑑比賽已多次獲獎，早已打響名號，也參與共同運銷，並與農會合作設計包裝禮盒，行銷通路除供應連鎖店及加工用外，仍以零售為主，芋頭盛產

時，早上用貨車載運到湖口市場及湖口老街銷售，如此可直接面對消費者，也可留住老客戶。徐農友說「唯有滿意的顧客，才有永續經營的事業」。

無花果達人—范武雄班長

作物環境課 副研究員吳信郁 分機310



▲圖1. 民國103年范武雄班長獲選桃園市特色產業—無花果達人。



▲圖2. 無花果粒粒飽滿，甜度高達16度。

「人生七十再出發，一心只為無花果」，秉持著客家精神的范武雄班長，是桃園市楊梅區果樹產銷班第1班班長，從事專業水稻育苗四十多年，民國98年轉型種植新興果樹—無花果，斥資近百萬元裝設網室設備，以有機栽培方式管理病蟲害，且經本場輔導，成功栽培無花果，並於103年獲選桃園市特色產業—無花果達人（圖1）。

七十多歲的范班長原本從事水稻育苗工作，多年前因農業政策轉變，深感水稻育苗前景堪慮，此時友人提供無花果讓他品嚐，那滋味甜美帶有特殊香氣，具高營養價值且對人體健康很有幫助，因此，他認為是極具潛力的新興水果，極力促請農會舉辦新興果樹無花果栽培管理講習會，並邀請本場針對栽培管理、合理化施肥與病蟲害防治進行講習與輔導。在此機緣下，范班長開始嘗試無花果栽植，並斥資近百萬元裝設網室設備，秉持著客家人認真打拼的精神，試種兩年後成功栽培出無花果，結實纍纍粒粒飽滿，甜度高達16度（圖2），楊梅區農會更多次邀集在地農民觀摩、推廣，成為在地特色產業。

范班長對於無花果栽培管理有其獨到見解，「既然是有助身體健康的水果，就絕不