



🌿 本場農業推廣科姜金龍科長 (右 3)、作物改良科龔財立科長 (左 1) 與三芝區農會周正男主任 (左 2) 共同指導青農陳俊佑 (右 2) 甘藷產業發展計畫

九、大桃園甘藷產業共創共榮的推手

桃園市新屋區青農陳俊佑，向本場提出想成為桃園的甘藷產業發展基地的想法，而加工製成甘藷酒是拓展甘藷產業的創新作法，本場青農輔導徐振家專員遂聘請曾任第 5 屆百大青農的業師 - 孫廷瑄業師 (現任職於台灣農業科技資源運籌管理學會)，振家專員先向青農釐清詳實發展需求之方向，俊佑表示自己與酒廠合作推出的甘藷酒產品，不管自行販售或酒商都是供不應求的情況，但鋪貨到農會超市卻仍是能看到酒瓶都還在架上沒什麼銷售出去，深感第一線人員沒有將產品推廣出去的熱忱與專業，故反思自己是否能將產品推向更好的銷售點之想法；孫廷瑄業師就此問題提供自己行銷通路請俊佑接洽運用。





甘藷酒產品

113年10月8日，孫業師與俊佑初步認識彼此相見歡後，隨即開門見山自己過去承做的業務上，有些人脈可以推薦，以甘藷酒來說，建議他可以向日本餐館（如居酒屋這類）先上架讓店家推出甘藷酒供客人飲用嚐試，因為日本人或居酒屋都傾向於白酒類，甘藷酒正好符合消費客群，願意幫忙引薦店家合作推出；此外，孫業師也建議俊佑可將等外品的部分，往寵物飼料的方向進行開發，這部分也有廠商可推薦。



青農陳俊佑向孫廷瑄業師（右）說明農場經營與產品現況





🌿 推動大桃園甘藷產業共創共榮的團隊架構

113年11月25日，對於俊佑欲從事甘藷食農體驗的要求，本場另洽新北市三芝區農會推廣部周正男主任擔任本次業師，考量周主任代表三芝區多年參與農糧署主辦之「國產雜糧十大體驗路線評選」，連續多年以當地特產甘藷及茭白筍提案而獲選體驗路

線。邀請周主任以自身辦理體驗遊程的經驗來輔導陳俊佑，給予其生產甘藷附帶的體驗課程之發想，業師也慷慨地提供過去多年辦理的遊程資料，一一分享給俊佑參閱，並一同解釋課程設計原則以及施行的細節，並也針對其附加的甘藷酒加工品給予銷售建議。



🍌 本場青農輔導徐振家專員 (右) 也向青農提供自身辦理經驗



為完成陳俊佑發展甘藷的願望，青農輔導賴師儀專員不斷鼓勵他爭取農業部各項計畫，以加速圓夢的腳步，其中爭取農業部農村發展及水土保持署的青年回鄉行動獎勵計畫，不遺餘力，在姜金龍科長及洪巍晉助理研究員的全力輔導下，計畫構思於11月上旬獲得初審通過。複審的簡報檔「桃園甘藷增值化產業推動計畫」青+N聯盟組，經過幾次修正後，於11月17日送件，送件後10天內與推廣科姜金龍科長及賴師儀專員等人進行4次的演練，於11月27日複審，終於在12月5日獲得審查通過的好消息，期望他的計畫願景，成為大桃園甘藷產業共創共榮推手能夠成真。

🍌 周正男主任 (右) 向青農陳俊佑分享體驗課程經驗

