

桃園區九十三年神農獎 傑出農民及農家婦女事蹟

● 陳永漢

陳燕卿（桃園縣大園鄉）

桃園縣大園鄉陳燕卿先生，經營2公頃的水田，69年配合政府推行農業機械化，成立水稻育苗中心，設置水稻自動化育苗設備，增加育苗數量及品質，減少人力投入，因而提高工作效率30%以上，平價供應品質優良之秧苗，降低農民生產成本，深獲農民好評，從71年起至92年，育苗數量由100公頃大幅成長至400公頃。除育苗業務外，也配合政府進行產業調整的農業政策，經營代耕、代插及代割業務，每年代耕面積80公頃、代插240公頃、代割180公頃，也經營白米加工業務，每年240,000公斤。

另外他也配合政府組織產銷班的推廣政策，於88年結合理念相同之農友，組織大園鄉良質米產銷班第一班，全班積極配合政府推行良質米生產，並與研究單位保持緊密聯繫，引用新品種良質米，透過產銷班運作，擬訂良質米產銷計畫，保價收購班員生產之良質米，利用真空小包裝及18°C冷藏設備，延長產品保存期限，並保有口感及鮮度，建立品牌，註冊「大賀牌良質米」商標，並配合網路及宅配的異業結盟，發展出網路訂購宅配到家的行銷業務。

陳燕卿目前也積極投入參與「休閒農漁園區」的計畫，提供場地成立良質米教育園區、農業生活體驗及養生活力場所，企圖轉型成為多角化經營的休閒農業，除可增加良質米與相關加工品之收入外，亦可增加遊客體驗農村活動之服務收入。他勇於求新求變、敬業服務的精神，值得有心務農者學習。



▲ 陳燕卿先生



▲ 自創品牌「大賀牌良質米」

范姜久雄（桃園縣新屋鄉）

范姜久雄先生是一位工科出身的專業農民，原本擔任水利局技士，十多年前回桃園縣新屋鄉重拾農業，推動有機稻米的生產運銷工作，後來又配合當地蓮花休閒產業，把生產與休閒結合在一起，可說是現代農業發展的尖兵。

范姜先生經營有機米栽培面積達3.5公頃，在生產技術方面，以粉碎稻殼與牛糞作為肥料，如此可避免氮肥過多，而大幅地改進稻米的風味，並率先在有機稻田中使用半自動田間除草機，除可減少人工外，也可降低稻米的生產成本；另外他對於新技術及新品種也樂於嘗試，包括番茄、蘿蔔、馬鈴薯、南瓜、桑椹等作物新品種，他都進行觀察研究。

范姜先生為因應農業客觀環境的改變，採取轉型措施，參加蓮花產銷班，經營休閒蓮園1.3公頃，將消費者由市場帶到產地，減少城鄉的距離。同時組成新屋鄉清華村代耕隊，自育苗、耕耘、插秧、施肥、栽培管理、收割、烘乾到銷售，均分配有專人專責管理，班員分工合作，創造產銷班最大的利潤。他的經營策略是，秉持良心經營有機產業，透過產銷班之組織運作，以「巧好有機米」行銷市場，減少運銷成本，增加收益。採用有機栽培方法，經營蓮花休閒園區，並開發相關創意產品，提供遊客精緻而多元化之商品，讓遊客安心體驗蓮花之美，關心農業並樂於消費。

對於社區有關之公益活動范姜先生皆熱心參與，例如921大地震發生時，便率先捐贈有機米250包，供給災區使用；也義務參與住家附近啓文國小的教學活動，除帶領學生認識有機蓮花的相關農業知識，也以自身熟悉的客家俗諺，帶領學生們學客語，因為他熱心公益及創新求變的表現，范姜先生得到的獎狀可說是琳瑯滿目，他也是楊梅區范氏宗親會敬老尊賢孝悌楷模。

范姜先生謙虛地說：「農民就是看天吃飯，有機農業是回歸自然的耕作方式，就是最生生不息的生產，而農業也必須求新求變，所以地也不停地吸收新知。」



▲ 范姜久雄先生與陳總統合影

趙高淑瑛（桃園縣蘆竹鄉）

家住桃園縣蘆竹鄉的趙高淑瑛女士，和先生都是非農業科班出身，從民國83年起才開始積極學習種植草皮，起先試種韓國草3分地，在經歷了10個月的磨練與辛勞後，總算有了創業後的第一筆收入。隔年，他們申請了農村青年創業貸款300萬，用以擴大種植面積，直至目前為止已擁有5公頃的經營面積。

體型瘦弱的她除能獨當一面帶領工人，操作打草機更是駕輕就熟，後來又參加「組合盆栽種子教師」訓練，結業後便積極參與農村的綠美化推廣教育工作，她認為應該從教育著手，讓大家重新認識植物，同時也推廣綠色知識，改善水泥叢林的都市景象，不論是政府機關的夏令營、農會、學校或社區的DIY示範表演及義賣等，她都竭盡所能地參與。淑瑛女士也參加蘆竹鄉農會家政班7年多，擔任家政義務指導員，協助農會推廣業務的推行，農閒時也參加農會舉辦的各項活動及電腦研習等，更在92年時考取造園施工丙級執照。

淑瑛女士在民國85年時，因為過於勞累，生下一個腦性麻痺的兒子，有感於獨立照顧殘疾家屬的辛勞，對於社會公益活動更是不落人後，除了是專業的盆栽組合

教師，也是中華民國身心障礙服務推展協會副會長。她也覺得現在的小朋友接觸大自然的機會不多，尤其是殘障的小朋友，因此每年都會邀請殘障小朋友到家中，在乾淨安全的草皮園內進行烤肉、遊戲活動。除此之外，她也配合農會在各地舉辦多場義賣活動，不僅推廣花卉，同時也將義賣所得捐給公益團體。



▲趙高淑瑛女士與母親、兒子於會場留影



▲操作打草機駕輕就熟

翁玉蘭（台北縣坪林鄉）

傑出農家婦女翁玉蘭女士，生長於台北縣坪林鄉的農村，父親是個典型的茶農，從小除了幫忙採茶等農務外，還要幫忙照顧弟妹，由於年少時家境清苦，練就刻苦耐勞、勤儉持家的性格。25歲與陳金枝先生結婚，即理首理家，並參加坪林國中夜補校，順利完成學業。

翁女士與先生致力鑽研茶葉品質，民國70年起，種植茶園2公頃，年產量約2,000台斤，創立「天泰茶莊」，積極推廣文山包種茶。由於陳先生對於茶葉非常執著與熱愛，翁女士也全力支持與配合，20多年來，認真努力經營茶園，種植茶樹多樣品種，分別有四季春、佛手茶、台茶十二號、台茶十三號等，以調整茶青產期，隨時供應市場需求。民國69年，翁女士勇於突破，首次使用烘乾烤箱製茶，並獲當年比賽特等獎，備受業界肯定。現在她更不惜成本，使用現今最具挑戰性的冷風乾燥機，所烘培出的文山包種茶更是清香高雅。

翁女士加入坪林鄉農會家政班16年，擔任第一班班長9年，任職期間負責盡職，對於所學也不吝教導給其他班員。她深知休閒農業將是未來的明日之星，因此從80年起，就開始致力研發推廣精緻的茶餐，推廣文山包種茶多元利用，積極開辦茶餐烹飪研習課程，與多位家政界精英集思廣益，協助農會印製茶餐食譜，嘉惠當

地茶餐業者，帶動整個坪林鄉的經濟繁榮。另外政府早期規劃建立坪林形象商圈，翁女士因而帶領家政班班員努力學習，報考中餐丙級執照，考取者35人，解決商圈內餐飲業者的合法問題。除此之外，為了充實鄉內文化，於88年成立坪林鄉婦女合唱團，經縣府立案登記通過，並任團長至今。

翁女士與先生畢生鑽研茶葉品質，多年來獲獎無數，更在擔任家政班班長期間，榮獲農會推廣業務優異獎，91年參加台北縣農會茶餐設計比賽，榮獲第一名，92年參加中華美食展設計廚藝賽榮獲銅鼎獎。她期望將來有更多機會繼續服務鄰里，讓坪林鄉有更好的發展。



▲翁玉蘭女士與陳總統合影