

為主，朝精品模式栽培，希望未來能生產出更高品質的草莓果品，主攻高端客層，提升

其農產品價值及差異性，走出自己的一片天。



▲圖3.採3層高架栽培，走道1.2公尺，方便各種年齡層客群觀光採果。



▲圖4.栽種10多種草莓品種，進而打造草莓聯合國概念。

傑出、卓越、農業新典範— 第32屆全國十大神農暨模範農民

農業推廣課 副研究員 傅智麟 分機430

第32屆全國十大神農暨模範農民選拔結果出爐囉！本場輔導轄區桃園市平鎮區吳成富榮獲十大神農，新北市五股區吳國池及新竹縣新豐鄉劉政祐則榮獲模範農民，他們以創新思維帶動創新的農業、長期經驗累積促進產銷組織與發展、導入新的耕作模式及提升農業經營管理等卓越事蹟，獲得評審多數肯定，得此殊榮真是太傑出了！

一、創新整合的青農標竿-吳成富

吳成富經營沛芳綜合有機農場以生產有機蔬菜為主，並以沛芳農場為中衛中心進行水平及垂直整合工作，創造出產銷一體的榮景。在97年即以其產製儲銷運作經驗強項，整合桃園市平鎮區蔬菜產銷班並通過成為全國第1班的產銷履歷集團驗證，102年入選農委會百大青農，107年迄今擔任農委會委員，在許多重大農業政策上，為農民發聲。108年組成全國第1個農機工班互助合作社，積極招募訓練農務士學員，培養多元作物農機具操作人才，建立調工平台，當年度代耕田地面積超過670公頃，提供桃竹苗地區解決農業缺

工的創新模式。為能將此模式在全國發酵與運作，成富更利用各種公開媒體傳播，並以系統化營運方式協助各團體，讓長期以來農業缺工議題出現轉機。

吳成富個人最強特質-整合力強、誠懇、圓融、不藏私，秉持著「做!就對了」的精神，以創新思維帶動創新的農業，培養青農、不遺餘力，並且配合政府推動農業政策，致力發展農業升級；更多次提供農業經營成果接待中外人士參訪，宣揚臺灣農業科技成果，鞏固邦誼與拓展外交，貢獻卓著，實為農業及現代青年農民楷模。此次獲得全國十大神農之殊榮，可謂實至名歸。



▲圖1.創新整合的青農標竿-吳成富。

【農業楷模】

二、帶動北臺灣綠竹筍產業的推手-吳國池

吳國池畢業於臺北醫學院醫事技術專修科，因家中人力不足，回鄉棄醫從農。不同於傳統栽培，學醫的他以科學方法種植綠竹，並積極與本場及清華大學等單位產學合作，進行無嵌紋病毒綠竹苗示範區及智慧灌溉系統等研究，精益求精、技術擴散，可謂業界先驅。於104年通過有機驗證，年年參與各項綠竹筍評鑑，連續13年獲獎，其中104及109年榮獲本場主辦北部地區優質安全綠竹筍評鑑冠軍。其有機綠竹筍連日本米其林三星主廚神田裕行也讚不絕口，實為臺灣之光，也奠下臺灣綠竹筍外銷日本的基礎。

吳國池不論在綠竹生產技術或產銷方面均學有專精，並且不藏私，擔任綠竹產銷班班長20年期間，領導並協助班員一起提升品質與獲利。長年擔任志工及農村再生種子講師，配合新北市政府農業政策推廣，協助解決農民問題，除自身精進經營理念及創新實務並進外，亦兼顧綠竹筍產銷組織與發展，熱愛鄉土、熱愛農業、更愛綠竹筍，足堪為農產業界之楷模並引為典範。



▲圖2.帶動北臺灣綠竹筍產業的推手-吳國池。

三、新竹地區創新耕作制度推動者-劉政祐

劉政祐出身於務農家庭，中間雖曾遠赴墨

西哥轉戰物流界，然自102年返台投入農業生產行列，即重拾所學並將過往跨業之經驗結合現行的水稻生產管理模式，導入企業化管理，建立新豐鄉品牌-自創食代企業社，於108年以青農黑馬姿態，參加新豐鄉稻米品質競賽，榮獲冠軍，著實讓創新耕作模式帶入水稻產業一個強力肯定。

政佑致力於水稻及雜糧耕作體系研發與推廣，因應氣候變遷，參與科技部「臺灣氣候變遷推估資訊與調適知識平台」計畫，與國家災害防救科技中心、農委會農業試驗所、畜產試驗所及國立臺灣大學生物資源暨農學院等學研單位合作，超前佈署，以打破新豐鄉傳統兩期均種水稻的耕作制度為出發點，掌握氣候變化，導入新的耕作模式，建立可行的水旱田輪作制度，以一期作旱田直播，搭配二期作轉作青割玉米及甜高粱等，降低灌溉水用量，協助突破水資源匱乏之困境。除節省農業勞動力，降低生產成本，並提升農地利用價值及臺灣畜牧業糧食自給率，在市場規劃上則以異業結合為推行雜糧作物的行銷考量，增加農民收益，實為農業楷模。



▲圖3.新竹地區創新耕作制度推動者-劉政祐。

神農獎為農業界至高榮譽，在此恭賀他們3位優秀農民獲此殊榮，掌聲鼓勵！鼓勵！

109年全國田媽媽專業教育訓練活動紀實

農業推廣課 副研究員 傅智麟 分機430

為利提升全國田媽媽班班員在創新服務及服務區展示營造之專業技能，本場特規劃於今(109)年10月7~8日辦理「全國田媽媽創新服務專業教育訓練」。本次訓練分成2部分：提昇料理擺盤軟性創新服務及外場服務技巧創新等專業訓練，以創造顧客滿意價值與期望值提升。

本次專業訓練特別邀請福容大飯店餐飲營運部李杰奎副總經理及其桃園店餐飲部蔡沛

汝經理，以團隊經驗模式進行培訓。其中李杰奎副總經理以其多年在業界、學校或是各式料理競賽擔任評審的豐富經驗，特別以食物配色、餐飲盤飾美學及餐具搭配的美學技巧進行講述及實際演練。當日並由學員以各田媽媽班自己特有或是本場提供之食材進行創意料理，烹飪3~4道菜，為讓學員能更實際領悟餐具搭配的重要性，本場特別開放餐具倉庫，由各組學員如挖寶般找出適合的餐