

《草莓之夢：打造多元化產品的行銷盛宴》

劉耀駿(新竹縣關西鎮-長鑫莓果農園)



青農人物介紹

新竹關西【長鑫莓果農園】專注於草莓和番茄的種植，強調生態平衡和消費者的食用安全，引入整合性病蟲害管理 (IPM)，減少對農藥的依賴。加入「百大青農」後，顯著提升農業技術和行銷策略。希望未來發展草莓加工品，展示現代農業轉型的可能性。

本年度小型試驗說明

本研究旨在提升草莓的經濟價值，通過有效的市場策略和加工技術來優化生產與銷售流程。延長草莓的販售時間，開發加工產品，以拓展市場和增加附加價值。最終目標是建立完整的草莓產業鏈，讓消費者全年享受到新鮮、美味的草莓產品。



盛產之草莓鮮果

試驗過程

本研究的實驗方法旨在開發草莓多元化產品，特別是針對草莓雪酪的研製與推廣。首先將新鮮採摘的草莓進行基本加工，將其清洗、去蒂、切片後，迅速進行冷凍處理，根據草莓的風味強度、甜度及乳製品的搭配，設計多組配方進行測試。再使用專業的冰淇淋機，快速而均勻地將配方材料混合與冷卻，生成順滑的雪酪。



全自動冰淇淋機



冷凍乾燥草莓



打樣後的樣品-草莓雪酪

成果

本研究的成功不僅體現在草莓雪酪的美味上，更在於它為草莓產業提供了一個可行的多元化發展模式。我們期待未來能進一步拓展草莓產品線，讓消費者全年享受到新鮮、美味的草莓創新產品。這將不僅滿足市場需求，更能提升整個產業的競爭力，推動草莓的可持續發展。

《省工栽培模式創建-草莓高架栽培模式應用於生產美濃瓜品質試驗之研究》

謝晉遠(新竹縣關西鎮-竹青亭農場)



青農人物介紹

竹青亭農場位於新竹關西鎮，由謝晉遠經營，主打有機草莓，品質優良，深受消費者喜愛。自106年起，農場首次嘗試種植美濃瓜，以「銀輝」品種為主，拓展產品多樣性。農場結合智慧農業技術，應對天氣挑戰，實現省工省時的管理，專注於地產地消，降低碳足跡和包裝成本，並與社區合作推廣食農教育。獲獎的草莓果醬更是農場的亮點，持續推動永續農業發展。

本年度小型試驗說明

隨著農業現代化進程加快，省工栽培模式逐漸成為提升作物生產效率的重要策略。本研究探討草莓高架栽培模式在美濃瓜生產中的應用及其對品質的影響。高架栽培不僅提高作物生長空間，還能減少病害，提升管理效率。本研究旨在通過試驗評估高架栽培對美濃瓜品質的影響，為未來農業實踐提供科學依據，推動可持續農業發展。

試驗過程

分區種植與產量比較在本研究中，我們將美濃瓜分為兩組，分別在高架介質和傳統土壤中種植。隨著植物的生長，定期進行測量，最後在收穫時記錄每株的果實數量和總重量。透過這些數據，我們計算出單株的平均產量，以了解兩種種植方式對產量的影響。



地面畦作區

高架盆植區



美濃瓜採收後分級

糖度測試

不良果比例表

	總收量(公斤)	不良果總重量(公斤)	不良果比例
地面區	1020	153	15%
高架區	300	33	11%

成果

- 1.地面區種植表現，在單株產值、單顆果重皆明顯優於高架區。地面區目前單顆果重表現接近500克，高架區果實則偏小顆。
- 2.不良果部分，地面區裂果情形較高架區多。高架栽培區因為多餘水分容易排掉的關係不易發生根圈過濕，熟成期水分控制相對簡單，裂果比例較低。
- 3.就品質來說，今年地面區及高架區皆達標準，但高架區仍需提升整體產量。

《食農教育體驗課程設計 - 寶香柑桔風味之旅》

余振全(新竹縣寶山鄉-寶香柑桔)



青農人物介紹

余振全是第5屆百大青農，經營位於新竹縣寶山鄉的果園已有65年歷史，並創立品牌「寶香柑桔」。果園佔地約五公頃，栽種16種柑桔類作物，以椪柑、桶柑和三寶柑為主要產量。余振全堅持自然友善的栽培方式，結合現代技術，致力於提供優質的柑桔產品，並以「寶香柑桔」品牌傳遞在地農業的價值，展現土地與自然的和諧共生，同時與新竹縣及全台的小農合作，拓展販售管道。

本年度小型試驗說明

柑橘的食農五感體驗透過視覺、嗅覺、聽覺、味覺及觸覺，讓孩子深入了解柑橘的生長過程。在活動中，他們能觀察柑橘的色彩、聞到新鮮香氣、聽到果實的脆響，還能品嚐果汁，感受果肉的質地。這種多感官的學習不僅增添趣味，也能讓孩子珍惜環境，理解可持續農業的價值。此外，親身體驗採收與加工過程，促進對本土農產品的認識與環境意識，反思農業對生態的影響。

食農體驗菜單設計：

1. 文旦蜂蜜檸檬愛玉飲
2. 橙汁排骨蔬果餐
3. 三寶柑果茶

三寶柑推廣展版

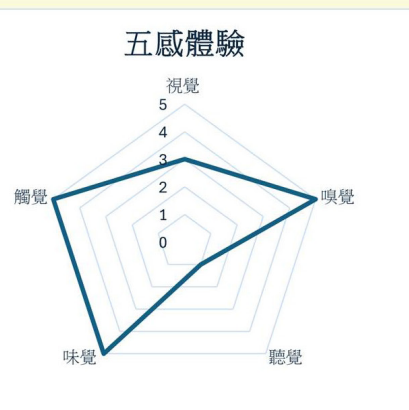


三寶柑果茶

文旦蜂蜜檸檬愛玉飲製作過程



三寶柑果醋製作過程



成果

參與者在活動中體驗了柑桔的採收與加工，並品嚐了創意料理，如橙汁排骨蔬果餐和三寶柑果茶。橙汁排骨以酸甜平衡的口感吸引人，柑橘的清香與排骨的鮮嫩相得益彰，讓整體味道更加和諧。而果茶則提供了清新的酸甜感，搭配茶葉的微苦，讓人心情愉悅，特別適合炎熱天氣享用。這些美味佳肴不僅提升了對本土農產品的認識，更讓參與者珍惜自然與可持續農業的價值。

《野餐菜單設計-東北角海鮮與柑桔的山海味》

彭巧嫻(新竹縣竹東鎮-阿金姐工作坊)



青農人物介紹

彭巧嫻專注於農產加工與行銷，展現出強烈的使命感與責任感。隨著家中長輩年齡增長，她決定回鄉投入農業，支持家庭與家鄉發展。她改善農產品包裝，增強市場競爭力，並與學校、社團和超市合作，幫助小農解決銷路問題。此外，她推廣客家文化，將傳統元素融入現代餐飲，重視食材安全與環保，致力於促進社會可持續發展。

本年度小型試驗說明

本次野餐菜單成功融入新式飲食理念，以東北角的新鮮海鮮和當季柑桔為主角，展現本地農漁資源的豐富性，提升對國產產品的認識與支持。菜單中結合當季時蔬，讓顧客了解食材來源及生長過程，推廣食農教育。活動設計鼓勵家庭參與，透過DIY製作增添互動與娛樂，並促進親子之間的交流。整體而言，這次野餐不僅帶來味覺享受，還傳遞健康飲食理念，營造輕鬆愉快的學習氛圍。

食農體驗菜單設計：

- 1.陳皮漬鮮鮑
- 2.香桔海鮮披薩
- 3.洛神梅子氣泡飲



陳皮漬鮮鮑



香桔海鮮披薩



食農手作體驗紀錄



洛神梅子
氣泡飲

成果

本次新式菜單結合了東北角新鮮海鮮和柑桔，讓我們品味到豐富的海洋生態與自然風味。特別是陳皮漬鮮鮑，鮑魚滑嫩，與香甜的醬汁交融，讓人回味無窮；香桔海鮮披薩則展現了酸甜的驚喜，清新可口，適合家庭共享。在輕鬆的野餐氛圍中，不僅享受了美食，也深入了解了食材的來源，增進了對可持續農漁業的認識，促進了親子互動與環境意識的提升，讓每個人都感受到大自然的美好。



邱冠鈞 第2屆百大青農 / 第34屆十大神農



張斯翔 第6屆百大青農 / 第33屆十大神農