

雲林系列報導

產業別	農業	受訪單位	微醺農場
		受訪者	黃衍勳創辦人
標題	【未來農業雲林系列報導】 微醺農場智慧栽種技術，33歲返鄉青農開創產業新局		
<p>微醺農場經營種植無毒、具生產履歷的小黃瓜與牛番茄，以職人精神做生產穩定供貨，建立穩定的生產供應鏈，成為傳統農業轉型的最佳典範，獲得2020年創業歸故里競賽冠軍，青年返鄉的創辦人黃衍勳，秉持回饋鄉里精神，時常分享智慧農業技術、農場擴散經驗，協助在地小農與產業創新發展！</p>			
<p>促進智慧農業技術擴散，串連小農共同運銷</p> <p>微醺農場利用小黃瓜離地式介質土栽培技術，導入自動化養液系統、環境控制系統、熱水淋洗消毒系統、溫室設施、負壓水牆，自製自動化養液設施成本大概40~50萬。採用「介質土」栽種是不用輪作且有技術門檻，所以可以穩定生產、保障獲利。農場有許多合作夥伴和學生，會提供他們介質土、技術模組輸出，除了把科技帶入農業，並與夥伴、學生共同獲益，採共同運銷模式。</p>			
<p>單一品種精準栽種，產地直送增加利潤</p> <p>最大優勢是生產固定品項，全年穩定供貨給通路商，經營策略採單一品項穩定供應，有供貨給旗下眾多高級飯店餐廳、7-11、早餐店通路商，是以通路商需求做計畫性生產，選種小黃瓜、牛番茄就是通路商有穩定需求量，像是連鎖早餐店每日都有原料的需求。但由於番茄不適合天氣熱的環境，嘗試用溫控種牛番茄以達成全年穩定生產，但因為電費很貴，國內耐熱品種育種很久還沒成效，所以牛番茄目前無法做到周年供應。</p>			
<p>開發在地蔬果商品，擴展多元銷售通路</p> <p>針對目前產業困境與願景目標，微醺農場創辦人黃衍勳提供以下幾點看法：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 在地蔬果凍飲，搶攻精準營養市場 <p>未來商品開發是以小黃瓜、番茄，結合其它台灣蔬果做健康飲品，但目前經濟規模還不夠投入研發，蔬果凍飲可提供有纖維感的精準營養；也可結合周邊農產資源，像是水林鄉盛產地瓜，開發具有飽足感、低GI的地瓜健康飲。</p> <p>短期目標是穩定種植牛番茄，台灣牛番茄平地只有秋冬才能種，因天氣太熱會無法著果，無法做到周年供應，山區才有機會夏天種，如果能周年生產，可以降低台灣對進口的依賴，並補給台灣夏季牛番茄的需求缺口。</p>			
<ol style="list-style-type: none">2. 開發多元銷售通路，組隊成立農業合作社 <p>微醺農場發現單一品種的農場不適合發展電商模式，作物為綜合果菜箱較適合電商，因此，目前通路以加工廠、早餐店與餐廳為主，以後產量和品項增加再開發更多通路合作。</p>			

未來計畫是組農業合作社，才有農民團體的身分。目前場地還需要集貨場與冷鏈設備。溫室是設施型農業，要達到三十甲才能組合作社的門檻，還需要很長一段時間的經營和深耕。

未來展望

微醺農場創辦人黃衍勳目前正努力將通路、設備輸出給需要的農友，同時不斷進行在地社區青年與農學校實習生的青年培力之工作，並建立返鄉青年的農業創業和就業之支持系統，致力解決生產技術、青年流失、農業缺工、運銷通路與經濟效益之問題。期望未來能有更多合作夥伴?青年加入，透過穩定的生產效益與就業機會，復甦農村安居樂業的生活與生態，實現地方創生的理想。

相關照片：



