

## 雲林系列報導

產業別	農業	受訪單位	VDS 活力東勢
		受訪者	王文星總經理
標題	<b>【未來農業雲林系列報導】</b> <b>VDS 活力東勢打響胡蘿蔔故鄉美名，全果榨取胡蘿蔔汁連日本人也愛喝</b>		
<p>雲林西部的東勢鄉因屬砂質壤土的平原地，非常適合種植胡蘿蔔，是全台胡蘿蔔最大產地之一。2009 年成立東勢果菜生產合作社，結合 100 多位農民，導入產銷履歷驗證制度，推動安全用藥。建立「VDS 活力東勢」品牌，全果榨取技術生產蔬果汁，不但成為飛機商務艙指定飲品，連日本人也愛喝！</p>			
<p><b>堅持品質高規格，獲歐盟及清真認證</b></p> <p>VDS 活力東勢十多年前自東勢果菜生產合作社起家，創辦人王文星導入產銷履歷，與彰化、雲林產區農友契作，以契作方式轉型胡蘿蔔產業，並以最高標準種植管理，除專作外銷，還以加工提升附加價值。</p> <p>鑑於農村人力短缺，導入機械化作業，使用整廠胡蘿蔔清洗設備，採購日本的胡蘿蔔採收機；並引進日本甜度高、賣相佳的「日本」品種在台灣栽種。2010 年進軍日本市場，嚴格管控流程下，每項產品皆具溯源管理。以品牌安全為企業最高宗旨，除 SGS、農委會農試所等檢驗認證外，所有產品皆通過高規格歐盟認證(GLOBAL G.A.P)及清真認證標準，也因為檢驗高標準，成為星宇航空商務指定飲料。</p>			
<p><b>友善土地食農，打造胡蘿蔔原鄉特色</b></p> <p>針對雲林農業發展與企業未來願景，VDS 活力東勢王文星總經理提出以下幾點策略：</p>			
<p>1.推廣地產地銷，產地旅行帶動商機</p> <p>之前曾舉辦食農教育的親子活動「小小農夫拔蘿蔔體驗營」，體驗拔胡蘿蔔、餐廳吃胡蘿蔔飯、彩繪回收胡蘿蔔汁玻璃瓶，贈品是生鮮胡蘿蔔，增進大眾對胡蘿蔔產業的認識。未來會與東勢鄉合作產地旅遊，目標是全國性活動，把東勢產業渲染出去，像是辦胡蘿蔔文化節，也結合地方特產東勢鵝肉、花生糖，VDS 已經把產業跟東勢結合，未來能串連雲林其他有特色的鄉鎮，發展雲林縣深度產業旅遊。</p>			
<p>2.通過 GGAP 認證，開拓國際銷售通路</p> <p>VDS 採取集中管理模式，鼓勵農民在同一地區栽種胡蘿蔔，農民負責除草、灌溉、排水、疏苗等作業；而噴藥、施肥、採收作業等需要控管的流程則由合作社包辦。有次去日本食品展，遇到 G.GAP 的稽核員，發現全世界都認同 G.GAP，又看到日本超市採購國外農產品都要 G.GAP 認證。那時候 VDS 剛成立還沒有認證，只有產銷履歷，所以決定導入 G.GAP。</p> <p>VDS 活力東勢申請 G.GAP 後，幫助最大的是內部制度提升，管制會變嚴謹。例如 G.GAP</p>			

規範採收工人的車輛須要醫藥箱，提供採收工人流動廁所，門檻很高。對於強化品管認證、內部素養增加，都是導入 G.GAP 的好處。

### 3.引進國外冷鏈設備，全程低溫品質保證

VDS 從田間收穫到集貨全程低溫保存與運送，於短時間內讓農產品急速降溫，德國進口冷藏碼頭設備，提供全程低溫狀態裝櫃流程，保有迅速與農產品最新鮮狀態，出貨也要求通路商需自備冷藏車、全程低溫冷藏才同意上架。

對於「物流園區」的議題，雲林大的農企業戶幾乎都有冷鏈系統，目前農企業不靠政府的冷鏈物流也已經運作良好，而好市多、全聯等大的通路都有自己的統倉，而且不同農作所需冷藏溫度不同，冷鏈物流園區是否符合需求有待討論。

### 4.胡蘿蔔酵素健康樂活，田園可食地景活絡觀光

針對大健康議題，因各色胡蘿蔔的營養素的差異性，舉例：黃色-葉黃素、紅色-茄紅素、紫色-花青素、橘色-胡蘿蔔素...等，未來可開發胡蘿蔔酵素、胡蘿蔔纖維的植物肉，搭配在地蔬果的每日飲等多元商品組合。

另外，建議透過環境美學設計提升地方美化，可以鼓勵農民在休耕時種植花毯，像是北海道薰衣草花海，有助於地方景觀營造。

VDS 活力東勢希望透過科學的知識與經驗，讓胡蘿蔔少了農藥，多了安心。嚴格管控流程下，為的是讓消費者吃得安心，及許一個台灣安心食材代表的願，讓台灣的小農們出頭天！