



嘉義大學農業推廣簡訊

中華民國 115 年 6 月



國立嘉義大學農業推廣中心 編印

農業部 補助



115 年 6 月 29 日，賴清德總統接見「第 50 屆全國十大傑出農業專家」。(照片由總統府提供)



嘉義大學農業推廣簡訊 98 期 115 年 6 月出刊

本於民國七十一年元月創刊，原名為「嘉義農專推廣簡訊」，復於民國八十六年八月更名為「嘉義技術學院推廣簡訊」，已出版 54 期民國八十九年四月第 55 期起，易名為「嘉義大學農業推廣簡訊」。

發行人：林翰謙

總編輯：沈榮壽

主編：侯新龍

編輯委員：王柏青、江一蘆、林明瑩、秦宗顯、黃健政、黃文理、
盧永祥(依姓氏筆劃為序)

編輯：林家安

助理編輯：蔡秉叡

發行所：國立嘉義大學農業推廣中心

地址：600355 嘉義市鹿寮里學府路 300 號

本會網址：<https://website.ncyu.edu.tw/agrext/>

本會信箱：agrext@mail.ncyu.edu.tw

電話：05-2717330・2717331

傳真：05-2717333

目錄

專題報導

- 1 最親民的蔬菜之后—蘆筍・白金/許尤娜&蕭文鳳
- 14 退休族樂活園地～嘉義市社大「自然農法分享班」/胡安慶&張山蔚
- 28 昭和酵素的功效與液肥製作/張山蔚

嘉大新聞櫥窗

- 39 嘉大穩健躍升 農林漁牧領域全國第四展現綜合型國立大學優勢
- 43 嘉大重視專業技藝人才培育 農學院「造園景觀實作場」揭牌
- 47 農業廢棄物變綠金！嘉大發現「稻殼稻稈」能有效抑制大花咸豐草
- 50 嘉大「氫動農業」推動綠氫智慧農業應用成果受關注 台塑企業蒞校交流
- 53 嘉大智慧化豬舍動土啟建 強化教學研究與產學實作量能
- 56 第 50 屆全國十大傑出農業專家-黃文理推廣教授

嘉義大學農業推廣工作摘要

- 60 嘉義大學農業推廣中心 115 年 1-6 月農業推廣工作摘要

最親民的蔬菜之后-蘆筍・白金

Asparagus officinalis: White Gold

許尤娜¹ 蕭文鳳²

¹嘉義大學中文系助理教授 ²嘉義大學植物醫學系退休教授

楔子--濁水溪好沙，麥寮好蘆筍

一九六〇至七〇年代，台灣蘆筍、鳳梨、洋菇罐頭曾並列為出口「三罐王」，在 1967 年合計占全台出口總額的 12.3%。其中「蔬菜之后」——白蘆筍，筆者¹有一段濁溪南岸的兒時記憶。

筆者¹一九七〇年代出生於雲林麥寮後安村外（今豐安路），由產婆在家裡接生；排行老三，上有兄姐下有二妹一弟。約莫五歲時，牡羊座小妹（第五個小孩）在虎尾若瑟醫院出生。爾時母親似無餘閒坐月子。爹娘天未亮便出門，往下頭（指南邊）塭仔的方向，說要去「十八線路」挖蘆筍。母親臨去時交待：好好照顧三妹四妹，她「交蘆筍」了後就會轉來餵奶。然而，幾天下來，襁褓中的小妹往往數度餓哭，三歲的三妹跟著哀號，卻不見母親歸返。筆者遂開始思量：如何在小妹飢餓哭鬧之前，將之帶到母親身邊。

母親曾提及：挖好蘆筍後，會到「楊厝寮」交蘆筍。先前過年回台西外婆家，母親曾指出楊厝寮的位置——就在這條筆直的林蔭隧道中間段（民國七十六年韋恩颱風之前，該路兩側有綠麗的木麻黃交抱成蔭）。於是筆者估量好時間，爹娘出門後打理好基本家務，找到那一條母親常時所用的紅色「揸巾」，背上幼妹，牽起三妹，等天一亮，便走進隧道，展開尋母探險。其時濁溪海口生態甚豐富，沿途盡是大自然盛宴：黑點鬼仔（龍葵）、炮仔（苦蕒/黃金莓，現今幾乎絕跡）、山葡萄（野生迷你小百香果）、酸才（桑椹）、土芭樂……以及種種繽紛亮彩的花木，如馬纓丹、紅新娘花、粉白胭脂花、鹽水煙（田梗防風的一種細軟葉木麻黃）、如劍的瓊麻、會長鳳梨的林投……。

當時並不知路有多遠（今查 Google 約二公里）。只覺一路走走停停，最愛採集黃亮的炮仔、按破金殼山葡萄給三妹解饞。很快就來到楊厝寮十字路口。這裡是兩天揀拾蝸牛田螺可以換五角一元的「借問『交蘆筍』佇佗位？」阿嬤阿伯們同時指向太陽下山的方向。果然，右拐後很快就在一處開闊的工寮找到爹娘，他們正在整理剛挖回來的蘆筍：先按胸圍分類；然後就著一個方形無頂前開木箱，尾尖朝內，將胖嘟嘟透明閃亮的白蘆筍一一平整擺放；即將裝滿時，就會舉刀，貼著木板邊緣，輕輕劃

切蘆筍根部到底，粗亮結實的根柢應聲斷散，箱內玉條頓成規格平整。是為「白金」。

不多時日之後，爹娘便在自家池塘旁北側溪邊（今施厝大排）和南側大圳內緣沙土上，種了數壠蘆筍。記得上小學時，大約凌晨四點起床，摸黑就位，撥開佈滿露水松針般的蘆筍葉身，睜大眼睛在每一樣盤根的濁水溪沙裡，尋覓是否有一抹試圖破土而出的白玉蘆筍。若是發現便如同獲得珍寶，要先用左手食指小心翼翼地撥開沙土，確認嫩白的蘆筍苗頭正在「問世」。然後，最好四指並用，沿著蘆筍苗頭的邊緣一輪一輪將沙土輕輕撥開、撥深。根若愈深愈令人期待，通常是飽實直挺的極品。確認嫩筍根基所在後，可五指併用抵住根部輕折斷拔，或善用白鐵鏟子尖端果決切斷，之後將沙土覆蓋回去，長養新苗。完成「挖蘆筍」。

緊臨著濁水溪南岸的這片黑土地，父親說，是上等的「溪沙」，極適合蘆筍生長和採挖。通常，在上學前筆者能完成「挖一壠」的任務。太陽露面後，沙地往往迅速蒸溼，那些松針如髮的假葉開始非常刺人。七點前離開，回家梳洗後，走路去村裡上學（豐安國小，約莫一公里多）剛剛好。濁水溪沙曾安安靜靜孕育吾家蘆筍，蘆筍白金亦靜靜好好照耀兒時麥津。

壹、蘆筍的分類地位與形態

蘆筍 (*Asparagus officinalis* L.)，英文名 asparagus，在植物分類上屬於天門冬科 (Asparagaceae) 天門冬屬 (*Asparagus*) (<https://gd.eppo.int/taxon/ASPOF>)。本屬包含近三百個物種。蘆筍是多年生宿根草本作物，全球廣泛種植，是食用其非常嫩的粗壯嫩莖 (spears)，也有人稱為蘆筍筍尖或稱嫩芽)。其起源地據信為東地中海地區，然在中歐、高加索及西亞亦有自然分布；透過長期栽培，現已廣泛分布於北美、斯堪的納維亞及澳大利亞等地 (Pegiou, et al., 2020)。

依嫩莖採收方式不同，蘆筍主要分為白色與綠色兩大類型：白蘆筍在嫩莖未出土、未照射陽光前採收；綠蘆筍則在嫩莖出土後、行光合作用轉綠後採收。從植物學角度而言，兩者均屬同一物種，部分品種可同時生產兩種類型，但育種者通常選育更適合特定生產方式的品種 (Pegiou, et al., 2020)。荷蘭、比利時、秘魯等國較偏好白色品種，英國、美國超市則以綠色品種為主。

貳、蘆筍古代食用歷史

蘆筍自古即為珍貴藥材與宮廷菜餚，已被埃及人、古希臘人與古羅馬人種植食用數千年。現存最早的蘆筍圖像紀錄出現在古埃及浮雕中，作為祭品供奉，距今約三千年。古希臘醫師希波克拉底 (Hippocrates，約公元前四六〇至三七〇年) 已記載蘆筍具有利尿特性；古羅馬博物學家大普林尼 (Pliny the Elder) 亦在其《博物志》(*Naturalis*

Historia) 中詳載蘆筍的栽培與藥用。現存世界上最古老的食譜文獻之一，為公元一世紀羅馬美食家阿庇修斯 (Marcus Gavius Apicius) 相關著作，後世稱為《論烹飪》(*De re coquinaria*)。其中第三卷「蔬菜篇」(Liber III: Cepuros, 即「園丁之書」) 記有蘆筍的烹製食譜，是目前可考的最早蘆筍烹調文字記錄 (Apicius, 1936)。

公元二世紀，希臘醫師蓋倫 (Galen) 稱蘆筍為對健康有益的草本植物。隨著羅馬帝國衰落，蘆筍栽培一度式微，但在拜占庭帝國仍持續受到重視，並由中世紀修道院保存栽培知識 (Pegiou, et al., 2020)。

參、蘆筍現代食用歷史

羅馬帝國衰亡後，蘆筍主要在修道院花園中延續種植。有記錄顯示，十五世紀中葉法國修道院約在 1459 年即已種植蘆筍 (Pegiou, et al., 2019)；其後大約一個世紀，蘆筍才傳入德國與英國。德國境內有文字記錄的第一塊蘆筍田，於 1565 年種植於斯圖加特 (Stuttgart) 的樂苑 (Lustgarten)。在德國，白蘆筍 (Weißer Spargel) 有「白金」、「可食的象牙」之稱 (Wei, 2023)。每年 4 月中旬至 6 月 24 日的產季被稱為 Spargelzeit (蘆筍季)，是德國人非常熱衷的春季限定美食 (韓良憶, 2020)。法國路易十四 (Louis XIV) 尤其鍾愛蘆筍，命令在凡爾賽宮「國王菜園」(le Potager du Roi) 種植六千餘株，力求全年供應 (蕭秀琴, 2025)。

十七世紀，蘆筍隨歐洲殖民者傳入北美。1655 年，阿德里安·凡·德·東克 (Adriaen van der Donck) 在其描述荷蘭農業技術的著作中提及蘆筍；1685 年，英國殖民者威廉·佩恩 (William Penn) 亦將蘆筍列入適宜在賓夕法尼亞州 (Pennsylvania) 生長的農作物清單。十九世紀以降，蘆筍逐漸在美國加利福尼亞州等地大規模商業種植 (Harskamp, 2021)。

蘆筍傳入亞洲的時間較歐美為晚。約於一百年前 (即二十世紀初) 傳入中國，近二十年來種植面積迅速擴大 (Helin, et al., 1996)；傳入日本的時間亦大致相近，明治時代曾作為觀賞植物引進，後逐漸轉為食用作物。蘆筍傳入台灣則更晚，詳見下節台灣栽培史。

在 1780 年 (日本江戶時代中期) 由荷蘭人引進日本長崎。當時被視為稀奇的觀賞植物，甚至被當作花藝的陪襯，日本人直接用英文 *Asparagus* 發音，稱呼它為「阿斯巴樂」(アスパラガス)。直到明治維新後，隨著西餐文化的傳入，日本人才開始在北海道等地正式種植蘆筍供食用，並在 1922 年 (大正 11 年) 成功進行商業化栽培。

中國是全球最大的生產國 (2018 年種植面積約 57,000 公頃；主要為綠品種)。北美地區，美國和墨西哥的種植面積分別為 23,000 公頃和 22,000 公頃 (主要為綠品種)；

南美地區，秘魯種植面積最大，達 20,000 公頃（主要為白品種）。在歐洲，總產量約 65,000 公頃，其中德國（包括白品種和綠品種）是最大的種植國，種植面積達 22,000 公頃，是排名第二的西班牙（11,000 公頃）的兩倍，瑞士與法國也大量生產。美國最新的市場預測指出，全球蘆筍市場將繼續以每年約 3% 的速度成長，到 2027 年全球市場規模將達到約 1,000 萬噸，總市場價值將達到 370 億美元。

全球 2025 年產量前十名為：中國 780 萬噸（佔 87%），其次是秘魯 49 萬噸（佔 5.5%），再次為墨西哥 35.5 萬噸（佔 3.9%），以下依序為德國 11.5 萬噸（佔 1.3%）、義大利 5.2 萬噸（佔 0.6%）、西班牙 4.6 萬噸（佔 0.5%）、美國 3.65 萬噸（佔 0.4%）、法國 2.85 萬噸（佔 0.3%）、日本 2.75 萬噸（佔 0.3%）、泰國 2.55 萬噸（佔 0.3%）(<https://statranker.org/agriculture/top-10-asparagus-producing-countries-in-2025/>)

肆、台灣蘆筍栽培史

一、緣起與技術突破

台灣蘆筍栽培的嘗試始於日治時期。1934 年（昭和九年），台北州農業改良場自日本引進「Palmetto」品種試植，然以當時的「不留母莖」栽培方式未能成功（謝明憲、陳水心,2017）。光復後，1955 年農林廳台北區農業改良場自美國引進「美麗華盛頓」（Mary Washington）、「加州大學 309」（UC 309）、「加州大學 711」（UC711）等品種，並研發出關鍵的「留母莖栽培法」（mother-stalk cultivation system），使蘆筍得以在亞熱帶台灣地區順利量產，此為台灣乃至全球亞熱帶地區蘆筍農業的重要技術突破（台南區農業改良場義竹工作站；農業知識入口網），於 1959 年於彰化縣伸港鄉近海邊試種成功後，1963 年就正式推廣（黃惠琳、陳水心, 2010；謝明憲等，2019）。

農復會（JCRR）食品推廣組技正李秀在推動蘆筍外銷的過程中扮演了關鍵角色。李秀在 1981 年所撰〈台灣的蘆筍事業〉一文中回憶：1963 年隨外貿協會考察團赴歐，「在漢堡參加一次西德罐頭進口商的午宴中，我看見一位資深德商吃罐頭白蘆筍後，將筍皮吐出放在盤內，當時便興起白蘆筍去皮的構想。」（引自蕭秀琴，2025）。此一技術決策直接推動了台灣削皮白蘆筍罐頭在西德市場的爆發式成長。

二、外銷高峰與「三罐王」時代

1956 年，白蘆筍罐頭試製成功，初步外銷香港與東南亞，反應良好；1960 年開始大規模栽種（黃惠琳、陳水心，2010）。1960 年台灣第一罐蘆筍罐頭在台中清水的台灣罐頭工廠誕生，以每公斤 24 元收購的蘆筍每罐可賣到 70 元台幣（蕭秀琴，2025）。1964 年，中部西海岸一帶（涵蓋彰化伸港、芳苑、二林及雲林沿海各鄉）種植蘆筍面積增至 270 公頃，總產量 661 公噸，外銷外匯收入 41 萬美元（謝明憲、陳水心，2017）。

1965 年，削皮白蘆筍罐頭銷往西德八十萬箱，占該國進口量的百分之二十八；1966 年升至 63%；1967 年達 85%，台灣一度成為德國白蘆筍的最主要進口來源國。1975 年，台灣蘆筍栽培面積達歷史高峰的 18,686 公頃，1978 年外銷值接近一億兩千萬美元，外銷 350 萬箱（76,900 公噸），其中 90%銷往以西德為主的歐洲國家（謝明憲、陳水心，2017）。台灣因此榮獲「蘆筍王國」之稱，蘆筍與鳳梨、洋菇罐頭並列出口「三罐王」。

1980 年代中期後，因新台幣升值及勞動成本上升，蘆筍外銷產業迅速萎縮，栽培面積降至兩千公頃以下，產地逐漸由中部沿海南移。台灣逐漸由蘆筍出口國轉變為進口國，目前每年自泰國、澳洲、美國進口生鮮及冷凍蘆筍。進口蘆筍在臺灣市場占有率自 1989 年僅有 0.2%，逐年成長，1998 年已達 14.9%，在 2002-2016 年間，除 2011-2012 年之外，餘進口蘆筍之市占率均超過 50%（謝明憲、陳水心，2017）。

三、台灣蘆筍生產現況

（一）總述

現今蘆筍主要產地為彰化（二林、芳苑、埔鹽、溪湖）；雲林（褒忠、土庫、四湖）；嘉義（東石、六腳、水上、新港、溪口、義竹）；台南（西港、安定、將軍、佳里、善化）；高雄（大寮）；屏東（新園）。113 年栽培面積總共 574.96 公頃。新北市 0.77、桃園市 0.92、新竹縣 0.06、新竹市 0.09、苗栗縣 1.51、臺中市 8.59、彰化縣 210.32（第一位）、南投縣 3.68、雲林縣 56.94（第四位）、嘉義縣 86.68（第三位）、嘉義市 1.18、臺南市 157.69（第二位）、高雄市 10.29、屏東縣 17.82、宜蘭縣 0.83、花蓮縣 1.73、臺東縣 5.46、金門縣 0.12、澎湖縣 0.28。其他地區是 20 公頃以下。113 年產量（公斤）—總共 1,792,606 公斤。新北市 2,546、桃園市 2,377、新竹縣 426、新竹市 724、苗栗縣 3,981、臺中市 56,530、彰化縣 1,114,118（第一位）、南投縣 9,728、雲林縣 280,072（第四位）、嘉義縣 324,438（第三位）、嘉義市 3,092、臺南市 866,446（第二位）、高雄市 47,786、屏東縣 76,995、宜蘭縣 1,290、花蓮縣 6,920、臺東縣 14,195、金門縣 437、澎湖縣 505。（農業部農情報告系統 <https://agrstat.moa.gov.tw>）

茲依農業部農情報告系統，將 2024 年全台蘆筍栽培面積共計 574.96 公頃，總產量 1,792,606 公斤、及主要產地分布整理如下表一。

表一、2024 年台灣蘆筍主要縣市面積與產量（農業部農情報告系統）

縣市	面積（公頃）	產量（公斤）
彰化縣	210.32（全國第一）	1,114,118（全國第一）
台南市	157.69（全國第二）	866,446（全國第二）
嘉義縣	86.68（全國第三）	324,438（全國第三）
雲林縣	56.94（全國第四）	280,072（全國第四）
屏東縣	17.82	76,995
高雄市	10.29	47,786

在台灣，蘆筍採收期在每年三月至十一月；十二月至翌年二月為冬季休眠期，讓蘆筍植株儲存芽盤與根系的養分，備來年生長之需（照片一、二、三）。

（二）雲林土庫白蘆筍：頂級餐廳名廚指定

濁水溪南岸的雲林為蘆筍重要栽培區域，2024 年的面積與產量為全國第四。其中，土庫「大坵田有機農場」鮮採白蘆筍，媲美歐洲等級與品質，獲得「鹽之華」、「三二行館」等頂尖餐廳主廚青睞，成為指名選用的在地食材（吳文元，2021）。「鹽之華法式餐廳」黎俞君主廚，除選用 22+ 等級（直徑大於 2.2 公分）的法國白蘆筍，也愛用雲林小農的有機白蘆筍，強調：「台灣產的白蘆筍外型比較細，論甜度卻不輸進口貨。」此外，全台灣賣出最多白蘆筍的餐廳「三二行館」主廚陳溫仁（Jimmy）多年只選用法國 Landes 產區白蘆筍（號稱全世界品質最佳產區），嚴選 32+ 等級（直徑最大 3.2 公分，最多汁），於 2021 年大膽採用台灣本土白蘆筍；肯定了雲林土庫大坵田有機農場的可食象牙具有風味濃郁、外型細長、甜度表現佳的優勢（Yuan Chang, 2021）。

2026 年 2 月，筆者¹在土庫國小越港分校後面的自行車道旁，發現有住家菜園裡種有二三壠蘆筍。經探訪，主人霞孀與家婆婆相識，遂大方分享其各式蔬菜，並賜予去年曬乾可直接播種的黑色蘆筍種籽（照片四、五）。據其解說：冬季蘆筍休眠，要等「四月」才有蘆筍。

伍、蘆筍食用方式

一、鮮食

蘆筍嫩莖含水量達百分之九十二以上，同時含有維生素 A、C、B 群、胡蘿蔔素及高含量葉酸，但因纖維屬水溶性，加熱溫度過高容易造成葉酸流失，般建議採用快炒、汆燙或微波等方式料理，以保留完整營養。鮮嫩的蘆筍，以尖端緊密、筍頭脆嫩、

外皮深綠光滑、嫩莖基部未老化者為上品；料理前應先刮除老化或腐壞外皮纖維，最好在兩至三天內盡快食用。

二、罐頭與外銷加工

台灣蘆筍罐頭產業的興起詳見上節「肆、台灣蘆筍栽培史」之敘述。白蘆筍在亞熱帶高溫環境下外皮易纖維化，製罐前必須削皮。削皮技術的引進與改良，是台灣蘆筍罐頭得以打入歐洲市場的關鍵。

三、蘆筍汁：庶民消暑聖品

蘆筍汁是罐頭產業的「副產品」，是製罐廠將原本要丟棄的邊角料再利用的創意結果。製罐削下的粗皮、過老的根段、切平整理後剩餘的邊角料，餘下大量畸零品。台灣食品工業將之收集榨汁，加熱調味裝罐，即化身為庶民清涼消暑的「蘆筍汁」。亦可說，蘆筍汁是外銷奇蹟的副產品，也是台灣農業勞動者留給自己的飲料（范僑芯，2021a；農業知識入口網）。

一九七〇年代，蘆筍汁市場迅速擴張，津津（彰化大村）、親親（幸鑫食品，斗南）、味王冠軍等品牌相繼崛起。早期蘆筍汁被列在「蔬菜類」而非飲料類，反映其原料認知是一種農業殘料再利用的邏輯。值得一提的是，1967 年警方曾在台北三重查獲地下工廠專門生產冒牌蘆筍汁，足見當時市場需求之熱烈（劉志偉，2024）。

津津食品成立於 1950 年，後跨足蘆筍罐頭生產。在 1960、70 年代全盛時期，員工多達 1,300 名。據員工回憶，1969 年開始生產蘆筍汁，1973 年打印「比基尼金髮女郎」（照片六），此一行銷創舉被譽為走在時代前端，帶動流行。當時的鐵罐蘆筍汁要用開罐器打兩個洞才能喝飲，1978 年易開罐才問世。2023 年悠遊卡公司與之合作，推出復古風格的「津津蘆筍汁 3D 造型悠遊卡」，重現經典鐵罐造型、金髮女郎原汁原味，並附銀色鑰匙圈，融合復古與實用（蔡亞樺，2023）。同時配合 2023 臺灣國際衝浪公開賽，也將「蔬菜中的貴族」，推出「衝浪女郎」新風貌（鑫津食品股份有限公司官網）。

幸鑫食品「親親」品牌成立於 1979 年，以「產品與國民就像親人一樣」為理念，1982 年推出「親親」蘆筍汁，與牛奶花生等罐頭，行銷台灣各地，並以 Chin Chin 外銷至全球五大洲八十餘國。廠址位於雲林縣斗南鎮，緊鄰雲林蘆筍主產區土庫、褒忠一帶，原料取得具備明顯的在地優勢，表徵了從農田到消費端的在地循環。（幸鑫食品「親親」品牌官網）

值得順帶一提的是，成立於 1964 年的美達食品，工廠位於雲林虎尾鎮建國路（鄰近土庫，永年中學附近），早期也從事洋菇、蘆筍等罐頭加工。據筆者¹的生長於土庫

的五年級親友口述，中學時期曾於美達打工，見證過蘆筍汁、柑橘等罐頭的輝煌時期。

新近在 2026 年 4 月 16 日，筆者¹隨白沙屯媽姐從土庫行腳，前往北港的元長路段，被一台熱情的發財車攔截「喫涼的」，恰巧，被結緣了一罐「親親蘆筍汁」（照片七）。瞬間，童年濁水溪出海口的沙地蘆筍，與來自全台各地善男信女的虔誠，一時都被召喚出來。消暑又清涼。

陸、結語

親民的蔬菜皇后—蘆筍，是全球日益重要的作物，在食用、加工與醫藥等多元面向均具有重要價值。台灣以「留母莖栽培法」的技術創新，在亞熱帶環境下成功量產蘆筍，創造了戰後農業外銷的奇蹟；而蘆筍汁作為外銷殘料的再利用，則成為本地飲食文化的集體記憶。

本文借重第一作者在雲林麥寮及土庫的昔今田野經驗，呈現台灣蘆筍農業史中，民間農業知識與勞動者身體記憶的在地面向。願高貴又親民的「蔬菜之后」故事，更多人來發掘、傳唱、流傳。

參考文獻

吳文元。2021-05-12【台灣白蘆筍 1】頂級餐廳名廚都指定用它！媲美歐洲品質的雲林土庫白蘆筍（上）<https://www.upmedia.mg/tw/lifestyle/food/112741>

洪家寧。2009-07-29〈台灣 60 關鍵與超越：一甲子以來推動台灣起飛與超越的關鍵人、事、物〉，《天下雜誌》427 期。<https://www.cw.com.tw/article/5110930>

范僑忖。2021a。《巷弄裡的台灣味：22 道庶民美食與它們的故事》。時報。

范僑忖。2021b。不願意暴殄天物的中華兒女，邊角料也能拿來大展鴻圖：「蘆筍汁」的故事 <https://www.roomie.tw/posts/68776>

黃惠琳、陳水心。2010。台灣蘆筍產業發展～專訪陳榮五場長。臺南區農業專訊，(74)，21-23。<https://doi.org/10.29557/YYWYLL.201012.0006>

陳水心、楊藹華、鄭安秀、陳文雄。2007。《台灣蘆筍品種與栽培技術》。台南區農業改良場技術專刊 96-1 (No.135)。GPN：1009602540。
<https://book.tndais.gov.tw/Brochure/tech135.pdf>

農業知識入口網 (<https://kmweb.moa.gov.tw/subject/subject.php?id=30017>)

蔡亞樺。2023-03-17「津津蘆筍汁悠遊卡」復古登場
<https://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/4242778>

謝明憲、陳水心。2017。〈臺灣生鮮蘆筍消費與進口變動趨勢〉。《臺南區農業改良場農業專訊》99：11-15。

謝明憲、陳水心、楊藹華。2017。〈設施蘆筍結合留母莖與不留母莖管理之周年生產效益研究〉。《臺南區農業改良場研究彙報》69：14-29。

謝明憲、郭明池、張維斌、趙秀滂、林經偉。2019。《設施蘆筍栽培管理技術》。台南區農業改良場技術專刊 108-2 (No.172)。

<https://book.tndais.gov.tw/Brochure/tech172.pdf>

蕭秀琴。2025 年 5 月 20 日。〈蘆筍罐，阿叔趴樂難得〉。《客新聞》。

<https://hakkanews.tw/2025/05/20/200109/>

蕭秀琴。2025 年 5 月 21 日。〈蘆筍罐台灣外銷的傳奇〉。《客新聞》。

<https://hakkanews.tw/2025/05/21/200431/>

蕭秀琴。2025 年 5 月 27 日。〈蘆筍刨，你聞得到蘆筍的氣息嗎？〉。《客新聞》。

<https://hakkanews.tw/2025/05/27/shaved-asparagus-can-you-201353/>

韓良憶。2020。〈蘆筍拼燻鮭魚和煮蛋〉，收在《好吃不過家常菜》。今周刊。

韓良憶。2020-08-03 〈春天的白蘆筍之約〉

<https://www.businesstoday.com.tw/article/category/80730/post/202008030023/>

劉志偉。2024-05-15 〈台灣蘆筍汁市場曾經百家爭鳴、甚至還有仿冒品！比基尼女郎竟成為蘆筍汁代表符號？〉

(<https://www.foodnext.net/news/newstrack/paper/5593942674>)

幸鑫食品「親親」品牌官網 <https://www.kinglucky.com/index.php/zh/about>

鑫津食品股份有限公司官網 2023 臺灣國際衝浪公開賽 11/03-11/12

<https://tsintsin.com.tw/h/NewsInfo?key=282693581502&cont=418175>

Yuan Chang。2021- 04-13 〈春季限定的白色黃金！鹽之華、三二行館推出法國 X 台灣「白蘆筍」頂級饗宴〉 <https://www.upmedia.mg/tw/lifestyle/food/110681>

Lena & Patric。2022-2-19。台灣快要消失的奇特水果 吃一口香一整天！鄉下的天然維他命 「旅遊真台灣」 CHIAYI CITY

<https://www.youtube.com/watch?v=mCsNJ8bcLFc>

Apicius. 1936. *Cookery and Dining in Imperial Rome: A Bibliography, Critical Review*

and Translation of the Ancient Book Known as Apicius de re Coquinaria. Trans. Joseph Dommers Vehling. Chicago: Walter M. Hill. (Reprinted: Dover Publications, 1977; ISBN 0-486-23563-7.)

Harskamp, Jaap. August 16, 2021, “Asparagus Officinalis: A Spear of Transatlantic History,” *New York Almanack*.

<https://www.newyorkalmanack.com/2021/08/asparagus-officinalis-a-spear-of-transatlantic-history/>

Helin, X., P. Mingsheng & F. Xiaotang. 1996. Asparagus production in China. *Acta Horticulturae* 415: 41-44. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1996.415.5>.

Pegiou, E., R. Mumm, P. Acharya, R.C.H. de Vos & R.D. Hall. 2020. Green and white asparagus (*Asparagus officinalis*): A source of developmental, chemical and urinary intrigue. *Metabolites* 10(1): 17. <https://doi.org/10.3390/metabo10010017>. (Published online 25 December 2019; journal issue dated January 2020.)

照片說明



照片一 冬季休養期，蘆筍植株儲存芽盤與根系養分。

圖中亦可見風中搖曳的蘆筍鵝黃色花絮。(許尤娜攝於雲林土庫 2026.02.03)



照片二 冬季蘆筍的地上部位停止生長，植株恢復期。

圖中亦可見蘆筍未成熟的青綠漿果 (許尤娜攝於雲林土庫 2026.02.03)



照片三 冬季休養期，成熟紅豔的蘆筍漿果。

圖中亦可見蘆筍的擬葉-針狀變態枝（許尤娜攝於雲林土庫 2026.02.03）



照片四 就地摘採蘆筍成熟的鮮紅小漿果。去皮曬乾後黑種籽備來年播種。



照片五 鮮採紅漿果 VS 前一年日晒所得的黑種籽（許尤娜攝於雲林土庫 2026.02.03）



照片六 津津蘆筍汁鋁箔包裝沙灘比基尼金髮女郎、2023 年「津津蘆筍汁 3D 造型悠遊卡」

(取自津津食品官網)

<https://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/4242778>)



照片七 親親蘆筍汁/幸鑫食品斗南工廠 (許尤娜攝於雲林土庫 2026.04.16)

退休族樂活園地～ 嘉義市社大「自然農法分享班」

胡安慶^{1,3} 張山蔚^{2,3}

¹國立嘉義大學生物事業管理學系退休老師

²農藝學系退休老師

³嘉義社區大學自然農法班指導老師

嘉義市社區大學透過推動環境與生態教育，落實從課程、社區到社團的教育發展目標，開設環境生態課程～「自然農法分享班」，自 95 年開班迄今，已經連續開班 20 年（40 學期），榮獲教育部 2007、2013 年非正規教育課程認證，獲選 2010 年全國社區大學優質課程，2015 年度獲選嘉義市社區大學創新優質課程，並發起全台社大有機聯盟活動、成立學員互助市集。更在 2017 自主舉辦大型活動～食安園遊會，吸引社區民眾 600 多人參加嘉義市社區大學透過推動環境與生態教育，落實從課程、社區到社團的教育發展目標，開設環境生態課程～「自然農法分享班」，自 95 年開班迄今，已經連續開班 20 年（40 學期），榮獲教育部 2007、2013 年非正規教育課程認證，獲選 2010 年全國社區大學優質課程，2015 年度獲選嘉義市社區大學創新優質課程，並發起全台社大有機聯盟活動、成立學員互助市集。更在 2017 自主舉辦大型活動～食安園遊會，吸引社區民眾 600 多人參加。

「自然農法班」是嘉義市唯一的「都市農業學校」，上課教室、與實習菜園，都在蔬香滿園的農園裡面。學員除了可以學到種植蔬果、糧食作物的技能之外，還有學員自產蔬果交易、資材共同採購、食安與養生美食料理……等日常生活經驗交流，吸引業餘小農、專業大農聚集一堂。因此，該班已經形成一個多元化的樂活平台！本期（115 春）選修學員 170 人之中、舊學員占大多數，顯示學員認同本班理念與授課方式、以及班級經營成效良好，學員藉本班平台，找到樂活耕種社群。

一、深耕社區 20 年

本班創立、20 年，一步一腳印、把這 170 位學員的班級、營造成一處樂活耕種平台！本班壯大，幾個條件：除了不斷的創新、精進教學、以及學員們團結合作之外；還服務社區、協助各學校推行食農教育，對社會有貢獻，才能夠拓展人脈、爭取資源！

本班累積良好口碑，想學自然農法耕作的民眾、慕名前來選修，人數年年增加，12 年前始，每學期選修學員都超過百人，本班學員來自於各行各業退休、中壯年族群，學員屬性多以個人、小規模、友善耕作類型的小農為主，藉由本班「平台」彼此互相切磋、交流耕種經驗。由於社區大學的參與較無門檻限制，無論是退休族群、專業農、兼業農，甚至是有意但仍未投入農業的青年，都可透過參與社區大學的課程與活動，進行自然農法相關技術與知識的學習。本班學員人數能夠逐年增加，

（一）開班緣起

目前在城市中常見許多民眾崇尚有機農耕，親近土壤、擁抱自然，在蔬香滿園、繽紛多姿的農園中樂活耕種；嘉義市社區大學「自然農法分享班」即是在這種「有機生活風潮」之下成立的。都市人、退休族，喜歡親近泥土、喜歡栽培花卉蔬果、不怕流汗曬太陽，這幾個元素集合在一起，「嘉義社大自然農法班」就順勢產生了！

「自然農法分享班」在 95 年開班，當時名稱叫做「自然農法～生產清潔蔬果班」。為了讓學員將學理與實際融會貫通，因此課程採「做中學」的教學方法，以學員在菜圃現場、實地動手耕作經驗為主。當初「實習菜園」的設置，社大克服諸多困難，爭取在嘉義市民生南路、原志航國小舊操場，才開闢出 500 坪的有機農園。

學期中的每週二上午，在社大實習農園內可以見到「非農民」的都市農夫，農耕創意、五花八門，蔬香滿園、繽紛多姿。學員的田間管理作業：菜圃除草、整地施肥、作畦、播種、種植、中耕管理、水分管理、覆蓋抑草、以及利用有機資材，如有益菌、網罩等方式防治病蟲害等作業，各顯神通。菜園邊間作或混作種植會發散出強烈香辛氣味的植物～擊退病蟲害；各式各樣網室設施、覆蓋紗網遮蔭、防蟲；以木板築堤高畦，創意、精緻各式簡易竹子棚架，處處巧奪天工。這塊隱藏在社區內的「開心農場」，多年來嘉惠不少喜愛田園生活的嘉義市民。

（二）學員背景

學員來自於各行各業，學員屬性大多數是退休族群；臥虎藏龍在一班、各顯技巧驚四方，藉由本班「平台」彼此互相切磋、交流種菜經驗；在蔬香滿園、繽紛多姿的農園中樂活耕種。退休後、低調歸隱田園，荷鋤耕種、種菜養生、順應天時，過著「晴耕雨讀、樂天知命」的生活。

這些退休族、來本班學習，蔬果栽培技巧、只是其中之一，他們慕名本班的"豐沛資源"而來！本班有如～農業的"扶輪社"，耕種新手進來、很快搞定許多事務。

找一個讓自己舒服、品德好的伙伴，勝過一切保健品；和舒服的人在一起，就是最好的養生。相處舒服、是最好的朋友關係；同聲相應、同氣相求；水流濕，火就燥。與自己同頻率的人在一起，你會覺得舒服又隨意，時間總是在不知不覺間流逝。

來本班，除了可以學到種植蔬果、糧食作物的技能之外，還有學員自產蔬果交易、資材共同採購、食安與養生美食料理……等日常生活經驗交流，因此、本班已經形成一個全方位層面、多功能的樂活平台！

二、活力學員、魅力農園

「自然農法班」的學員背景，新、舊學員各半，老幹、新枝，學員來自於各行各業，藉由自然農法班「平台」彼此互相切磋、交流種植蔬果、及其他農作物經驗。

（一）樂活農耕

時下，許多民眾過膩了忙碌、高壓、喧囂的城市生活，嚮往「採菊東籬下，悠然

見南山」的意境，在蔬香滿園的農園樂活耕種。城市民眾、或退休族的共同心願～「歸隱田園養老」。

隨著物質生活的提升，越來越多人對居家園藝也越來越重視，久居燈紅酒綠、車水馬龍的城市的人們，內心總嚮往一處清幽之地。近年來休閒農園風潮興起，回歸田園，擁抱大地新生活，利用庭園、空地，或者承租農地體驗蔬果耕作；耕一畝田，自給自足好樂活的「半農生活」，在自己的庭院、農園裡打造一個精緻又舒適的綠意生活空間，羨煞眾多退休族群。

（二）退休族心態

退休族想要擁有悠閒的作息，找尋相同理念的夥伴。想要體驗田園之樂；卻又不想過於勞累。想要取得安全無農藥的蔬果；卻又不想花高價買品牌有機蔬果。上述，是許多退休民眾、心態上的糾葛！理想與現實、總有差距，有許多人（退休族）想要享受「田園之樂」，但卻不想花錢（或是沒有多餘的預算）建設，來「自然農法班」實習農園學習，符合退休族的生活條件！

（三）許多銀髮族的願望

許多人退休前、常會望想：幾位好友共同集資，在市郊買一塊幾分地農地，可以種水果、蔬菜，還可挖一個小池塘，當作生態池、可以養魚蝦，種菜累了可下水抓魚，另外再蓋一個涼亭（有水有電），三、五朋友閒來時泡茶聊天，當然還需要一棟主建物（申請資材室來改裝），坪數不必大，20坪足夠（面積雖小，但五臟俱全，就是要有客廳、臥室、廚房、浴室等）。栽植區除溫室、棚架、堆肥區、儲水塔等，為美化園區，四週栽種樹林，適當位置種各種花卉，時時可享受鳥語花香。大家集資，所費不多，共同享受，也可招來親友，敦親睦鄰，廣結善緣，談不完的好處多多。

三、班級組織運作

本班名稱為～自然農法「分享」班，本班理念，樂活、學習、分享；行有餘力、幫助別人，班級形象良好！目前本班170人、是社區大學人數最多的一班；在班級經營、團隊帶領、農耕教學等發展上，隨時都要保有創意、特色，才能獲致民眾青睞、選讀。本班學員分組，除了行政分組（5組）、還有社團（功能）分組：1.果樹組、2.育苗組、3.環保酵素組、4.液肥組、5.好自然服務團、6.好自然農業社等。各組組長幹部均能秉持「率先、無私」的領導統御風格處事，學員們熱情參與，營造班級和諧、班務欣欣向榮。成就一件事，需要眾多熱心的學員共襄盛舉，主動出力、出資，本班是一個令人感動的社群！

（一）班級經營：

來到本班的眾多學員，除了「享用」教學資源之外；有些熱心學員、會主動「回饋與奉獻」，造就了本班持續成長、壯大！希望能有更多學員、響應這種風氣，讓本班持續保持「魅力」！

連續報名上課5年、10年的學員大有人在！每學期開學介紹學員，4/5是熟面

孔，1/5 才是新學員。所以新人就在老學員帶領之下，很快就能融入各方面的活動。每到週二，看到田裡彎腰的身影，看到市集的熙熙攘攘，看到教室裡台上台下熱切的交流，就會覺得有《自然農法分享班》真好！

（二）活力幹部

《幹部群》是維繫這個大家庭的骨幹，除了不可少的班長、副班長、總務、財務、採購，我們還有行政編組：1～6。功能編組：果樹組、育苗組、環保酵素組、液肥組等，都設有組長負責。

本班幹部們，均能秉持「率先、無私」的領導風格處事，引發學員們共鳴、熱情參與，班級和諧、班務欣欣向榮，已經到「漸入佳境」的境界。因此、本班已經形成一個多功能的樂活平台，社區民眾「近悅遠來」！

（三）學員互助分享市集

本班隨著人數增多，各家的農產品拿來買賣交流、各取所需，就發展出《週二市集》，大家來到這裡可以買到安心蔬果，連附近社區的居民也來湊湊熱鬧。週二市集擁有吸睛的特色條件～菜攤旁邊的本班實習菜園襯托出、《生鮮直送》的情境！

週二市集以「小農市集」型態、供本班學員參與，販售蔬果、多是採「友善環境」種植的農產品。小農市集的行銷成本、不敵市場或生鮮超市；因此需要社區民眾支持，是「社區支持型」的市集；直接跟農夫買農產品，幫助友善農夫走得更安穩更永續！

目前生活習慣，民眾買菜、大多到市場或生鮮超市，蔬果由產地、批發市場、大盤商、中盤商、攤商等，蔬果到消費者手上、要經過好幾段通路；讓民眾「直接跟農夫買菜」，強調的是「食物里程」、「地產地銷」的環保與服務價值。

（四）資訊交流分享

手機、網路，已經成為現代人的日常，「自然農法班」也發展到《日間部+夜間部》的型態。週二上午大家聚集，栽種、買賣、上課、交誼，熱鬧非凡。週間個人按需要自行來田裡，澆水、施肥、抓虫，這些都是日間部的活動。

手機裡的天地，屬於《夜間部》的活動：「自然農法班」在 LINE 裡面成立了大大小小 17 個群組，提供各式交流溝通分享。也提供「線上即時病蟲害診斷及治療」服務，學員栽種的花卉、蔬菜、果樹，總是會有各式各樣的病灶、形形色色的蟲蟲危機，只要拍照上傳到群組，就會有老師或學員不分日夜的為學員解惑。

如果還有不能解決的問題，就由老師轉介給各個改良場的專家，請他們幫忙回答。每個學期我們也會邀請各個農業研究單位的專家來班上演講，帶來最新的知識、技術。所以本班也成為一個大平台，所有的學員和專家都在這個平台上，可以很方便的吸取最新的農業技術！

有了《日間+夜間》的學習管道，就能夠照顧到班上每一位學員，也都不會疏漏。

四、教學與課程特色

本班班有二位老師、三位專業顧問，讓學員～聽到夠、問到飽、學到會！教學方式採行「"做"中學」教法，授課方式多元、活潑、有趣；教材內容：精益求精，理論與實務結合。本班與時俱進：辦理講座計畫，邀請各類專家、現身說法，讓學員隨時吸收農業新知。

（一）課程特色

本班課程特色為為建構「學員為主體」，課程規劃力求完整性與連貫性，理論與實務結合，授課方式多元、活潑、有趣、做中學。學員同時吸收知識與經驗！教材精益求精，抓住時代脈動、與樂活養生流行趨勢。榮獲教育部 2007、2013 年非正規教育課程認證，獲選 2010 年全國社區大學優質課程，2015 年度獲選嘉義市社區大學創新優質課程。



（二）教學方式

採行「做中學」教法，授課方式多元、活潑、有趣！二位老師先前在嘉義大學任教，均自中興大學農學院研究所畢業，學經歷具佳，二位老師把在業界之見聞，都轉化成生動、豐富的教學材料！

社區大學少見的 2 位老師同教一班，參與社區農業輔導：2 位老師行千里路、寒暑假不打烊！下鄉參訪、收集教學資料；教師與顧問們、四處尋找亮點，作為新學期、教學活動的題材；珍貴農業資訊、彙集簡報，分享本班學員！

本班不以教會學員種菜而滿足，近年來、老師與顧問們，進行友善栽培教學與實驗研究，諸如：臨水種菜防蟲實驗、智慧菜園滴灌系統、小型簡易溫網室設施 DIY 搭建…等研究。

（三）校外參觀研習

本班「屬性」跟別的班不一樣，農業專業、技術性領域廣泛，課程須與產業聯結、辦理講座計畫，邀請各類專家、現身說法，讓學員隨時吸收農業新知；校外參觀研習活動、「學中"看"」，提高學員興趣與學習成效。

校外參觀研習，為拓展學員視角，本班要不斷的找尋、適合參訪條件的場所：交通方便、可以容納 80 人、有可看性、能夠一天來回、有產品販售等，所謂「讀萬卷書、不如行百里路」，校外參觀活動、能有效增加學員見識！

（四）學習、分享、樂活

本班已經營造成一處、樂活耕種平台，本班特色歸納如下：

- 有節奏、有規律：學員生活作息、按照自己的節奏，自由自在！
- 有節日、有活動：每週二學員互助市集、銷售自產農產品；寒暑假、安排 返校日活動；學期中、常邀請校外專家來演講分享；每學期、安排校外教學參訪活動，吸收農業新知。
- 有驚喜、有感動：每季推出學員趣味栽培作物～草莓、小果番茄、甜蒜、香水百合、洋桔梗等，讓學員家裏、蔬香滿園，有成就感！
- 有交流、有關懷：新舊學員、組合成「老幹新枝」結構，互相交流耕作經驗、關心生活點滴，學員相聚一堂，形成一個優質的「朋友圈」。
- 發揮愛心，挖寶活動、義賣捐助弱勢單位！

五、實習農園

本班汗水與毅力營造的社大農園，具備都市農業學校條件，盤點社大農園展示農技項目：園區有許多設施、或豐富的作物種類，是學員研習耕種實務的寶庫，共享農園、社區食農教育。

（一）都市農業學校

本農園、係嘉義市社區大學「自然農法分享班」實作教學場地，設有：〔果樹區〕種植芭樂、香蕉、釋迦、黃金果等，〔蔬菜區〕種植季節性蔬菜等，〔溫網室及棚架設施〕種植洋香瓜、番茄、與瓜類蔬菜等，以及幫助瓜果授粉的〔小型養蜂場〕等，是一處小而美的《都市農業學校》。

本農園為配合社大課程規劃，每年 3～6 月為春作期，9～12 月為秋作期；1-2 月及 7-8 月為休耕期。本農園為友善耕種環境，不施除草劑、化學農藥，維護生態環境。並按時休耕，以恢復地力、培養天敵，因此容許雜草及各類昆蟲生長，園區自然生態豐富，時常出現保育鳥類、各種昆蟲等生物。

（二）實習農園設施

嘉義市社大農園、歷經 20 年營造，盤點社大農園展示農技項目-園區有許多設施、

或豐富的作物種類，是學員研習耕種實務、社區食農教育的寶庫：

- 果樹組：文旦、芭樂、百香果、木瓜、釋迦……等作物，整枝、修剪、施肥管理技巧。
- 育苗組：穴盤育苗、苗圃管理，簡易溫網室搭建，溫室瓜果栽培，智慧菜園滴灌系統（滴灌、與噴霧）安裝，布盆種植（適用於屋頂、陽台、窗台等蔬果栽植）、小菜圃種植。
- 環保酵素組：環保酵素製作，液態與固態肥料製作，製作設備與器具展示，梯形放置盆栽架。

六、班級進化與精實

早期，報名本班的新學員、大多沒有耕種經驗，進來是要學習、蔬果栽種基礎知識；近幾年，有些新學員已有經營專業農場，報名進來是要學習他們欠缺的項目：如液菌肥、作物病蟲害「生物防治」等，可見本班教學內容，除了樂活養生之外、還有精進的自然農法技術。

（一）本班的進化與精實，

本班與時俱進：辦理講座計畫，邀請各類專家、現身說法，讓學員隨時吸收農業新知。本班近幾年、每期學員數達 170 人，每期學員招生，除了 4/5 舊學員繼續選修之外，有 1/5 新學員來自：舊學員介紹，以及從 Youtube 影音平台、看到張山蔚老師的液菌肥實作影片，慕名而來，可見本班已有相當的知名度。

（二）學員自主學習及成長

自然農法班透過理論與實務進行教學，其中菜圃實作、校外參觀研習之方式，提高學員興趣與成效；進一步延伸學習場域，引發學員自主學習，並形成「自發性」的學習社群，學員學習的對象除了授課老師的教導之外，其他如：校外教學的受益、同學間的經驗交流、彼此觀摩切磋、學員個人的研究創新等等，都是學員共同學習的標竿。

有些學員上課幾年後成長、進階成為「專業農」，換言之，社大已經培訓出一批社區有機小農，種植方式採用無毒生產（不使用化學肥料、農藥等），型態類似專業農民，由於未屬「農會系統」，所生產之清潔蔬果除了帶來班上分享之外，須自行尋找市場販賣；從 103 年開始，銀行經理退休背景的龔金山班長等邀集幾位幹部，籌組「好自然農產社」，積極奔走協助開拓「全買」、「全聯」等生鮮超市通路。

本班教學內容除了蔬果之外，還擴及五穀雜糧，學員自主學習及進步成長，已經從「生產」提升至「行銷、經營」層面，這樣的創舉聯結了『生產端～消費端』。生產者知道為何而生產，就以一顆『敬天愛人』的心境生產；消費者從一開始就參與了生產過程，所以能吃到『當地、當季、安心、健康』的農產品。

七、社區服務及推行食農教育

本班理念：樂活、學習、分享。行有餘力、幫助別人！互助合作、共享共榮！互助、合作，互相成就了彼此！近年來、本班除了例行教學之外，經常協助社區、學校推行食農教育，以及輔導弱勢「新住民」農作物栽培及行銷。

114 年本班與嘉大「農業推廣中心」、共同輔導嘉義縣中埔鄉新住民陳泳伶、趙艷屏經營之「農民黨 1 號」芒果園，由以往「慣行」的管理模式、改用「自然農法」的種植，並且試辦《芒果樹認養》行銷計畫，讓所生產的芒果、能讓認養的消費者、能看到整個產銷管理過程，而且吃得更安心。希望藉由此，讓自家芒果園進一步朝向資訊化與安全無毒的生產規劃及管理；依循著愛護地球、環境永續與食安食農的概念，讓自家生產的過程亦可成為社區環境教育與食農教育的一環。

社區食農《芒果樹認養》的創新管理理念與實務，讓所管理生產的芒果，能讓消費者看到整個產銷過程、而且吃得更安心。農民讓自家農地進一步朝向「資訊化」與「安全無毒」的生產規劃與管理；延續著愛護地球與「食安食農」的理念，讓自家生產的過程亦可成為「社區環境」教育與食農教育的一環。由果園相關活動例如：疏果、套袋、情人果製作、果實採收、果乾製作等活動的認識與參與，引發人們對於食物來源與社會責任的重視；「地產地銷」方式亦可節能減碳、並改變大家對於飲食選擇的習慣。

（一）挖寶專區義賣捐慈善

〔愛心善緣〕本班大善人～葛季華學員，多年來、主持〔挖寶專區〕，所得款項、捐助弱勢！除此之外，本班週二市集、中午收攤前，常看她收購學員蔬果，載往家扶中心、育幼院等弱勢團體分送，此等持續不斷的善舉、令人感動！

（二）推行食農教育

嘉義市社區大學致力社區教育、推動民眾終身學習多年，在基層默默耕耘、造福眾多市民，落實「幸福城市」的建設目標。本班社區服務遍及嘉義縣市，本班協助社區、各校推行「食農教育」，接受輔導之學校分別為：

- 嘉義市：興安國小、興嘉國小、志航國小、僑平國小、嘉大附幼、幸福幼稚園、吳鳳幼稚園、嘉義特教學校等。
- 嘉義縣：民雄國中、後塘國小、新埤國小等。
- 台南市：台南應用科大。
- 嘉義縣中埔鄉西羅亞全人關懷協會。
- 輔導弱勢「新住民」農作物栽培。

八、食農教育示範農園

目前各界推行食農教育，若是利用嘉義市社區大學「自然農法分享班」現有志航校區面積約 500 坪之現有教室與實習農園設施，籌設「嘉義市學童食農教育示範農園」，

事半功倍。

期望市府每年編列「食農教育」經費，委託嘉義市社區大學「自然農法分享班」協助管理運作。嘉義市各國中、國小安排學童前來「食農教育示範農園」觀摩研習，學習自己種菜、澆水、施肥和採收的過程，甚至發揮創意、料理自種食材。由嘉義市社區大學規劃舉辦「食農教育」一系列相關課程，提供各校相關教師研習，並輔導各校設立「食農教育農園」。

預期效益為：

- (一) 規劃為具有教育性機能的「食農教育示範農園」，提供嘉義市學校做為戶外教學之場地。
- (二) 各校設立「食農教育農園」，搭配學校自然學科教學，可彌補都市地區國小校地狹小，自然科教學素材與情境之不足。
- (三) 農事耕作具活動性、創造性，學童藉由農耕體驗與大地之接觸，進行人與土地的對話，可以養成學生勤勞與服務之態度。
- (四) 學生透過戶外的農耕體驗活動，可同時達成德、智、體、群、美五育並行的教育目標。

九、樂活耕作與農耕療癒

從社會學視角、看本班：

- 紐約時報中文網：為什麼我們需要親密的朋友？「社會學領域長期存在的一個爭論，就是人類更想要什麼：被人讚賞、還是被人了解？」
- 「我們是社會性和群體性的動物，」加州大學柏克萊分校的社會心理學家、心理學教授賽琳娜·陳（Serena Chen，音）說。「當我們與另一個人關係親密，就能在身體、思想和心靈中體驗到積極的心理和生理反應。」
- 「社會關係、是我們調節情緒困擾的最有效方式，」列文說。「如果你正感到困擾，親近一個讓你覺得安全的人，是讓自己平靜下來的最有效辦法。」
- 不同的人、對於親密關係的渴求程度不同。但專家們一致認為：與他人建立親密關係能夠讓我們更快樂、更健康，更平靜。

以上論述證明：本班是個具備多項功能的樂活平台，能夠吸引社區民眾群聚、並維持本班發展的優勢！

花若盛開、蝴蝶自來，本班在班級經營、團隊帶領、農耕教學等發展上，隨時都要保有創意、特色，才能獲致民眾青睞、學員人數年年增加。百尺竿頭、更進一步！希望在學員支持下，讓本班能夠、精益求精，在社區發展的舞台上、持續貢獻。展望未來：魅力班級、活力學員，百尺竿頭、更進一步，本班邁向第 21 年！

十、「自然農法分享班」圖片：



照片1：嘉義市社大「自然農法班」學員。



照片2：「自然農法班」學員在農園樂活耕種。



照片3：社大「自然農法班」實習農園。



照片4：嘉義市社大農園、歷經20年營造。



照片5：活力學員、魅力農園。



照片6：蔬香滿園、繽紛多姿的農園。



照片7：學員在農園合力耕作。



照片8：學員在農園合力耕作。



照片9：學員合力搭建棚架。



照片10：學員合力搭建溫室。



照片11：市長蒞臨本班訪視。



照片12：嘉義市社大第一大班。



照片13：學員自種蔬果享用。



照片14：食農教育示範農園。



照片15：學習自製液肥。



照片16：學習環保酵素製作。



照片17：學習穴盤育苗。



照片18：學習菜園整地。



照片19：國中生食農教學、學習搭建溫室。



照片20：國小學童食農、種菜教學。



照片21：協助國小學童戶外食農教學。



照片22：國中學學生體驗採集杭菊。



照片23：學員搭建2坪大的米迷你小溫室。



照片24：學員製作蔬菜盆栽。



照片25：社大市集熱鬧精彩。



照片26：社大學員互助分享市集。



照片27：學員親近土壤、擁抱自然。



照片28：樂活農耕、療癒身心。



照片29：學員栽種蔬菜成果。



照片30：退休族樂活耕種園地。

昭和酵素的功效與液肥製作

張山蔚

嘉義大學農藝學系退休老師
嘉義社區大學自然農法班指導老師

一、前言

英國廣播公司（BBC）2026 年 6 月 14 日報導:厄爾尼諾（El Niño，聖嬰現象）這個會推高全球氣溫的太平洋地區自然發生的氣候現象已正式發生。美國國家海洋與大氣總署（NOAA）宣佈，熱帶太平洋（指赤道南北兩側、大致位於南緯和北緯 23.5 度之間的太平洋海域）目前正出現厄爾尼諾現象，近幾個月海面溫度已急劇上升。許多預測顯示，這次事件最終可能形成所謂的「超級」厄爾尼諾現象，甚至可能是有紀錄以來最強之一。在數十年來人類行為導致氣候變暖之後，它可能會帶來一個創紀錄高溫的年份—很可能是在 2027 年，對天氣、糧食供應和經濟造成嚴重的干擾。

二、農民為何需要製作有效的液肥

農業是最直接受到氣候影響的行業，日夜持續的高溫對溫網室內作業的農民而言是很大的威脅，對溫網室內的作物也帶來生長和病蟲害的逆境。

因此教導農民自行製作並使用「有效」的液肥，不只是為了給作物提供養分，更是抵抗環境逆境、降低成本、提升作物品質以及維持土壤永續經營的核心策略。

以下是農民需要製作並使用高效液肥的幾個關鍵原因：

1、吸收快 效果好，提供「即時」營養

傳統的固態化肥或有機質肥料需要經過水分溶解或土壤微生物分解，成為[離子態元素]作物才能緩慢吸收。液肥則是將養分完全溶解或螯合在液體中。

(1)葉面噴施：養分可以直接透過葉片氣孔吸收，迅速補充微量元素或解決作物急性缺肥問題。

(2)根系灌溉：肥水直接滲透到根系活躍層，吸收速度遠快於固態肥料，在作物生長關鍵期（如開花期、果實膨大期）能快速發揮功效。

2、精準控制營養比例，實現「客製化」管理

不同作物在不同的生長階段（發根期、開花前、結果期），對氮、磷、鉀及微量元素的需求截然不同。

農民透過自行調配液肥，可以依據當前的氣候、作物生長勢，機動調整配方。例如：初期多加點高氮的蛋白質資材（如豆粕、魚精）促進枝葉生長；後期改用高磷鉀

或添加鈣鎂的配方，促進開花與提高果實甜度、耐度。

(1)大幅降低生產成本，提高經濟效益

市售的化學肥料或包裝好的液態有機肥料往往價格不菲，農民如果能利用當地的農業副產品（如米糠、豆粕、糖蜜等）進行發酵，就能以極低的成本製作出高濃度的營養液，這在面對肥價波動時，能有效築起一道成本護城河。

(2)培養益生菌，改善土壤生態

一個「有效」的有機液肥，通常也是一個豐富的微生物擴培液（如乳酸菌、枯草桿菌、光合菌等）。當液肥澆灌到土壤中時，除了提供養分，隨之而入的大量益生菌能活化土壤，分解固定在土壤中的難溶性磷、鉀，進而改善土壤板結問題，建立健康的根際生態圈。

(3)強化作物抗逆境與抗病能力

透過有效發酵產生的液肥，裡面往往富含胺基酸、核苷酸、維生素以及微生物代謝物（如天然酵素、植物激素）。這些物質能刺激作物的免疫系統，讓作物在面對高溫、乾旱、寒害或淹水等極端氣候（逆境）時，具有更好的耐受力。健康的植株強壯、細胞壁厚實，自然能減少病蟲害的發生，進而降低對化學農藥的依賴。

農民追求「有效」的液肥，是因為它用最靈活的方式、最低的成本，同時照顧到「營養吸收」與「生態環境」，是走向友善、永續且兼顧收益的精緻農業必備的關鍵技術。

三、昭和酵素的成分與功效

「昭和酵素 Hi-S」是日本昭和酵素研究所（位於日本宮崎縣）研發的一款高活性複合植物酵素資材，在有機與友善農業中非常受到歡迎。
它的成分與農業功效：

1、來源與獨特製程

昭和酵素 Hi-S 的生產工藝相當特殊：

萃取源頭：採集數十種新鮮的野生果實、蔬菜、野草及新鮮海藻。

生物發酵：利用特殊的「野生酵母菌」進行天然發酵，將植物中的複合酵素完整萃取出來。

物理吸附：將萃取出的高活性複合酵素液，吸附在米糠、麩皮（纖維素）以及天然岩石粉末（多孔性物質）等載體上，最後經過低溫烘乾製成粉末。

它與一般微生物菌劑（如單純的枯草桿菌或光合菌）不同：它本質上是「酵素的結晶與載體」。當它進入土壤或水中，會扮演催化劑的角色，直接激活土壤原有的原生益

菌，並加速催化各種有機質的分解。

2、主要成分

根據日本原廠及資材登記資料，昭和酵素 Hi-S 包含三大核心區塊：

(1)複合酵素群（主要活性核心）

包含氧化還原酵素 (Oxidoreductases)、轉移酵素 (Transferases)、加水分解酵素 (Hydrolases)、裂解酵素 (Lyases)、異構酵素 (Isomerases)、合成酵素 (Ligases)等。這些酵素能快速降解粗纖維、蛋白質與澱粉。

這六大類酵素就像一個分工細密的「拆除大隊」，各自負責不同的生化反應：

(2)快速降解粗纖維、蛋白質與澱粉的「核心主力」

加水分解酵素 (Hydrolases)：這是降解有機質最關鍵的酵素。

大分子 ——(加水分解)——> 小分子

例如：纖維素酶：把粗纖維降解為葡萄糖；蛋白酶：把蛋白質降解為胺基酸；澱粉酶：把澱粉降解為糊精與糖。

裂解酵素 (Lyases)：負責在不使用水解或氧化的情況下，切斷碳-碳、碳-氧等化學鍵，通常會產生雙鍵，幫助進一步脆化與分解複雜的植物細胞壁。

(3)負責能量轉換與結構調整的「後勤與改造部隊」

氧化還原酵素 (Oxidoreductases)：負責催化電子轉移。在發酵催熟過程中，它幫助將降解出來的小分子進行氧化（例如木質素的降解），釋放能量並促進堆肥腐熟。

轉移酵素 (Transferases)：負責將一個化學官能基（如磷酸基、氨基）從一個分子轉移到另一個分子。在微生物快速繁殖、合成新物質時非常重要。

異構酵素 (Isomerases)：負責改變分子內部的幾何結構，把分子轉變成它的「鏡像」或同分異構物，讓其他酵素更容易接手操作。

合成酵素 (Ligases)：利用能量（如 ATP）將兩個小分子連接成大分子。在降解的末期，微生物需要用它來合成自身所需的細胞結構，或是將小分子轉化為更穩定的腐植質。因此「昭和酵素 Hi-S」內含的這六大類酵素協同作戰，就能達到「快速降解」的效果。

(4)有機天然載體

米糠、麩皮：提供微量的有機氮、纖維素，同時也是極佳的微生物碳源與保護傘。
粗製糖：發酵過程的能量。

(5)天然礦物

佔比約為 68% 的天然多孔性岩石粉末（提供正負離子交換能力），並含有植物生長必需的鐵、鎂、硼、鉀、磷等豐富的微量元素。

3、農業上的核心功效

(1)徹底解決「土壤連作障礙」與毒氣問題

長期施肥或溫室連作容易導致土壤累積毒素、未熟有機物腐敗產生有害氣體（如硫化氫、氨氣），進而引發「爛根」。昭和酵素 Hi-S 的強效分解酵素能迅速將腐敗導向發酵，加速分解土壤中殘留的作物根系、殘株或未熟肥，遏止有害氣體發生。

(2)促進土壤「團粒構造」形成

當酵素活化了地下的益菌（特別是放線菌與絲狀真菌），微生物分泌的胞外多醣會把細小的土粒黏結成「團粒構造」。這種構造能讓土壤變得鬆軟透氣，大幅提升蓄水與保肥能力，讓作物更容易扎根、深根。

(3)提高肥料利用率、減肥增效

它具有極強的分解力，能把大分子的有機肥（如油粕、禽畜糞）迅速降解為植物可以直接吸收的小分子胺基酸與黃腐酸。此外，其多孔性岩石載體具備高「陽離子交換量（CEC）」，能牢牢吸附住養分，防止營養元素流失。

(4)提高種子發芽率與苗期浸種

在催芽階段，使用 1000 倍液浸泡種子（硬實種子如水稻約 24 小時，軟質種子如瓜類約 4~5 小時），酵素能刺激種子內部代謝活性，打破休眠，使發芽整齊，且能使幼苗根系發達（根毛顯著增加）。

(5)緩解作物「生育疲勞與早衰」

當果菜類（如小黃瓜、番茄、西瓜）進入連續採收期，常因負擔過重而出現生長停滯、衰弱的現象。此時利用 昭和酵素 Hi-S 進行根部澆灌，能活化根系再生，提升高溫期或逆境下的養分吸收率，延長採收壽命。

四、昭和酵素 Hi-S 為何可以增加農作物對抗逆境的韌性？

當作物面對逆境（如極端高溫、乾旱、土壤病原菌攻擊或肥傷、連作障礙）時，昭和酵素 Hi-S 主要透過以下 4 個核心機制來建立植物的「防禦工事」：

1、活化根系與促發新根（地下部強健）

昭和酵素 Hi-S 中含有高活性的植物酵素與豐富的細胞活化物質。

抗逆境原理：在高溫侵襲或乾旱來臨時，若作物根系發育不全，極易因吸水吸肥受阻而枯萎。昭和酵素 Hi-S 的酵素能刺激根尖細胞分裂，促進次生根與根毛的大量發生。只要根系夠深、夠廣，植物汲取深層地下水與養分的能力就強，自然能顯著提升抗旱與抗熱能力。

2、徹底分解土壤有機質，消除「有害氣體」與「腐敗」

很多時候作物的逆境不是來自天氣，而是來自土壤環境惡化（如未腐熟的殘株厭氧腐敗）。

抗逆境原理：昭和酵素 Hi-S 具備極強的纖維素與有機物分解能力（例如它能迅速軟化並分解含矽質的粗糙稻殼或稻稈）。當它將土壤中的未熟有機質由「腐敗」引導向「良性發酵」時，能有效抑制硫化氫、甲烷等有害氣體的產生。根系不被有害氣體「薰傷（毒害）」，免疫力自然提高。

3、微生物相剋效應（築起生物防護網）

它能為土壤注入野生酵母與高活性酶，打破連作障礙。

抗逆境原理：酵素能強烈活化土壤中的有益微生物（如放線菌、溶磷菌及枯草桿菌等），使益菌在根圈周圍形成優勢菌群。當有益菌佔滿了空間與養分，有害菌（如引起根腐病、立枯病的病原真菌）就失去了繁殖機會。這種生物相剋的環境，能讓作物在面對病害逆境時具備極高的耐受力。

4、幫助分解並吸附多餘肥份，緩解肥傷逆境

多孔質岩片與米糠麩皮發酵後，能提高土壤的「陽離子交換能力（CEC）」。

抗逆境原理：當田間施肥過重，或是因連續高溫導致土壤鹽分逆境（鹽害）時，昭和酵素 Hi-S 的多孔性構造與酵素活性可以協助螯合、吸附並減緩游離肥料鹽類的釋放速度，扮演「土壤緩衝墊」的角色，避免作物根系直接被高濃度肥料「脫水（燒根）」，讓作物在肥分波動大的環境下依然能穩健生長。

五、使用昭和酵素 Hi-S + 糖蜜 + 魚精 + 海藻精 + 清水 製作液肥，有何植物營養價值？有何抗環境逆境功效？

有何抗病蟲害功效？

這五種資材相輔組成「微生物活化＋全方位營養」：糖蜜是昭和酵素 Hi-S 的優質能源，魚精提供大分子與小分子有機氮，海藻精則補充豐富的微量元素與天然植物激素。

以下是這個配方在植物營養、抗逆境以及抗病蟲害的三大核心功效：

1、植物營養價值：全面性的「高活性」營養庫

這個配方發酵完成後，能提供作物非常均衡且極易吸收的完全營養：

速效與長效兼具的優質氮源(魚精)：魚精含有豐富的蛋白質、多肽與游離胺基酸。經過昭和酵素 Hi-S 高效分解後，大分子蛋白質會被分解成植物不需耗費能量就能直接吸收的小分子胍肽與胺基酸。在作物生長初期能促進枝葉繁茂，結果期則能顯著提升果實的風味與甘甜味。

天然植物生長調節劑(海藻精)：海藻精富含天然的細胞分裂素(Cytokinins)、生長素(Auxins)與吉貝素(GA)。這些天然激素能刺激細胞分裂，促進根系根毛發育，並有助於提早開花與提高著果率。完整的微量元素營養(海藻精 + 魚精)：包含多種常規化肥缺乏的深海微量元素(如鐵、錳、鋅、銅、鉬、硼等)，且多以有機螯合態存在，植物吸收率極高，能有效預防作物因缺乏微量元素導致的葉片黃化、新芽畸形。能量與碳源補充(糖蜜)：發酵後的殘留可溶性糖分，能直接被植物葉片或根系吸收，為植物在行光合作用不足時提供即時的碳源能量。

2、抗環境逆境功效：打造細胞級的「防護罩」

在極端氣候(高溫、乾旱、寒害、澇害)頻發的環境下，這個配方能從細胞內部提升作物的韌性：

抗旱與耐寒(海藻精的甘露醇 + 魚精的脯胺酸)：

海藻精中含有大量的甘露醇(Mannitol)與甜菜鹼，魚精發酵後會釋放大量脯胺酸。這些物質是極佳的「細胞滲透壓調節劑」，能在高溫或乾旱時緊緊鎖住細胞水分，提高細胞液濃度，防止細胞脫水(抗旱)。

高溫與烈日防禦(海藻精 + 昭和酵素代謝物)：

高溫會讓植物體內累積破壞性的自由基。海藻精中的多醣體與益生菌代謝出的抗氧化酶，能有效清除植物體內的自由基，保護葉綠體在烈日下不被破壞(減少日灼病)，維持光合作用正常運作。

大雨淹水後的「輸血救援」(發酵後的速效胺基酸)：

當暴雨導致土壤積水、根系窒息無法吸肥時，將此配方稀釋後進行葉面噴施。由於其中的胺基酸與微量元素已經過酵素完全水解，葉片可以繞過根部直接吸收，在根系受損的過渡期為作物「及時雨」，維持植株生命力。

3、抗病蟲害功效：啟動植物的「全身免疫系統」

這個配方雖然不是化學農藥，但它透過「益菌壓制」與「強化體質」，能達到極佳的生態防禦效果：

微生物空間佔位：

昭和酵素 Hi-S 內含有強效的複合益生菌與多種高活性分解酶（如纖維分解酶、蛋白質分解酶）。

將發酵好的液肥澆灌至土壤或噴灑在葉面上時，這些益生菌會迅速在植物表面與根際大量繁殖，競爭生存空間與養分。使得炭疽病、枯萎病或根腐病等有害真菌、細菌沒有機會立足附著。

4、啟動誘導性全身抗性（ISR / SAR）：

海藻精中的海藻多醣（Alginate）對植物而言就像「疫苗」。當植物感應到這些物質時，會誤以為有外敵入侵，從而主動刺激體內分泌防禦性酵素（如幾丁質酶），並加速表皮木質化、加厚細胞壁。這會讓害蟲（如蚜蟲、蝸類）吸食困難，也讓病原菌的菌絲難以穿透葉片。

5、惡化害蟲的消化與生存環境：

健康且細胞壁厚實的植物，對害蟲的吸引力遠低於因施用化學氮肥而徒長、嬌嫩的植株。此外，液肥中的部分微生物代謝物與海藻精成分，在葉片表面形成微膜，會干擾小型害蟲（如紅蜘蛛、薊馬）的產卵與取食意願。

六、使用昭和酵素 Hi-S 製作 200 公升 液肥配方

表 1、昭和酵素 Hi-S 製作液肥配方

資材名稱	建議用量	備註說明
昭和酵素 Hi-S	1 公斤	菌種 與 酵素 分解蛋白質與纖維
糖蜜	5 公斤	提供微生物能量。
魚精	1 公斤	提供高品質動物性 氮源與多肽
海藻精	1 公斤	提供天然植物激素 鉀 與 微量元素
清水	約 150 公升攪拌均勻	最後補至總體積 200 公升

1、實務操作

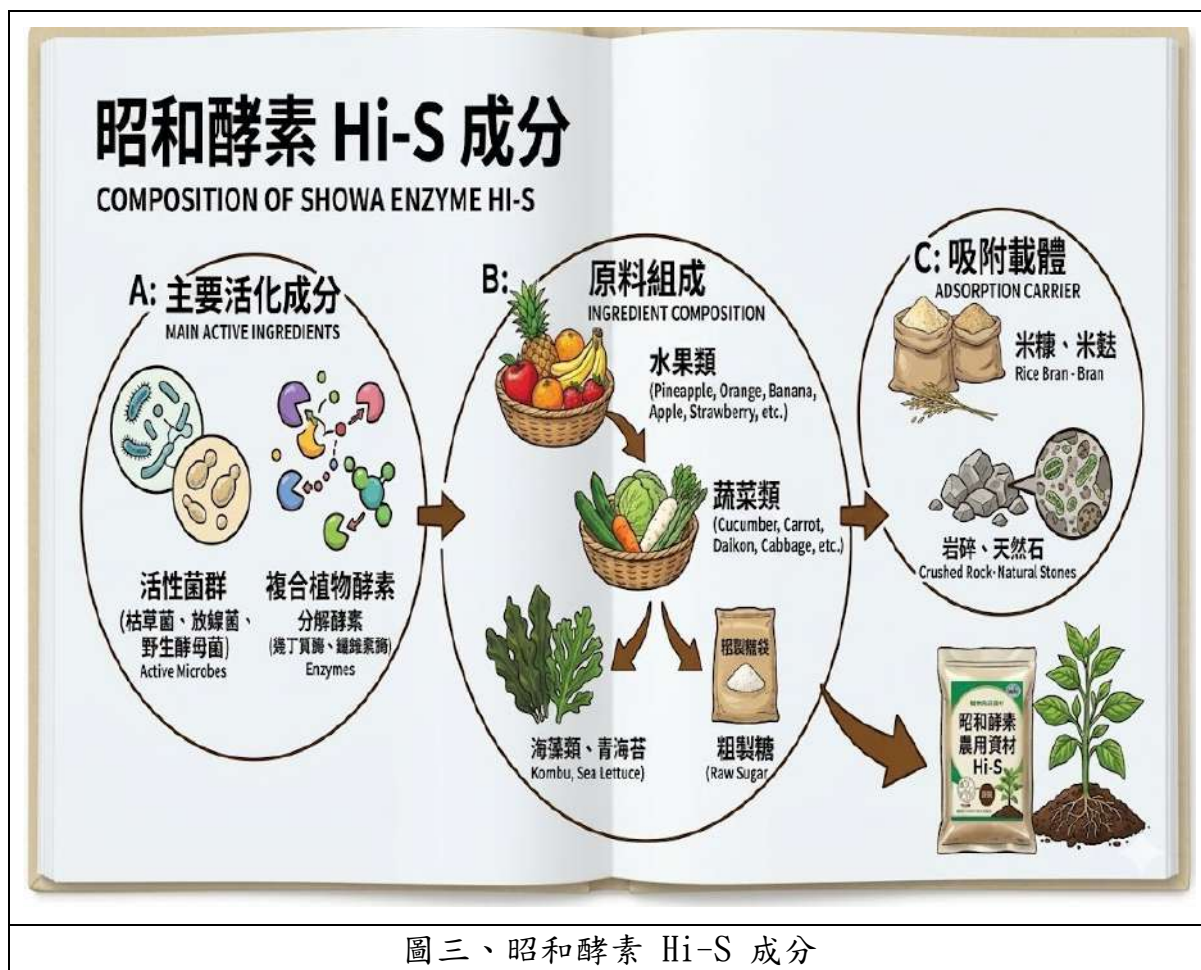
預先溶解於水：因為含有天然岩粉與纖維載體，直接倒進大水桶會沉澱結塊。務必先拿一個 10 公升桶子，加水後用手在水中搓揉、攪拌成均勻的泥狀液，靜置半天讓酵素充分釋出，再加糖蜜及其他資材混合攪拌均勻倒入液肥桶中。用人工或機器持續打氣攪拌，提供氧氣活化益生菌。兩週後即可取出。
稀釋使用（葉噴建議 800 - 1000 倍，灌根建議 300 - 500 倍）。

液肥用途分類	建議操作方式	預期效果
土壤復育	整地時拌入 有機肥中施用	解決土壤硬化 改善通氣
育苗強化	稀釋 1000-2000 倍浸種或澆灌苗床	提高出苗率 苗株壯實
追肥促長	製作發酵液肥隨灌溉系統施用	加速生長 增產顯著
採後禮肥	果實採收後配合基肥施用	迅速恢復樹勢 準備來年花芽

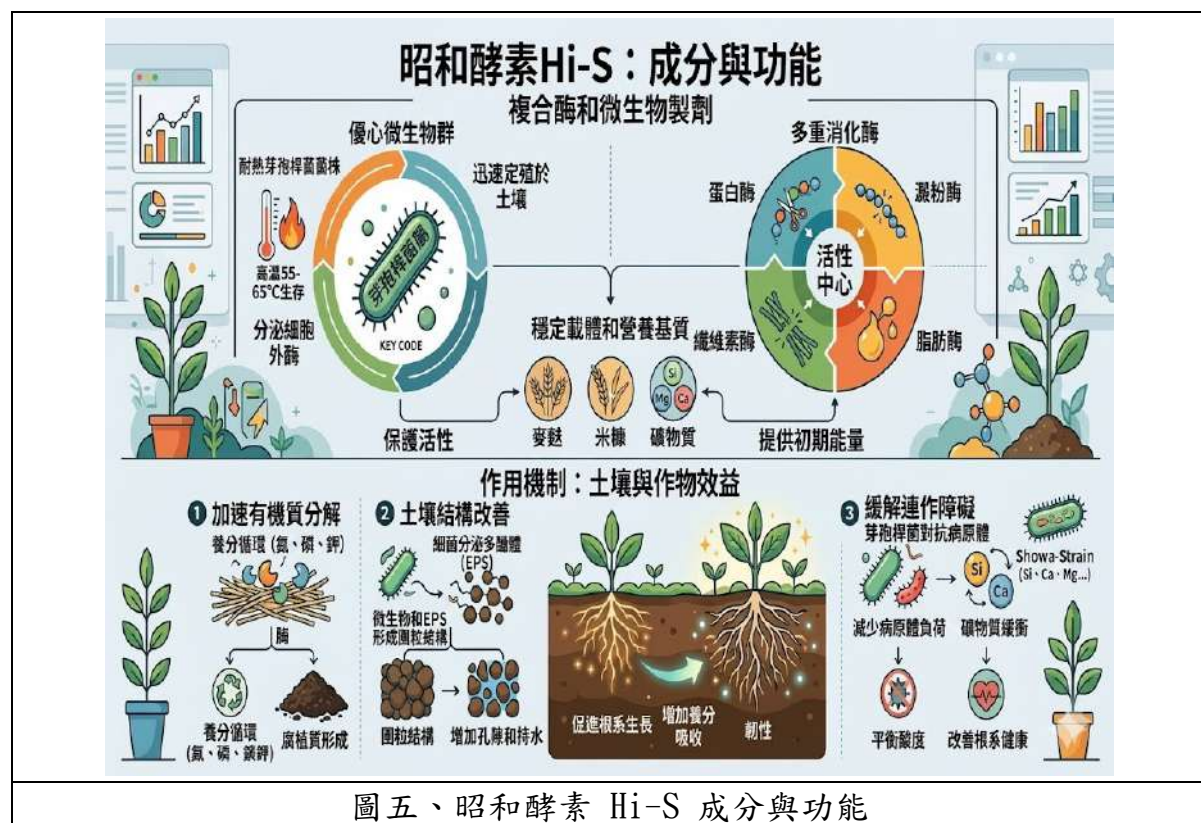


圖一、昭和酵素 Hi-S 商品正面

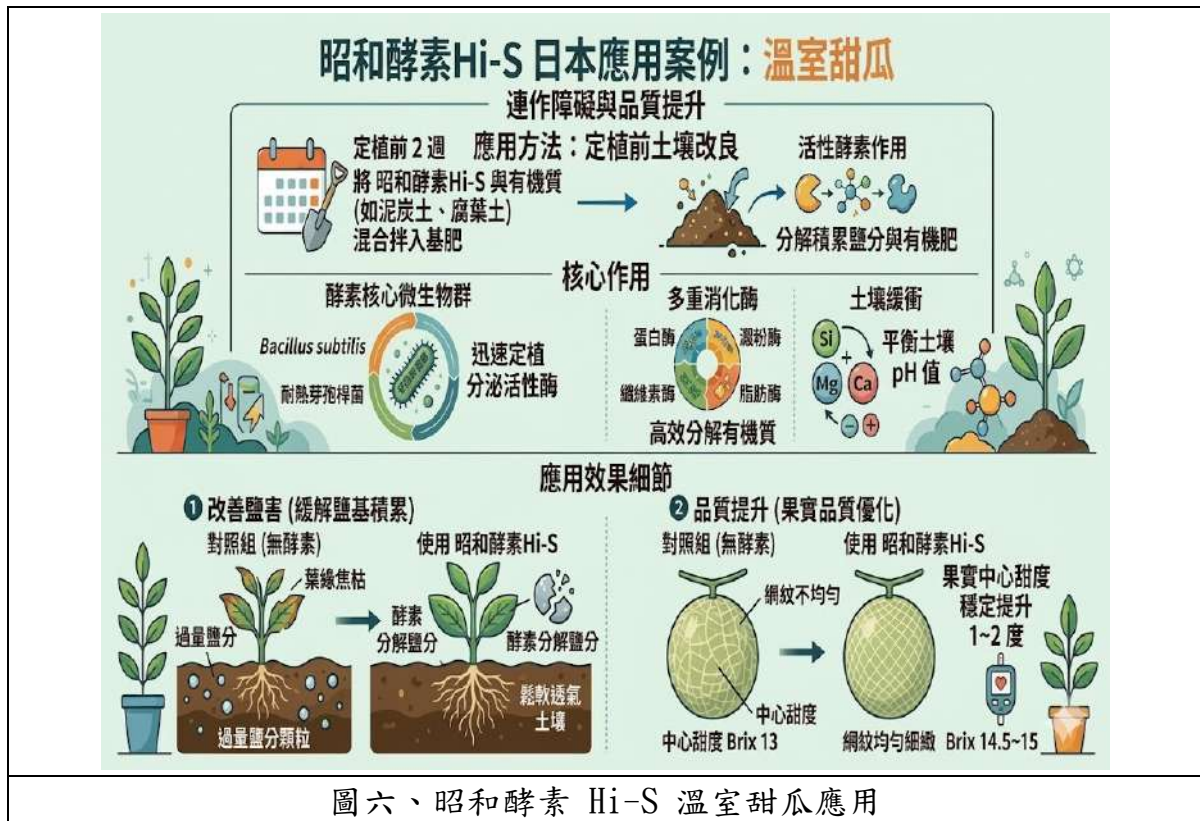
圖二、昭和酵素 Hi-S 商品背面



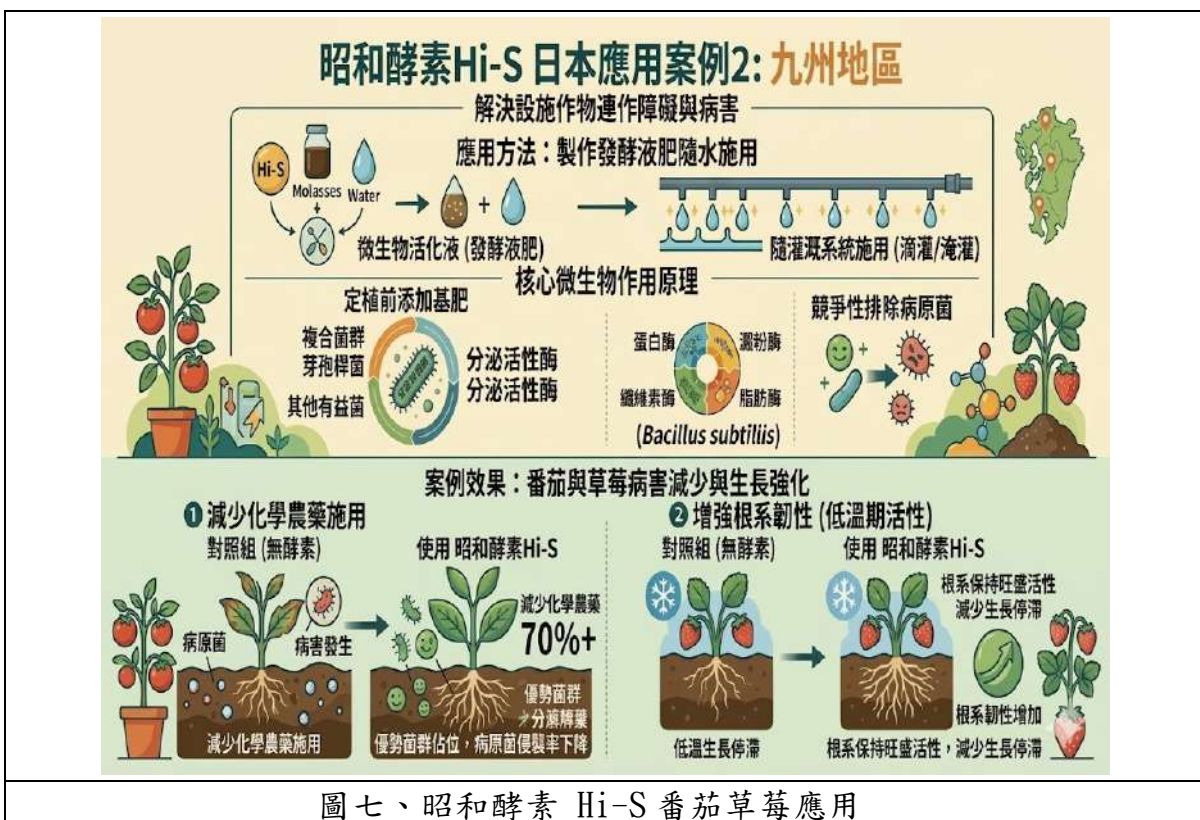
圖三、昭和酵素 Hi-S 成分



圖五、昭和酵素 Hi-S 成分與功能



圖六、昭和酵素 Hi-S 溫室甜瓜應用



圖七、昭和酵素 Hi-S 番茄草莓應用



圖八、昭和酵素 Hi-S 連作障礙處理



圖九、昭和酵素 Hi-S 茶園應用

嘉義大學穩健躍升 農林漁牧領域全國第四 展現綜合型國立大學優勢

《遠見雜誌》日前公布 2026「企業最愛大學生暨實習生」調查結果，國立嘉義大學在「農林漁牧業最愛大學生榜」中名列全國第四名，僅次於中興大學、屏科大與臺灣大學，同時在「企業最愛南部一般大學」榜單中排名第六名，顯示嘉義大學在農業科技與跨領域人才培育上的成果，持續受到企業肯定。

★ 農林漁牧業最愛大學生榜

名次	學校名稱	名次	學校名稱
1	國立中興大學	11	國立陽明交通大學
2	國立屏東科技大學	12	國立成功大學
3	國立臺灣大學	12	國立雲林科技大學
4	國立嘉義大學	12	國立高雄大學
5	國立宜蘭大學	12	國立彰化師範大學
6	國立海洋大學	16	亞洲大學
7	東海大學	16	中山醫學大學
8	國立政治大學	18	國立中山大學
9	國立暨南國際大學	19	國立台南大學
9	國立清華大學		

圖 1：嘉義大學在《遠見雜誌》2026「企業最愛大學生暨實習生」調查「農林漁牧業最愛大學生榜」中名列全國第四名。（資料摘錄自遠見雜誌）

作為南臺灣重要的綜合型國立大學，嘉義大學長期深耕教育、農業科技、生命科學與獸醫領域研究，並逐步建立跨域研究優勢。嘉大推動 STEAM 與科普教育、精準農業與智慧農業技術，中草藥結合綠色萃取及量產專利技術，食品與生物科技領域則與產業合作開發機能性產品與永續加工技術，形成從教育、研發到產業應用的完整鏈結。

★ 企業最愛南部一般大學

名次	學校名稱
1	國立成功大學
2	國立中山大學
3	國立中正大學
4	國立高雄大學
5	高雄醫學大學
6	國立嘉義大學
7	國立屏東大學
8	義守大學
9	長榮大學
10	國立臺南大學
11	南華大學
12	國立高雄師範大學
13	中信金融管理學院

★ 企業最愛南部技專院校

名次	學校名稱
1	國立高雄科技大學
2	國立屏東科技大學
3	國立高雄餐旅大學
4	嘉南藥理大學
5	南臺科技大學
6	崑山科技大學
7	台南應用科技大學
8	輔英科技大學
9	文藻外語大學
10	中華醫事科技大學
11	樹德科技大學
12	正修科技大學
13	大仁科技大學
14	台鋼科技大學
15	中信科技大學
16	吳鳳科技大學
17	美和科技大學

圖 2：嘉大在《遠見雜誌》2026「企業最愛大學生暨實習生」調查「企業最愛南部一般大學」榜單中排名第六名。（資料摘錄自遠見雜誌）

嘉義大學近年在科研與創新方面亦屢獲肯定，史丹佛大學 2025 年「全球前 2% 頂尖科學家」名單中，嘉大共有 5 位教授入榜。第 21 屆國家新創獎中，嘉大研究團隊榮獲三項「學研新創獎」，整體表現居國立大學第 6 名；其中，嘉大團隊研發的綠色化學技術引領臺灣醫材產業邁向永續發展，不僅第三度榮獲國家新創獎，並代表臺灣參加日本最大生技展「BioJapan 2025」，同時獲亞洲企業育成協會頒發火炬獎最佳提名獎，展現強大的科研能量。另外，嘉大跨院系執行國科會人社計畫，協助嘉義布袋好美里推動人文生態觀光等多項方案，入圍 2026 年第七屆遠見USR大學社會責任獎，展現在地大學的社會責任。



圖 3：嘉大「中草藥綠色萃取技術」團隊教師出席第 21 屆國家新創獎頒獎典禮。

（照片由生化科技學系陳政男教授提供）

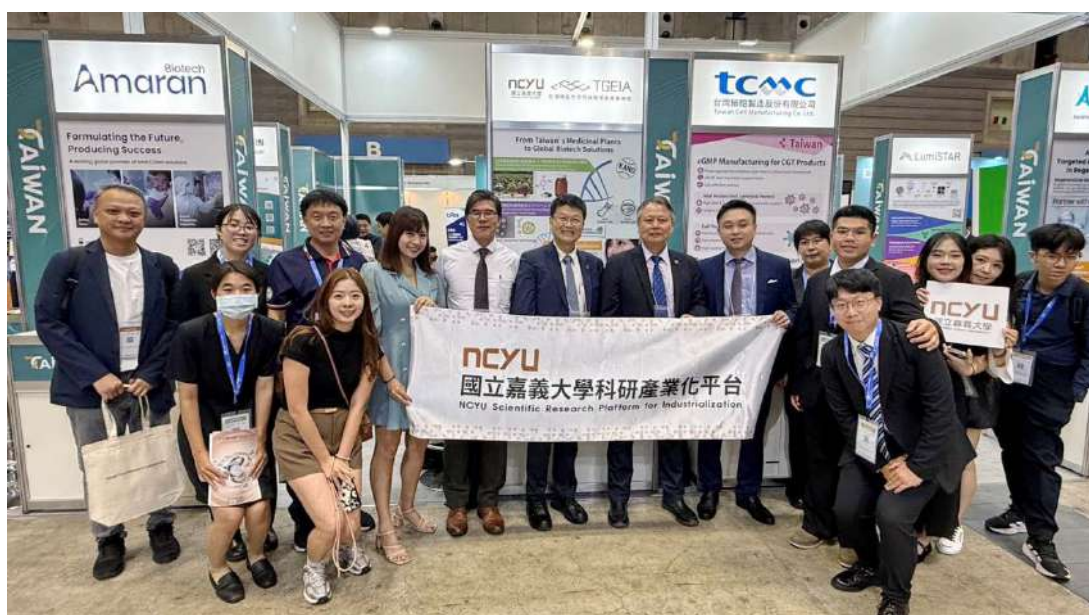


圖 4：嘉大由林翰謙校長帶隊參加日本 2025 BioJapan，展出多項創新研究成果與技術應用，充分展現學術研發能量。（照片由產學營運及推廣處劉亮妤小姐提供）

嘉大各學系已將 AI 應用導入課程，並加入教育部「臺灣大專院校人工智慧學程聯盟」(TAICA)，透過跨校人工智慧學程，提供人工智慧相關課程及 4 類學分學程，以滿足不同領域學生的學習需求。《大學問》網站近期報導亦指出，AI 最缺乏的並不是運算能力，而是對人類社會長週期脈絡與因果關係的理解。例如，嘉大應用歷史學系所培養的「脈絡建構能力」，能從海量資料中建立詮釋框架，為 AI 技術注入倫理與價值；而在全球糧食安全與氣候變遷的挑戰下，嘉大農藝學系正轉型為守護糧食安全及臺灣中草藥發展的重要力量，從基因育種、智慧農業到 AI 感測與物聯網應用，皆在糧食安全、農業轉型與臺灣中草藥產業發展中扮演關鍵角色。

在 AI 革命與氣候變遷交織的未來，高等教育不僅要培育科技人才，更要培養能理解社會與自然系統的跨領域人才。嘉義大學穩健躍升農林漁牧領域全國第四名與企業最愛南部一般大學第六名的成績，正反映嘉大在臺灣高等教育體系中，逐漸成為農業科技、教育與全人健康研究的重要基地。

摘錄自:2026 年 3 月 5 日嘉大新聞

<https://reurl.cc/V2V2nY>



嘉義大學重視專業技藝人才培育 農學院「造園景觀實作場」揭牌

嘉義大學農學院於3月23日舉行「造園景觀實作場」揭牌儀式，由嘉大林翰謙校長、農學院沈榮壽院長及相關學系（所）主管共同見證。該場域不僅是教學設施的升級，更是嘉大致力於培育永續景觀人才的重要里程碑。

造園景觀實作場歷經兩期工程，分別獲教育部112年度「健全發展計畫」及113年度「補助公立師資培育之大學優化改善技高專業群科師資培育教學設備計畫」經費補助。工程針對原有老舊溫室進行全面翻新，包含空間規劃、鋼構更新與老舊構件汰換等基礎工程，並同步改善排水、建置環控設備、滴灌系統與負壓風扇等設施，提升溫室的安全性與使用機能。



圖1：景觀系學生分組進行地形整理與鋪面施作練習，累積造園施工實務經驗。

造園景觀實作場主要規劃倉庫區、造園景觀乙級練習場區與造園景觀植物種植區。其中，練習場共設置15處可施作地，提供學生進行造園景觀施工實作練習；造園景觀

植物種植區則協助學生掌握在地物種的特性與應用，提升專業技能與實務能力。



圖 2：學生進行石材鋪面實作，從定位到鋪設細節操作，培養精準施工與美感判斷能力。

林翰謙校長表示，隨著 AI 與智慧科技快速發展，設計規劃與資料分析可透過數位工具完成，但景觀施工與植物應用等專業，仍需透過實際操作與經驗累積；造園景觀實作場的建置，能強化學生在真實場域中的整合與實務判斷能力，在 AI 時代中培養具備不可替代性的專業技藝人才。農學院江彥政副院長表示，造園景觀實作場的啟用，不僅完善學院實務教學環境，也讓學生在學習過程中累積實作經驗，強化與產業的連結。景觀學系陳佩君助理教授則指出，透過實作場的學習環境，讓學生在設計之外，也能實際參與景觀施工流程與植物栽植管理等操作練習，學生能更理解從規劃到落實的完整過程，提升未來進入產業後的專業競爭力。



圖 3：林翰謙校長於造園景觀實作場啟用現場向師生說明教學理念，強調在 AI 時代中培養結合理論與實作的專業人才。



圖 4：農學院江彥政副院長於現場說明造園景觀實作場配置與功能，強調透過分區規劃強化學生施工實作與植物應用能力。

未來，造園景觀實作場將持續累積教學教材與實作經驗，發展為可長期運作的教學示範基地，不僅支援日常課程與專題研究，也可推廣至相關產業的教育訓練或證照輔導，進一步落實學用合一與產學接軌的教育目標，並在 AI 帶動產業轉型的趨勢下，

持續強化實作導向的教學能量。



圖 5：農學院沈榮壽院長介紹植物栽培與管理要點，現場交流專業知識與實務經驗。



圖 6：校長與師長於造園景觀實作場合影，展現產學接軌與實務教學推動成果。

摘錄自:2026 年 3 月 23 日嘉大新聞

<https://reurl.cc/kpAp4r>



農業廢棄物變綠金！

嘉大發現「稻殼稻稈」能有效抑制大花咸豐草

嘉義大學農藝學系林孟淳助理教授研究團隊與日本東京大學合作，利用稻殼與稻稈等農業廢棄物進行「化感作用」研究，發現其粗萃取物對於臺灣農田常見的惡性雜草「大花咸豐草」具有顯著的生長抑制效果。研究成果3月中旬在日本東京舉行的日本植物學會（JSPP）「2026 日本植物學年會」及「日台植物聯合研討會」（JTPB）公開發表，為水稻化感作用與永續循環農業的創新研究成果。

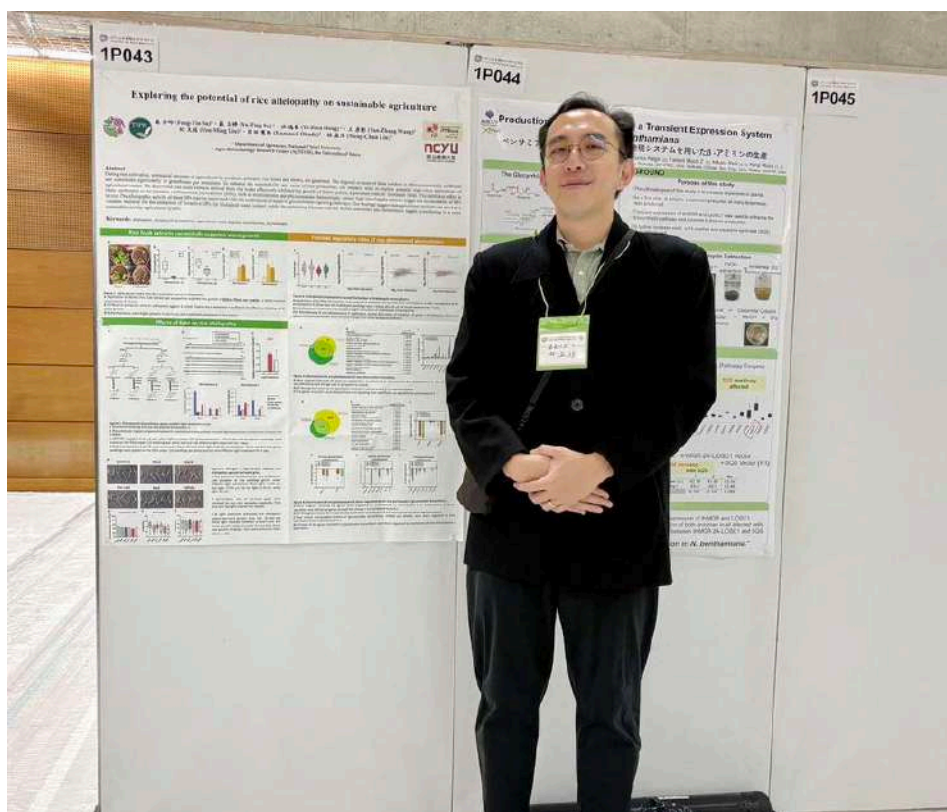


圖 1：嘉義大學農藝學系林孟淳助理教授於「2026 日本植物學年會」及「日台植物聯合研討會」發表關於水稻化感作用與永續循環農業的創新研究成果。（照片由農藝學系林孟淳助理教授提供）

點石成金：農業廢棄物的華麗轉身

隨著名列全球糧食核心的稻米生產與環境永續議題日益受到重視，在淨零排放與循環經濟的趨勢下，嘉大農藝系林孟淳助理教授致力於提升農業副產物的經濟價值。

本研究著眼於解決稻米生產過程中所產生的稻殼、稻稈等大量農業廢棄物，這些副產物若僅以傳統方式掩埋或焚燒，不僅分解效率較為緩慢，更成為溫室氣體的重要潛在來源。



圖 2：林孟淳助理教授研究團隊使用 LC-MS 系統分析稻殼萃取物活性成分。(照片由林孟淳助理教授提供)

「化感作用」(Allelopathy) 是指一種生物產生一種或多種生物化學成分向環境釋出，以影響其他相鄰生物生長、生存與繁殖的生物學現象。林孟淳助理教授團隊於實驗室中進行稻殼萃取物之活性成分純化，利用 LC-MS 系統分析稻殼萃取物的活性成分，並在東京大學實驗室進行植物化感作用測試，進一步發現稻殼中的粗萃取物對於臺灣農田常見的惡性雜草「大花咸豐草」(*Bidens pilosa*) 具有顯著的生長抑制效果。經與農藝系柯金存老師合作進行農田雜草測試後，證實這項發現為發展「生物除草劑」提供強而有力的科學支撐，除可降低化學除草劑的使用量，並增加農業廢棄物處理的附加價值。

跨國科研：嘉大與東京大學攜手合作

本項研究亦展現嘉大與國際知名大學在學術合作、人才培育等面向的實力與具體

貢獻。在高教深耕計畫 C 主軸-智慧科技應用經費補助下，嘉大研究團隊由農藝系林孟淳助理教授帶領蘇芬吟、蘇玉婷、洪逸蓁、王彥彰等同學，與東京大學生物技術研究中心（AgTECH）刘又铭博士及岡田憲典（Kazunori Okada）教授共同合作，完成水稻化感作用與永續循環農業的創新研究成果。透過與日本頂尖研究機構的跨國產學合作，嘉大成功將在地研究成果推向國際舞台。

林孟淳助理教授表示，除了找出這些生物活性物質的抗雜草機制外，更希望能建構一個完整的循環農業系統，使稻作生產的剩餘生物質，可以進一步轉化為有用物質，逐步達到全株利用、零廢棄的目標。



圖 3：嘉大農藝系柯金存老師帶領學生進行田間雜草測試。（照片由林孟淳助理教授提供）

深耕價值：推動韌性農業

透過學術與產業實務的對接，林孟淳助理教授團隊成功展示了如何利用植物科學的知識，將農業負擔轉變為生機。此項研究成果不僅對學術界具啟發性，更具體落實嘉大對於特色研究、產業發展與環境永續的承諾。

摘錄自：2026 年 3 月 30 日嘉大新聞

<https://pse.is/9axllt>



嘉大「氫動農業」推動綠氫智慧農業應用 成果受關注 台塑企業蒞校交流

嘉義大學推動高教深耕計畫 C-3「智慧科技運用－氫動農業」，成果逐步展現，台塑企業能源轉型相關團隊近日特別蒞臨嘉大參訪交流，顯示綠氫技術結合智慧農業之創新應用，已逐漸受到產業界重視。

嘉大應用化學系邱秀貞副教授與「產學人才共育合作」夥伴－成鑫泊極緻無毒農業股份有限公司，共同推動綠氫導入垂直式智慧溫室栽種，透過綠氫與綠氧資源的整合應用，發展包含「富氫水」與「富氧水」於作物生長之創新模式，建構低碳且高效率之農業生產系統。垂直式智慧溫室於設計初期，即以氣候韌性與資源效率為核心，導入滴灌式水循環系統，透過精準供水與回收再利用機制，大幅提升用水效率並降低水資源消耗，在降雨偏少、水氣不足的環境條件下，更進一步展現其穩定供應與調適氣候變動之能力。



圖 1：嘉義大學應用化學系邱秀貞副教授（左五）、台塑企業能源轉型團隊、成鑫泊極緻農業團隊於嘉大垂直式滴灌行動溫室前合影。（照片由應用化學系邱秀貞副教授提供）

此次台塑企業團隊來訪，重點聚焦於嘉大「綠氫示範系統」及「垂直式智慧溫室」之實際運作情形，透過現場導覽與技術說明，深入了解氫能於農業端之應用潛力與整體系統整合架構。在交流過程中，嘉大、台塑企業及成鑫泊極緻農業針對氫能發展趨勢、綠氫製備技術，以及能源與農業跨域應用等議題進行深入討論，台塑企業亦分享其在能源轉型與低碳發展策略上的實務經驗，並就未來可能合作方向進行初步意見交流，為後續產學合作奠定良好基礎。



圖 2：台塑企業能源轉型團隊參觀嘉大垂直式溫室滴灌水循環與綠氫農業整合應用技術。
（照片由邱秀貞副教授提供）

「氫動農業」計畫以能源與農業整合為核心，強調從實驗場域出發，發展具可行性與可擴散性的應用模式。邱秀貞副教授表示，嘉大除持續辦理智慧溫室栽種工作坊外，也透過與產業界的互動交流，強化技術落地與人才培育機制。嘉大將持續深化綠氫技術於農業場域之應用，並鏈結產業資源推動跨域整合，逐步打造低碳農業示範場域，為臺灣邁向淨零轉型提供具體實踐路徑。



圖 3：嘉大垂直式行動溫室滴灌之甜蘿蔓生菜。(照片由邱秀貞副教授提供)

摘錄自:2026 年 4 月 29 日嘉大新聞

<https://pse.is/9axnef>



嘉大智慧化豬舍動土啟建 強化教學研究與產學實作量能

嘉義大學農學院動物試驗場智慧化豬舍修建工程於5月27日舉行動土典禮，由林翰謙校長親自主持，宣示嘉大持續精進教學環境、厚植研究基礎、鏈結產業需求的積極作為。此次工程由校務基金增額撥款及農業部共同補助，總改建經費為新臺幣 3,360 萬 5,113 元，將針對既有設施進行整建與功能提升，強化飼養環境、動物福利、生物安全及智慧化管理，並結合教學、研究與產學合作需求，打造更完善之動物試驗與實習場域，以提升學生實務學習品質及研究能量。本項工程完工後，將朝向智慧化、環控化、友善動物福利及高生物安全的現代化場域邁進，為嘉大農學院教學研究發展再添重要里程碑。



圖 1：嘉義大學林翰謙校長於智慧化豬舍動土典禮期勉持續提升教學、研究與產學合作量能。(照片由秘書室公關組提供)

農學院沈榮壽院長指出，農學院動物試驗場占地約 5 公頃，自民國 73 年啟用至今已逾 42 年，現有設施已難完全回應當代畜牧生產管理與教學研究之需求。面對智慧科技、節能減碳、動物福利及生物安全等全球畜牧產業發展趨勢，建置具高效率、智慧監控及符合動物福利理念的新型豬舍，已具高度必要性與急迫性。豬隻作為我國重要畜牧產業之一，動物試驗場不僅為研發試驗重地，也肩負示範教學與產學交流功能。因此，推動智慧化升級，對於引領學生理解產業新方向、加速畜牧產業現代化發展，具有深遠意義。

本次動土的智慧化豬舍興建面積為 1,230.8 平方公尺，預計可飼養約 600 頭豬。整體設計將強化各區分流管理，降低不同區域豬隻交叉感染風險，並設置智慧化環境監控系統與異常警報機制，即時掌握溫濕度、通風及飼養環境變化，提升管理效率與動物健康照護品質。此外，豬隻飼養方式採群養個飼設計，在兼顧管理效能的同時，亦更加重視母豬動物福利，展現嘉大在教學研究設施上對專業、倫理與永續的全面思考。



圖 2：林翰謙校長偕同與會貴賓共同執鎚，象徵工程正式啟動。(照片由秘書室公關組提供)

嘉大期待在智慧化豬舍修建完工後，更能完整支援教師教學、研究及產學合作需求，讓學生在校期間即有機會接觸現代化畜牧設備與管理模式，強化專業能力與就業競爭力。嘉大將持續以教學創新、研究精進與產業鏈結為核心，打造更具前瞻性與實作力的農業教育環境，為臺灣智慧農業與現代畜牧人才培育貢獻更多能量。



圖 3：嘉大農學院動物試驗場智慧化豬舍修建工程動土典禮圓滿完成，林翰謙校長與貴賓共同見證重要時刻。（照片由秘書室公關組提供）

摘錄自:2026 年 5 月 27 日嘉大新聞

<https://pse.is/9axqwk>



第 50 屆全國十大傑出農業專家 農藝學系兼農業推廣中心教授黃文理博士

嘉義大學農藝學系兼農業推廣教授黃文理博士，長年深耕農業研究、教學與產學實踐，115 年榮獲「第 50 屆全國十大傑出農業專家」，肯定傑出的成就貢獻。黃文理教授投入農業研究與高等教育近 25 年來，不僅在學術殿堂中深耕植物逆境生理與分子育種，更將研發成果轉化為實質的產業價值，帶領臺灣農藝學走上國際舞台。

科技育種：因應極端氣候的「嘉大台南系列」水稻新品種

面對氣候變遷與缺水風險，黃文理教授始終認為「育種家的舞台在田間」。他與農業部臺南區農業改良場合作，成功育成國內首批經嚴謹耐旱與節水評估的水稻新品種—「嘉大台南 1 號（嘉南珍香）」、「嘉大台南 2 號（嘉南晶珠）」及「嘉大台南糯 3 號（嘉南糯寶）」，不僅創下國內大學首度與試驗改良場共同命名新品種的紀錄，也為臺灣水稻育種開創新頁。在節水 30% 的條件下，這些品種仍能維持穩定產量與優異食味品質。其中，「嘉大台南 1 號」具備早熟、低升糖指數與香米特性，食味極佳；「嘉大台南 2 號」米粒飽滿、具高產潛力，特別適合釀造清酒；而「嘉大台南糯 3 號」則打破糯米栽培期較長且高耗水的限制，是國內首個節水並技轉的糯米品種。目前相關品種已技轉 5 家企業，累計技轉金達 94 萬 5 千元，推廣種植累計產業價值超過 8 千萬元。

淨零趨勢：領航低碳農業與國際發言權

因應 2050 淨零排放目標，黃教授的研究領域與時俱進，導入了國內第一套在水稻大田區的溫室氣體分析「渦流協方差通量塔（Eddy Covariance Tower）」，精準盤查不同栽培技術下的碳排放。研究成果顯示，「嘉大台南 1 號」小包裝白米的碳足跡僅為類似商品的三分之一，為臺灣低碳米生產提供實證基礎。在國際影響力方面，黃教授獲選擔任國際組織亞洲作物學會（ACSA）副理事長，並擔任 2025 年「ACSAC11 國際研討會」籌備主席，吸引來自 21 國、超過 450 位專家來台交流，顯著提升了臺灣農業研究的國際能見度。



圖 1：賴清德總統接見「第 50 屆全國十大傑出農業專家」。（照片由總統府提供）

產業加值：從作物生產到高值化價值鏈

黃教授深信「農業不能只停留在生產，必須建立價值鏈」，積極協助技轉廠商開發出多樣化的高附加價值產品，成功打入無印良品（MUJI）等指標性通路其中以嘉大米開發的「晶珠美人純米大吟釀」最受矚目，不僅獲選為臺灣燈會嘉義優鮮精品，更在 2026 年榮獲法國 Kura Master 日本清酒大賽的金獎肯定，向國際展現了臺灣國產米釀造清酒的頂級實力。另在農業風險管理方面，協助茶改場建立「茶樹寒害農業保險理賠標準」，確立了達到 20% 災損率的科學臨界點（1 心 1 葉期、0°C、持續 3 小時），讓農民在遭遇天然災害時能獲得更公平且科學的保障依據。

人才培育：青農搖籃與土地情感的傳承

除研究與產業貢獻外，黃教授在農業教育上的投入更顯溫情。於嘉大曾擔任農業部補助嘉大「農場管理進修學士學位學程（農業公費班）」主任，迄今已培育超過 500 名專業青年農民，且其畢業後從農業率高達九成以上，有效緩解了臺灣農業高齡化與勞動力斷層的問題。並在嘉大校園內創設了全國大學首座勞動部「製茶技術丙級技術

士術科檢定場」，輔導學生考取國家證照，並親自帶領學生走入災區與部落。自 2009 年八八風災後，便輔導嘉義茶山地區復育原生作物，並與林保署合作在台東都歷部落推廣節水稻生態種植。對黃教授而言，學生送來的自家農產品「歐咪啊給」，就是人才培育最大的慰藉。



圖 2：黃文理教授榮獲「第 50 屆全國十大傑出農業專家」肯定。（照片由總統府提供）

一路從嘉義農專農藝科、中興大學學士到臺大農藝博士，黃教授始終秉持著農藝人「We feed the world」的初衷。出身農家的他，經歷過糧食局技士、改良場研究員到大學系主任、總務長、學務長的職涯歷練，卻不改對土地的熱誠與執著。他強調「新科技可協助精準育種，但育種家的舞台始終在田間。」今年獲得全國十大傑出農業專家這份榮譽，是對他過去 25 年產學貢獻的最佳肯定。未來，將繼續攜手研究團隊與學生，在農藝學的道路上，為臺灣農業的永續發展守護一份對土地的長期承諾。



圖 3：賴清德總統接見第 50 屆全國十大傑出農業專家，期許持續深化國際交流，推動台灣農業永續發展。（照片由總統府提供）

摘錄自:2026 年 7 月 1 日嘉大新聞

<https://pse.is/9axwab>



嘉義大學農業推廣中心 115 年 1-6 月工作摘要

1. 115 年 1 月 13 日，盧永祥推廣教授至中興大學擔任「生物產業研究所」實地訪評的評鑑委員，計 40 人出席。
2. 115 年 1 月 14 日，盧永祥推廣教授至中興大學擔任「生物產業管理學士學位學程」實地訪評的評鑑委員，計 50 人出席。
3. 115 年 1 月 22 日，盧永祥推廣教授出席中衛發展中心召開「114 年部落產業升級計畫南區第 4 次訪視行前會議」，計 7 人參與(視訊會議)。
4. 115 年 1 月 23 日，盧永祥推廣教授出席中衛發展中心召開「114 年部落產業升級計畫中區第 4 次訪視行前會議」，計 6 人參與(視訊會議)。
5. 115 年 1 月 26 日，盧永祥推廣教授至農糧署擔任「計畫評選委員會」之委員，計 15 人出席。
6. 115 年 2 月 03 日，盧永祥推廣教授至臺中市政府原民會擔任「中市原民智慧運銷系統發展計畫」的期末成果報告審查會議，出席 10 人。
7. 115 年 2 月 04 日，盧永祥推廣教授出席臺灣農業設施協會「第五屆第三次理監事聯席會議」，出席約 30 人。
8. 115 年 2 月 11 日進行「嘉大有機農產品市集春節促銷活動」新聞媒體宣傳，計有聯合報、台灣好報及 PChome 新聞等多家媒體刊登宣傳活動。





9. 115 年 2 月 14 日舉辦「嘉大有機農產品市集春節促銷活動」，消費每滿 100 元即可集 1 點，集滿 5 點就能兌換 50 元購物金，吸引逾百位民眾熱烈參與。
10. 115 年 2 月 7 日、2 月 14 日及 2 月 28 日，侯新龍主任及林家安秘書至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。
11. 115 年 2 月 21 日，侯新龍主任至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。
12. 115 年 2 月 27 日，江一蘆推廣教授於本校農園館講習「柑橘根系與根域整合管理技術」，計有 100 人出席。



13. 115 年 3 月 1 日，江一蘆推廣教授至花蓮瑞穗砂糖橘農友進行田間診斷協助著果處理，計有 2 人出席。

14. 115 年 3 月 2 日，林明瑩推廣教授至臺南市南化區農會進行芒果病蟲害及安全用藥講習會擔任講師。
15. 115 年 3 月 5 日，林明瑩推廣教授至臺南市南化百瑩果菜運銷合作社芒果病蟲害及安全用藥講習會擔任講師。
16. 115 年 3 月 6 日，江一蘆推廣教授應臺中市府邀請擔任茂谷柑評鑑之評審委員。
17. 115 年 3 月 6 日，林明瑩推廣教授至屏東麟悅蘭園進行蘭花螨類有害生物辨識講習會擔任講師。
18. 115 年 3 月 6 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「阿里山鄉公所」輔導訪視會議，出席約 8 人(視訊)。
19. 115 年 3 月 10 日，林明瑩推廣教授至嘉義縣番路鄉農會進行荔枝椿象及果實蠅防治講習會擔任講師。



20. 115 年 3 月 10 日，盧永祥推廣教授出席新北市原民會「推動原住民族多元產業發展 2.0 計畫-部落產業升級」期末審查會議，出席約 30 人。
21. 115 年 3 月 11 日，黃文理推廣教授協助本校國際處國際學生春季班課程，帶領來自 5 所日本大學師生前往嘉義中埔旭嶺農場、鄒族園咖啡、銷茗堂等地；介紹台灣嘉義地區產業特色，包括黑木耳、精品咖啡與高山烏龍茶等。同時與三家優質農場討論相關產業問題與洽談後續產學合作事宜。



22. 115 年 3 月 12 日，侯新龍主任出席財團法人清誠教育事務基金會第 11 屆第 2 次董事監事聯席會議，進行中心辦理 114 年食農教育研討會舉辦成果說明及 115 年研討會計畫報告。

23. 115 年 3 月 11 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「雙佳行銷顧問公司」、「屏東縣泰武鄉公所」、「南投縣仁愛鄉原住民果樹生產合作社」共計 3 場次輔導訪視會議，出席約 21 人(視訊)。

24. 115 年 3 月 12 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「南投縣仁愛鄉公所/埔里鎮公所」1 場輔導訪視會議，出席約 7 人(視訊)。

25. 115 年 3 月 13 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「永璿釀酒股份公司」輔導訪視會議，出席約 6 人(視訊)。
26. 115 年 3 月 17 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「屏東縣原住民泰武咖啡生產合作社」、「南投縣魚池鄉公所」、「臺中市政府」、「南投縣政府」共計 4 場次輔導訪視會議，出席約 22 人(視訊)。
27. 115 年 3 月 15 至 18 日，黃文理推廣教授協助本校農場管理公費班 115 學年度新生入學訪視，訪視嘉義與臺南地區茶葉、水稻、雜糧作物等等共 13 戶農家，一方面訪視考生，同時瞭解各產業別經營困境與提供輔導。
28. 115 年 3 月 18 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「臺中市和平區公所」輔導訪視會議，出席約 7 人(視訊)。
29. 115 年 3 月 20 日，盧永祥推廣教授至農業部臺南農業改良場擔任「第八屆百大青農初選會議」第一梯次評審，出席約 50 人。
30. 115 年 3 月 23 日，江一蘆推廣教授至斗六市農會舉辦柑橘春季病蟲害管理講習會擔任講師。計有 30 人出席。
31. 115 年 3 月 23 日，江一蘆推廣教授至臺中市大坑地區舉辦柑橘根域管理與定植技術改善講習會擔任講師，計有 24 人出席。
32. 115 年 3 月 24 日，江一蘆推廣教授至南投國姓鄉協助砂糖橘著果量田間診斷，計有 2 人出席。
33. 115 年 3 月 24 日，盧永祥推廣教授至臺南農業改良場擔任「第八屆百大青農初選會議」第二梯次評審，出席約 30 人。
34. 115 年 3 月 25 日，林家安秘書赴臺南市大內區走馬瀨農場，參加「臺南市各界慶祝 115 年農民節表彰大會」進行農事業務工作交流，計 300 人次出席。
35. 115 年 3 月 27 日，林家安秘書赴斗六市農會穀物乾燥中心，參與「斗六市各界慶祝 115 年農民節表彰大會」進行農事業務工作交流，計 150 人次出席。
36. 115 年 3 月 7 日、14 日、21 日及 28 日，林家安秘書至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。

37. 115 年 3 月 7 日、21 日及 28 日，侯新龍主任至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。

38. 115 年 3 月 21 日，侯新龍主任、林家安秘書、有機市集吳亞謙會長與有機市集農友討論 5 月母親節慶祝活動規劃內容。



39. 115 年 4 月 8 日，黃文理推廣教授受邀擔任臺灣永續能源研究基金會(TAISE)委員，協助評選 2026 年第二屆臺灣農業永續卓越獎。今年各獎項共有超過 30 家大學校院、農企業、試驗改良場、農會等參與競賽，獎項分別有永續農業創新獎/永續農業推廣教育獎、永續農業產銷履歷獎/永續農業淨零碳排放獎/永續農業資源循環獎。

40. 115 年 4 月 9 日，盧永祥推廣教授至桃園市擔任台灣農業設施協會「2026 年農業設施共識營」的「腦力激盪」主講人，約 50 人出席。

41. 115 年 4 月 10 日，盧永祥推廣教授擔任臺南農業改良場「第八屆百大青農初選現地勘查」臺南地區 3 位青農，出席約 12 人。
42. 115 年 4 月 13 日，林明瑩推廣教授前往梅山鄉農會進行柑橘病蟲害及安全用藥講習會。
43. 115 年 4 月 14 日，盧永祥推廣教授擔任臺南農業改良場「第八屆百大青農初選現地勘查」嘉義地區 4 位青農，出席約 10 人。
44. 115 年 4 月 15 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「屏東縣政府」、「那瑪夏區公所」、「桃源區公所」3 場次輔導訪視會議，出席約 18 人(視訊)。
45. 115 年 4 月 16 日，林明瑩推廣教授會同防檢署高雄分署林念農分署長(右)，前往烏樹林蘭花生物科技園區輔導小型害蟲害蟎之管理措施。



梅山鄉農會柑橘病蟲害及安全用藥講習會



防檢署高雄分署林念農分署長(右)聽取管理措施。

46. 115 年 4 月 16 日，江一蘆推廣教授受邀至走馬瀨農場擔任臺南市農業達人評審委員。
47. 115 年 4 月 17 日，林明瑩推廣教授至高雄市小港外銷農產品蒸熱檢疫處理場委外營運 114 年度績效評定會議。
48. 115 年 4 月 17 日，盧永祥推廣教授擔任臺南農業改良場「第八屆百大青農初選現地勘查」雲林及嘉義地區 10 位青農，出席約 30 人。

49. 115 年 4 月 20 日，盧永祥推廣教授出席原民會的「茂林鄉地方創生案」輔導訪視會議，出席約 6 人(視訊)。
50. 115 年 4 月 21 日，盧永祥推廣教授至花蓮縣擔任國軍退輔會臺東農場的「農產品生產成本與收益分析」課程講師，出席約 15 人。
51. 115 年 4 月 22 日，盧永祥推廣教授擔任臺南農業改良場「第八屆百大青農初選現地勘查」雲林及嘉義地區 10 位青農，出席約 30 人。
52. 115 年 4 月 23 日，盧永祥推廣教授至臺南區農業改良場擔任中國生產力中心「青年農民經營管理培訓」的「農業金融與產銷」課程講師，出席約 25 人。
53. 115 年 4 月 23 日，林明瑩推廣教授、江一蘆推廣教授及園藝學系張栢滄教授，至東勢農會辦理柑橘病蟲害管理講習會，計有 50 人出席。
54. 115 年 4 月 24 日，黃文理推廣教授受邀參加農業部主辦於臺灣大學舉行之台灣蓬萊米百周年國際研討會，共有來自日本、韓國與臺灣專家學者超過 200 人與會，大會由農業部胡忠一次長主持，北海道大學農學院院長一行 6 人與日本及韓國作物學會長發表專題演講。
55. 115 年 4 月 24 日，林明瑩推廣教授帶領植物醫學系 26 位三年級學生前往農友種苗公司進行產業參訪。



植醫系學生至農友種苗公司產業參訪

56.115 年 4 月 25 日，江一蘆推廣教授至雲林縣進行竹筍有機稽核業務兩場。

57.115 年 4 月 25 日，侯新龍主任及林家安秘書陪同農業部農糧署有機科林巽智技正視察及輔導「嘉大有機農產品市集」，提供攤商農友行銷販售新思潮。



農業部農糧署有機科林巽智技正視察及輔導

58.115 年 4 月 4 日，侯新龍主任至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。

59.115 年 4 月 11 日，林家安秘書至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。

60.115 年 4 月 30 日，臺中市潭子區農會產銷班班員 40 人至本校進行極柑栽培管理觀摩研習，由農推中心侯新龍主任、江一蘆教授及林家安秘書接待，並由園藝學系名譽教授呂明雄專題講座-「極端氣候變遷柑桔產業之調適-逆境下韌性栽培管理技性」。





61. 115 年 5 月 5 日，黃文理推廣教授陪同網紅美食家與彰化青農至臺南場鹿草分場及後壁芳榮米廠了解國內稻米產業現況與困境，並進一步討論未來清酒市場之發展性。由鹿草分場陳榮坤分場長與芳榮米廠黃麗琴執行長接待。
62. 115 年 5 月 5 日，江一蘆推廣教授至苗栗砂糖橘果園進行田間診斷，計有 5 人參加。
63. 115 年 5 月 5 日，盧永祥推廣教授至農業部農糧署北部辦公室，出席「截切及冷凍水果碳足跡產品類別規則」草案一版研商會議，出席約 30 人。
64. 115 年 5 月 5 日，盧永祥推廣教授至嘉義縣政府，擔任「115 年嘉義縣創新暨健全農產業補助(個人組及團體組)評選會議」之委員，出席約 20 人。
65. 115 年 5 月 6 日，黃文理推廣教授帶領網紅美食家與彰化青農前往石棹隙頂茶區銷茗堂茶園參訪，由黃昶銷場長接待，針對茶產業與製茶技術進行討論，並規劃後續 Podcast 節目內容。



66.115 年 5 月 6 日，林明瑩推廣教授接待嘉義地方法院陳弘能院長至嘉大無人機考照場參訪，由生機系黃文祿退休教師協助說明及介紹。



嘉義地方法院陳弘能院長至本校無人機考照場參訪

67.115 年 5 月 8 日，農推中心黃文理推廣教授受邀擔任 2026 台灣精饌米獎全國賽評審召集人，協助主持並評選出 2026 年全臺灣各通路優質好米。競賽結果：非香米組評選 TANAKA RICE 臺灣越光米/田中新碾米工廠臺南 16 號、正宗池農米/臺東縣池上鄉農會台梗 2 號、金農履歷臺梗九號/宇進實業股份有限公司榮獲金質獎，香米組由香鑽米/池上多力米股份有限公司、大地有機香米/建興碾米工廠均是高雄 147 號榮獲金質獎。



68.115 年 5 月 9 日，林明瑩推廣教授帶領植物醫學系三年級 26 位學生前往中埔的絲瓜園進行病蟲害診斷及參訪。

69.115 年 5 月 11 日，盧永祥推廣教授至農業部臺南農業改良場，擔任「第八屆百大青農初審後的簡報輔導」之講師，出席約 35 人。

70. 115 年 5 月 12 日，本校農學院沈榮壽院長推薦農推中心黃文理推廣教授參加 2026 年同濟會全國十大傑出農業專家評選委員現場訪視，由沈榮壽院長與劉春快總會長主持，8 位訪視委員以及高雄場羅正宗場長、東興米廠李滄隆理事長、劉啟東教授及農藝系許育嘉主任等多位教授到場支持。經過激烈競爭與評選過程，同濟會在 5 月 21 日舉行遴選委員會，從全國 30 多位各方推薦的農業專家學者中評選出十大農業專家，本校農推中心黃文理推廣教授憑藉多年來在稻作產業、茶產業、智慧農業與農業教育的優異成果高票順利當選，榮獲第 50 屆十大傑出農業專家。
71. 115 年 5 月 13 日，盧永祥推廣教授出席農業部綜合規劃司「115 年穩定糧食供應策略研析計畫」的跨領域整合研發計畫第一場次工作坊會前說明，出席 8 人(線上會議)。
72. 115 年 5 月 13 日至 14 日，黃文理推廣教授受邀擔任中華民國農會在走馬瀨農場主辦之全國農業達人選拔大賽評審，共有來自各縣市農會推薦之 20 多位各領域農業達人青農參賽。
73. 115 年 5 月 17 日，黃文理推廣教授前往嘉義梅山瑞峰茶區，訪視農管公費班四年級學生之校外農場實習情形，並與農場主李瑞楠先生討論今年春茶產銷受乾旱影響的狀況。
74. 115 年 5 月 19 日至 20 日，黃文理推廣教授接待來自日本名古屋大學 Kondo 教授，帶領 Kondo 教授前往隙頂銷茗堂茶園體驗茶園管理與製茶評茶，並參加本校農藝系四年級學生專題海報報告，了解學生製茶實習。後續至臺南烏山頭水庫參訪八田與一技師紀念園區感念其興建嘉南大圳的事蹟與貢獻，以及前往後壁芳榮米廠了解臺灣米外銷日本之作業。
75. 115 年 5 月 20 日，盧永祥推廣教授至臺灣大學擔任農業部「強化我國糧食安全自主跨領域整合研發計畫提案共作工作坊」的水產業桌長，出席約 40 人。



76. 115 年 5 月 22 日，林明瑩推廣教授帶領植物醫學系三年級 26 位學生前往嘉義縣六腳鄉育家種苗場及陳國明班長進行洋桔梗育苗作業之參訪。



77. 115 年 5 月 22 日至 23 日，林家安秘書至國立中正紀念堂民主大道，參加農業部與財團法人家樂福文教基金會共同辦理「改變有我，藝起回家」之食農教育推廣活動。

78. 115 年 5 月 26 日，江一蘆推廣教授至嘉義縣太保市紅龍果產銷班進行田間診斷，計有 5 人參加。

79. 115 年 5 月 27 日至 28 日，黃文理推廣教授接受上下游記者專訪，暢談嘉大台南 1 號、2 號、糯 3 號三個水稻品種選育過程及開發純米大吟釀與精釀啤酒甘苦談。
80. 115 年 5 月 9 日，農推中心輔導並協助嘉大新民校區有機農產品市集舉辦「母親節特輯活動」，活動前發布宣傳新聞稿，經中國時報、聯合新聞網等十餘家媒體報導，並於農推中心官網、臉書等宣傳。
81. 115 年 5 月 9 日，農推中心辦理有機農產品「母親節特輯活動」，凡至市集之民眾皆可領取康乃馨；並有逾 40 份摸彩品供採買民眾滿額摸彩；市集農友更準備烤地瓜、涼筍、滷苦瓜、涼拌菜豆、桑葚汁、南瓜饅頭及有機冷泡茶等共民眾免費品嚐。



母親節活動之一來就送康乃馨



母親節活動之二滿額摸彩送



母親節活動之三有機食材免費吃



母親節活動買氣人潮

82.115 年 5 月 9 日及 23 日，侯新龍主任至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。

83.115 年 5 月 2 日、16 日及 30 日，林家安秘書至「嘉大有機農產品市集」進行農業輔導諮詢服務等有關事宜。

84.115 年 6 月 2 日，江一蘆推廣教授與林明瑩推廣教授至臺南東山果樹產銷班辦理柑橘病蟲害管理講習會，計有 30 人出席。

85.115 年 6 月 2 日，林家安秘書至嘉義市社區大學自然農法班，進行農業輔導諮詢服務，並宣傳「友善環境耕作」及「植物醫學理論及實務(洋香瓜篇)」進階選修之農民學院課程等事宜。



86.115 年 6 月 3 日，林明瑩推廣教授至大業國中，進行食農教育講習，計有約 50 人出席。

87.115 年 6 月 4 日，黃文理推廣教授帶領修讀製茶技術跨院系學生 40 多人至阿里山隙頂茶區銷茗堂茶園參訪，並體驗茶園管理、製茶技術及感官品評實務學習，由黃昶銷場長接待。



88. 115 年 6 月 9 日，盧永祥推廣教授擔任農業部臺南改良場「農民學院農業進階選修訓練-有機果樹班」的「有機農產品行銷策略」講師，約 18 人出席。
89. 115 年 6 月 12 日，盧永祥推廣教授至宜蘭三星鄉擔任農業部「農業科研成果整合擴散業界參與計畫」的實地訪視暨進度審查會議之委員，約 50 人出席。
90. 115 年 6 月 13 日，本中心與嘉義市政府建設處合作，於新民校區嘉大有機農產品市集辦理「市集解密-營養密碼解譯」食農教育活動，計 20 組親子民眾參與。



91. 115 年 6 月 18 日，盧永祥推廣教授至農業部擔任「農業科研成果整合擴散業界參與計畫(養蜂領域)」期末審查會議之委員，約 10 人出席。
92. 115 年 6 月 23 日，江一蘆推廣教授與園藝學系張栢滄教授至臺南走馬瀨農場擔任臺南市芒果評鑑會評審。

93. 115 年 6 月 23 日，林明瑩推廣教授至臺南市學甲區農會，進行農藥作用機制之介紹，計有約 30 人出席。
94. 115 年 6 月 24 日，江一蘆推廣教授至嘉義縣梅山農會辦理柑橘栽培管理講習課程，計有 45 人出席。
95. 115 年 6 月 25 日，江一蘆推廣教授至嘉義縣太保紅龍果產銷班辦理紅龍果栽培管理講習，計有 15 人出席。
96. 115 年 6 月 25 日辦理嘉大農推中心工作期(年中)檢討會議，出席人數 14 人。
97. 115 年 6 月 26 日，盧永祥推廣教授擔任嘉大「115 年度有機農產品行銷與農務 e 把抓講習班」的「有機農產品行銷策略」講師，約 50 人出席。
98. 115 年 6 月 26 日，黃文理推廣教授出席農業部農業試驗所台灣設施農業發展演進與智慧轉型研討會，除了解臺灣次世代設施產業的規劃與近年各領域研究成果，同時參加農試所王仕賢所長退休相關活動，與來自全國各地專家學者與青農、設施業者進行密切交流。
99. 115 年 6 月 29 日，盧永祥推廣教授至中興大學擔任農科院「我國穩定糧食供應體系之政策架構與分析指標專家討論會」的「國際糧食供需統計發展與應用」與談人，約 40 人出席。
100. 115 年 6 月 29 日，黃文理推廣教授與獲 115 年同濟會全國十大傑出農業專家，在同濟會與台灣農業交流協會幹部們陪同下，前往總統府，接受總統接見表揚與勉勵。
101. 115 年 6 月 6 日，侯新龍主任與林家安秘書與有機市集農友召開工作討論會議。
102. 115 年 1-6 月份，共辦理「嘉大有機農產品市集」，共 25 場次計 189 攤次。



農學院農業推廣中心

中心介紹

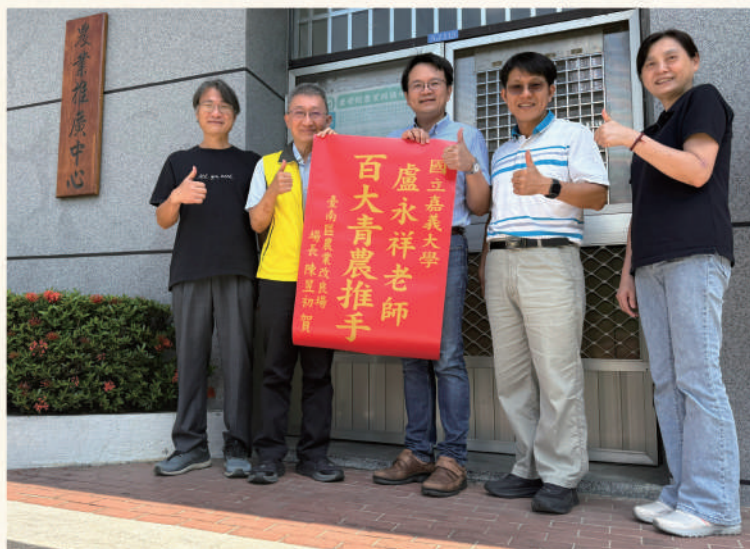
70年9月國立嘉義農專時期成立農業推廣委員會，屬學校之一級單位。89年2月改制國立嘉義大學改隸農學院之二級單位，並於90年10月更名農業推廣中心，設立迄今已有44年之悠久歷史。

成立宗旨

農推中心目前配合農業部辦理農民學院課程、農業相關之研討會、推廣教育、技術輔導、諮詢服務、新技術開發推廣等其他相關業務。

主要任務

農推中心主要在協助整合、推廣學校各學系(所)教師之研究成果，並加強農業研究、教育、推廣體系之聯繫與合作，以協助雲嘉南地區農業升級提升競爭力。



本校農業推廣中心盧永祥推廣教授(中)
榮獲百大青農推手



115年農業推廣中心(年初)工作檢討會議合影



Facebook
嘉大農推中心



instagram
嘉大農推中心



官網
嘉大農推中心



ncyu
國立嘉義大學
NATIONAL CHIAYI UNIVERSITY

地 址：600355 嘉義市鹿寮里學府路 300 號

電 話：05-2717330・2717331

E- mail：agrex@mail.ncyu.edu.tw

傳 真：05-2717333

115 農再-1.2.1-1.1-輔-031