

青出於藍更勝於藍 新思維翻轉農村

梅峻譯 X 糯米橋咖啡工坊

來吧！青世代！43

峻譯與兒子共享田園之樂



父親影響深 協力打造有機天地

峻譯的父親是國姓梅庄休閒渡假中心的負責人，該民宿在地方經營多年，早已累積一定的客戶及口碑，其實在父親的心中有一個夢想，他想開創自己的有機農場。峻譯退伍後一直在地打拼，2010年任職於通訊業，後來輾轉到臺北接觸幕後硬體領域，從事當時3C產業最夯的手機機板技師工作，隨後自己出來創業，當事業正要起步時，受到親情的召喚，父親告訴他國姓的咖啡產業逐漸起飛，前景一片看好，詢問他返鄉意願，經過一番掙扎後，



本場對峻譯從事有機紅龍果經營的理念表示肯定



近年來國姓咖啡產業興起，也帶動在地農村觀光發展

青出於藍更勝於藍
新思維翻轉農村



決定回到這個他從小長大的故鄉，踏上屬於他的農業旅程。

剛開始，峻譯只能在民宿當父親的小跟班，負責處理雜務工作，偶而到田間幫忙，他發現父親在農業技術及資訊處理的觀念較老舊，而他的專長剛好可以補強，另外在遊客體驗方面，峻譯除了專研咖啡沖泡技巧，更與當地農民契作並取得國姓咖啡產地標章，沖泡時的香氣與滑順的口感讓來訪的遊客們留下深刻印象。有遠見的父親，認為未來旅遊業會因為少子化因素變得更加競爭，而農業是國家根本，只要用心經營必充滿前景與希望，老一輩的農友聽到小孩要從事有機耕作時，大多持反對立場，但在峻譯的家庭卻看不到這樣的困擾，有了家人的支持，他更加確立未來執行的方向，從事有機不僅是對自己負責，也是對消費者負責。目前峻譯與家人共同栽種有機紅龍果0.9公頃及有機珍珠芭樂0.4公頃。

半農半休閒理念 樂觀進取學技巧

國姓的特點除了好山好水外，也造就了地方休閒產業的發達，返鄉後，峻譯有了自己的農產體驗場所，他一直思考著如何將農業與休閒產業結合，走出屬於己的一條路，於是他開始觀察在地亮點與農村文化特色，他發現其實鄉村藏有許多寶藏，只要用心去挖掘，不起眼的石頭包裝後也能變成鑽石。農場在2014年取得中興大學有機驗證標章，由於專業技術不足，導致農作收益不高，峻譯為精進栽培技巧及提高產業競爭力，勤跑農改場洽詢品種



改良及病蟲害防治相關知識，在本場輔導下，習得功能性有益微生物液肥培養與調製技巧，他也常向年紀較長的農友請教營農的技巧，這些都累積成峻譯未來成功的養分。

峻譯表示，經營民宿主要的收入來源是周邊商品和體驗遊程，民宿內除了販售農場生產的有機果品外，亦提供鄰近青農來此推廣自己農特產品，增加銷售管道。假日時，在農夫市集或希望廣場等展售場合幾乎都能看到峻譯的蹤影，他獨特的咖啡沖泡解說，搭配有機果品進行銷售，在市場上獲得廣大迴響。

打群體戰 回農路上不孤單

許多人對農村的印象還停留在只有老人和小孩，其實近年來在政府的輔導下，許多年青人陸續回流，國姓鄉也是如此，峻譯在返鄉從農的過程中認識了第2屆百大青農黃國峰，兩人有著相同的理念及夢想，常會彼此關心農場經營的現況並分享經驗，後來在農會的協助下成立國姓鄉青農聯誼分會，國峰為分會長，他也稱職地扮演領頭羊角色，常帶領這一群青農與不同產業觀摩學習、交流，鼓勵青農參加講習訓練，吸收新知，在這一群人的陪伴下，峻譯返鄉的路更為精彩。

峻譯給新進青農的建議，回鄉後心態的調整很重要，要慢慢去適應這個環境，從中尋找興趣與商機，他回鄉後學到很多，不只農業技能還有人際關



係，其實心裡是開心的，最大的好處是可以兼顧工作與家庭，時間變得有彈性，能安排自己的生活，但相對也要承擔農場管理的風險。

推廣食農珍惜食物 活絡農村主打體驗

在峻譯的觀念中，返鄉從農的另一個層面就是傳承，他的父親在北港國小後面有塊空地，可當成示範園區進行食農教育體驗活動，剛好與國峰的農場進行串連，一同發展農村特色體驗旅遊，教育民衆選擇安全安心的飲食方式，徹底落實食農教育的真諦。農業生產難免會有些賣相不佳的次級品，峻譯認為珍惜食物不浪費也是食農教育的一環，於是加入巧思及加工，製成果乾、西點及糕點等可口的食物延續風味，並與遊客共享優質國產農產品及推廣健康飲食。

目前國峰擔任糯米橋休閒農業區的理事長，峻譯為常務理事，為了活絡



峻譯表示返鄉從農後最大的收穫是工作與家庭能兼顧，但同時也要承擔農場管理的風險



珍惜食物也是尊重食物，峻譯透過巧思與加工延續農產品的風味



在地產業，他倆設法把遊客帶進農村，由於休區內各家業者都是單打獨鬥，要業者自願參與休區的推廣工作難度頗高，所以他們不斷地詢問各家需求，也配合民宿及其他露營業者開發套裝行程及手作嫩薑、手作客家麻糬及小品真柏DIY等體驗活動，積極帶動地方發展與觀光產業。

輔導策略及標竿養成

(一) 不起眼小玩意變鑽石：在本場的輔導下，峻譯將農村生活與導覽體驗相互結合並發揮，他常運用敏銳的觀察力去瞭解遊客的興趣並開發不同體驗活動，大家普遍認為農村玩不出新花樣，但峻譯卻不以為然，舉凡小品盆栽的DIY或是梅汁嫩薑製作，都是經過他的巧思加以運用，創造出農村經濟新藍海。

(二) 食農教育深化：本場輔導峻譯辦理食農教育的體驗活動，深耕消費者對食品安全及在地生產在地消費之正確認識，無論是手沖咖啡或手作客家麻糬，均可培養民衆對食物、生產者和環境的尊重與感恩，並提升對國產農產品及食農教育正確認知及概念，進而創造在地農村的永續發展。

青農簡介
梅峻譯
#第4屆百大青農
#南投·國姓
#糯米橋咖啡工坊
#咖啡、有機紅龍果、
有機珍珠芭樂

