

木鱨果產業六級化應用

吳全德¹

¹臺東縣成功鎮農會 總幹事

一、前言

產業六級化，就是藉由整合一級產業的農業生產、二級產業的產品加工與三級產業的行銷服務，將商品的附加價值提升到整個產業價值鏈之中，而不論是一級、二級、三級的優勢組合(1+2+3)或是彼此跨業間的優勢融合(1×2×3)，其目的即將農產品附加價值留存在農業地區。跳脫單純生產價格競爭，賦予產品定位，深化到生活體驗、產業核心，提升農村經濟。

二、成功鎮木鱨果產業發展

木鱨果因種子像「鱨」，色澤如木，因而得名。俗名刺苦瓜，屬於本土原生植物，經衛生福利部食品藥物管理署公告，為可供食品使用原料。成功鎮多阿美族居民，早期就會採集木鱨果嫩葉食用，青果可切塊烹調，煮湯風味尤佳。臺東區農業改良場成功研究出原生種木鱨果的育種新技術，2015年技轉臺東縣成功鎮農會(以下簡稱本會)，在當地廣植1,500棵原生種苗。本會在成功花海園區設置木鱨果栽培示範園區，更為強化推廣農產品安全性、可追溯性及農業生產永續性，在2020年通過產銷履歷驗證，為全國首家。

木鱨果種植門檻不高，主要是雌雄異株需以人工授粉來提升結果率比較費工，根據臺東區農業改良場指出，相較於傳統水平棚架的栽培，隧道式棚架栽培可提高木鱨果生長面積增加近1.8倍，更助於改善人工授粉效率及便利性，可提高年產量到2倍以上，惟投入設施成本較高。本會為推廣本鎮木鱨果栽培，初期於轄內現勘排水良好且富含有機質之壤土或砂壤土、排水良好，適合栽種木鱨果的12塊田區，與農戶加強溝通及

輔導，更全額補助農戶隧道式棚架搭設資材，也成功地將栽培面積由最初的1.5公頃增加至4公頃，產量由1,000公斤增加到5,000公斤。本會木鱈果果實收購價訂在80元-50元/公斤不等。

木鱈果成熟後，種子外面那一層假種皮營養素含量豐富，包括茄紅素、維生素B5、膳食纖維、礦物質及β-胡蘿蔔素等，被喻為「天堂來的果實」。木鱈果除了早期可將嫩葉及青果入菜之外，成熟果實的果肉及假種皮更可運用作出各式美味料理。本會田媽媽餐廳在行政院農業委員會、臺東區農業改良場、臺東縣政府、臺東縣農會輔導下開發各式木鱈果餐點，透過三低一高的健康調理手法，讓高纖營養的食材特色能透過視覺、味覺、嗅覺增加饕客的食慾。現階段開發商品有檸檬木鱈果汁、百香果木鱈果汁，木鱈果火鍋及木鱈果燉飯及木鱈果香雞排套餐等系列。更推出首創的木鱈果雪花冰，滿足消費者不同的需求性。

而為了讓更多消費者認識木鱈果農業的精采故事，本會開發「天堂果實家家酒」體驗活動，強化宣導原生種木鱈果的本土性，活動中以木鱈果假種皮做為牛軋餅DIY的原料，更深獲許多民眾喜愛。「天堂果實家家酒」體驗活動參加2018年度由臺東縣農會辦理的「臺東縣休閒農業區跨域輔導計畫-創新農業體驗活動開發競賽」榮獲冠軍後，2020年本會辦理行政院農業委員會「鼓勵開發創新農業體驗活動計畫」中，更創新結合成功鎮農漁業的豐富資源，也為推動食農教育的觀念與知識建構，續由臺東大學陳美芬副教授輔導以木鱈果假種皮結合旗魚及鬼頭刀，發展出「海陸雙享玩」木鱈果魚丸體驗活動。本會長期致力推動綠色農業體驗，參加「臺東縣綠色農業體驗點星級標章獎」獲得一星級殊榮。

近年來更為提升木鱈果價值不斷開發加工品，與臺東優質的產業異業結盟，例如與臺糖合作開發木鱈果冰淇淋、與春一枝開發木鱈果鳳梨冰棒。木鱈果冰淇淋可延續推出木鱈果聖代進而提升價值，春一枝新鮮水果手作冰棒是通過SGS檢測無食品添加劑的純水果冰品，除了品質保障之外，也提升消費者食用上的安心度。而以便利性、適口性創意發想的木鱈果凍飲，與臺東特色作物洛神葵及晚崙西亞結合，成功提升臺東農業的產值。木鱈果凍飲2019年首次在臺北花博市集開賣，2天就賣了近

2,000包的佳績，後續訂單更是絡繹不絕。2020年更在臺東縣政府及臺東農產公司的媒合下進軍全省全家便利商店架上販售。為拓展木鱈果加工可能性，本會不斷的推陳出新，以迎合顧客的需求。例如對於現代忙碌的家庭早上「在家吃早餐」幾乎是件不可能的任務，因此也開發木鱈果果醬，可塗抹在麵包或餅乾，或是淋在優格和奶酪上，也可調製木鱈果汁，香濃不膩，酸甜好滋味，可作為早餐及點心的健康選擇。

近年來國內外養生風潮不斷，本會更不定期參加縣外農產品展售行銷活動，除了透過產品銷售、品嚐試吃活動之外，也透過木鱈果DIY活動加強推廣原生種木鱈果的優勢，讓木鱈果再度受到全國民眾的關注。為推廣木鱈果料理的普及化，於成功鎮三仙台臍橙節活動上由本會家政班辦理木鱈果美食料理發表，邀請臺東縣知名飯店主廚於現場以木鱈果為食材製作方法示範，及邀請專家學者擔任木鱈果美食競賽評審。透過廣宣，除了深獲許多媒體爭相報導之外，近年來更融合米食推出木鱈果米湯圓親子活動，更成功將木鱈果料理深入社區。從產地到餐桌，本會透過農業體驗活動將一級、二級、三級的優勢融合，除了為在地農民開創新的農業契機之外，也希望打造成功鎮成為「木鱈果之鎮」。

三、產業六級化

財團法人石材暨資源產業研究發展中心總經理林志善認為欲建構六級化體驗經濟的核心，便要先強調品牌的概念，並以故事作為企業內的推動核心，對外故事則為宣導推廣的主體內容，並運用於行銷活動之中，而內外連接模式便由體驗活動所組成。國立屏東科技大學農企業管理系教授段兆麟於2007年在行政院農業委員會期刊發表臺灣體驗經濟已經起跑，如何將優勢資源設計成知識性、趣味性、人性化的體驗活動，將遊客融入情境，感動其視、聽、嗅、味、觸覺的5種感官，使其產生美好的感覺，難忘的回憶。

以個人心理感受為主要訴求的體驗理論 (Experience) 逐漸興起，並形成觀光休閒活動規劃設計的主流。故以提供體驗為核心的商品或服務的經濟活動已然蓬勃發展 (段兆麟，2002)。近年來期望藉農業體驗活動以

獲取知識為參與動機之客層亦逐漸形成(彭衍芳, 2010)。《體驗經濟》(The Experience Economy)一書的作者認為,「體驗」是一種創造難忘經驗的活動,其理想特徵是:在這裏,消費是一個過程,當過程結束後,體驗的記憶將恆久存在。而提供體驗的企業和它的員工,必須準備一個舞台,像是表演一樣的展示體驗。

段兆麟在《體驗經濟與教育農園》也發表過在體驗經濟中,設計的體驗活動具有市場的區隔作用,差別性極大,並掌握訂價的優勢。因此單是提供好的產品或服務,在現代多元的產品競爭環境已經不夠了。要想創造更大的價值,就是給顧客個人化、難忘的經驗。在產品和服務之外,「經驗」是消費者越來越重視的要素。林志善也指出一個成功的體驗活動或過程,必須具有娛樂力、教育力、美學力與脫離力等四個前提目的,並將生產銷售、服務活動與創意設計融入其中,營造一個可幫助顧客創造記憶或喚起回憶的場域情境。以下將以本會木鱈果產業六級化從以上四力分別說明。

四、木鱈果產業六級化應用

本會「天堂果實家家酒」體驗活動,以農事體驗、產品故事、手作DIY、餐桌品嚐四個面向,結合木鱈果栽培園區、花田體驗教室、田媽媽餐廳、農特產品展售中心四個場域共同開發。

(一)娛樂力(entertainment):透過感官的刺激,引起客戶的興趣,進而積極參與,更以溫馨感受而留下深刻回憶。木鱈果果實目前在市面上較不常見,容易引起民眾產生許多的好奇心,因此體驗活動中首重視農事體驗活動的第一次接觸。在木鱈果示範園區農事體驗中消費者可從視覺上認識雌雄異株的木鱈果花如何分辨,觸覺上可輕觸木鱈果果實感受「刺苦瓜」的俗稱由來,也可以在果實套袋的農事工作中體驗農業勞動力,採摘木鱈果葉子享受清香的嗅覺體驗。在過程中透過聽覺認識木鱈果從育苗到冬眠期的生長變化,除了留下感官的刺激之外,對於特定想要栽培木鱈果的消費者來說是受益良多。

- (二)教育力(education)：運用客戶的好奇、好強與想嚐鮮的心態，運用設計好的互動模式幫助客戶了解與認識。戶外體驗後將消費者引導至室內的體驗教室，從產品的品嚐來認識木鱈果的故事。在這各階段會加入許多教育性知識來引起消費者的好奇心。進到室內先感受木鱈果味覺的體驗，讓消費者品嚐木鱈果果肉及葉子時，透過簡報內容介紹木鱈果營養素。也會依消費者的需求，安排取假種皮的實際操作。從品嚐原味木鱈果果肉及葉子後進階品嚐木鱈果凍飲，除了符合體驗者想嚐鮮的心態需求，也透過味覺的差異性，讓體驗者感受農產加工品開發的合理性，也能強化未來對木鱈果加工品的接受度。在這階段也會介紹本會已開發的木鱈果料理及木鱈果加工品，能引起體驗者的期待感，藉此推薦本會田媽媽餐廳木鱈果餐點及農特產品展售中心賣店。
- (三)美學力(esthetics)：透過場域創意或產品美學要素，讓現場的客戶都能產生內心的愉悅感動。從原先結合田媽媽餐廳開發農業體驗項目以來，會遇到體驗活動與餐廳內用餐時間相衝突，容易造成體驗者無法專心，易受餐廳室內烹調氣味的影響。而用餐者也會受到導覽人員音量的干擾，或是座位不夠導致客人無法用餐的情況。因此本會於2020年設立花田體驗教室，提供舒適獨立的空間。體驗教室備有投影設備、音響設備，也有冷氣及風扇、桌椅，更提供置物櫃讓消費者可以放置貴重物品，讓雙手在輕鬆、無壓力的情況下完成體驗活動。室內及戶外地板彩繪圖案更融入在地特色木鱈果、臍橙、向日葵等元素，結束後還能在戶外拍攝各樣網美照片，增加體驗活動的美學力。
- (四)脫離力(escapist)：使客戶完全投入，忘記原本的身份與頭銜，完整融入現場所扮演的角色，以脫離日常所面臨的種種困頓。在設計手作DIY內容時，我們注重分工性、可食性、衛生性、安全性之外，更要兼具綠色生活為目標。在體驗過程中本會減少一次性餐具的使用，也融入在地特色文化讓參與體驗的消費者能全心投入DIY中。例如設計甕中捉鱉的小遊戲，除了加深木鱈果名稱由來之外，也透

過遊戲強調種子有微毒性是不可食的。而所製成的木鱈果牛軋餅除了可以自己吃之外，也能作為贈送親朋好友的伴手禮，讓消費者在製作過程中更投入心意，期盼收到這份伴手禮的對象能有更多的感動。

透過農業體驗活動連結田媽媽餐廳品嚐「三低一高」的木鱈果特色料理，也能於農特產品展售中心體驗購物的樂趣，將木鱈果一級產業的農業生產，到二級產業的產品加工與三級產業的行銷服務連成一線，產生加乘的六級效能，開創木鱈果農村經濟。

五、結語

「六級產業化」措施之目的，在於引進產品加工(二級產業)及行銷服務(三級產業)層面的經營思維，激發多元創意，將地方的卓越農業資源予以整合活用。如此一來，傳統農村所能觸及的市場規模就會擴大，經由生產、加工、販售一體化提升附加價值、增加就業，從而促進地區活化與再生(李秉璋、楊玉婷，2013年)。本會推動六級產業裡持續鼓勵在地農民栽培木鱈果，為提升農民經濟收入，也為發展農村生活，透過農業體驗加強宣導原生種木鱈果優勢。從以栽培安全農業的木鱈果園區開始加強輔導，訂定收購價格以穩定市場價格保證農民收入，持續開發木鱈果加工品來吸引消費者的目光，更為鼓勵青年農民留農，持續開發木鱈果體驗活動，透過本會成功的案例，可做為青農開發農業旅遊的刺激及目標。木鱈果產業六級化讓成功鎮暨三仙台臍橙後再度成為焦點，感謝臺東區農業改良場的輔導及支持，打造「木鱈果之鎮」我們指日可待，未來更是無可限量。

參考文獻

1. 行政院農業委員會全球資訊網頁。2007。台灣休閒農業發展的回顧與未來發展策略。檢自 <https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=12560&print=Y>。
2. 李秉璋、楊玉婷。2013。日韓農業六級產業化策略分析。植物種苗生技 NO.33。
3. 吳菁菁、蘇玲珠、吳昌祐、陳信言。2015。木鼈果創意料理。行政院農業委員會臺東區農業改良場農技報導第39期。
4. 林志善。2016。花東地區產業六級化之實踐。國土與公共治理季刊。第四卷第二期。
5. 段兆麟。2002。體驗經濟與教育農園。農業推廣文彙47: 209-223。
6. 孫智麗。2016。六級化與地方產業發展。台灣經濟研究院生物科技產業研究中心。
7. 約瑟夫·派恩，詹姆斯·吉爾摩。2003。體驗經濟時代(The experience economy : work is theatre & every business a stage)。台北市：經濟新潮社。
8. 彭衍芳。2010。休閒農業體驗活動參與動機與休閒效益之研究。國立臺東大學健康促進與休閒管理研究所休閒事業管理組碩士論文。
9. 薛銘童、游滄洲、陳信言。2018。原生種木鼈果隧道式棚架栽培技術。行政院農業委員會臺東區農業改良場農技報導第57期。