



◀ 傳承三代工藝的彭巧嫻 (彭巧嫻提供)

第 2 屆
百大青農

彭巧嫻

文/謝佩君 照片/謝佩君、彭巧嫻、傅智麟

百年好滋味 傳統新風味 桔醬界的LV

從祖母開始傳承3代的加工技藝，經時間淬煉的美味，在百大青農彭巧嫻手上加上創新元素，以做給家人吃的心情呈現出更符合現代人味蕾的產品。一路走來堅持不添加任何化學藥物，除了長期與農友以保證價格全數收購的方式支持合作的農友外，並與弱勢團體合作透過義賣活動讓他們增加收入，同時配合學校推動食農教育或自主舉辦DIY教學，不遺餘力的回饋社會。

熱愛室內設計工作 成為時尚都會麗人

彭巧嫻，1998年從明新科大土木工程系畢業，之後進入職場，曾在陳智淵、翁璜碩建築師事務所及僑亮室內設計公司、A&F阿菲傢飾等任職，巧嫻非常熱愛室內設計工作，因為主要客群是高檔住宅，因此，在職場遇

到的也都是對生活較有品位及要求的高端客層，那時的巧嫻穿著時尚，追隨當下最流行的素材、顏色、風格，連一支筆都要用有品牌的，是一個標準的時尚都會麗人。

孝心驅使返鄉從農 建立品牌產業升級

怎麼會返鄉呢？「家庭需要她」是關鍵，

看著母親為了做全家人最愛吃的梅子，原本白嫩的雙手開始有些許的斑點覺得不捨，加上姐姐結婚，弟弟當兵，而父親是心肌梗塞患者，所以家裡隨時需要有一個會開車的人，以備不時之需。雖然很掙扎，但巧嫻認為應該要盡子女的責任，最後她決定返鄉。

1994年開始做禮盒包裝，當時的阿金姐不懂校稿，明明是脆梅，但看起來卻像烏梅，後來經過農會輔導，有了比較正式的包裝，讓許多人開始注意，同時也為阿金姐的農產加工品開闢另一片天空。當時曾與在地家

政班媽媽合作，使用手作花布袋為禮袋包裝，在2002年榮獲行政院農業委員會「金梅獎」及2003、2004、2006年「台灣好伴手」，當時適度包裝及參與農夫市集，結合小農農產品，協助小農銷路問題等理念，就開始在巧嫻心中默默發酵了。

2006年時巧嫻挾其室內設計專長及迷戀品牌的風格，一回鄉就花了100萬元裝修門市，在她返鄉接手經營後在2007年陸續榮獲農漁會百大精品、觀光100大精品、新竹縣十大伴手禮。在2013年更體認到自家品牌的桔醬是客家桔醬界的LV，故又花了鉅資重新裝潢以提升品牌價值，讓她在2014年榮獲新竹縣十大伴手禮。

產業升級難題多 積極爭取百大輔導

返鄉之初發現顧客都是老人家，因此，她學習母親的社會企業精神-向下扎根，開始跟在地國中小之學校配合，主動協助老師進行食農教育之DIY教學課程，其間也與摩斯漢

堡合作推出季節限定桔香雞腿堡與紫蘇梅雞腿堡，配合廠商依節令規劃醬料產品，以帶動阿金姐工作坊創新研發新系列產品的動能，除能因應客群需求與市場走向外，更提升農民產值。就在策劃工作坊多面向發展時，得知農委會有百大青農輔導計畫，甚至有專業的老師實際輔導，因此毅然決然地申請第2屆百大青農專案輔導計畫，希望可以善用政府資源，讓阿金姐工作坊走入國際，建立有機加工室。



▲禮品包裝(彭巧嫻提供)



▲獲2011客庄精選伴手禮(彭巧嫻提供)

百大青農專案輔導 提升品質拓展市場

獲選為百大青農後，經由桃園區農業改良場審慎考量，聘請中華工商流通發展研究協會李華隆顧問擔任陪伴師，並與本場傅智麟專家組成輔導小組。於初期由個案陪伴師共同進行經營診斷，每月2次的輔導，適時提供生產管理、財務管理、行銷經營等基本諮詢與經驗分享，並協助分析、解決問題。

在生產面向上，因陪伴師發現巧嫻的加工廠每到柑橘和梅子盛產的3、4月及11、12月才有運轉，其他時間機器都閒置，這樣昂貴的機器卻利用率低，太浪費。輔導小組與巧嫻以增加機器運轉時間為前提下，共同討論其他季節有什麼農產品可以拿來加工增加效益，並且能聘僱長期而穩定的人力，因而讓阿金姐工作坊增加了紅心芭樂干和人參蘿蔔這兩個品項。

另外，在市場行銷面向，經由陪伴師的協助，將「阿金姐」重新定義為：醬料的專家，廚房的好幫手；「食在客氣」定義為：伴手禮和零食類農產加工品。因阿金姐品牌的產品品項較少，為了研發新的醬料類商品，故透過行政院農業委員會-青年農民創新加值經營計畫，並且開發1款柑橘風味手工醬油，市場反應頗佳。另因應年輕人市場，後續也開發數款零食類的果乾品項（紅心芭樂干等），亦有不錯的成績。

最重要的經營管理上，也聽從陪伴師的



▲ 陪伴師與巧嫻的共同討論(傅智麟提供)

建議，引進收銀機，記錄每日銷售和帳務情況製成日報表及月報表進行門市管理，並改善門市的環境佈置，調整架上商品展示陳列，增加顧客購買時的滿意度。資金方面，也透過農委會與全國農業金庫的協助，利用低率貸款購置加工設備，將必備的規格都先準備好，為申請有機認證預作準備，並提升加工品的品質與價格。

成功申請碳足跡標章 計畫興建有機加工室

巧嫻現今(2017)是新竹縣青農聯誼會副會長、阿金姐工作坊負責人及臺灣綠市集協會理事。目前阿金姐工作坊在新竹縣竹東鎮客家傳統市集入口處有一個銷售門市，主要是農業加工品製造及銷售，



▲ 紅心芭樂干



▲ 柑橘風味手工醬油禮盒

► 碳足跡標章桔醬
(傳智麟提供)

主要的通路為超市、直銷、宅配、餐廳及伴手禮市場等5大通路。因為有副會長及理事等領頭羊的使命感，因此，巧嫻在2014年將自家的客家桔醬申請了全世界第1枚的手工植物佐醬的碳足跡標章。而且為了能更延長北部地區有機青農產品銷售期，增加彼此間異業結盟，並使加工產品能更符合現行法規，另外計畫興建新的有機加工室，並結合主題餐廳。



一步一腳印 期待走入國際市場

學室內設計的巧嫻，不懂加工、行銷，是一張白紙，一切均需從頭開始學，但她每一步都走得很踏實，很多技術和觀念都是一點一滴累積而來。原本打算回來幫忙1年的她，沒想到現在已經邁入第11年，除了巧嫻己身之努力，在行政院農業委員會百大青農輔導計畫下，銷售業績除原訂的輔導目標有具體達成外，總產值在輔導前每年約為465萬元，輔導後每年約為560萬元，年增近百萬元。一路上親朋好友的支持，前輩夥伴們的協助指導，讓她擁有不同面向的人生。

她常期許自己，未來有很多方向可以思考並努力去創造，不要因為框架框住了自己。這些年巧嫻一直堅守著自己與母親對產品的堅持-不添加任何化學物質，並努力與在地產業結合，利用巧嫻設計專長，專注於推廣無毒農產加工與輕食文化，期望以腳踏實地一步步的往前，為台灣農業及飲食文化推向國際。



▲ 梅汁



▲ 巧嫻參展2017臺灣美食展售活動

● 農場小檔案

- 1.農場名稱：阿金姐工作坊
- 2.生產項目：農產加工品(桔醬、桔汁、紫蘇梅、蘿蔔等)
- 3.聯絡資訊：Tel【0988-585543】
- 4.聯絡地址：新竹縣竹東鎮仁愛里仁愛路382號

facebook 阿金姐工作坊

