

〈第33屆十大神農故事〉

宜蘭神農獎得主林東海 站在巨人的肩膀上種蔥

撰文 | 夏綠蒂 攝影 | 方翔



20年前經歷人生的起落，以每10年為一個單位為自己設立目標，林東海2013年以微生物有機栽培獲模範農民獎，2022年致力於產業發展再獲神農獎。他跟著專家學習以智慧農業方式種蔥，不但擺脫了蔥農「看天吃飯」的宿命，更把三星蔥送進米其林餐廳、總統府。

三星鄉位於宜蘭最西端，三面環山、雲霧繚繞，一面向海、多雨潮溼，也是蘭陽溪進入平原的「水頭」。水質純淨的地理環境，早期生產的作物以稻米為主，近20年開始培育青蔥，當地農民不斷優化品質，不但讓它從餐桌上的配角變成主角，還曾是國宴的指定食材。

住在「帝寶」豪宅裡的三星蔥

「這是我們三星蔥住的『帝寶』。」在一望無際的蔥田間，倏忽出現一幢挑高超大型的鋼骨溫網室，本屆神農獎得主林東海指著眼前的透明建物說，為了不受極端氣候

影響而讓蔥在市場上斷貨，這裡的智慧型設施可控制溫度、溼度、光線，細心呵護裡面住著身價1公斤400多元的「蔥仔」，確保它們成熟後可直送米其林一星餐廳鼎泰豐的廚房。

而眼前這位人稱「蔥王」的林東海卻是一個從廚房出走的人。2000年，西餐廚師出身的他，從主廚到老闆，最後因經營餐廳失敗，帶著近300萬的負債和妻小回到故鄉宜蘭，尋找東山再起的機會。他回憶20多年的往事：「剛開始，其實不知道要做什么，兩個孩子都才2、3歲，一心只想著如何能快點還清債務、減輕負擔。」

宜蘭是農業大縣，於是他到農會推廣部詢問在三星種什麼好？農會人員看著他說「靠農作物賺錢很辛苦，你真的要種田？不然，這樣好了，我們最近在推青蔥，你要不要來試試看？」沒想到，連續3年，農會和鄉公所合辦農產品嘉年華會，反應超級熱烈，只辦兩天卻吸引了近3,000人次，一舉打開了三星蔥的知名度。各



林東海的三星蔥住在「帝寶」溫網室中，運用智慧管理系統，確保高品質。

式蔥料理受到消費者喜愛，市場上對青蔥的需求日益增加，林東海也就順勢展開一步一腳印的種蔥生涯。

抓住站在巨人肩上成長的機會

「當上帝為你關了一扇門後，同時會幫你開一扇窗。但上帝幫我開了一扇大門！」林東海引了這一句老生常談的話，但加重語氣訴說他的心路歷程。返鄉第4年，剛好農業部農業經營專區專案挑選了宜蘭、苗栗、臺中3個地方試辦農作物培育輔導計畫，他雖加入產銷班，種出的蔥品質時好時壞，深知「知識就是力量」的道理，於是牢牢抓住了站在巨人肩膀上成長的機會。

「我不會種蔥，需要的是專家而不是補助。」林東海一針見血地說，有了10位學有專精博士團隊「金頭腦」的加持，如同幫他開了一個「資優種蔥」補習班。不只教他如何運用非農藥資材、如何下肥料、如何用農藥；沒有智慧手機的年代，還教他如何上網路、架部落格，甚至蔥採收後要放置攝氏1~5度冰箱24~48小時才是最佳出貨品質，都是反覆實驗測出的結果。「我們現在的包裝袋都經過專家的指導，到現在已是第5個版本了」他指著手上包裝好的青蔥說。

「這10位專家是我林東海的貴人，是他們造就今天的我。」回首種蔥之路他很感恩地說，



至今仍不時向他們請益，有些甚至成為好朋友，臺中市政府農業局蔡勇勝副局長就是其一。上補習班還不夠有，他還要上家教班，這些專家每次上課只有2、3小時，但多半會在宜蘭住一晚，林東海見機不可失晚上都會再去他們過夜的民宿請教，「看他們能不能多教我一些，把握機會能問多少就問多少」，展現他無論如何都想把蔥種好的強烈企圖心。

當初林東海回鄉創業，曾為自己設定10年一定要有所成就的目標，於是十年磨一劍，2013年他「以微生物製劑取代農藥，防治病蟲害」獲得全國模範農民獎，再經過10年的努力，2022年更以「致力於三星青蔥產業研究發展」晉級獲得神農獎。事實上，20年來他獲獎無數，透過一個個



風味鮮甜生津的三星蔥不但進了米其林餐廳，更上了總統府國宴餐桌。



待洗的青蔥上有一隻不肯離去的小蝸牛，三星蔥的好，連牠都知道。



林東海面臨負債困頓，仍然樂觀以對，與家人一起打拼出一片天。

獎項奠定他「蔥王」的封號，像是隸屬於宜蘭縣三星鄉蔬菜產銷班第14班獲得100年優良農業產銷班，2019年第一屆永續善農獎入圍等。得獎對他而言早已是家常便飯，林東海謙虛的說，得獎是一時，但「讓我增加很多動力，可以繼續『催』下去」。

智慧農業的展示間

儘管，三星蔥有來自蘭陽溪上游無污染的水質、雨量豐沛等良好的風土條件，但近年受到極端氣候的影

響，居安思危讓林東海不得不在各方面超前部署。這麼多年來積累的知識正好派上用場，具體而微地展現在三星蔥所住的「帝寶」相關設施上，這裡可說是智慧農業的展示空間。

「颱風在關島形成之後，很多直衝迎風面的宜蘭，這鋼骨結構的設施，經歷過梅姬颱風16級強風的考驗。」領著我們參觀強固型溫網室時林東海說，透過手機控管電腦程式控制器（Programmable Logic Controller, PLC），當感測到風強度超12級以上、時雨量超過60公釐、溫度超過攝氏34度以上時即設定自動關窗。此外，和國立宜蘭大學合作透過微氣象監測，建立宜蘭地區10年氣象大數據的蒐集，未來將導入智慧農業環境監測平臺，宜蘭的農民都可以共享成果。集眾人的智慧，林東海企圖擺脫農民「看天吃飯」的宿命。

這裡不但是展示空間，同時還是進行著各種實驗的實驗室，首先，林東海指著地上包覆著青蔥根部的白紙說，「2022年開始我們和農改場合作使用泰維克（Tyvek）紙材，可以讓溫度降低3度」，在網室裡還可以看到只用稻草鋪和同時覆蓋紙加稻草2種資材的方式，目的是在同一個空間、時間，對相同品種進行這3種不同方式的測試，以取得客觀的分析數據。其次，目前正試種一種新的耐熱品種，如果沒有意外的話，取得品種權後，2023年應可對外發表。

搶進米其林登上國宴餐桌

這麼多年，在產官學各界人士的努力下，風味鮮甜生津的三星蔥成為深受饕客青睞的食材，不但被拱進了米其林餐廳，更上了總統府國宴餐桌，再貴都有人要買，甚至不必透過通路就直接被直客攔走。這是林東海20年前轉行蔥農時想像不到的景象，從頭學起的他，在學識上已超越博士；從負債開始的他，財富已不是追求的目標了。

回到三星蔥採摘後的整理包裝區，林東海的父母在一旁整理待種的實生苗、太太則在打包一束束洗好的青蔥，臉上都掛著滿足的笑容。工作人員站在半身高的清洗池子裡，細心地透過流動的水清洗一支支青蔥，「出浴」後的青蔥顯得特別飽滿，洗去泥土的蔥白部分則更加明顯。林東海彎腰拿起了一支，在蔥白上比出六字形「拇指到小指的距離約20公分，這是三星蔥的優勢之一。」他自信地說。臨離別前，我們在待洗的青蔥上發現一隻不肯離去的小蝸牛，三星蔥的好，連牠都知道。

神農小檔案

- 姓名：林東海
- 產地：宜蘭縣
- 主要農產品：蔥、瓜果、水稻
- 事業／品牌：蔥滿理想

