

讓農民與消費者創造雙贏的食品足跡

工管系 / 施雅齡

俗諺說「穀賤傷農」，風調雨順時農產品盛產，卻常是價格低落，賣價比採收的工錢還低，只能任其腐壞。但若遇天災，農民卻又面臨血本無歸的困境。且大部分傳統農民只有生產方面的專業，不了解商品包裝設計與行銷，因此多數的利潤都被盤商剝削。

工管系的袁明鑑教授已關注此議題多年，應用製造業的管理系統解決食安問題，並帶領團隊成立雲端農業服務中心，藉由導入 e 化管理到農場來把關農產品的安全並加值。

今年袁教授指導陳彥杞、陳智詢兩位同學申請通過行政院農委會 106 年度青年回留農村創新研究示範計畫，計畫名稱為「雲林縣沿海養殖漁業整合創新計畫」，計畫內容是協助合作的漁場取得產銷履歷水產品標章，從前端生產管理，到後端的產品包裝設計與行銷，整合各個領域的人才達到專業分工。

產銷履歷水產品標章是由農委會認證的驗證機構執行驗證，搭配資訊化的追溯系統，讓每個經過驗證的產銷履歷水產品都能貼上專屬的履歷標籤，消費者可以透過掃描標籤的 QR Code 從「台灣農產品安全追溯資訊網」查詢漁民的生產紀錄。驗證機構會親赴漁民的生產現場，去確認漁民的紀錄和實作是否相符以及是否符合規範，並對產品抽驗，每一批產品的紀錄也都被驗證機構嚴格控管。

除此之外此計畫使用創毅資訊所開發的農場管理系統，透過數據讓漁民對養殖過程的生產管理更加容易掌握。有了專業化的漁場管理，讓農業不再「看天吃飯」，擁有食品足跡的水產品讓消費者吃得安心，創造雙贏。



▲上圖為陳彥杞、陳智詢兩位同學到漁場所拍攝的實景



▲上圖為與「好蝦囧男」討論照片



▲此為袁明鑑教授與陳彥杞同學漁民開會照片