

110 年 12 月 8 日  
高二商經科校外參訪報告



班級：商二一

組別：第五組

組員：邱玉芬、陳芝苙、魏子寧、蘇孝慈

參觀時間：110/12/08 13:00 至 15:30

參觀地點：源鮮智慧農場

## 目錄

壹、	工作分派.....	2
貳、	參訪報告內容.....	2
一、	前言.....	2
二、	源鮮智慧農場簡介.....	2
三、	參訪所學及內容.....	2
	(一) 農業趨勢.....	2
	(二) 源鮮農場種植植物導覽介紹及特性.....	3
	(三) 植物相關養殖.....	3
四、	源鮮智慧農場五力分析.....	5
五、	源鮮智慧農場 PEST 分析.....	5
六、	相關補充.....	6
參、	參訪心得.....	6



圖 1:源鮮智慧農場入口組員大合照

## 壹、 工作分派

表 1、工作分派

座號	姓名	負責項目
22	邱玉芬	相關活動照片拍攝、相關資料查詢蒐集統整。
28	陳芝苙	相關活動照片拍攝、演講 ppt 筆記、相關資料查詢蒐集統整。
34	魏子寧	相關活動照片拍攝、封面製作、相關資料查詢蒐集統整。
36	蘇孝慈	活動流程、教學內容、演講 ppt 內容手寫筆記、相關資料查詢蒐集統整、排版以及規劃。

## 貳、 參訪報告內容

### 一、前言

在腳步繁忙的時代，忙著工作，忙著家庭，忙著面對未來的生活，但你的健康跟得上你的腳步嗎？如今外送非常方便，也非常多人開始當起外送員，從成千上百的訂單來看，就可以知道"吃外食"已經是在平凡不過的事了，但新聞上常常爆出食品安危，你確定你吃的是健康的嗎？俗話說一禍從口出，病從口入，萬惡的疾病或許已經蓄勢待發，準備大舉進攻吃的不健康的你了，倒下的那一天，就為時已晚，不如我們從現在開始，把身體養好的第一步就是吃的安心，讓我們一起健康下去吧！

### 二、源鮮智慧農場簡介

源鮮農業生物科技股份有限公司之技術研發團隊成立於 2008 年，公司正式成立 2013 年，是全世界垂直智慧農業產業領先者，台灣總部現有將近 200 位員工，為跨國兩岸以及歐美區域提供垂直農場工程建造及全農業種植技術輔導之集團公司，目前在台灣桃園設有 1.6 噸產能智慧農場、深圳設有 2.5 億噸產能之智慧農場。



圖 2:源鮮智慧農場溫室

### 三、參訪所學及內容

#### (一) 農業趨勢

小組經導覽統整，將導覽介紹整理如表 2:

表 2、農業趨勢

農業	定義
1.0	大規模陸地農場、佔地面積大，人力需求大
2.0	設施改良，搭配簡易器具，機械化量產

3.0	溫室栽種，環控系統運用，可持續發展的綠色農業
4.0	採用現代化工業生產方式和自動化控制系統 原文網址： <a href="https://read01.com/Bgaa0j.html">https://read01.com/Bgaa0j.html</a>

## (二) 源鮮農場種植植物導覽介紹及特性

小組經導覽統整，將導覽介紹整理如表 3、表 4

表 3、植物種類

種類	舉例			
萵苣類	紅捲萵苣	紅綵之星	義大利綠精靈	大將萵苣
	A 菜	冰山綠火焰	皇冠波士頓	福山萵苣
香料類	開普頓冰花	歐洲芝麻葉	紅酸膜	紅蕾絲香水菜
	芥末葉	羽衣甘藍		
十字花科	京都水菜	黑葉芥藍	日本小松菜	大阪小白菜
	塔菇菜	青松葉	廣島野菜	青江菜

表 4、植物的六大特性

酸	辣	鹹	澀	嗆	甘	
紅酸膜	歐洲芝麻葉	開普頓冰花	羽衣甘藍	芥末葉	紅蕾絲香水	紅梗京都

## (三) 植物相關養殖

本小組經導覽將原先農場養殖植物相關特色整理為五大點，如：iFarming智慧農法、植物聽音樂、自製微生物發酵液態肥、超微細氣泡水及人造太陽。

農場種植到銷售的過程為：播種👉壓水👉發芽暗房👉見苗👉育苗👉栽培👉採收👉包裝👉冷藏👉冷鏈配送

### 1. iFarming智慧農法：生技農法新標竿

關於智慧農法，本小組整理出5小點，如：實施尊重植物生理的栽培農法、智慧型種植管理系統、源鮮的品質保證、減少碳足跡及讓大地休養生息等。

#### (1) 實施尊重植物生理的栽培農法

遵照植物生理學、植物營養學、植物病理學，在不使用農藥下生產出健康、純淨、營養、口感佳的作物。

#### (2) 智慧型種植管理系統

導入智慧人造太陽、微型氣候、溫溼度環控、植保、自動化控制、大數據紀錄與運用、微生物發酵液態肥灌溉、生產履歷…等。

#### (3) 源鮮的品質保證

針對農藥、重金屬、大腸桿菌、硝酸鹽，源鮮自主檢驗與定期委託公正第三方檢驗

公司對產品檢驗，並已獲得ISO22000、HACCP驗證，以保障消費者的權益。

#### (4)減少碳足跡

源鮮打造可控環境都市型智慧農場，可取代進口蔬菜以及減少蔬菜運輸里程，大量降低碳足跡，盡一份綠能環保的社會責任。

#### (5)讓大地休養生息

採用立體多層種植農法，使用極少的土地面積，可大量還地於自然，涵養環境，有利於地球生態復育與農業永續經營。



圖 3:相關證書

## 2. 植物聽音樂

1966年期間，美國中央情報局測謊機實驗者克夫·巴克斯特，無意間發現，植物也能散發出如同人類情感的電磁波，多項實驗結果也證實，植物是有意識、有感情的。相關實驗不約而同得到相近且有趣的結果，它們傾向喜愛古典音樂、優美旋律，不僅生長方向會貼近撥放古典音樂一端，並且長得漂亮；而對於撥放搖滾樂的一端，植物竟然選擇極度遠離，並長的不如預期的好。



## 3. 自製微生物發酵液態肥

絕不使用可能受汙染的動物排泄物、或成分不明的回收廚餘做種植肥料，使用自製天然、純淨植物配方加上有益菌發酵而成的液態肥。提供蔬菜所需16種元素及胺基酸，促進蔬菜生理代謝，提升植物抵抗病蟲害，增加蔬菜風味、口感與脆度。

圖 4:微生物發酵液態肥

液態肥能迅速地將大分子有機物分解成小分子離子態養分，發酵過程產生酒釀豆香味，是優質的液態肥。源鮮智慧農場掌握有氣發酵技術，並能運用有益微生物發展獨特的豆漿液肥，是源鮮活舒菜美味、會回甘的秘訣。

原料來自於純淨天然資材，如非基改黃豆、米糠、砂糖、草木灰、蚵殼等。



圖5:非基因改造黃豆、砂糖、蚵殼粉、食用醋酸、生物鈣

#### 4. 超微細氣泡水 Ultrafine bubble Water

一般水耕蔬菜給消費者的印象是口感不好，因為就是單純種在水上、根部在水中泡著，吸收不到足夠的氧氣只有肥料，這樣的話菜只是長大而已，沒有菜原有的味道。源鮮超微細氣泡水技術，如同把空氣裝在水裡面，取代過去農夫翻鬆土壤的動作，讓水裡面充滿豐富的氧氣。源鮮擁有世界專利技術，使水中富含超微細氣泡，每 1cc 水內有 1 億顆氣泡，靜置可維持 19 小時以上，讓蔬菜根部浸泡在富含氧氣的水中，自然長得頭好又壯壯。

#### 5. 人造太陽

源鮮自行研發適合植物生長的人造太陽，提供光合作用所需之適合光譜，屏除植物不需要的光譜。

### 四、源鮮智慧農場五力分析

小組經由導覽及網路統整，將資料整理為五力分析，如表 6

表 6:五力分析

現有廠商競爭者	產品差異性小的土耕農業、溫室果園。
潛在廠商競爭者	市場進入的障礙低、技術需求高、資金需求高。
供應商的議價能力	養育活舒菜的環境需要較多的技術以及人員來打造，因此提供水電以及技術人員的供應商之議價能力較高。
消費者的議價能力	源鮮農場裡的活舒菜在種植時，不會添加農藥，並且會使用超微細氣泡水、人造太陽等需要更多資金的高科技產品，使得成本會比土耕蔬菜高，因此議價能力較低。
替代品威脅	大多不了解的消費者會選擇較便宜的土耕蔬菜。

### 五、源鮮智慧農場 PEST 分析

小組經由導覽及網路統整，將資料整理為 PEST 分析，如表 7

表 7:PEST 分析

政治因素 (Political)	1. 政府頒發食品安全衛生管理法，為主要法律依據 2. 因為疫情國家禁止了很多蔬菜進口，補足台灣農業生菜與香料不足的問題
經濟因素 (Economic)	1. 因疫情使用線上通路的消費者增加，提高了銷售量 2. 45 到 55 歲的族群消費能力高
社會因素 (Social)	1. 消費者開始注重養身，會想購買活舒菜 2. 農業近來走向「精緻化」，農場的美食別具風格，以活舒菜為主要趨勢，讓顧客感受健康生活
科技因素 (Technological)	1. 用人造太陽光來種植活舒菜

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 導入智慧人造太陽，微型氣候，溫溼度環控，植保，自動化控制，大數據紀錄與運用，微生物發酵液態肥灌溉，生物履歷等</li> <li>3. 採用立體多層種植農法，使用極少的土地面積，可大量還地於自然，涵養環境，有利於地球生態環境與農業永續經營</li> </ol>
--	---

## 六、相關補充

表 8:淨化、調養、營養

醱酵糙米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具豐富的營養素，是能滋補強身、養顏美容之食物</li> <li>2. 醱酵過程可加強其酵素活動</li> <li>3. 含有白米所沒有的維生素 B1、B2、E，能使排便順暢的膳食纖維甚至高達 14 倍</li> </ol>
酵素	<p>人體可自體製造，是輔助體內代謝的活性蛋白質，但往往因外在環境與生理條件而影響。有了外在酵素的幫忙，可以<b>有效調整消化道機能、促進新陳代謝、健康維持等</b>。是外食族與老年人的好幫手。</p>
體內環保	<p>糙米胚芽含有一種能提升新陳代謝、增強體力、養顏美容之天然胺基酸（<math>\gamma</math>-胺基丁酸（GABA））。</p>
豐富食物纖維	<p>維持消化道機能，可幫助消化、排便順暢，改善細菌叢生態。</p>
高含量礦物質	<p>補足平時攝取的不足，以調整生理機能、滋補強身。</p>

## 參、 參訪心得

這次校外參訪我收益匪淺，聽到了蔡文清董事長的經歷更是讓我更加注重身體健康，也讓我發現飲食跟我們的身體息息相關，從前的我就只挑市面上乾淨漂亮的蔬菜，卻沒注意到那些乾淨漂亮的蔬菜背後噴了多少農藥，而我又吃了多少有噴灑農藥的蔬菜。長時間低劑量的農藥累積，會造成內分泌系統受化學物質嚴重干擾、神經系統損傷、甚至會致癌，也正是因為農藥會造成人體損害，所以才更需要把新鮮健康的蔬菜，推廣給世界的人民，讓每個人都能安心吃蔬菜。也希望下次去參訪的時間能多一點，有很多地方都沒看到非常可惜。

### 結論以及建議：

這次的參訪時間太短了，有些許地方都沒參觀到很可惜，希望下次去能更全面的了



解。提問:源鮮是如何做到亞洲最大智慧農場?

911122 邱玉芬



參觀完源鮮農場後，使我更加了解他們的經營理念、以及創辦人一開始想要鑽研這方面的原因，也讓我了解到各行各業雖然鑽研不同，但是最後都會接觸到商，使我更加了解學商的重要性。

**結論以及建議：**

雖然參訪的時間只有一個下午，但是在這個下午裡我學到了許多不曾學過的新知識，不只有平常不會接觸到的超微細氣泡水、醱酵糙米，甚至還有耳熟能聞的巴克斯特效應，使我更加了解源鮮農場裡的活舒菜為何能長的頭好又壯壯，希望有朝一日能再去參訪一次，學到更多不一樣的新事物。

911128 陳芝苙



圖 6:活動紀錄

很高興能到源鮮智慧農場參訪，看到植物規律整齊的層層排放，非常壯觀稀奇。老闆利用自身例子，開始專研科技農業，利用科技做出人造太陽，對不同的植物提供不同的需求，嚴格的層層把關，做到"源"頭新"鮮"，輕巧的包裝不必擔心買過多且方便。原本需要粗活、勞力、日曬雨淋的農業，發展的如此進步，不得不說令人嘆為觀止。經過半天的參訪，讓我意識到，科技的進步是非常重要的，研發出健康安心的蔬菜，使人們獲得了真正的養分，在未來或許有更多能造福人類的科技，今日的參訪讓我受益良多。

**結論以及建議：**

我認為參訪時間過短導致時間緊迫，不過在短短的時間我學到了不少，如果能再有多一點時間，真想再瞭解其他科技農業。我認為世界





上需要多一點像源鮮老闆的人才，利用高科技為大眾著想，希望未來能夠參訪更多不同的產業使我大開眼界。

911134 魏子寧



由於自己對於農場環境的好奇，導致我從壟商來到源鮮智慧農場這段路上興奮不已，看到園區入口時，說實話有點失望，我以為會有雞在旁邊跑、會有一大片農田，我以為會如我預期一般進行，事實證明我的目光太短淺了。一進園區我看見了傳說中的房中房，跟我想像的不太一樣，我以為會看見明顯的兩層，但我只看見兩面木板牆佇立在那，但可別和我一樣小看了那兩面木板牆，聽解說員說它能让溫控設備減輕消耗，我覺得這真的太神奇了！隨著行程的推進，我看了一段振奮人心的影片，這部影片加重了我們對全球暖化的危機感，以及深刻了解到對於環境惡化應如何曲突徙薪的重要性。其中最令我印象深刻的是蔡文清董事長的故事，

由於肝癌使他和死神擦肩而過，是排毒治療、生機飲食以及淨化等一連串自然療法將他從死神身邊拉了回來，他下定決心回饋社會，研發出活舒菜，成立了源鮮智慧農場…我覺得此作為意義非凡，蔡文清董事長的企業家精神值得我們以此借鑑以及深刻省思。

**結論以及建議：**

可能是我們只有下午短短的幾個小時的關係，導致有一些內容來不及欣賞就前往下一站了，這是我覺得比較可惜的小地方…但是其他都超棒的！不管是從未看過的活舒菜養殖溫室、用心介紹的導遊老師，以及台上的演講老師，學習內容扎實豐富，使我受益良多。只是令我比較好奇的是，講求品質的活舒菜成本較高，在有機蔬菜市場尚未流行前是如何經營的？利用的是什麼特殊的行銷手法？

911136 蘇孝慈



圖 7: 活動紀錄