

## 光復新村江啟峰-蔬安鮮魚菜共生農場需求規劃

1. 媒介食安教育演講/食農一日農夫體驗/創業規劃教育課程-  
目前魚菜共生於國小課綱正式編列課程多年，卻無正確認識魚菜共生原理及附加價值，希望可以透過教育局處幫助於各學校教育機構媒介魚菜共生實體農場食農DIY教學及食安教育演講，及創業青年演講分享，除了可以更有效了解魚菜共生環保無毒新農業之外更可以讓學生了解台中創業資源和青年創業故事作為人生規劃。

(由左至右排列-幼稚園食安教育/台中市教育局魚菜共生食農教育/霧峰當地校園DIY教學)

2. 校園食農教育魚菜共生系統建構

食安教育-幼稚園



食農教育-台中市政府教育局 20170717魚菜共生初階課程



食農教育-20170715霧峰以文分館魚菜共生DIY



媒介食農教育於教育機構建構，達到食安教育，食農體驗，無毒蔬果營養食材攝取，達到一條龍模式從生產到餐桌達到無毒教育目的，目前中學多間學校實施魚菜共生硬體建構，搭配魚菜教育課程，自己種菜自己吃，確實達到食農教育目的。

(由左至右排列-衛道中學魚菜共生食農教育/魚菜共生系統建構/學校農場一日農夫體驗與創業人生規劃)

衛道中學-校園魚菜共生系統建構



衛道中學-校園魚菜共生系統建構



衛道中學一日農夫



3. 媒介產官學建教合作

目前已與勤益科技大學、大葉大學簽署食農教育產學合作備忘錄，未來希望深入更多中部校園推廣魚菜共生食安教育以及培育校園魚菜種子教官，需要更多校園名單以及媒介校園、教育單位透過產官學合作實際達到魚菜技術移轉給下一代和台中市政府創業資源分享、人生規劃。

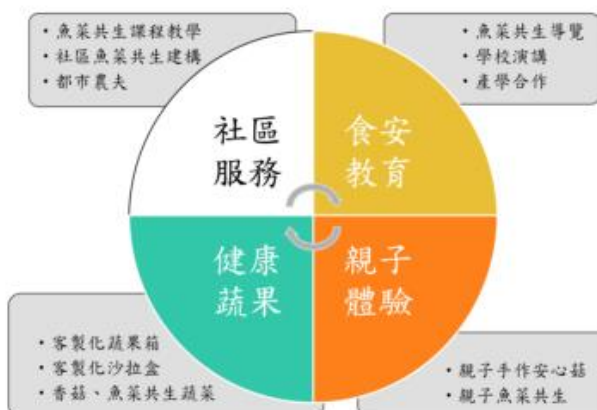
食安教育-20170701彰化縣青年圓夢創業學堂



美港西社區大學食農教育



產官學合作-國立勤益科技大學合作備忘錄 培育種子教官



# 蔬安鮮魚菜共生農場

執行長：江啓峰 1985/09/05

## 個人經歷

2007-台中榮總-微生物免疫醫學研究人員

2011-中國醫藥大學附設醫院-轉譯醫學中心研究人員(腦神經醫學)

2013-中國醫藥大學臨床醫學所博士班

2013-台灣大學牙醫專業學院博士班

2015-入選台中市政府摘星青年計畫- 綠生活夢想家

2014-財團法人農業科技研究院- 服務行銷人員48小時培訓證書

2015-財團法人農業科技研究院- 農企業國際參展實務48小時證書

2015-行政院農業委員會-農業訓練中心菇類栽培管理訓練班80小時

2015-行政院農業委員會- 環控菇類栽培場務管理工程師

2016- 105年度臺中市地方產業創新研發推動計畫SBIR研發補助

2016- 106年度台中市政府經發局台中社企力獲選公司

## 公司經歷：

2015 11月- 台中市潘文忠副市長蒞臨蔬安鮮農場 導覽介紹

2015 12月- 國立暨南大學施教授群蒞臨蔬安鮮魚菜農場 導覽介紹2015

12月- 彰化大葉大學 蔬安鮮農場-台灣魚菜共生環保農法 演講

2015 12月- 參加第232次台中市政府市政會議報告

2016 1月- 公共電視南方開講 報導蔬安鮮農場 光復青年 江啟峰

2016 2月- BRAVO HOUSE BH美宅誌 版面刊登

2016 3月- 王立任議員3/9會同臺中市勞工局、文資處前往參訪

2016 4月- 弘光科技大學 文化創意學程 蔬安鮮農場創辦人演講

2016 5月- 靜宜大學服務學習發展中心教授群蒞臨

2016 5月- 勤益科技大學文化創意事業系演講

2016 5月- 公視新聞 醫學生從農 追求食物的安全來源 新聞報導

2016 5月- 余宛如立委和勞工局林副局長蒞臨蔬安鮮農場指導

2016 5月- 台中科技大學文化創意系演講

2016 5月- 國立勤益科技大學簽署合作備忘錄

2016 6月- 擔任國立勤益科技大學文化創意學系課程編輯委員

2016 7月- 中國廣播電台 中小企業通 「創業從農開始」主講人

2016 7月- 行政院農業委員會「農創當道，小農出頭天」系列講座  
主講人

2016 7月- 光明頂創育智庫參訪

2016 7月- 苗栗縣副縣長鄧桂菊蒞臨參訪

2016 7月- 三立電視台「勇闖中台灣」採訪

2016 8月- TAICHUNG IDEA SHOW/TIS/臺中夢想家圓夢平臺主講人

2016 9月- 「105年彰化青年創業圓夢計畫」彰化縣長魏明谷感謝狀

2016 9月- 台南崑山科大創新創業學程蒞臨參訪

2016 9月- 年代電視台「超精彩」採訪

2017 6月- 靜宜大學文創事業系蒞臨參訪

2017 6月- 衛道中學魚菜共生實作教育演講

2017 7月- 壹傳媒雜誌專門報導

2017 8月- 商業周刊創創點火器新創展示會主講人

2017 9月- 第2屆臺中市政府青年事務審議會議員代表

2017 10月-第二屆京台大賽優勝

2017 10月-國立台中教育廣播電台訪問

2017 11月-TVBS新聞採訪

2017 11月-台中新聞食安專題報導

2018 3月-聘任美港西社區大學講師

2018 3月-TVBS 一步一腳印、發現新台灣 金鐘獎節目專訪

2018 4月-三立電視台 台灣亮起來電視專訪

2018 6月-員林市張錦昆蒞臨彰化農場參訪

2018 6月-107年彰化縣學習型城市修改計畫(青年創業家論壇)主講人

2018 6月-聘任大葉大學產學合作發展顧問

**計畫背景:** 蔬安鮮農場品牌在 103 年 9 月 1 日正式開始創立，國立臺灣大學創意創業學程為推動校園創業，營造校園創業環境，因此創意創業學程規劃 NTU Garage，提供創業團隊創業相關之



輔導與服務，其蔬安鮮農場品牌前身追朔為 102 年 12 月 13 日於國立台灣大學 NTU Garage 競賽所創立的綠色夢想家團隊，而這夢想計畫受到國立台灣大學創意創業學程副主任 黃鐘揚教授肯定(附件一)，當時綠色夢想家團隊負責人 江啟峰就讀於國立台灣大學醫學博士班，起因為專業研究於臨床癌症病患腫瘤致癌基因偵測和機治理療，在研究觀察之下不論後期或早期發現腫瘤，罹癌腫瘤轉移現象為主要病人死因，而臨床治療不論對於病患身體和心理來說是極大的傷害和夢魘，除了先天基因遺傳不可避免之外，如何降低後天導致癌症機率，在這幾年醫學研究中明白應該從平時飲食習慣和均勻健康無毒蔬果攝取做起才能有效降低致癌機率，提倡預防勝於治療醫學觀念，目前在台灣十大癌症排行之首為大腸癌，大腸癌患者多與國人愛吃紅肉、少吃蔬果的飲食習慣有關，甚至標榜有機蔬菜為了提高產量而施給過量化肥導致蔬菜硝酸鹽過高危害健康，亞硝酸鹽在體內過多和胺類結合成為亞硝胺致癌因子，直接導致大腸癌發生率居高不下，蔬菜不再只是多吃就會健康，挑選上還要選擇聰明才會吃的健康，食品製造商必須在食品良心上有所把關，每到傳統市場或量販賣場的當下，消費者一再的提問自己，當今到底還有什麼食物是可以給人吃的，執行長 江啟峰樂衷於醫學研究上，但同時也擔憂後代子孫健康的未來，每天告訴自己除了努力埋首研究癌症治療補救方法之外，究竟還能為這社會做些什麼貢獻，在這一刻，決定並相信著把所學的一切和專業知識背景，應用並盡力開發栽種出健康無毒低硝酸鹽的健康蔬果提供社會食用，對我們來說這是一個食安上的堅守和對於社會上的責任，這樣的信念希望讓癌症遠離人們，讓食安問題離我們遠去，讓人們回歸大自然，讓健康擁抱著我們大家，這是我們蔬安鮮農場創建的初衷。

懷抱著這樣的夢想，規畫一年縝密的計畫，於是在 103 年 8 月底創辦人決定回來創業，堅持回到故鄉台中來實現我的夢想，103年9月1日開始進行第一期魚菜共生複合養殖系統建構並進行研究試驗，基地位於台中市龍井區，空間大小約五坪大室內空間，系統建構採用英式 NFT(Nutrient Film Technique) 薄膜營養液技術來建立魚菜共生複合養殖循環系統，NFT 技術優點在於使用彈性高的 PP 塑膠管路來達到養液高效率輸送至作物的優點且栽種並不受到空間上的限制，其中薄膜營養液技術的空間利用性和高

彈性設計下在五坪空間下產量可達每月 400 株蔬菜，在植物栽培系統中光源部分採用LED 和T5 螢光燈作為人工光源來進行植物所需的光合作用，在環控方面，設置溫、濕度感應設備，目前第一期系統建立已完成並觀察第一批作物生長情況來作為複合養殖系統是否成功以進一步推估商業化可利用性，經過一個月試驗期發現複合養殖系統試驗蔬菜生長良好，從栽種至收成只需 33天左右便可上架販售，因此魚菜共生複合養殖系統建構穩定成功(附件二)、第二期光復新村系統圖(附件三)。

試驗魚菜共生系統成功後，積極參加台中市政府摘星青年計畫於 104 年 3 月 21 日獲選台中市政府摘星青年、築夢台中計畫，獲得補助款兩年共近 80 萬，並於 104 年 11 月 2 日創建蔬安鮮農場公司，並於 104 年 11 月 16 日進駐光復新村作為第一個蔬安鮮魚菜共生農場推廣銷售店面，光復新村為省政府遷台第一所建公務眷舍，有花園城市美名，因此在有限 10 坪空間創建第二期蔬安鮮示範農場並以前銷售後農場方式行銷，消費者前場看到魚菜共生所種植的蔬菜和太空包香菇，推廣了解魚菜共生排泄物環保再利用原理，魚幫菜、菜幫魚互利共生意義和香菇栽培室實際所生產的新鮮香菇，讓消費者親手現採現買DIY，產地直銷，新鮮看的到，以作為推廣和商業兩項主要目的，而其店面二樓為親子手作安心香菇和魚菜共生假日一日農夫 DIY 課程，讓小朋友認識食材、進而尊重食物、愛惜食物，讓食安觀念從小培養起，目前第二期光復新村推廣店面受到許多長官鼓勵和媒體雜誌採訪並至各學校專題演講，對於公司所研發環保魚菜共生系統給予最大支持和認同(附件四)。

目前公司經過第一期、第二期技術能力已可開發利用魚菜共生複合養殖系統薄膜營養液和介質床浮板技術來栽種蔬菜類，而這些成功的試驗蔬菜我們進一步檢測硝酸鹽濃度，結果硝酸鹽濃度為 500 ppm 左右，遠低於歐盟規定 5000 ppm 以下，我們相信透過魚菜共生複合養殖農法栽種的蔬菜要求為無農藥、無重金屬、低硝酸鹽殘留等三大保證，將好的蔬菜品質帶給消費者達到蔬活、安心、新鮮為主要目標的生鮮蔬菜，目前魚菜共生複合養殖在美國農業部(USDA)和歐盟有機認證機構 Ecocert (ECO)規範中通過有機認證，是一個省水、省電、省人力的環保新農法，可惜目前現今台灣魚菜共生複合養殖系統知識推廣尚未普及人群，我們公

司未來希望透過此魚菜共生複合養殖系統耕種生鮮蔬果並友善對待台灣這片土地之外，另方面傳達我們對魚菜共生堅持的理念教學和實行如何把複合養殖薄液和介質床浮板技術廣泛運用在綠化建築(綠屋頂)和產官學合作，2017年參與台中市政府經發局 SBIR 計畫，獲選補助近 130 萬經費，目前於第三期商業型運轉魚菜共生系統於 2017 年底完工，商轉系統可提供消費者每個月 3 噸無毒蔬菜產量供應，目前單品項客制化蔬果箱每月達 10 萬收入，產量不及訂單，會於 2018 年實施增產計畫，擴增產能來供應全台灣內需，魚幫菜，菜幫魚 互利共生生態平衡，複合養殖技術是未來環保農業新方向。

### 未來展望：

公司未來應用範圍包含綠城市建築、綠牆以及符合效益社區綠屋頂農場，另以複合養殖技術提供綜合蔬果生產，嚴格遵守在地生產，不使用農藥和 SGS 產品檢驗嚴格把關蔬果品質，提供複合養殖技術推廣課程，期待更多青年返鄉一起加入我們行列。

### 社會之貢獻：

在現今全球糧食短缺和水資源不足狀況下，必須尋求改善傳統農業水資源灌溉效率，並尋求如何增加糧食生產效率，Aquaponics 複合養殖技術為封閉式系統應用，相對於傳統農法可以更有效利用水資源，甚至高達 80% 水資源回收，離土高架化設計能更有效率提高農收穫量，在現今全球糧食危機和台灣食安風暴下，我們會堅守食材的安心生產，建立台灣安心食材信心，第一步就從台灣

