

## 陳禮龍 科技新貴 轉種有機福田

2014-10-27 記者 吳曼珊 報導

8+1



陳禮龍是新竹在台第四代的客家人，祖籍梅縣，說著一口道地的海陸腔客家話。從科技業大老闆轉行成為竹東有機農場主人，在人生的起起落落中秉著客家人的勤奮與執著，悟出了歸園田居、崇尚自然的道理。

### 網路泡沫 資訊公司歸零

陳禮龍退伍後，接連在兩家科技公司上班，但都待不久，一直想嘗試、學習新的事物。結束第二份工作之後決定自己創業，於是和友人合資，以五十萬元資本額開設仁邦資訊公司，做光纖科技大樓的系統整合。憑著兩人的努力將公司經營得有聲有色，不但在新竹梅竹山莊架設全台灣第一個社區網路，在二〇〇二年時公司的總資本已高達一億元，並申請通過CIS認證，準備在美國上市。

然而一切看似美好的願景，在全球網路泡沫化的衝擊下化為烏有。陳禮龍說：「就像是從天堂掉到地獄，一夕之間什麼都沒有了。」公司嚴重虧損，原本預計在美國上市也宣告停擺，一開始不死心地力挽狂瀾，不願看著自己的夢想就這樣胎死腹中，然而在大環境的捉弄下仍然無力回天，只能收掉苦心經營、原本前途無量的公司。



準備收成有機小黃瓜的陳禮龍。(吳曼珊/攝)

### 獨排眾議 投身有機農業

收掉一間親手打造的公司無疑是一個很大的打擊，還好一路上有妻子不離不棄地陪伴，陳禮龍說：「一開始公司受到影響的時候，老婆就回到田裡工作，這也是我後來從事農務的原因之一，回想起來，很感謝她。」

竹東鎮的軟橋社區之於新竹，是一個有如世外桃源般的存在，與世隔絕、山靈水秀，將農場命名為頤禾園，除了取北京頤和園的諧音之外，還有「適合人居住」的意思。管理公司多年的陳禮龍認為，既然要務農，就要做到最好，在仔細思考之後，覺得投入有機農業，不但可以養家活口，賺錢的同時也可以為這片土地盡一份心力。

然而，有機農業不只對陳禮龍來說是一個全新的領域，對家中的長輩更是一個異想天開的白日夢，身邊的人都認為有機農業吃力不討好，賺不了錢，只會累死自己，但是陳禮龍不放棄自己的想法，堅持這條路。

雖然身邊有不少多年從事農務的長輩傳授他許多種植的小技巧，但求知慾強烈的陳禮龍希望可以深入了解植物生長的每一個環節、有機農業的標準和原理，深入了解台灣有機農業的形式，因此報名了政府開設的有機農業課程，從頭學習，也漸漸地對這個領域有更深的了解，體會到了有機農業的意義是「順應自然」。

在第一期有機作物成功收成，通過政府有機農業檢測、認證核可之後，身邊長輩的態度也軟化，不但肯定陳禮龍的決定，甚至陸續加入有機農業的行列。

陳禮龍運用自己過去經營公司的經驗，用心打理頤禾園有機農場。一開始除了技術之外，客



源是一個很大的問題，要說服客人用比較高的價錢買農產品不是一件容易的事，因此最好的方式就是請客人直接到農場參觀、體驗。

陳禮龍自豪地說：「沒有來過這卻不喜歡的！喜歡這裡的人自然就會願意理解有機農業的意義，理解了也就願意向我們訂購有機蔬菜了。」而最初的那批「客人」就是過去商業上認識的夥伴。

陳禮龍提到，要卸下呼風喚雨的資訊業大老闆的姿態，轉變成一位看天吃飯的農場主人，並不是一件容易的事，要先肯定自己、肯定現在這件事的價值，才能轉換心情，邀請過往的夥伴來參觀。



頤禾園有機農場的風光。(陳禮龍/提供)

### 地產地銷 客戶宛如夥伴

有了客源、有了技術、也有了一點點成就感，更種出了興趣與心得，陳禮龍不斷地在思考適合農場的營運方式。

讓消費者體驗農場生活，親手播種、施肥、收割，感受這片土地，親手從田裡摘下新鮮的蔬菜煮來吃，是讓消費者親近大自然、愛上大自然最好的方法，也能更有效地推廣有機蔬菜的理念，同時讓一級產業生產的過程多了三級產業的附加價值。

陳禮龍表示，現在因為科技的發達，明明不是產季，卻還是可以隨心所欲地吃到自己想吃的蔬菜，但這違背了有機蔬菜順應自然的觀念，只有在適合的季節種出來的蔬菜才是最營養最好吃的。因此頤禾園有機農場的客人都不挑菜，直接購買農場種的時令鮮蔬，也因為這樣，客人每次都不知道自己會拿到什麼蔬菜，還增加了期待感。

時令鮮蔬的保鮮期並不長，如果要運送到很遠的地方，就很難維持新鮮度，遠距離的交通費也需要買方與賣方共同承擔，因此陳禮龍希望可以落實「在地生產、在地消費」，除了一開始支持頤禾園至今的老顧客，只供應新竹地區的客群，以實踐這個理念。「社區支持農業」(CSA, Community Supported Agriculture) 是一個源自日本的概念，是消費者為獲得安全的食物，與希望建立穩定客源的農民合作，建立經濟合作的相互依存關係。在頤禾園，客人與農民不只是買方與賣方的關係，在客戶理解這片土地與農場的理念之後，雙方變成了類似股東的合作夥伴，一起守護這片土地。

以上這些經營理念確實執行，讓頤禾園的收入在台灣加入ECFA之後並沒有受到任何影響，由於客源穩定且彼此長期合作，讓陳禮龍對自己的農場更有自信。



頤禾園農場不時會有國際志工來體驗台灣的農場生活。這面牆的塗鴉是由一位來自馬來西亞的國際志工設計，多位國際志工與交通大學學生一起合力完成的，每位要離開的國際志工都會在這面牆上留下一些文字。(吳曼珊/攝)

### 分享經驗 帶動社區產業

經過數年的發展，做出口碑，陳禮龍希望可以將自己的經驗和經營理念與他人分享，讓更多

人認同、從事有機農業，因此他加入了台灣有機發展協會，培訓有興趣從事有機農業的人才，水平複製頤禾園的栽種方式，傳承技術。之後又加入新竹縣地方特色產業發展協會，訓練所謂的「在地製作人」，目的是要集合在地的各種資源，形成一個聯絡網，並訓練產業負責人對自己的產業有更深的了解、賦予新的意義，以發展新竹的地方特色產業。

陳禮龍拿出一個用客家花布包著的便當盒，是頤禾園最近計劃推出的一個結合在地產業與客家意象的產品，要為來農場體驗農務生活的人重現客家人在田間吃午飯的光景。便當盒從花布到食材都是利用在地的產業，結合了新竹縣地方特色產業發展協會各會員的產品，如竹東簧城竹聯的竹筷子、竹東花花世界的客家花布、阿金姐的紫蘇梅、阿娟姐的客家酸菜、頤禾園的有機米與有機蔬菜、竹東市場滿珍香雞肉炒小黃瓜、北埔噹好吃鹹豬肉等。

經歷了創業、巔峰、失敗、東山再起等高潮迭起的人生，陳禮龍認為年輕人不用急著創業，要多看、多做、多學習，學到足夠的知識後，自然就會找到目標。創新很簡單，但重點在於付出實踐的能力與速度，能在最短的時間將創新的點子實現，就有機會成為贏家。



陳禮龍參加新竹縣地方特色發展協會第一屆第一次會員大會，這同時也是該協會的成立大會。（陳禮龍／提供）

