大學生農夫 五年結碩果

届推出茅

三位「90後」港青,畢業後到廣東江門 種菜,將「魚菜共生|與「氣霧栽培|技術 結合,努力耕耘五年,經歷多番挫折,農產 品終於在今年初推出市場。優質高檔菜口感 極佳,售價比同類蔬菜貴兩倍,依然十分搶 手。港青三人組,勇闖大灣區,踏出創業成

三人自言是大灣區建設的見證者,也是 受益者。現時農場月產60噸菜,明年目標產 量預計大升12倍,「希望在不久的將來, 蔬菜可以供港,讓香港人也可以品嘗!|

大公報記者 馮錫雄、林靜文

2016年,羅偉特、譚慧敏和梁立鋒三個 「90後|港青,拿着一萬港元走去江門市, 組建「魚菜共生創業團隊」,以高科技種菜,決 心做「智慧農夫」。2018年9月,《大公報》曾跟他們做過專 訪,暢談創業前期經歷。兩年半後的今日,記者收到消息他 們的農產品大賣,於是再找他們,細談他們的灣區創業路。

這個兩男一女創業組合,分別畢業於香港中文大學、香 港理工大學、香港樹仁大學,所修的專業與農業無關。畢業 後,他們選擇到江門,因為深信有機耕作大有可為,在內地 務農開發成本低,「我們在大灣區找了很多農業園區,最終 江門國家農業科技園區給我們支持,免費提供200平方的溫室 大棚。」三個「智慧農夫」各司其職,梁立鋒主力生產和管 理,羅偉特負責農地發展,譚慧敏擅長銷售,接觸客戶。

● 吹塌了温室,吹不倒堅持 ●

「收成不是今日、明日,或者一兩個月 的事,因為一份堅持,我們就做足 五年! | 羅偉特回想創業初期, 人生路不熟,曾為覓農地煩惱奔 波,後來溫室建成了,又被颱風 「天鴿 | 吹倒,一夜間失去所有。

抵禦抗颱風的情景,恍如港產電影《歲 月神偷》教人印象深刻的一幕,不同的是,片 中只靠主角一家人力撐,他們得到當地同胞幫 忙,協助重建溫室,但難關一個接一個,之後 他們又遇到另一難題。

梁立鋒說,栽種的技術參考自外國,但如何配合廣東省 的氣候、中國的蔬菜品種、乃至肥料和技術的分量調配,才 最令人頭痛,「肥料太多,菜會凋謝,一次失敗,可能就要 再等十幾日。

● 創業路不平, 挫折當經驗 ●

「試過絕望!試過斷電、爆水管,魚全部反肚,但 我們沒有放棄,相信這件事(種菜)是對的,然後又會 想,今日遇到這些問題,只是小規模,當汲取教訓和經 驗,總好過大規模生產時才遇到,損失只會更 多。|梁立鋒感嘆說,創業路不平坦。

憑着港人打不死的精神,他們繼續努力耕耘,生產的蔬 菜質和量愈來愈好。羅偉特稱,現時每月生產60噸菜,包括 菜心、小白菜、生菜等,都是廣東人較常吃的菜蔬,產品走 高檔路線,賣給批發商後,再供應內地菜市場、酒店和超 市,賣價是同類蔬菜的三倍,仍然有價有市。

羅偉特又細談未來大計,目標一年之後,年產量增加至 800噸,即目前的13倍,現時他們的農地和溫室,約20畝, 但已準備逐步擴展至400畝,相等於30個香港大球場的面 積,「希望我們的新鮮蔬菜,可以在不久的將來供應香港, 讓香港人都可以品嘗!|

五年時間、兩個大型魚菜共生生產基地、三項國家實用 新型專利、四項國家發明專利、20多名當地村民參與、5100 多組項目採集數據,建立了具有自主知識產權的生產系統。 他們種出來的蔬菜口感、味道與普通蔬菜相比,在「盲測| 中的選擇率為95%,可謂經得起「考驗」。

在梁立鋒眼中,江門農業基礎好,人力資源足;香港土 地資源短缺,但融資渠道通暢,經營模式現代化。他們自言 是大灣區的見證者,也是受益者,「未來,我們還會繼續扎 根在大灣區。」他們又鼓勵港澳青年,要敢想,不要怕被質 疑、被嘲笑,只要認為有價值和發展空間的事情,就要堅持 做,把一切不可能都變成有可能。

本港多個學校團體共4300名青少年,先後慕名到農場參 觀。多年來團隊還獲得各種獎項。三個港產「智慧農夫」, 在大灣區不但種出好蔬菜,也種出了名堂,種出了希望。

三人獲得獎項

- 第六屆「創青春」 中國青年創新創 業大賽全國賽農 業農村組金獎
- 第八屆中國創新 創業大賽(廣東・ 江門賽區)暨 2019 年 江 門 市 「科技盃」創新創 業大賽初創組一 等獎
- 第二十二屆[廣 東青年五四獎 章丨

■梁立鋒、譚 慧敏和羅偉特 三個港青,經 過五年的艱苦 耕耘,農產品 終於在今年初 推出市場,大 受歡迎。



-九〇二年創刊於天津 獲特許在內地發行

Ta Kung Pao

2021年4月22日 星期四

辛丑年三月十一日 第42264號 今日出紙二叠七張 零售每份十元 香港特區政府指定刊登法律性質廣告之有效刊物

明日隨報附送



《教育佳》第25期



▲為了支持港青三人組創業,江門國家農業科技園區免費 提供200平方的溫室大棚

「魚菜共生」與「氣霧栽培」

魚菜共生

先在溫室內設置魚池及菜架, 利用含有魚的排洩物、經細菌分解 的池水,為蔬菜提供營養

當蔬菜吸收營養後,水會回流 到魚池,整個循環過程不會產生污染, 更不用化肥及殺蟲劑,既環保又天然。

氣霧栽培

新型的無土栽培技術。把植物根系 置於氣霧的環境中,通過霧化的水氣, 滿足植物根系對水肥需求。

該技術源於美國和澳洲,一般用於 栽種沙律菜,但要大量生產,以降低成 本。

用於種植菜心、小白菜、生菜等廣 東人常吃的菜蔬,屬新嘗試。

大公報記者馮錫雄





▲溫室內設置魚池及菜架,利用含有魚的排洩物、經 細菌分解的池水,為蔬菜提供營養。

港靑農夫大灣區創業路

2014年

大學期間,羅偉 特、梁立鋒、譚 慧敏在香港開展 魚菜共生種養實 驗

2016年

三人畢業後前往 江門創業,獲得 江門「市長機動 基金」5萬元人 民幣,開展魚菜 共生技術科研和 創業孵化

2017年

獲得香港天使投 資基金承諾分期 投資1200萬港元

2018年

3項

建立魚菜共生電 子動態算法模 型;魚菜共生與 氣霧栽培技術 成功結合

2019年

成立廣東天菜農 業有限公司,設 計和建設量產型 智能魚菜共生溫 室;獲得江門市 「創建國家農業 科技園區」資金 資助6.8萬 元人民幣



睇港青農夫心聲

2021年 新鮮蔬菜年初推



出市面發售,月











