

頰齒留香 ——純有機木瓜

中國廣播公司農業台 / 孫蘭

木瓜是資金週轉靈活的果樹，因此農民普遍喜歡種它。但需要注意的是，木瓜為肉質根，不耐水濕，若排水不良，根部浸水48小時即腐爛，植株萎凋死亡。

木瓜又是淺根性，不耐乾旱，土質宜深厚，富有機質，通氣良好的砂質壤土。

木瓜葉柄細長脆弱，颱風或大雨後，全株易倒伏。木瓜有忌地性，不適用於連栽，因連栽生育不良，病虫害多，壽命又短，老株廢耕後，宜改植其他作物。同一土地，最少須隔3年輪栽一次。

但是，當作者參觀過，位於南投縣草屯鎮北投里，木瓜產銷班班員，栽植純有機的吳鴻諄農友之後，似乎已打破原先傳統忌連作的問題。

網室栽培 木瓜甘甜

吳鴻諄先生，台大中文系畢業，太太是中醫師。有鑑於師法自然，一切崇尚天然，摒棄所有化學合成之肥料，或農藥、殺草劑，荷爾蒙等。這些非有機之資材，均會危害有益之微生物。

為自己吃的健康安全，並本著良心



本文作者訪問網室栽培木瓜的吳鴻諄農友

工作之使命，自繼承家業農耕之後，即從事徹底的有機農業之栽培。

吳先生目前種了8分地，設網室栽培木瓜。談到網室，猶記得10多年前，木瓜毒素病的為害氾濫，使得木瓜成了物以稀為貴的高價水果。毒素病的為害，從西部種到東部，研究人員當時以



南投草屯北投里木瓜產銷班班員吳鴻諄農友與他所種植的網室木瓜

隔田種玉米，來防止蚜蟲的傳播毒素，然而亦非上策。

近年以網室栽種木瓜，或可真杜絕了木瓜的各種病蟲病，其實也未必，因化學肥料之偏多，造成酸性的土壤，酸性土壤種出來的木瓜，入口雖有甜味，但吃後味覺會帶苦味。若純有機之木瓜，其甜帶有清香之甘味，且頰齒留香，久而不去。

有機栽培 成活容易

非有機之土壤種植果樹，固根系釋出硫化氫，碳酸氣較多，根部易褐化，是病菌進入導管造成，因而杜塞了養分或水分，即腐爛了根部。

另外，太陽的照射，會造成植株的根壓作用，無法吸收地下之營養，由於離子作用，無法平衡，在7天期間，木瓜會半萎凋，還有機會救活它。若超過7天以上，整株即全萎凋，枯死了。而

有機之栽培沒有以上之困擾。

因此這位台大中文系的吳鴻諄農友，在10多年前，即開始種植純有機之農作物。雖然起初看不到成本效益，但他深信，這絕對是一條正確健康的做法。多年下來，累積了更多的有機耕作之心得經驗。

您聽說過木瓜可以帶皮吃嗎？他的純有機木瓜就是帶皮吃。吳農友說，不但營養，每吃一口，即感受到大地精華之可貴，及珍惜上天之賜予。

有機農作 開拓外銷

吳農友對環保觀念尤為堅持，他認為種有機農作，是對消費者的體內環保。在農村生態來說，是體外環保。不但環保，且是未來加入WTO之後，台灣農業除了保有本土化之特產外，走有機農作，是開拓外銷市場的契機。

果實甘甜 市價看好

在全省農民皆有志一同，感受未來農業面臨之壓力，都有突破困境之衝動。但是先見之士，早有洞燭機先的做法。

而有機作物之耕耘及流程，雖然吃力，不能馬上見效，但土壤累積之肥力、少病虫害之噴藥，果實甘醇之美味，市價高出非有機之一倍，掐指算算，它是唯一可長久的投資做法。

此篇將於4月9日於中廣寶島網12:15~13:00播出。

