

# 馬沙溝

## 鄉土之旅

撰文／溫秀嬌

攝影／曾文田

# 胡蘿蔔

## 大家一起拔

有一首老掉牙的兒歌“拔蘿蔔”：“拔蘿蔔，拔蘿蔔，嘿啲！嘿啲！拔不動，快快來，快快來，快來快來拔蘿蔔。”，畫面裡是阿公阿婆帶孫子們在庭院裡合力拔一棵大蘿蔔，既親切又傳神。

台南縣將軍鄉，整個鄉鎮種有數百公頃胡蘿蔔，今年3月1日和2日舉辦極富鄉土味的“馬沙溝文化系列胡蘿蔔薪傳活動”，有難得一見的拔蘿蔔和犁田比賽，也有攝影、插花、協力車、拔河、歌唱、寫生、書法比賽，還請來民俗藝人表演捏麵人、做風箏、編竹器、打中國結，也有古農具文物展。從與賽者興緻勃勃的情緒中，觀眾不但分享了他們的歡樂，胡蘿蔔的田園景象也鮮活深刻的留在腦海裡。看來這項薪傳活動，確實收到休閒、教育和推廣的能效了。

在鄉下，拔胡蘿蔔都是一大票人一齊上工。通常是先由熟練農人趕牛犁田，把土翻鬆之後，五六十個人就跟在後面分工合作，包括拔取的、切葉的、分級的、裝箱的、打繩索的，大家忙得不亦樂乎！

台南縣西部沿海的將軍鄉，農地土壤雖略含塩，但土質稀鬆，富含濕度，很適宜種植胡蘿蔔，尤其產品質美味佳，而頗富盛名，更因此被譽為“



古農具展示



民俗才藝表演



拔胡蘿蔔比賽

胡蘿蔔的故鄉”，且經外交部居中撮合，於民國63年與美國加州盛產胡蘿蔔的荷特沃市締為姊妹之盟。

據將軍鄉農會吳水音總幹事指出，本省出產胡蘿蔔的地區，有台南縣的將軍、佳里、學甲，及雲林縣褒忠、虎尾、嘉義縣義竹等地，而以將軍鄉為主要產地。將軍鄉栽培胡蘿蔔的面積約有350公頃，佔全省總產量的60%，生產的胡蘿蔔，有6、7成是銷售國內市場，2~3成外銷至香港，至於日本的國內市場，則視其本國生產情形，如逢欠收，才不固定地向我國購買銷入，但數量不多，僅佔1~2成而已。

馬沙溝種胡蘿蔔的農友習

慣和食品公司契作，由食品公司提供種子，並負責在胡蘿蔔成熟時僱工採收，裝箱運輸，農友只負責田間管理，生意人將收穫的胡蘿蔔，外型較完整且漂亮的冷藏外銷香港，外型普通的則內銷國內市場，至於奇形怪狀的就把它留在田間給契作農戶自行處理了。

契作農戶如何處理這些留在田間怪模怪樣的胡蘿蔔呢？農友高瑞鴻說，如果有閒工夫就撿回家製胡蘿蔔簽，曝曬乾燥之後賣給飼料商人；或是聯絡蔬果飲料廠商買去榨汁，如果價錢不滿意，乾脆在整地時用農機打碎埋入土中當肥料。

一位邱姓農友表示，今年採收的胡蘿蔔，是在去年11月

間播種的，由於成長期間，雨水較為稀少，故能使它向根部發展而再傳豐產，估計每公頃產量約12萬台斤。

今年種植的胡蘿蔔雖告“豐產”，但並不表示“豐收”，因為內銷價格每台斤僅1~1.1元，外銷香港的價錢也只有1.4元左右，價格都偏低。如以每公頃估計，依價約可售得12萬2千多元，但扣除耕作播種、種子、肥料、農藥、工資等費用約7萬5千元，實際收益僅4萬餘元，由於胡蘿蔔的成長期長達5個月，且每年只能耕種一次，所以說，雖然豐產，仍難使農家享受實際豐收的喜悅！

吳總幹事說，胡蘿蔔是一種很耐貯藏的根莖蔬菜，如經過冷凍得宜，可貯存8~9個月之久，因此，每當夏秋颱風橫掃過後，市場上的菜價一漲數倍之際，胡蘿蔔往往就成了救急的菜蔬。

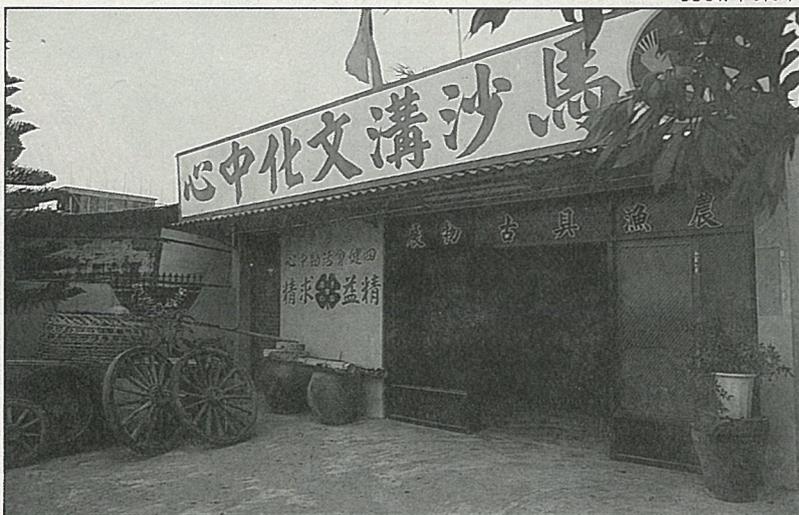
將軍鄉農會過去也曾辦過胡蘿蔔運銷，從輔導種植、採收、包裝、銷售，但做的人都虧本，其間牽涉到冷凍費用的開銷、貯存不當導致腐爛的虧損，因而組設的幾個胡蘿蔔生產研究班，在不堪虧損之下，不了了之。

吳水音總幹事認為，胡蘿蔔再過2、3年後，將成為“夕陽農業”，因為銷售的情形並不臻理想，在產銷難以調合下，勢必走上被淘汰的命運。目前，將軍鄉已開始發展露地洋香瓜、綠蘆筍及牛蒡等3項作物。

有機會到將軍鄉，別忘了買胡蘿蔔回家，因為有消費者的支持，農民才有信心繼續經營下去，將軍鄉才能維持“胡蘿蔔之鄉”的美譽。 ■



認識中藥草



邱明春提供的文化中心