

小港農會輔導的 力揚水耕溫室

今年夏天連續幾個颱風來襲，菜價狂飆，飆得消費者難以招架，一時之間，如何平抑菜價，成為眾所爭議的焦點。而水耕蔬菜，因為價格穩定，却在近幾次颱風劫難中，獲得了消費者的青睞。

生長良好的水耕蔬菜，且無農藥殘毒之虞。



水耕蔬菜採個別套袋包裝



文／黃菱怡 攝影／曾文田
地點／力揚水耕溫室

事實上，水耕蔬菜除了產量平均之外，因為培植時不需添加農藥，消費者不必擔心蔬菜農藥殘餘的問題。也由於產量平均，颱風來時，能提供需要的供應量，所以，價格比土耕蔬菜便宜。同時，因為它是由菜農直接提供給超級市場販售，雙方訂有契約，不經過中間商多一道剝削，不致造成隨意哄抬價格的現象。

高雄市政府建設局及小港區農會共同輔導的小港“力揚水耕溫室”蔬菜栽培區，為目前全高雄市僅有的一處水耕蔬菜區，所產的蔬菜直接銷售給大統連鎖超市及高雄市青年商店，消費者在颱風期間，可就近在該些地方買到便宜蔬菜，即是托水耕蔬菜之福。

依照經濟部物價督導會報統計，每年8至10月的蔬菜價格，通常都會上漲，今年則因颱風影響，上漲幅度比往年都高。蔬菜價格飛漲，消費者紛紛抱怨，菜農也不滿，主要是因為產銷制度不健全，在中間商刻意哄抬下，肥了中間商，却苦了消費者與菜農。

農委會認為增加蔬菜供應量，如冷凍、脫水蔬菜等，並增加蔬菜進口量，就能擺脫蔬菜價格偏高的現象；但是，菜農却認為政府開放蔬菜進口，無異殺雞取卵，扼殺菜農生路。

“力揚水耕溫室”負責人余振喜認為，水耕蔬菜不受天候影響，且無農藥殘毒威脅，如加以大力推廣，不但可穩定市場供應量，且可防範天災造成的價格飛漲，最重要的則是對國民健康沒有傷害。

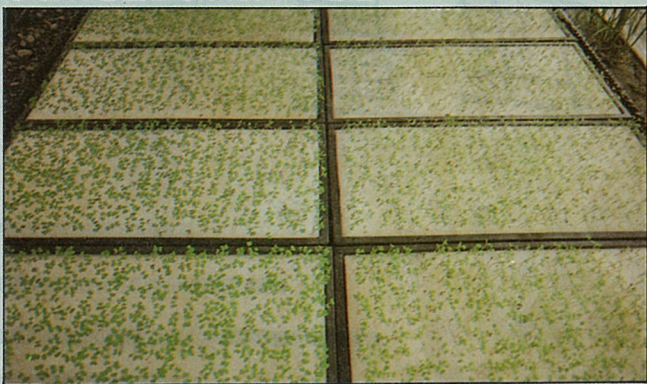
余振喜指出，水耕栽培若沒有專業知識，是做不來的。培養液的調配，有一定的標準，還得了解蔬菜種類，是比較適合酸性營養液，還是鹼性營養液，業者若想嘗試，沒有經過相當訓練，是無法勝任的。

農民收入普遍偏低，水耕是農民尋求發展的途徑之一，假使政府願意推廣，並改善產銷制度，相信會有一番成就。

獨立屋式的水耕溫室，較易控制管理。



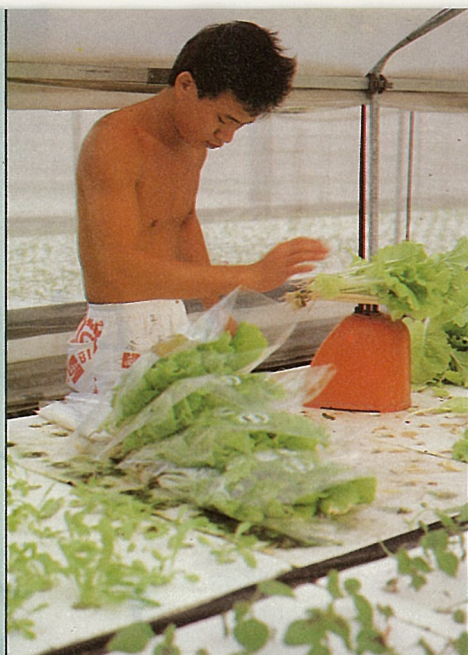
水耕栽培在自家頂樓即可種植



產銷制度健全，菜農與消費者均蒙其利。



水耕蔬菜均保留根部銷售，以示區別。



秤重後包裝，以達包裝上的統一。

家庭水耕， 划算嗎？

1985年3月，日本筑波萬國博覽會上，展示了一株巨無霸水耕番茄，據展示單位宣稱，一年內該株番茄能結出1萬2,000顆果實，技驚全場，也喚醒了世人對於水耕科技的重視。

種植水耕蔬菜，可分為農業水耕和家庭水耕兩種。農業水耕要大面積的農場，才能實施，以銷售營利為目的。家庭水耕算是業餘性質，多數家庭視為盆栽，可收賞心悅目、美化住宅之效。近年來，也有人直接做較大面積的頂樓種植，收成後，除自己食用外，亦可販賣貼補家用。

食用水耕蔬菜的優點不少，消費者最切膚之痛的，就是高昂的菜價問題，如果自己在家做水耕蔬菜，不但能享受耕作的樂趣，也免受既貴且爛的菜價之氣。

家庭經營水耕蔬菜的問題，在於經濟上是否划算。據統計，效率高的水耕栽培，年產量為同面積土耕栽培的3~5倍；但家庭水耕，經營單位小，費用上比大量栽培要高出50%。但水耕專家却認為，如果把家庭主婦專為買蔬菜跑市場的時間、車費算進去，水耕蔬菜不至於貴到那裏，而且吃得安心又健康；你認為呢？ ■