

# 面對飢餓·奮戰到底

## 亞蔬-世界蔬菜中心「國際貴賓日」紀實

今年 (2006) 4 月間在台南縣善化鎮有一項很特別的活動，主辦單位是唯一一個將總部設在台灣的國際機構，也是全球唯一從事蔬菜研發的國際組織——「亞蔬-世界蔬菜中心」，活動名稱為「國際貴賓日」(International Open Day)。這一天，亞蔬-世界蔬菜中心邀請來自世界各國的貴賓參觀該中心，並展示近年來該中心的工作重點與成果。對國際地位備受孤立、外交四處碰壁的台灣來說，此次以地主國身分參與，更顯得難能可貴。

### 卓越貢獻·獲頒總統獎

亞蔬-世界蔬菜中心屬非營利機構，成立於 1971 年，總部設於中華民國台南縣善化鎮，所有研究成果皆不以專利限制國際的流通與使用，無私地提供全球每個



亞蔬的「蔬菜種源庫」存有 55,000 多種蔬果種子，其中光是大豆就有 12,000 多種、綠豆有 5,000 多種

需要的國家與農民，多年來的努力已成功提高世界各國的農民生產力，促進安全蔬菜的永續生產，並改善貧窮家庭的飲食健康。今年 (2006) 總統農業獎特別將「糧食安全獎」頒給亞蔬-世界蔬菜中心其中一個研究團隊——「亞蔬-世界蔬菜中心綠豆綠色革命研發團隊」，充分肯定這個堅守理念、持續 30 多年的團隊對世界農業發展的卓越貢獻。(請參閱豐年半月刊 56 卷 13 期)

該項活動與會來賓包括美、日、德、加拿大、菲律賓、馬來西亞、泰、索羅門及奈及利亞等 9 國駐華人員，在農委會副主委李健全及台南縣長蘇煥智等人陪同下前往亞蔬-世界蔬菜中心參觀。中心主任龍溥經博士 (Dr. Lumpkin) 在序幕演說中，揭示亞蔬-世界蔬菜中心未來發展重點，期望各國支持今年 3 月在法國發表的「全球園藝倡議宣言」，擴大蔬果栽植的研究與推廣，協助開發中國家脫離營養不良與貧困。

他表示，由亞蔬-世界蔬菜中心、法



色彩繽紛，造型多樣的豆莢組成一幅充滿創意的裝置藝術

國國際農業研究發展中心及來自全球園藝研究發展與教育訓練主要機構團體，共同在法國蒙彼利埃市發表該項宣言，主要針對世界領袖 30 年前在聯合國糧食會議中向飢餓開戰，希望 10 年內全球小孩不再餓著肚子上床。但 30 年過去，理想仍未實現，飢餓與營養不良問題仍然是全球首要難題。他認為，面對現今的飢餓問題，唯有善用科技與資訊，才能正確認識問題所在，適時適性解決。

### 園藝產業·就業機會高

他指出，園藝產業屬勞力密集產業，每公頃提供的就業機會超過穀物 2 倍以上；園藝作物多樣化生產可以減輕病蟲害問題，部分作物(如豆類作物)並可增進土壤的肥沃度；其次，由於園藝產業經濟規模低，當土地有限而勞力充沛的時候，園藝作物即具有優勢，正符合促進開發中國家農業發展的條件；此外，園藝作物的



亞蔬成功研發可抗炭疽病的番椒品系

報酬高，研究調查顯示，在印度，蔬果農民收入比穀物農民高出 5 - 8 倍；在肯亞，生產外銷水果、蔬菜與花卉為農民帶來的利潤比生產玉米高出 6 - 20 倍；在阿富汗與拉丁美洲，園藝作物很可能成為取代鴉片等毒品植物的強勢替代作物。

他最後強調，園藝產業同時可以擴充農村經濟市場，增加農村婦女的就業機會，解除開發中國家人民欠缺蔬果而造成營養失衡的危機。該項計畫將由亞蔬-世界蔬菜中心主導，期望打造一個強而有力的園藝體系，進而整合動員全球的專家與資訊成為 1 個科學家園，共同為貧窮人口效力。

亞蔬-世界蔬菜中心理事長孫明賢博士表示，亞蔬-世界蔬菜中心 1 年預算大約 1,200 - 1,500 萬美元，贊助款主要來自台灣、澳洲、法國、德國、日本、韓國、菲律賓、瑞士、泰國、英國、美國及亞洲開發銀行，其中台灣為主要贊助國，每年補助經費約占亞蔬-世界蔬菜中心預算的一半。台灣雖然贊助經費最高，但身為地主國有許多優點，該中心員工約有 30 位國際專家與 300 位本國籍的研究、技術及行政人員，增進台灣國際研究與學術交流的機會，並培育本國研究人才、創造本地就業機會，是一個互惠的方案。



亞蔬研發的洋蔥可耐室溫儲藏



病蟲害研究中心的解說人員說明各種蔬菜的病蟲害及防治方法

### 原生蔬菜·栽培多樣化

除了「全球園藝倡議計畫」外，亞蔬-世界蔬菜中心並安排「蔬菜種源庫」、「原生植物園區」、「研究中心」、「試驗田」等參觀活動，呈現亞蔬 30 多年來的研究成果。在研究中心，參觀人員見證了最先進的生物改良技術，其中最受矚目的蔬菜品種有番茄、番椒、綠豆、洋蔥等作物。除今年受到總統農業獎肯定，高抗病性、高收益及可增進土壤肥沃度的綠豆品種研發外，亞蔬成功研發高產量、高品質、抗番茄捲葉病的番茄品系，目前亞洲地區 34% 的番茄品種含有亞蔬品種基因；亞蔬也成功研發可抗炭疽病的番椒品系，目前亞洲地區有 16% 的辣椒品種含有亞蔬育成的品種基因；亞蔬研發的洋蔥可耐室溫儲藏，研究人員並開發無農藥系統控制茄子最嚴重的害蟲—茄螟。

亞蔬的「蔬菜種源庫」存有 55,000 多種蔬果

亞蔬-世界蔬菜中心理事長孫明賢博士



種子，其中光是大豆就有 12,000 多種、綠豆有 5,000 多種，是全球蒐集最多綠豆種子之處。這些種子被妥善規劃管理及儲存，分為長期及中期儲存，免費提供國際研究使用，目前亞蔬-世界蔬菜中心已完全將相關種源資訊上線，提供有需要的單位與研究者上網查詢，只要到亞蔬-世界蔬菜中心的官方網站即可進入查詢系統。

最令參觀人員印象深刻的，則是該中心「原生植物園區」的規模，原生蔬菜係於特定地區自然發展而成，或從其他地區引進後馴化或半野生的食用植物，原生蔬菜能充分適應產地、少病蟲害，但常被忽略而未充分開發利用，因此若能將原生蔬菜納入農業體系，將可扮演提升作物栽培多樣性的角色，進而穩定農業生態系統、開發新市場、增加農民收入，改善全球人類的營養與健康。

### 營養素高·繽紛甘藷葉

目前亞蔬-世界蔬菜中心栽植數千種原生植物，園區隨處可見色彩繽紛多樣的甘藷葉，導覽人員解說，綠色甘藷葉的平均營養價值最高，攝食 300 克鮮葉，可滿足每日對維生素 A、C、E 及鐵的營養需求，黃色及彩色葉的抗氧化活性是其他蔬菜的 5 - 10 倍，紅色葉富含「花青素」，具抗突變性與抗氧化性，而所有甘藷葉均富含酚類，主要成分為抗氧化力與抗腫瘤性的「綠原酸」。參觀者對這些其貌

不揚、卻具有神奇營養素的植物莫不驚嘆，感嘆以前真是「有眼不識泰山」。

參觀者漫步在綠意盎然的園區，聆聽導覽人員介紹各種推廣潛力優異的原生蔬菜，例如一種蔓性草本瓜類作物是紅瓜，富含蛋白質及類胡蘿蔔素，在維生素 A 嚴重缺乏的熱帶地區是極具價值的蔬菜；天然勾芡材料的長蒴黃麻、幾無病蟲害的赤道櫻草、有「奇蹟之樹」之稱的辣木，眾多原生蔬菜在導覽人員生動的引介下，讓參觀者進行一趟兼具知性與靈性之旅。

在資訊科技席捲全球文明國家、知識經濟掛帥的時代，全球還有 12 億人口活在朝不保夕的極度飢餓之中，這些分分秒秒與飢餓掙扎、與死亡抗爭的人們，半數屬超級小農，依靠栽種少許農產品勉強延



原生植物園區

續生命，距離全家溫飽之途仍相當遙遠。亞蔬-世界蔬菜中心以 30 年的經驗突顯農業發展與研究在打擊貧窮戰役中扮演著舉足輕重的角色，他們的努力也疏解了部分國家的飢餓問題。但是，新的貧窮與飢餓的問題不斷發生，難得的是，這個在全球十幾個國際農業研究機構中績效最高、最有成就的機構，秉持向來的堅持，為人類長期面對的難題繼續努力！🌱

最新出版

## 休閒農業概論

陳昭郎 教授 編著 定價：450元

- 本書內容理論與實務兼顧；適合作為休閒農業入門課程教學範本。
- 可提供經營者管理實務重要參考及休閒農業教育訓練研習重要教材。
- 隨書附贈資料光碟。
- 本書主要內容：休閒農業之意義與功能、發展背景與過程、發展策略、資源、體驗活動規劃，台灣休閒農業經營類型，國際常見之休閒農業，台灣休閒農業經營現況、規劃、園區組織與管理，休閒農業經營管理、經營診斷與評鑑、相關法規與休閒農場合法化，休閒農業發展面臨問題與未來趨勢…等，共計17章360頁。



豐年社 台北市溫州街14號

電話：02-23628148分機30 傳真：02-83695591

郵撥00059300財團法人豐年社 每次郵購另加掛號郵資60元