



赴日參加國際農村青年交換 (草根大使) 研習(中)

宜蘭縣五結鄉農會 / 陳哲森

(接上期41頁)

「見學」這二個字並不是台灣所使用的中國字，而是日本所使用的漢字，這二字顧名思義，應該就是：看見學習。所以在日本就努力學習了「見學」這二個字！

農業見學

(一)宮城縣

宮城縣位於日本的東北方，我們所到的城市是一古川市。它是在東北第一大城，位於仙台市北方40公里處(離東京約400公里)。在宮城縣，我們是由OISCA宮城支部擔當：松枝一博先生負責帶領，他是一位慈祥的老先生，約60多歲。



拜訪oisca長野縣飯田支局長－長坂好忠先生



筆者在茨城縣石下町的住宿家庭－青木清市家

我們古川市先拜會了古川市農協，由其代表理事組合長(即台灣的農會理事長)－千葉賢先生接待，他向我們介紹古川市的農業及其組織概況，其農業是以水稻及蔬菜為主，組織共有12分部，成員有370人。組織架構與台灣農會有所不同，沒有推廣股與供銷部這二個名詞，與這二個單位較類似的是營農販賣部，下面設置販賣課、米穀課、園藝課、畜產課及營農企劃課等；又在另一部門「購買部」之下的生活課，則設置了旅行組及喪葬組。喪葬組是一個很有趣的組，這可以值得台灣方面學習。在那邊，我

們與千葉賢組合長交換了台日雙方農業的一些意見，他們農協也是與台灣農會一樣，有接受政府的一些專案計畫來做一些設備改善或農村美化的工作。

接下來是到古川市旁的瀨峰町的一渡邊採種場去見學。渡邊採種場是屬於私人的採種場，以蔬菜的品種改良為主，包括了蘿蔔（日本漢字為大根）、高麗菜、萵苣、番茄為主，在其場長渡邊春彥的解說之下，我們對於日本蔬菜的品種改良有一定程度的了解。

接著到古川市果菜批發及集中市場見學，日本一個城市裡的各類集中批發市場都建築在一個大區塊土地上，分別有蔬果、花卉、漁類、畜產品等集中批發市場，如此可使消費者及承銷商或農民不必再跑二、三個地方，在內部看到日本農民的蔬菜包裝，分級制度比台灣還要好，大隻就是大隻、小隻就是小隻，不會參差不齊。

第二天到古川市農協的稻穀乾燥中心見學，其有300公噸稻穀冷藏桶5



實際學習日本的農業之一



日本農村規劃良好的耕作區

個，農民所栽種的品種主要為「一見鍾情」這個品種，此品種很耐寒，他們的農民稻穀收穫後繳交給農協，價格是由農協決定（目前台灣還是有保證價格收購）。日本與台灣一樣，面臨WTO進口米的競爭，他們有35%的稻田必須要轉作。

在一些道路旁邊，都可以發現到24小時無人自助式的精米所，農家只要投入100元的日幣，倒入自己栽種的稻穀5公斤，就可以自動碾成糙米或白米，實在非常方便。

（二）茨城縣

茨城縣位於東京北方50公里處，我們所在的城鎮是「石下町」。「町」與台灣的「鄉」為同級。在這個「石下町」境域內，有知名的鬼怒川這條河流經過。在石下町的這幾天中，我們A團的這4人，分別住宿到4處接待家庭，我住的接待家庭主人叫青木清市，他的年齡大我1歲，家中成員與我家類似，這是我第一次住在外國的接待家庭中，感覺很新鮮！

青木是一位電腦好手，他家有2台



實際學習日本的農業之二

電腦，在我與他的溝通時間中，由於我不會日語，所以就用漢字與他溝通，也請他用電腦連接到我們農會的網站(www.wjfarm.org.tw)，如此他也就了解到我在台灣的工作性質。

在第一站宮城縣時，我發現日本鄉間的房子都只有2層樓而已，而且都是一村一村集中在一起，耕作的地方都在村子外圍。原本以為這只是一個縣的單一現象，但到茨城縣的那幾天中，又發現到同樣的景象，就趁著拜訪石下町的町長（即台灣的鄉長）飯塚富雄時，向他提出這個問題，他的回答是因為日本多地震，政府為了安全的考量，故立法限制鄉村居民只能蓋2層樓；集村式的農村，是由第二次世界大戰後才規劃，原本居民也是有反彈，但在經過立法和大家共識之下，才慢慢形成這樣的模式；日本政府在每個鄉鎮市的主要幹線中都有規劃大賣場，居民要買的物品那邊一應俱全。

日本鄉間幾乎沒有路燈，不像台灣的鄉間一到晚上都大放光明，並不

利於作物的生長。日本的鄉村非常寧靜，在天氣好時都可以看到滿天的星星在天空閃爍，這才是理想中的農村景色。

在石下町的那幾天中，我也到另一個接待家庭—鹽入利夫家中去學習小黃瓜的採收及分級包裝，他用溫室來種植小黃瓜及小蔥，面積有3公頃，在清洗小蔥時，是用高壓空氣來使根部泥土去除，如此一來蔬菜不用接觸水份，比較不易腐爛。這套機器我在台灣尚未看到，如果可以的話，政府或廠商可將之引進台灣。

在石下町的最後一天中，接待家庭帶我們這一團4人到黑田蘋果觀光果園去見學，當我們4人一看到整棵結果纍纍的蘋果樹時，都情不自禁地大叫起來，好像劉姥姥進入大觀園似的，巴不得把每棵樹上的蘋果都摘下來吃。但是我們發現到入園費及採收下來的蘋果費用都不便宜，園長告訴我們，這是因為當場可提供消費者採收的蘋果都是最好吃的，而賣到賣場上都是二級品，所以現場採收的價格也



筆者在長野縣大町市的住宿家庭—中島英男家 →

→ 就高一些。如此行銷方式，可提供我們做參考！

(三) 長野縣

長野縣位於東京西北方約200公里，自古有雪國之鄉的稱呼。的確，原本我在地圖上認為它的緯度比宮城縣還低，應該是比較熱才對！但實際上是比較冷，這是因為它四面環山，每當冬天時，來自日本海的冷氣團翻越飛彈山脈而下，故會比較冷一些，這個地方也是1998年冬季奧運的比賽場地。

在長野縣，我們是由長野縣支部事務局長：中島英男先生負責帶領，他也是一位和藹可親的老先生，約70歲，滿頭白髮。而晚上也就住宿在他家。

於長野縣的那幾天中，中島英男先生、長坂好忠先生及伊藤敏史先生分別帶我們到「伊娜谷道中」、「大王哇沙米農場」、「松本城」、「白馬奧運滑雪競技場」及「善光寺」見學。伊娜谷道中是一處民俗村，裏面介紹有日本傳統的街道、房子、造酒、蠶…等民俗技藝；而大王哇沙米農場則是一處觀光農場，哇沙米就種植在河床的淺灘上，河水非常清澈，有販賣許多哇沙米的衍生產品，如冰淇淋…等。松本城及善光寺都是屬於日本的國寶及重要文化財，其中善光寺建築於第7世紀，是日本東部最大的木造建築，這二個地方可以感受到日本人對於文化古蹟的保護及維護，才可以使一棟具有歷史性的建築物能永久保



見學日本的農特產品展售會

存，這些都是值得台灣方面加以學習的。

日本人與台灣人的主食都是稻米，很多人都認為日本的白米很好吃，的確，在這18天中，我們無論是到東部、西部或東北部，每個地方的米都很好吃，有些稻田甚至於到國曆10月才收割。而市售的白米每一粒都非常地晶瑩剔透，一點白堊質也沒有。在這次的交流中，了解到日本當地所生產稻米的價格，與產地和品種有關係。以越光米為例，有許多縣都有生產越光米，但還是以新潟縣的價格最高；而日本的稻田又有許多是用人工曝曬的方法，而北部與東部或西部又有不同，但幾乎都是把稻穗倒吊，在田間自然風乾，如此的白米是最好吃的，當然價格也就高一些！而生長期也有關係，在台灣越光米的生長期約105天，而日本約150天甚至到180天，生長期延長，再加上乾燥處理方式不同，因此同一品種在台灣及日本栽種的品質和口感就有所不同。🍚

(下期續)