

參加漂鳥喜鵲營後記

我是出生在雲林縣，道道地地的農家子弟，今年已 35 歲，由於參加漂鳥營有年齡之限制 (18 - 35 歲)，使得我更加珍惜參加這次為期 3 天的喜鵲營活動。

無農藥害蟲防治

第一天第一堂的課程為天下無敵——“天敵的培養”。以前遇到蟲在吃農作物，我們的作法就是噴農藥把他們都殺死，也慢慢地噴掉了農民的健康。現在我才知道原來在昆蟲世界裡，也是有一物剋一物的啊！比如螳螂就能幫我們捕食蠅類、鱗翅類幼蟲、蝗蟲等；瓢蟲在田間可有效抑治蚜蟲的族群密度；捕植蟎能捕殺葉蟎介殼蟲、粉蝨、蝨、蚜蟲及薊馬等小形作物害蟲或卵。聽了專家的解說，不禁自問：我們還要噴灑大量農藥來害我們自己的身體嗎？

永續休閒農場

下一站我們來到「城南有機農場」。城南有機農場於 2001 年正式成立，以有機農法種植蔬果，希望提供新鮮、安全、健康的農產品給大眾。在這裡透過指導員的解說，我們將材料，太空包、米糠、大豆粉混合拌勻、翻堆，再灑些水分使其能充分發酵完熟，親自體驗如何配製有機堆肥劑，雖然每位學員都汗流夾背，但一點也不覺得辛苦。

清香烏龍茶達人

晚餐後我們來到了「一豐茶園」聽聽利展豐掌櫃的茶葉經營談。一豐茶園在茶

園的管理上採用自然有機耕種的方法經營，堅持無化學肥料、無除草劑、無農藥，使生產的茶成品是自然、安心、健康、美味可以安心飲用的好茶。利展豐告訴學員們說：「爲了要做出更好的茶品，一豐茶園裡的各個伙伴皆不斷透過各種管道學習吸收新知，學習各種經驗與新知，透過實務與理論的結合，只希望呈現給消費者的是一道道用心製作的好茶，而不是隨隨便便出產的茶品。」他這種執著追求的精神，是學員們應該效法的。

傳統與創意結合

第二天早上，我們來到一家目前是苗栗縣第一家果園轉型成功的休閒農場——石門客棧，實習嫁接水梨的技術、蔥苗的栽種以及有機肥料施用的正確觀念。農場累積兩代打拼及辛苦細心經營的果園，所產出的水梨跟桶柑品質受到消費者的肯定跟喜愛。在這裡讓我體驗最深的是老闆以前栽種高山梨自銷的辛路過程。因爲我以前也曾經因家中種植木瓜逢生產量多而價錢低，無水果商問津的困境，最後還是咬著



牙、硬著頭皮，載著木瓜到工廠大門口兜售。猶記得當年第一天銷售成績掛零，第二天我本著自家木瓜賣像差，但甜度夠的本質，提供免費試吃，並且以市面上 1/2 的價格為號召，果然在第三天即造成大搶購的熱潮。

花草與休閒相遇

下午我們來到群山鄉野中的「花露花卉農場」。花露休閒農場是結合自然生態與優質休閒的農場，它曾經以栽種聖誕紅而馳名，如今則擁有各式 10 元草花及花卉樹木盆栽，現又增加了藥用香草植物及特殊果樹園區，在這裡你可以盡情徜徉在樹林步道，與大自然對話。組合盆栽是近年風行的盆花設計方式，在農場內，學員們除動手學做組合盆栽，也用香草精油製作個人專屬獨一無二的香皂，大伙玩得不亦樂乎。



傑農一貫化作業

當天晚上則來到「傑農合作農場」參觀。傑農合作農場處理中心水果分級包裝系統，結合了傳統作業方式與生產線自動化設備，將水果產品集中處理，依水果的不同特性與外形，以生產線方式連續作業，提高作業效率，同時配合冷藏儲存處理，以一貫化單元負載方式出貨，提升產品形象。透過指導員的解說，讓我瞭解到只要所有班員均本著相同的理念，致力於生產技術改進，就能提升生產效益。

堆肥場化腐朽為神奇

第三天來到由洪欽祥先生經營的「合興育苗場」。洪欽祥是一位腳踏實地、不斷求新求變、追求高品質的農民，經營有機質肥料、蔬果育苗、特產及農產品加工，以「合興」、「晉豪」品牌行銷，深受好評。踏進「晉豪堆肥場」時，首先映入眼裡的是一包包的有機肥，是粉土狀的、不會臭；但再往內走，便聞到陣陣惡臭，洪欽祥解釋，經營禽畜糞廢棄物處理廠，每年免費處理之廢棄物及廚餘，合計約 24,000 噸，除能製造品質良好的有機質肥料，更可提高環境保護及廢棄資源再生

利用之效益。聽洪欽祥這麼一說，學員們都嘖嘖稱奇。

古早風味客家醬菜

最後一站來到「郭家莊醬園」。「郭家莊醬園」始終堅持傳統作法以保留古早風味，產品製作採用純天然發酵方式，以製作保存農產品原有的香氣、甘味及古早味道的客家醬菜。依照指導老師的指示，我們不只認識了豆腐乳的製作過程，更是親自操刀切鳳梨和嫩薑，完成了一罐醬鳳梨和一罐紫蘇梅薑。

歡樂的時間真是過得特別快，要向大家道別了。在喜鵲營所學習到的有機農業概念使我對農業燃起了一股活力，希望這次所參與的新農業運動後，能早日在鄉村及農業中找到我所嚮往的農村生活，並將個人關懷周遭自然環境的熱誠散布於整個農村。🌱