

利己益人，走向有機路 峰迴路轉，相逢有心人

— 桃源自然農場

文圖 | 徐清銘

有機農法田間作業繁瑣，張仁主夫婦終年忙碌，雖然年歲漸高，但 2 人反而覺得身體比年輕時勇健，有機農法的好處，第一線生產的農民是最直接的受惠者。張仁主表示，走上有機之前，買方所談不外乎殺價，如今則時常接獲顧客的道謝電話，讓他十分欣慰，有機之路雖然辛苦，但想到所為有益於自己，也有益於人群、社會，一切的挫折、辛苦，都值得了。

曾是果樹栽培優等生，種出的柑桔又大又漂亮，但過度用藥的結果，卻使正值壯盛之年的張仁主，4 天之內 3 度中毒送醫，化學藥物戕害健康的切身之痛，讓他於 18 年前國內有機概念方始萌芽之際，即轉型有機農法。張仁主創辦的桃源自然



蚯蚓排泄物意味土地生機盎然

農場，有機之路走來艱辛，幸得一路貴人相助，終得步上坦途，走過 18 年，如今年過六旬，張仁主反比壯年時更為勇健，有機的好處，顯然農民是最直接的受惠者。

環境優異·作物豐富多樣

桃源自然農場位於嘉義縣竹崎鄉桃源村，地理位置正在山地平原交界、由阿里山脈尾陵延伸的丘陵上，農場面向遼闊的嘉南平原，背側不遠處是蒼翠的山林，周邊看不到工廠，環境相當清幽。

桃源自然農場占地約 6 公頃，栽培作物豐富多樣，有柿子、香蕉、柳丁、葡萄柚、檸檬、金桔、桑椹、紅龍果、嘉寶果、黃金果，還有鳳梨、金瓜、冬瓜、金針、山香菜等根莖葉菜類，品項不下 20 種，張仁主早年栽培主力的柑桔，如今反而不多。農場各式作物，清一色是有機栽培。

18 年前，「有機」在國內還是新鮮名詞，張仁主之所以闖進一無所悉的有機領域，說來有些不得已。

多度中毒·深刻感受藥害

60、70 年代，柑桔是竹崎鄉丘陵地帶的主要作物，十多歲就務農的張仁主，工作認真、學習用心，練就一身好功夫，種出來的柑桔，個頭大、外觀漂亮，是市

場搶手貨。但品質高人一籌，除了高超技術外，往往伴隨著化學肥料、農藥的大量使用，噴灑農藥因而中毒是常有的事。

早先，張仁主對噴藥中毒現象不太在意，到醫院打打針、情況好轉就繼續入園工作。民國 80 年，正當農事忙碌時節，張仁主噴藥時又中毒，他如往常一般，就醫後繼續工作，沒想到，隔天再度中毒送醫；回到家，鄰旁果園噴藥，嗅到藥氣的他，又不支送醫，4 天之內中毒 3 次，讓張仁主深切感受，長期近身接觸，殘藥不斷累積，已嚴重戕害了健康。

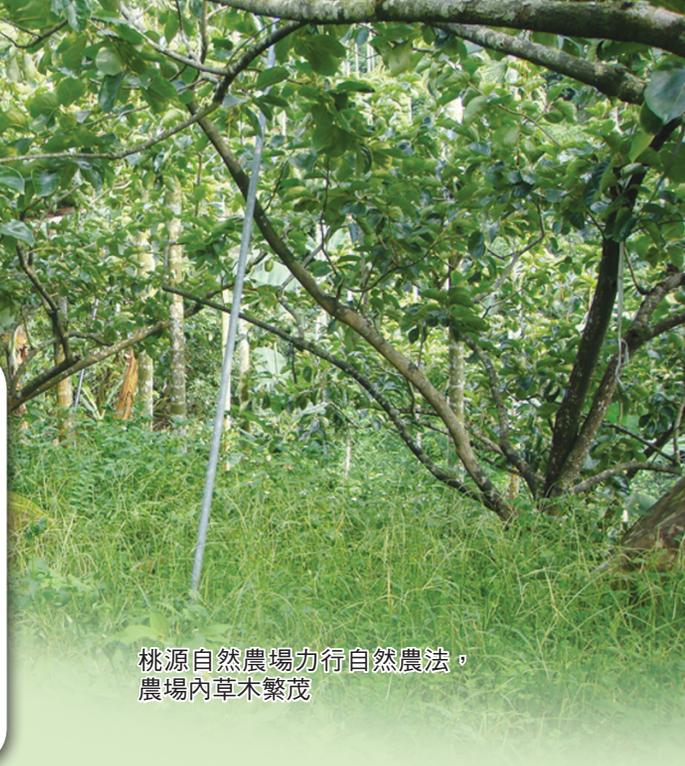
清除小蟲寄生的桔枝是張仁主例行工作



藏身隻幹的小蟲
會危及果樹生命



農場內隨處可見蝸牛



桃源自然農場力行自然農法，
農場內草木繁茂

當時，張仁主的認知裡，果樹要照顧得好，少不了農藥，接連中毒的警訊，讓他茫然，一度想放棄農業，就在此時，「MOA」國際美育自然生態基金會在台灣推展有機農法，竹崎鄉公所農業課告知訊息，張仁主對於做農可以不必用藥，很好奇，在基金會安排下，會同竹崎鄉 20 多名農友隨團前往日本實地參觀有機農法。

參訪有機之行，開啟了張仁主嶄新的視野，返鄉後，即邀集周邊柑桔果農嘗試，有 6、7 名果農響應，並組成產銷班推展。

MOA 輔導 · 有機路不孤單

18 年前，國內有機概念方萌芽，有機栽培的技術、設施、資材的相關研究幾近空白，有機通路也有待開展，張仁主領軍的班隊在前開路摸索，走來十分艱辛。張仁主回憶，轉型之後，原本外觀完整漂亮的果實，要不被蜂叮得坑坑洞洞，要不介殼蟲為患，果皮密密黑點像沾了芝麻，

送到市場根本沒人要。

苦撐 3 年，有機夥伴紛紛打退堂鼓，但張仁主不想再回頭用藥老路，獨自咬牙苦撐，但年年賠本，幾乎耗光積蓄，困頓了 5 年，張仁主心灰意冷，也實在撐不下去，還好 MOA 輔導人員一再鼓勵，並主動協助，除了幫他報名參加北部有機農產展售活動，並在果園舉辦品嚐會，在 MOA 全力動員下，原本預計 500 人參加的活動，卻來了上千人，還有專程從台東搭飛機、轉火車、再僱計程車上山，不嫌千里路遙而來的客人，讓張仁主感受到有機之路並不孤單，也因此結識各地同樣披荊斬棘的有機農友、團體，而與日常法師的結緣，更使他堅定往前走的信心。

國內有機農業發展史，日常法師占有重要篇章，慈心有機農業發展基金會、里仁有機商店系統的成立，日常法師是主要推手。

法師結緣 · 打開有機通路

張仁主說，與日常法師結緣後，法師



不用化學肥、藥，
香蕉同樣結實豐滿

非常關心該農場推展有機的情況，在他感到灰心之際，法師還特地會見他與太太，當面予以鼓勵，法師當時開示「憨憨地做」，夫婦倆一直謹記在心。日常法師不只是精神支柱，也提供很多實質的幫助。

參與有機農產展售活動後，張仁主生產的柑桔打開有機商店通路，但是有機市場規模小，單一商店單次批貨不過 20、30 斤，而農場每年柑桔產量超過 10 萬斤，且產期僅短短 2、3 個月，根本消化不了，出路問題依然困擾。

張仁主說，有一回法會活動中，日常法師要他運送 6 千顆柑桔到會場，他想，桔子剝開都是蟲，乾脆奉送，但法師堅持按分級計價，桔子分送到信眾的餐桌，法師藉此闡述有機農法維護自然生態以及對健康的好處。後來，法師說法的各地佛堂，也時常協助，桔子有蟲部分剝掉、柿子則削掉有蟲洞部分，雖然外觀不好看，但吃起來安心。

親身體驗·研發鮮果加工

熬過多年的困頓，桃源自然農場經營狀況逐漸步上軌道，經營型態經過不斷摸索、調整，也有相當變化，從原先以柑桔為單一作物，轉向多樣化栽培，供應鮮果外，加工也占有相當比重。農場加工品以果醋、酵素為主，目前已有鳳梨醋、梅子醋、糙米醋、番茄酵素、甜菜根酵素、桑椹酵素等 10 多項商品上市。

栽培多樣化的調整，主要對應有機市場少量多樣的特點，而加工則可調節產期供銷問題，是當前有機農業經常採行的方式，不過，朝加工方向發展，與當初走上有機之路一樣，都來自於機緣。

張仁主說，接連中毒後，肝功能一直不佳，其妻身體狀況也不盡理想，一位因為有機而結識的老師友人，介紹他多喝有機鳳梨醋很有幫助，剛好農場原即栽培土種鳳梨，於是學習釀醋，釀成後喝了一段時間，果然不錯，由於自己驗證了有益於

身體健康的好東西，而想分享、造福更多人，因此進一步研究各類果醋、酵素釀製技術，並量產化。

貫徹有機·自行養蜂種稻

果醋是常見的農產加工品，但桃源自然農場系列果醋、酵素正式商品化的過程，卻頗費周章，原因來自張仁主對於有機的堅持。

桃源自然農場標榜有機，所販售的果醋、酵素理應全部有機才名實相符，釀製的果醋主要原料取自農場，不成問題，但輔助的米醋，其稻米原料不無疑慮，張仁主因此特地尋得一塊親戚長期休耕的農

地，施行有機農法種植在來米種，作為米醋的原料來源。

釀醋的用糖也是問題，張仁主原本使用冰糖，但同樣無法確保有機的純度，他曾到竹崎鄉瑞里山區收購有機黑糖替代，但黑糖味道濃重，致釀醋的糖味喧賓奪主，並不理想，張仁主乾脆自行研究養蜂，以蜂蜜為用糖來源，該農場蜂箱隨著果醋產品的熱銷，從 30 箱一路擴張到 100 多箱，規模不輸於一般養蜂人家。

生物防治·防蟲害效果佳

轉型有機，必須時時面臨病蟲菌害的挑戰，多年的摸索學習，張仁主累積相當多的經驗與心得，除了目前已普遍使用的黃色黏板、性費洛蒙、寄生蜂等防治措施外，張仁主還別有竅門。

比如，該農場的柿子園錯落間種香蕉樹，看來奇特，其實是他的得意之作。張仁主說，柿園的土壤中經常衍生一種病



桃源自然農場生產果醋、酵素品項多樣，張仁主以自家精心釀製產品的為豪



靜置發酵的各式果醋

菌，菌絲一旦纏繞盤據根系，柿樹就回天乏術，冬天乾燥時期為患最烈，該病菌並會隨水移動，而香蕉樹頭的涵水性佳，乾季也能保持濕潤，病菌移動至此自然打住，相對減輕對於柿樹的威脅。

此外，紅蜘蛛很難防治，以前用來對付該蟲害的藥物往往價格昂貴，張仁主不使用藥物、改用有機液肥，反而更為有效。他說，有機液肥經分解為氨基酸，紅蜘蛛最愛吃，而紅蜘蛛有嘴沒屁眼，係經由毛細孔排泄，液肥下肚後持續發酵，體積快速膨脹，紅蜘蛛即被活活脹死，防治效果極佳，且不會產生抗藥性問題。

有機農法的田間工作繁瑣累人，轉型



土種鳳梨在石縫間亦生長良好

10 多年來，張仁主夫婦一年到頭忙個不停，如今年歲漸高，2 人自覺身子骨反倒更勇健，張仁主說，以前健保卡不夠用，現在是不必用，有機農法的好處，第一線生產的農民是最直接的受害者。

張仁主表示，走上有機之路前，水果收成後送至市場，買方所談不外乎殺價，如今則時常接獲顧客的道謝電話，讓他十分欣慰，有機之路雖然辛苦，但想到所為努力有益於自己，也有益於人群、社會，一切的挫折、辛苦，都值得了。

桃源自然農場

嘉義縣竹崎鄉桃源村 7 鄰 75 號

張仁主：05-254-1550 · 0933-617-823

柿園間種香蕉可幫助果樹抵禦菌害