

● Sustainable Agriculture 永續農業系列〈3〉

大村葡萄

「準」有機農法的產品



有機農法經營的葡萄園，草相茂盛。

台中商專畢業的賴茂勝，曾經在漢聲雜誌社擔任推銷員，在台北推銷書籍的經驗，不僅讓他對產品行銷很有概念，也觀察到都市消費層，對無農藥蔬菜水果的需求，有增無減。5年前，他返回彰化縣大村鄉，投入有機農業的行列，在台中區農業改良場輔導之下，從葡萄栽培著手，嘗試不用農藥的有機農法來經營果園。

按照有機農業的規定，田土至少要經過3年期間不施農藥，讓土壤中的化學物質完全轉化分解，才能成為正式有機農場。賴茂勝的葡萄園目前還是「準」有機農業階段。

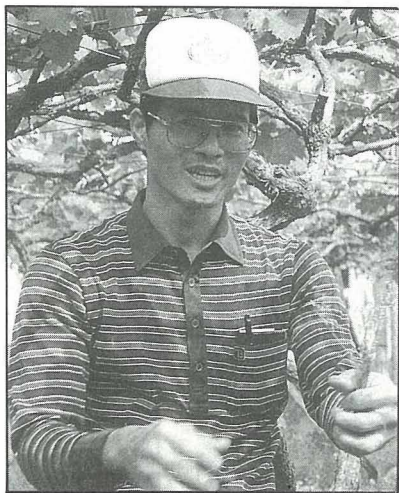
實施有機農法的葡萄園，在外觀上與一般葡萄園最大的不同，在畦面上是否有青草。一般葡萄園都噴除草劑，殺光雜草，地面乾乾淨淨。賴茂勝在葡萄棚架下的畦土上，很用心的經營「草生栽培法」，選擇「良草」，拔除「惡草」，並定期以割草機割草，每年4次。綠油油的畦面，不僅讓葡萄園顯得生機盎然，工作人員也能保持心情愉快。

為了讓畦面一年四季常保青綠，賴茂勝很留意從野外採集本土雜草回來種，特別是那些在酷暑或寒流凜烈之下，仍能生長茂盛的野草。他希望有植物分類專

家來幫他鑑定，那些都是什麼草，以後可以推薦給有興趣者。

有青草覆蓋，沒有使用殺草劑的畦土，聞起來有泥土的清香，葡萄吃起來更有葡萄味了。賴茂勝說，除草劑的毒性，固然可以殺死雜草，對葡萄藤也會造成提早落葉的傷害。

至於土壤施肥與病虫害防治方面，賴茂勝是在台中區農業改良場指導下，選用適當微生物製成的良質有機質肥料，在果實採收後施下固體有機質肥料和一些土壤改良劑，隨即以中耕機進行淺耕掩埋，追肥則灌施以油粕類和黑糖微生物液製成之液體有機肥料，或其他適當之液體土壤改良劑。



賴茂勝很用心觀察自然界生長的野草。

病虫害防治，主要採用台中農改場開發的自然農藥「糖醋液」和「木醋液」，再配合適當的

自然添加物勤加防治，不得已時才使用一些低毒性農藥，農藥使用量比一般葡萄園減少了70~80%。

賴茂勝說，他採取上述「準」有機農法之後，果園土壤「活」起來了，蚯蚓和有益微生物開始大量繁殖，土壤逐漸膨鬆，土壤惡臭味消失而帶有宜人的土香或啤酒味；葡萄植株生長健康，葉片挺立飽滿，葉色正常；果實糖度提高，酸澀味減少，肉質結實而有彈性，口感好，耐貯藏。

賴茂勝栽培的「高品質」葡萄，一年2次收成，每分地有2500斤的產量，產品直銷台北，供不應求。至於栽培成本，目前還在估算當中。賴茂勝說，有機農法在肥料與人工上的投入，一定比化學農法高，消費者願不願意付出較高價錢買有機農產品，仍待市場考驗。

雖然賴茂勝的「準」有機葡萄，自有行銷管道，也有部份消費者熱心支持，但是，目前願意全心全意投入有機農業的農民並不多。畢竟，有機農業是一項良心事業，從事者必須誠實，並且有公正的第三者或民間機構扮演檢定與發證的角色，慢慢建立有機農產品的商譽；政府則站在監督的立場，對有機農產品的行銷與發展，樂觀其成。