

日本農業 見聞錄



■日本關東平原，十月的農村景觀。

十月奉核到日本研習「遙測在農作物生產調查及預測上之應用」，為期三週，活動範圍包括東京、筑波與靜岡三地，參訪單位計有農林水產省、海外農業開發協會、農業環境技術研究所、日本林業技術協會、森林總合研究所、國土地理院及亞細亞、巴司可等兩家民間航測公司，除了廣泛吸收新知，見識日本在各行各業的進步現況之外，對業務相關的稻作政策與經營部份印象尤其深刻，因此願將此行之所見聞擇要記錄，敬祈前輩指教。

日本也是以農立國，面積約為台灣十倍，稻穀每年一收，計畫產量一千萬噸，備用糧一百五十萬噸，以米食而言，算是自給

自足，近年來由於國際間要求日本開放稻米市場，也同樣造成日本的困擾，日本政府因此努力謀求因應之道，除積極透過修法手段，變更農業政策，採行較為開放的措施之外，在實務上亦針對降低生產成本之需求，組織核心農戶，努力擴大生產規模。

在整體農業政策方面，除確保糧源穩定，力求自給自足之外，對維繫農村發展及國土環境保育等，亦同列為農業之三大功能訴求，官方對這方面的宣導不遺餘力，比如他們的電視台就常有長時段的深入報導。有一次我簡直為之著迷是因為他們把種稻的過程從頭說起，從四月下種一

直說到十月收割，內容則充份涵蓋我們常說的生產、生活與生態的三生功能。為了讓觀眾清楚瞭解水田生態，影片大量採用水底攝影機拍攝，內容之豐富與細膩令人耳目一新，長久以來日本的農業受到重視，農民受到高度保障，從電視報導可見其一般。

另外，日本目前並不刻意提高單位產量，而著重於米質的改良，據統計其越光米產量即佔百分之三十左右，其中又分等級，價錢各自不同，只要好吃，消費者並不在意，因久聞新潟的越光米風味特殊非比等閒，特別不辭勞苦搬了四公斤回來，花費新台幣六百元，後來才知道這只是一般基本的價位，還有更貴的，每公斤高低價差達到新台幣50元。對這泊來米的滋味，親友咸稱滿意，我只能以「晶瑩剔透，香Q味美」八個字來形容。

是不是日本的米就比較好吃呢？其實除了品種別和耕作方法之外，調製方法也是因素之一，我們常聽說現在的米好像不如以前的好吃，說穿了無非是以前的稻穀是用太陽晒的，現在則多半



■現代超市以傳統稻穗裝飾來招徠顧客。

用機器烘乾，烘乾溫度如果太高，米粒容易崩裂，自然影響米飯的風味與口感。

在日本鄉間仍四處可以看到農民遵循古法，將收割的稻子連桿帶穗倒吊在田間杉木架上的景觀(如照片)，這種傳統式的天然乾燥法雖然很費工，成本也較高，但對講究口味的消費者而言，似乎並不計較，我起先懷疑稻穗長時間吊掛田間會不會造成脫粒的損耗，但是日本人說他們的穀粒不太會掉，不知是否與品種或氣候有關。

日本的農地整齊劃一，極少有像我們在田地裡亂蓋房子的情形，這種景觀從成田機場附近的上空便可一目瞭然。農人種稻採整地與不整地兩種方法，不整地的作法是在收割時就把根株割得很低，次年插秧時先灌水讓田地泡軟，插秧機開過去，有些新禾就直接插在前一年的根株叢中。這種稻日本人稱為「不耕起的稻」，據說產量與傳統耕作法據說並無區別，卻可大幅節省生產成本。

由於此次參訪行程多方遷就

個別團員之需求，無法就單一項目深入探討，因此在農業與稻作方面，僅止於走馬看花，一些的觀感心得，甚至是來自行程外刻意或意外的收穫，對我而言，我已盡了拓展了個人視野的努力，也多少增進些許本職學能，

他山之石可以攻錯殆無疑義，觀諸國內農業種種待解的難題與一些未臻完美的行政措施，光有良法美意其實不夠，如何讓我們的



■筑波市郊的傳統農舍。



■晒穀場與大南瓜。

農民與農村能有更大的發展空間，有賴政府與農民共同從推動市場自由化與提昇競爭力兩方面來思考。日本就是一面鏡子。☐



SUN YARD

上湧

上湧公司

台北縣汐止鎮新台五路一段79號6F
(遠東世界中心C1.6樓)

電話：(02)698-1596 傳真：(02)698-2048

通訊信箱：台北郵政118-196號信箱

總經理：得春盛實業有限公司

吉惠
Jiffy®

世界性專利的育苗材料

泥煤片·泥煤鉢

成活好

幼苗壯

生長快

收穫早

