

■ 陳榮五場長說：吃有機葡萄不用剝皮，安啦！



元的高價；陳場長也當場示範吃葡萄的方法，他一邊吃一邊說：現在吃葡萄還剝皮就太遜了，吃有機葡萄，大可一口一粒放心的吃，還有，請仔細品嚐滋味，是不是比較香甜又不澀？

與會人員依樣畫葫蘆，細細品味，然後無不點頭叫好，也難怪陳場長第一站就要帶我們來這兒，參觀號稱是百分之百成功的葡萄有機栽培戶。

參觀過葡萄園，一行人轉往埤頭，參觀有機水稻栽培區，在此，陳場長詳細解說有機米的含義，簡而言之，就是在規劃完成之良質米適栽區內，種植改良場推薦之良質米品種，栽培過程中不使用化學肥料、農藥及生長調節劑等，且依照良質米之栽培方法及乾燥、碾製技術，所生產之純有機米。

目前，埤頭鄉有機米栽培面積約為35公頃，選用稻種為台埂9號、台中秈10號2種優良品種，施用肥料主要為菜籽粕、花生粕，對田間什草之防除，係以淹水及覆蓋稻穀的方式，取代了

有機農業之旅

6月18日上午豪雨初歇，天氣放晴，4部遊覽車滿載200多位來自全國各地的農業人員和有機栽培農戶，浩浩蕩蕩從台中區農業改良場出發，展開一項名為「有機農業科技觀摩」的知性之旅。

參觀首站，抵達以生產巨峰葡萄聞名的彰化縣大村鄉，由台中區農業改良場陳榮五場長到場解說，據他表示，該場目前在大村鄉輔導示範的有機葡萄栽培戶，共有22戶，生產面積約為10公頃，有機葡萄與一般葡萄最大的區別，是在果園上方架設網室，以防止虫害，如有病害，則以木醋液、苦楝油、波爾多液等，數十種天然材料製成類似雞尾酒式的製劑防治，在肥料的部份，則以廐肥及有機肥液，取代化學肥料，果實成熟時，並另配

合套袋，使生產的葡萄幾乎達到零污染的程度，示範果園所生產的葡萄，因此大受歡迎，每年尚未屆採收期，即被商人訂購一空，價錢比使用一般栽培者，整整貴一倍，經常可賣到每公斤80

■ 純有機栽培的稻米，品質吃的得出來。



殺草劑，在病虫害防治方面，較為費事，一般而言，是利用有效微生物與糖醋液，藉以達到強壯稻株、抵抗病害的效果，但更重要的，是利用優良的田間栽培管理技術，以避免及控制病害的發生。

與有機葡萄類似，有機米的市價也幾乎達到一般米的2倍，許多人看米粒外觀細小，十分不起眼，卻不知這正是有機米的正字標記，煮食的口味如何呢？根據筆者長時間食用花蓮一位簡姓農民所栽培的有機米，我得到的經驗是口味明顯有別，很有家鄉的味道，尤其在煮稀飯時的黏稠程度上就可見真章，這一點經過向美國阿肯色大學的稻米專家Dr. Eric James Wailes查證，看法也是一致的。

走過一箭之遙的田間小路，我們來到鄭姓農民的網室栽培區，田裡種滿莧菜、甜椒與豇豆，規模雖然不大，但每一株都是有機蔬菜，一些菜葉和果上有少許的虫咬痕跡，鄭太太向我們保證絕對無化肥、無毒，可以生

吃，並且甜椒尤其美味，賣到餐廳做沙拉，大受歡迎。

有人問道，既然大受歡迎，價格又好，為何不大規模生產？鄭太太有些無奈，她表示種蔬菜有點靠天吃飯，不用化肥和農藥生產的蔬菜，一般較不美觀，消費者不是很能全盤接受，損耗率也高，加上栽培過程中，田間什草長得很快，要費很多工拔除，工資貴、人手不足，都是問題，若碰到天災，一下全都泡湯了，

因此經營並不容易。

這次有機農業之旅，在埤頭鄉農會的一場優良米食品嚐會中結束，短短半天，倒讓我對於有機農業有了更深一層的認識，除了葡萄、稻米與蔬菜之外，台中區農業改良場也在台中縣的東勢與新社地區，推廣有機甜椒、有機梨，在國姓鄉推廣有機草莓，在彰化社頭鄉推廣有機番石榴等等。

基於消費者對食糧衛生安全



■有機蔬菜適合做成涼拌沙拉生食。

■埤頭鄉農會製作的優良米食令人食指大動。



與口味的要求日增，有機農業在台灣肯定仍有極大的發展空間，而在農業永續經營的考量上，有機農業在改良土壤、維護水資源與自然生態、廢棄物再利用方面的貢獻，則不容忽視，值得大力推廣，至於應如何降低相關成本及拓展行銷通道，增加農戶生產的誘因等問題，則有賴相關單位繼續努力。

在我認為，有機農產品正如所有以「遵古法製」號召的商品，值得您的鑑賞。 卿