



怡香觀光茶園

▲茶園女主人示範泡茶方法。

▼茶園主人李欽德，84年十大傑出專業農民「神農獎」得主，向《鄉間小路》讀者作簡報。



▲怡香茶園走觀光農場經營路線，有機栽培法可以提高產品附加價值，也讓消費者喝茶沒有心理負擔，真正有益身心。



走鄉間小路 看有機農業



有機蔬菜農場

▲主人莊玉隆(左)回答認真做筆記的柯國輝先生的問題。

◀福隆綜合農場利用溫室設施，栽培有機蔬菜。

86年12月7日我們一行40餘人組成的「農夫車隊」，坐上了「雙田」遊覽公司的大巴士，從台北大都會駛往鄉村地區，從12米寬的高速公路走到蜿蜒的鄉間小路上。按照預定行程，我們先後拜訪了4個有機農場：景致優雅的怡香觀光茶園，30棟溫室栽培的有機蔬菜，自動化生產的豌豆苗工廠，傳統餵水飼養的5000頭純種黑毛豬。

讀者們在吳三和副教授的隨行解說之下，實地了解有機農場的運作與經營方式；中午的有機食品大餐，是這幾個有機農場提供的蔬菜、豆苗、土雞、黑毛豬肉，由莊玉隆夫婦親手調理（那



豌豆苗工廠

▲ 67歲的福田綜合農場場長詹朱金，曾經中風，吃自己培養的豌豆苗等有機食品而恢復健康，因此發心投入豌豆苗事業，造福大眾健康。

◀ 讀者們仔細聆聽詹明興的解說。



▲ 熱騰騰的兩大鍋湯：清爽的芥菜蛋花湯和濃香的麻油雞酒湯。莊玉隆說，他放養兩百隻土雞，在五百坪農場上活躍。



原味有機午餐

▲ 自己動手作蔬菜手卷，材料有豌豆苗、波斯頓萵苣、西洋芹、紫菜片；調味醬是美乃滋加芥末。

▶ 白斬黑毛豬肉，無鹽無味精的炒青菜，搭配有機白米飯糙米飯，這一頓午餐讓大家吃的很放心。



天清晨3點多就起來張羅)，忠於原味，讀者們享用的不僅是真實的健康食品，還有莊稼人誠懇待客的熱忱。

這一趟「看」得到也「吃」得到的有機農場之旅，在讀者填寫的意見調查表上，滿意度達100%；而實際看過有機農場之後，對於有機農產品的價格，絕大多數都能接受；對於有機茶、有機蔬菜、有機豬肉的風味、口感、質地，更是一致說好。最重要的是，吳副教授深入淺出的說明，讓讀者如沐春風；豐年社也為台灣的有機農業，播下了40幾顆知性的種子，為本土農業盡了一份心力。



純種桃園黑毛豬

▲ 純種黑毛豬吃的是傳統澆水，住的可是現代化豬舍。豬糞尿產生的沼氣，用來加熱給黑毛豬洗溫水澡。讀者們參觀豬舍，氣味有點臭，但不會太臭。



▲ 寒流來襲，仔豬需要保溫。

感謝有機生產者 讓我們吃出健康

記豐年社主辦的「有機農場之旅」

報 載有關單位又檢驗出一批上市的青菜，含有農藥殘餘，這樣的消息，總會在短短的一段時間出現在我們的生活中。這會兒是青菜，下一回是水果，稻米也無可倖免的受到重金屬的污染，魚蝦、豬牛肉更少不了抗生素……到底要為家人準備什麼樣的食物，才能吃的安全、吃的安心、吃的健康呢？

標榜「完全不用任何化學農藥及化學肥料的蔬菜」----有機蔬菜，偶而會在超市的賣場上露臉，始終令購買者心生懷疑。誰說不是？沒有農藥的噴灑，葉菜豈不是千瘡百孔？沒有化學肥料的施放，又有那棵青菜得以成長茁壯？就在半信半疑之間，有幸參加了豐年社舉辦的「有機農場之旅」，終於大開眼界，也稍為認識了台灣的有機農業。

雖然12月7日這一天，氣溫很低，天候不佳，但是關心有機蔬菜的一夥人，不畏寒風細雨，準時從台北出發。最難得也最令我們開心的是有台大農化系副教授吳三和博士隨行講解，配合錄影帶的播放，使我們對「有機蔬菜」、「有機農業」等所謂「有機」的東西，終於有了一些粗略的概念。

負責籌劃

這一次活動的《鄉間小路》主編余淑蓮小姐，很客氣的對我們說：

「安排你們在又濕又冷的天氣出門，連在車上也像

在上課似的，真不好意思……」我心裡想著：當不成台大人，卻能聆聽台大副教授的講課，何其有幸！別人還不見得有這福份呢！就在自得其樂的當兒，我們的第一站----怡香觀光有機茶園到了。

茶園主人李欽德先生熱情的歡迎我們的到來，為我們準備的一杯杯溫熱茶水，不但馨香可口，也驅走了寒意。我們畢竟是外行，「有機茶葉」的外觀、香味與一般茶葉沒什麼兩樣嘛！他帶著濃濃客家腔調的國語，為我們述說著茶在生活上扮演的角色，飲茶帶給人們的益處，如何泡出一壺好茶，還有他是怎樣克服萬難、吃盡苦頭，終於成功培育無農藥殘留的「有機茶」，成為北部縣市率先獲得政府核發認證標章的茶農。

利用有機質肥料改良土質，培育健康的茶樹，我們可以理解，因為我們的老祖宗就是這樣善待撫育我們的土地。至於停止施藥後，各種害蟲如何消除呢？原來放養「草蛉」來吃害蟲。我們每個人睜大眼睛想看清楚害蟲的剋星----草蛉的真面目，吳博士說了：「像飛蚊一般大小的是草蛉的成蟲，牠們只負責

傳宗接代。會吃

害蟲紅蜘蛛的是那些尚未成長的小草蛉。」

「啊----」陣陣的驚訝聲四起，使我們

不得不相信，

大自然界一物剋一

物的真理，也相信處處是學問，不去接觸，不去探求，永遠不知其中的奧秘。

因為對「有機茶園」的關愛太多了，以致來到福隆綜合農場時比預定時間晚了許多。出現在我們眼前的是場主莊玉隆先生滿臉的笑容以及等著我們品嚐的----有機白米飯、有機糙米飯、有機蒜泥黑毛豬肉、有機麻油酒土雞湯、有機豌豆苗、有機生菜沙拉、有機蔬菜----道地的「有機」營養午餐。每一樣菜餚，都是由我們參觀的農場供應，只要是味覺不太差的人，都可嚐出有機農產品的鮮美原味，而且保證沒有農藥的殘留及化學肥料污染的問題。真個吃的安全、吃的安心。

填飽了肚子，我們把握時間與機會，參觀了30棟設施栽培的有機蔬菜。在十分貧瘠的紅土地



上，不施化學肥料，不噴灑農藥，竟然種出茂盛的當季蔬菜，能不說是奇蹟嗎？莊先生費心的辛苦經營，我們看得見。利用有機質肥料改變土質，增強植物的抗病力；另一方面則利用透明塑膠布搭蓋了棚舍，阻擋植物與害蟲的接觸，就可以不噴灑農藥了。我們央求莊先生賣給我們這裡生產的青菜，有：芥菜、芹菜、萵苣、紅鳳菜、菠菜、番薯葉等，連一包包的有機白米、糙米，也要買回家。有人更是認真的說著：每個星期日都要來此採購，因為吃出健康比什麼都重要。

接下來我們前往福田綜合農場參觀。多年前福田農場即矢志生產全世界最乾淨、無任何污染且有益人體健康的蔬菜。場主詹朱金先生投入一億多元的資本，興建一座高達6米、面積廣達3000坪的玻璃溫室，用以隔絕空氣污染、蟲害的入侵，同時克服氣候、季節的變化，更引用自動化生產的科技，在絕不使用任何生化製劑、化學肥料、防腐劑及農藥的情況下，只以陽光、空氣、水來生產豌豆苗芽菜。有人問詹先生：「一盒豌豆苗，市售約30元，什麼時候成本才能回收？」詹先生笑笑說：「如果要賺錢，就改行做別的生意了。」

福田豌豆苗曾獲85年食品金牌獎。詹先生告訴我們：「把豌豆苗打成汁來飲用，彷彿綠色的血液供應我們源源不絕的活力。」又說：「豌豆苗最乾淨，而且富含維他命A、E、B群，它飽含纖維質、營養素，是促進生長、防止老化的最佳食品。」難怪詹先生精神飽滿，中氣十足，步履

輕快，一點也沒有七旬老翁的老態龍鍾。尤其吳博士還告訴我們，詹先生曾罹患過「中風」呢！我們不得不相信有機農產品的營養特質了。

養豬是如何「有機」呢？有機養豬場是此行參觀的最後一站。在莊玉輝先生的帶領下，我們魚貫進入豬圈，放眼看去，大大小小的豬隻全是黑毛豬，有雄壯的種豬，有懷了身孕的母豬，也有出生不到幾個小時的小豬仔，幾近5000頭，隻隻活潑又健康。整座豬場非常乾淨，最令我們感到不可思議的是沒有一般養豬場沖天的臭氣。難怪喧騰一時的「口蹄疫」，並沒有在這座豬場流行。

我們發現莊先生非常用心，他把豬隻的排遺做有計畫的搜集，然後生產沼氣，再利用沼氣來煮餛飩水用以餵豬。污水也依規

定處理後再行利用，許多的廢棄物再生利用作成的堆肥，種植蔬菜供農場自用。一點點的資源也沒有浪費，令我們好生感動！

回程中，我們滿懷收穫的喜悅，每個人敘說著自己的心得。豐年社洪社長的結論是我們共同的心聲：「目前台灣有一群熱衷於有機農業的農民，在各區農業改良場的輔導下，從事稻米、果樹、蔬菜和茶的有機栽培，他們肯為土地付出心力，願意為自己的產品負責，並熱心參與消費者教育推廣的工作。感謝這一小撮有機生產者的努力，讓全體台灣農民今後能更加謹慎的使用農藥，以及合理化施肥，使台灣土地生機無限。也期望以後我們所買到的蔬菜、水果及各種食品，都不再有農藥殘餘、沒有各種污染的困擾。讓每個人都吃出健康，活得快樂。」

「市民農園」標誌設計者蔡輝昇 接受農委會頒發 5萬元獎金

任職中華電信股份有限公司的蔡輝昇先生，參加「市民農園」標誌徵選活動，在43件作品中脫穎而出，獲得5萬元獎金。蔡先生在第一次舉行的「市民農園日」的前一天12月13日，接受行政院農委會輔導處徐智明處長的頒獎，並說明他創作設計時的心情，的確是渴望走進鄉間小路，在田畝上享受流汗耕作的樂趣，是值得提倡的新田園享樂主義。

