

吃有機水果讓你嘖嘖

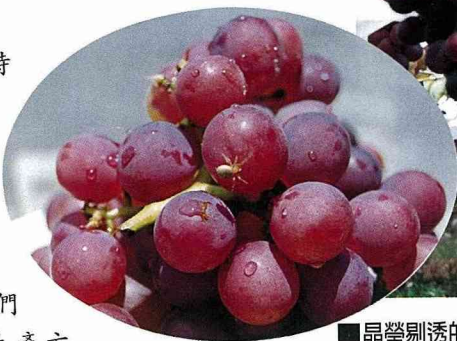
專訪台灣省有機農業生產協會

賴清涼理事長

■看到自己的
心血結晶，
賴理事長微
笑上心頭。



「有機農業」這看似時髦科技的農業發展趨勢，在近年的媒體報導中，儼然是一項新的主流，但您可能更清楚，有機農業，說穿了，就是我們



老祖宗早期的農業生產方式，在當時，沒有所謂的工業或後工業時代，老祖宗們相信，一切物質的終點，就是回歸大地，他們相信，物質不滅的自然規則，就是不浪費一絲毫可供再利用的自然資源，在當時沒有所謂的化學肥料及化學農業，所以在二十一世紀發展所謂的有機農業，可以說就是一種復古農業。

在日本，有機農業被稱為「自然農業」，英文ORGANIC FARMING，其中ORGANIC即有「古代」的涵意，一直到1924年，德國人希望以耕作技術，取代化學物的使用；1935年，日本的岡田茂吉先生提倡自然農法等；有機農業至此才算逐漸受到近代人們的重視。其中所隱藏的意義是，現代文明和工業的發展，已經讓生長在地球上的文明人，感到吃不消了，現代化的農

■晶瑩剔透的有機葡萄，不可多得。

業自恃其對自然的了解，大量運用所謂的生化科技，即時大量運用化學肥料物質，提供高速成長人口所需的食物，殊不知，這些過程中，運用的大量化學肥料和農藥，幾乎讓這片土地上的生物，已無立足之地，日積月累的結果，恐怕要印證今日我們採訪的主角，台灣省有機農業生產協會賴清涼理事長所言，再不及時回歸自然，恐怕我們要毀了後代子孫生活的土地，畢竟中國古諺「積力於田疇」「耕農之事，糞壤為急。」無不顯示賴清涼理事長確是獨具慧眼。

蒼蒼白髮 30 年的堅持

實際從事農業耕作30年，早期一直堅持不用或儘量少用化學肥料及化學農藥的賴清涼先生，

在當時有人笑他笨，更有人在背後指指點點，批評他不事耕作，還儘找些藉口掩飾他的懶惰等等。但這一切，對當時剛從國外農耕隊回來的他而言，「時間會證明一切」似乎是唯一的安慰。賴理事長在國外親眼看到長不出任何作物的貧瘠土地上，卻在台灣這群農業專家的巧手培植下開花結果，心中的那份感動其實早已讓他打從心底誓言，要留下一片美好肥沃的土地給後代子孫，那怕得不到自己父親的諒解。確實，如果你也很難叫自己如此堅持，因為除了經營這八分多地的葡萄園之外，賴理事長還在彰化員林街上經營和有機農業背道而馳的農藥行，那有賣農藥，又叫人家少用農藥的道理？頗耐人尋味。現在，我們就帶領大家進入賴理事長位於彰化縣大村鄉的葡萄園。



■一般農法的葡萄園，使用除草劑保持地面「乾乾淨淨」。



■「毛毛蟲」是有機農園的常客！

度及水分，使葡萄藤根部能正常生長，並吸收養分，因此這滿園的綠草其實就是有機栽培的重要指標。

人和地利仍須看天吃飯

正式進入賴理事長的葡萄園中，您要睜大眼睛囉！在這亂中有序的草叢中，您會很容易的看到許多蝴蝶、飛蛾和毛毛蟲等等。賴理事長甚至還告訴筆者，在採收初期，園內經常可看到許多鳥巢，這些對作物有益的蟲類、蚯蚓等，確實在有機農園中是很容易看到的。正因為堅持不用化學農藥和化學肥料，賴家的葡萄是可以在園內現採現吃，享受真正「青」滋味。不過，根據筆者的現場經驗，奉勸各位最好還是以大量的水沖洗乾淨之後再吃；您瞧，沖洗過後成串的葡萄裡，竟還冒出一隻紅色蜘蛛，但

綠草如茵的自然農園

走進賴清涼先生的巨峰葡萄園，您只有一種感覺，這也叫葡萄園嗎？地上這麼多的雜草，都不清除，不像隔壁地面乾乾淨淨的果園，這主人一定事業繁忙，疏於照顧，或這園子的主人一定是個大懶蟲。其實不然，賴理事長可是在30年前就開始少用或不用化學農藥或肥料，細細照顧他

的這片土地，現在您看到的栽培方式叫「草生栽培」。這些草大部份是兩耳草，鐵線草以及禾本科植物為主，利用草生栽培的方式，可以幫助減少土壤中的線蟲、病菌和鹽分，也讓蚯蚓更自在的穿梭於土壤中，達到土壤鬆化、微生物活絡的功效，也讓整座葡萄園，好似覆蓋一層自然調溫的地毯，維持園內的溼度、溫



■ 賴家的有機葡萄園因「草生栽培」而滿園綠意。

您可別嚇到了，它可是保證這串葡萄絕對安全好吃呢！

談到有機葡萄的栽培技術，賴理事長老神在在的告訴我們，其實葡萄以有機方式來栽培並不困難，栽培有機葡萄最大的威脅並不是病蟲害，一般蛾類害蟲，以蘇力菌即可有效防治，而一般的蟎類，可酌量噴射糖醋液與木醋液等，都有很好的效果。一般威脅較大的病害，利用微生物或苦楝油等防治，也都收到不錯的效果。真正叫有機栽培的農友感到困擾的，恐怕是天候異常，過去30年的栽培經驗，就曾發生過滿園的葡萄園無法採收的慘況，因為颱風一來，所有的心血就全都泡湯！

隨著經驗的累積，漸漸的已可有效控制，但有機農民是真的比一般農民付出更多的關心去照顧呵護每一棵果樹，賴理事長說：「如果你願意，每天去看看

■ 鮮紅成串的有機葡萄，表皮覆有薄薄一層天然果粉。



它、摸摸它，甚至唱歌給它聽，到了採收時，它絕不會讓你太失望，但也別抱太大的期望！」

晶瑩剔透散發自然香

到底有機農業栽培的葡萄吃進嘴裡的口感，和一般的葡萄有何不同呢？賴理事長用充滿自信帶點驕傲的口吻告訴我們：「吃了就知道！有機葡萄讓你吃了一顆再一顆的自然上癮，因為有機葡萄充滿自然的果香，讓你口齒芬芳，而果肉又比一般農法葡萄香Q帶勁，較具彈性，晶瑩剔透。當然有機農業的產品，健康安全的前提，更使得消費者放心大口大口的吃、大串大串的買啦！」

有機葡萄的口感到底如何呢？根據台中區農業改良場謝慶芳前研究員的一份研究報告指出，彰化縣大村鄉春作有機葡萄的平均甜度約17-19度，酸度比0.35-0.45%，風味優良；冬作葡萄糖度約18-22度，酸度比0.3-0.4%，風味極佳，而且品質與外觀相當精純。從以上敘述，完全印證了賴理事長的話。

同時在筆者的攝影鏡頭下，有機葡萄似乎是會說話的！在鏡頭下，您可以看出成串的葡萄，有非常均勻的著色度，很漂亮，自然天生的那層薄薄的果粉，可別輕易沖洗掉，也不必懷疑是否農藥

殘留，那是上帝恩賜的有益微量元素組合，食用前記得別洗得太用力。

訪談已近尾聲，賴理事長強調他踏上有機農業經營的這條路，雖然是不歸路，他會堅持的走下去，只爲了要留給後代子孫一片更美好的土地。因此，台灣有機農業生產協會的每一位成員，現在除了在農業經營中落實真正的有機農法外，更在每一位會員的生活裡，處處以生態環境爲出發點，將可回收的資源節省下來再利用，以留下美好的土地給後代子子孫孫們。

最後與讀者共同分享的是，賴理事長的有機葡萄一般市面上是不容易買到的，想買有機葡萄得事前預約，更歡迎您親自到彰化縣大村鄉體驗老祖宗耕作的方式，來趟「有機農業巡禮」，絕對不讓您失望，吃有機水果讓你SDD！

本文與中廣閩南語網「中午茶-大自然組曲」節目同步播出

播出時間 87年9月13日 13:30-14:00

全省各地播出頻道：台北·高雄 FM 105.9 兆赫 嘉義·台南 FM 104.3 兆赫
新竹·苗栗 FM 101.5 兆赫 台中·台東·花蓮 FM 106.9
宜蘭 FM 102.9 兆赫