



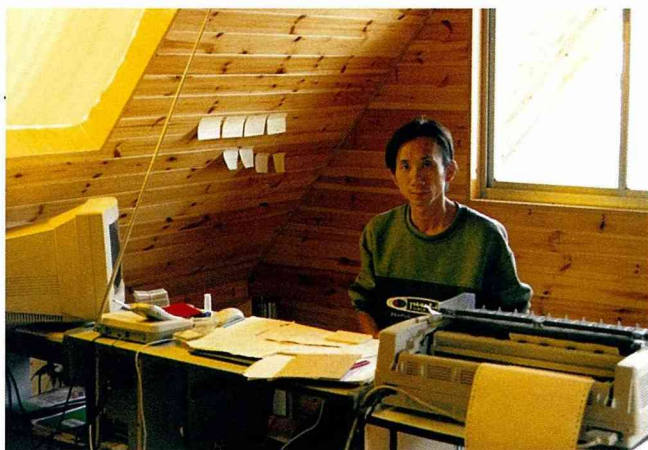
我不笨，我很聰明

歡樂田園有機農場 賴森賢先生

苗栗縣公館鄉福基村近10年來知名度最高的人—賴森賢先生，在故鄉風光10年卻是“如人飲水、冷暖自知”，從全鄉最笨最不懂農業經營的傻瓜，變成最摩登的現代農夫，這一路走來，就連賴太太及賴家長公主都不禁要問：當一個政策的先驅真的要比別人痛苦和受盡折磨與踐踏嗎？（好熟悉的政治名詞哦！）

歡樂田園的主人賴森賢先生，一直有這樣的理想與願景：當農夫就要當一個快樂的農夫，也要讓享用農場蔬果的人，能夠吃得安心愉快；於是「歡樂有機農場」在苗栗公館鄉正式誕生，雖在旁人冷嘲熱諷下走過10年，但賴森賢先生望著MOA所頒認證章，卻是一臉滿足的笑，一切盡在不言中。

苗栗縣公館鄉後龍溪畔的福基村，依山傍水，山明水秀，土壤肥沃，水質清澈，絕對是台灣福爾摩沙寶地的代表；打從結束台北業務主管的高薪工作，投入故鄉的農業耕作開始，賴森賢先生就在冥冥中注定遭左鄰右舍異樣的眼



■摩登農夫要善用電腦。

光，而堅持不用農藥不施化肥生產“有機”的蔬菜，更是“贏”得“呆瓜”的外號，這一切賴森賢先生以為時間會證明誰是誰非；因為他親眼目睹過這一幕印象太深刻了：不經意走過田埂的那頭，那純樸的農家老婦正採摘自家種的高麗菜準備拿到市場去賣，可看到那結球累累的高麗菜田裏竟有一隻奄奄一息和另一隻已經僵硬的麻雀！

賴先生開始思考，所謂“現代農業的經營”就是這樣的後果嗎？這一代破壞竟讓後

代子孫承擔，賴先生以為萬萬不可行也！就這樣從一分地簡單的設施開始了歡樂有機農園的開始，一直到現在近一公頃走向休閒農業和教育的農園，「歡樂」似乎已成為苗栗純淨有機蔬菜的代表，更是主婦聯盟等團體參觀和農友仿效的對象，更值得介紹的是MOA對「歡樂」農園認證的過程：

1. 下定決心和毅力：在有機的證認中MOA被公認是國內最嚴苛的標準，要做就做最好的，提出認證的開始和農場門口揭示實施者標示牌開始就要下最大決定，包括旁人一切的指指點點，也包括自己的信心一定要建立。

2. 農場田間要區劃和管理：為防止周邊農地污染，賴先生縮減耕種面積，構築高牆，加植忌避作物圍籬及護水溝，而這一來一往雖減少耕種面積卻更具有機農場雛形，而認定之農地亦可獲標誌。

本專欄與「中廣寶島網」合作播出，歡迎收聽。

全省各地播出頻率

台北 FM 105.9 兆赫

台中·新竹·苗栗

FM 101.5 兆赫

宜蘭 FM 102.9 兆赫

台東·花蓮 FM 106.9 兆赫



■黃色黏蟲板減少溫室內的「蟲口」。

3. 移行栽培登錄實施期間，賴先生更是在基金會委員的輔導下遵行相關規定，而這也是有機栽培者最須下決心的時刻，畢竟慣性栽培中所使用之資材和習性須一百八十度轉換，實非易事，賴先生更奉勸所有想從事有機栽培的農友，這過程如有必須審查之資料，一定得提出申請及認可通過方可使用。



■這些都是住套房的生態警察—害蟲天敵。

4. 配合財團法人國際美育自然生態基金會MOA執行基準營運委員會對農場營運，管理會有一連串調查研究，請農友能全力配合，這期間會有經研修會結業之學長及專家實地進行各項調查及測試，也是許許多多剛入門有機農業的農民吸取經驗和請教的最佳時機。

5. 當一切努力經過3年之後MOA正式照檢定員指示張貼標誌，並且要求出售產品與所張貼標誌須吻合，這才大功告成，通常經過這層層把關的



■穴盤育苗幫你節省作業人力與時間。

■有機農園外有高牆、內有忌避作物及排水溝之重重保護。



■小黃瓜白粉病，讓主人最頭痛。沒關係，吉人自有天相！

■傳統客家風格的餐廳。



農民一定能堅定遵守相關基準執行和管理，當然MOA更會定期、不定期由檢定員進行抽檢，像賴先生的歡樂農場早已是MOA實施參訪和觀摩的對象之一了。

另外，在歡樂農場賴森賢先生最感得意的是：忌避作物和生物防治設施，為此賴先生不知跑遍幾回桃園、苗栗、台中等各地農改場去請教專家，以目前歡樂農場而言，以下幾種忌避作物確實發揮驅蟲功效：

一、九層塔：客家人說七層塔，姑且不論是九層還是七層，它的確有驅蟲及吸引的效果，兼具經濟效益，種植、管理皆容易。

二、菊科植物：如大波斯菊、萬壽菊（別名臭菊）等，植株在田間生長容易且驅蟲效果奇佳，是值得推廣的忌避作物，如果農場經營走向休閒觀光和教育農場，菊科植物更有

美化作用。

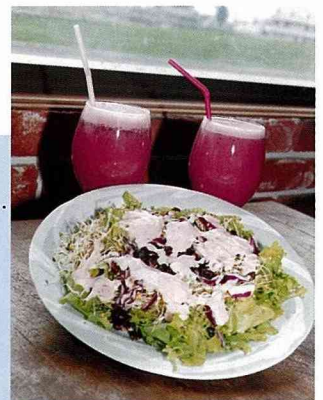
三、大蒜及皺葉薄荷：具有相當辛辣味，自然可發揮忌避作用，而且是一舉數得的經濟栽培作物。

編織人生的夢想，從身體健康開始，賴森賢先生一直本著「三道」精神去經營他理想中的農園：自然本味，健康之道；回歸原始，養生之道；食之自然，長生之道。他深深期盼歡樂田園有機農場能讓每一位走進來、踏出去的人都能精

力充沛，吃的健康自然而有味；走訪這位有理想、有希望的年輕農友，相信是您下一個假期最佳的安排，賴森賢誠懇邀請各位來趟客家庄，品嚐道地有機蔬果的風味。

最後感謝賴先生提供時下最流行，也是他最得意的“有機精力湯”製作方法一饗各位讀者。

☞



■老闆，來一盤有機蔬菜沙拉，外加2杯原味桑椹汁。

有機精力湯製作方法

材料：有機地瓜葉 70-80 公克
（任何有機蔬菜均可，菠菜、莧菜除外）。
蘋果一粒削皮。
奇異果一粒削皮。
養樂多 2 瓶。
優酪乳 1/3 瓶（喜歡者可多些）。

做法：將上述材料放入果汁機內，再加開水至七分滿後打碎之，完成後請即時飲用勿存放。

☞