

旅遊—— 片品村的蘿蔔節

文／陳燕銀 開螺絲休閒文化創意工作室負責人
攝影／鄭宇超



夏天盛產的白脖子蘿蔔

很多從大陸旅遊回來的人，感覺大陸現在變得好進步，但仔細想想，這些旅行團去的地方，大多是北京、上海、福建、廣東、山東、浙江等沿海地區，如果是前往蒙古、新疆、山西、雲南等內陸地區，其經濟、工商、醫療、教育等發展情況，則相對落後。

其實，世界各國都有這種城鄉差距現象，以美國為例，東西岸的舊金山與紐約，就比內陸的田納西州、科羅拉多州、奧克拉荷馬州等，工商經濟繁榮、藝術文化活躍、資訊流通率高等。日本當然也適用這條「離海越遠的地區越貧窮」的鐵律。

當年窮鄉僻壤

由4個小島所組成的日本，很少有不靠海的縣，「群馬縣」硬是這少數中的一例，縣境內93%為山坡地與林地，平地只占7%。「片品村」則是這個窮縣裡最為窘困的一村。村裡林地（保育林）就佔了97%的面積，只剩3%的可耕地。此外，鐵路、新幹線、高速公路交流道等，都沒有經過這個區域，離片品村最近的新幹線車站，也要一個小時以上的車程，可想而知，片品村是多麼地「窮鄉僻壤」。

這樣一處人煙罕至的地方，從幾百年前開始，陸陸續續有日本人的祖先們，為避戰亂或躲債而遷徙至此定居。片品村有如中國古典文學「桃花源記」所描述的情境，數十代以來村民們過著與世隔絕的農耕生活，村中一棟棟飽經風霜的房舍，無言地訴說著這幾百年來走過的艱辛歲月。

作者投入農業轉型輔導工作多年，雙腳走過台灣許多鄉鎮、村里、社區，或許是因為我在台北曾參與農委會、文建會等工作的原因，因此每每在碰到農民、地方人士、社區領導者時，他們最關心



再用力一點

的是：有什麼方法或名目可以向政府拿到補助款？好像沒有了補助款，就一籌莫展，什麼希望都沒有了。很少聽過有哪些地方，由村民、農民自發性地站起來，希望用自己的力量來重建自己的村落。

如今脫胎換骨

近二年來，作者積極地帶領各界人士，每年春秋兩次前往片品村參訪，目的是希望國人擴大視野，看看這個20多年前，小學被迫關閉、日本政府準備放棄、讓其自生自滅的「可憐村」，如何在農協推廣股長永井先生（現為農協農業觀光課長）鼓勵下，集結有志一同的村民們，展開自力救濟，並大膽輔導村民轉型往休閒農業的方向發展。在全體村民自發性地團結合作、努力打拼下，片品村成功轉型，讓日本農林水產省（相當於台灣的農委會）刮目相看，並引以為傲的向世界各國推薦，當年窮鄉僻壤的片品村，如今是日本最幸福的「休閒農業模範村」。

片品村位處群馬縣的深山裡，屬高冷地帶。每年冬天總是會降下150至200公分的積雪，春天融雪後的雪水，從山上沖積至有限的耕地上，滋潤那一丁點的土壤，使其鬆軟，但不是很適合耕作。可供選擇的作物實在不多，百餘年來，村民賴以為生的最大宗作物是蘋果與蘿蔔。

大多數村民歷代皆以種蘿蔔為主要經濟來源，因對外交通不便，不利生鮮運輸，因此，家家戶戶的老祖母都有醃製、儲藏蘿蔔的私房秘方。村內幾百戶農家，各有各的手法和口味。經過農協的整合行銷後，群馬片品村的蘿蔔，在市場上是享有口碑的特色商品之一。

近幾年來，村民陸續研發新品種的蘿蔔，現已栽植成功各種粗、細、高、矮、白脖子、綠脖子品種的蘿蔔，豐富的品種資源，成為吸引遊客們前往玩賞、品嚐的特色

之一。

這次前往日本，湊巧碰上當地每年一次的蘿蔔節，

於是我們也前往湊熱鬧。現場販賣1000日圓（相當於台幣約330元）的「拔蘿蔔體驗袋」，那是個長約55公分、寬約40公分的大塑膠袋，我們每人買了一個。每位遊客拿著大塑膠袋到蘿蔔田後，可任意拔取長長

的大蘿蔔，摘採滿滿一袋或只拔自己想要的量之後，可自行帶回家，亦可委託現場的宅急便服務，或是請當地農家代為醃製後，再寄回家裡。

深耕蘿蔔文化

現場除了有生蘿蔔、醃蘿蔔外，村民也將自家產製的各類農產品如：大豆、味噌、裝飾用玉米，野花製成的乾燥花等，帶至祭典現場販售。樸素的蔬菜集貨場內，沒有浮誇的彩妝或吵雜的麥克風叫賣聲、音樂等，但村民與遊客的臉上，流露著自然愉悅的笑容，互相關愛而且信任，遠遠望去，真是一幅和諧安祥的田園動畫。

看到遊客們購買的盛況，讓我想到一句山東俗諺：「蘿蔔快了不洗泥，道奶奶

妳要吃哪種口味？



片品村的蘿蔔節，歡迎大家來拔蘿蔔

園動畫。

看到遊客們購買的盛況，讓我想到一句山東俗諺：「蘿蔔快了不洗泥，道奶奶

小心別栽跟斗





嗨呦，嗨呦，拔蘿蔔

快了不下驢。」「快了」意指暢銷，「道奶奶」是指巫婆，意思是蘿蔔暢銷到農民還來不及洗去污泥就賣出去了，而巫婆幫忙趕魔驅鬼，忙到連下驢的時間都沒有。片品村的醃蘿蔔太暢銷了，等不及熟成入味，只好在罐子上貼一張色彩鮮明的標籤，上面註明：請顧客收到產品20日後，再開始食用。

這次我們21個團員們，受到老祖母們現身解說，並教導我們祖傳醃製的方法，大家七嘴八舌地搶購了整整42公斤的蘿蔔！桃園春天農場的呂學記縣議員，個人更硬是背了十多公斤的「蘿蔔漬」，不但轟動了日本與台灣兩國際機場海關的檢查人員，聽說他帶回來向議員同仁們「展寶」的伴手禮，就是他辛辛苦苦從日本片品村親自背回來的蘿蔔漬呢！如果你沒吃到，可別怪我走漏風聲哦！

團員們除了對醃蘿蔔、拔蘿蔔充滿好奇外，幾位有農作生產經驗的團員們，對於片

品村的蘿蔔種植技術，興趣高昂。台東關山的賴良一農友，拿著相機與皮

尺，把蘿蔔拔起來又種回去，挖開周邊的泥土，看看蘿蔔根系究竟有多深、多長？他的認真研究，沒有白費，回國後不到半年，就傳來喜訊—他從日本帶回台灣的蘿蔔種子和栽培技術，在今年的農園體驗項目中，轟動了台東地區的中小學！

壽豐鄉農會的曾淑懿總幹事則是對泥土頗感興趣，用手捧起摸摸看、聞

聞看，翻了又翻，想看看究竟這

些泥土為什麼會閃閃發亮？是不是添加了什麼成分在裡面？這樣算不算「有機」？新竹縣農會的吳芳玲股長更是不解地問：「這麼一大袋蘿蔔只賣1000圓日幣，為什麼日本遊客願意付3000多日圓的宅急便費用運回家呢？」為了應付這些一般遊客不曾問過的專業問題，片品農會不得不緊急調來農業技術指導員，為我們現場詳細解說。

大家在熱烈研究、討論、請益後，終於歸納出來結論，原來日本的蘿蔔會這麼甜、脆、好吃的原因，除了品種的選擇外，農民採取隔年休耕，以維持地力，最重要的是，蘿蔔採收後，種植特殊品種的小麥草，在小麥草長到膝蓋高時翻犁入土，作為綠肥，對於蘿蔔生長更有助益。

片品村的蘿蔔祭慶典，每年都有不同的主題，今年是由幾位中小學生提出構想，並協助執行。他們的構想是由一群小朋友共同前往拔蘿蔔，並在蘿蔔田裡排出他們所設計的圖案或是字樣，最後讓遊客們搭乘輕型飛

看！我豐碩的成果



一箱箱的蘿蔔，宅配寄至各地

機或熱氣球，從上空俯瞰欣賞並拍照留念。

祭典當天進入最高潮時，我們與村民們合力做了蘿蔔麻糬，隨著節奏和大夥兒一致的口令，用很大的木捶「碰、碰、碰」在石臼中奏起了交響曲。原來日本人搗麻糬的製作方法、道具、口味、技術、韻律、秘訣，與我們原住民的搗麻糬有很大的不同，遊客與村民高度互動，真是有說、有唱、有吃、有玩的好節目呢。

在這個祭典裡，團員們深刻體驗到單純的蘿蔔素材，在村民們的努力下，創造出如此「精采、多變、豐富、好玩」的附加價值，讓遊客們像回娘家一樣，每年都來參加拔蘿蔔的慶典節日。村民們對於自家種的蘿蔔，有著說不出的驕傲與自負。老祖母們更是拉著每個遊客，興奮地與大家經驗分享，並邀請大家品嚐。這一份熱情感染了每個遊客的心情，誠如俗話所說：「感冒會傳染，歡樂會感染。」

田媽媽請出列

外子來自美國田納西州，每次回美國探親時，總見婆婆與鄰家太太們穿梭於倉庫或地窖間，檢視著她們的珍寶——醃黃瓜，像是比賽般，各自推薦自己的「作品」。只要到鄉下作客，每個南方婦女都會打開地窖，讓客人看看，今年我們做了多少罐？

婆婆一再交代：「鄰居送的醃黃瓜，可不許以『我們家也很多』的理由來拒絕。」因為她們對自家口味，有一股說不出的榮耀。在韓國，也可看到家家戶戶的前庭後院，擺放著一覽又一覽的泡菜。

我深深覺得，面對全球貿易自由化的壓力，台灣農業的生存之道，就是「珍視自己」。好好保存在地獨一無二的特產、文化、習俗、口味，才能吸引外地人的興趣。三芝鄉農會的周正男股長曾帶我去拜訪一戶農家，老農夫婦在家DIY，手工生產符合年輕人口味的百香果醃青木瓜醬菜，每年有70-80萬元的業績。農會想幫他們代銷，還被婉拒呢。其實，台灣有很多地方特色，但農民不把它當成「瑰寶」來珍視，失去了傳

承，非常可惜。

作者住在台北，早上前往附近的公園運動或散步時，常看到老先生、老太太們聚在一起閒話家常，有一次聽他們聊到從前鄉下做的菜或點心，不論什麼都很好吃。都市生活雖然方便，就是少了一點什麼。例如蘿蔔糕，「美而美」早餐店天天供應，但大量生產的製品就是少了濃郁的蘿蔔香；鄉下手工作的蘿蔔糕，真材實料，口齒留香，念念不忘。如果哪裡有手工現做，真正有蘿蔔味的蘿蔔糕，我們再遠也會去吃一回。

我那遠嫁至日本的妹妹，每次回到台灣，總不忘買一大袋台灣「在來米」回日本，親手做蘿蔔糕與日本朋友分享，而她先生所開設的汽車修護工廠，常常因為每個客戶前來修車時，都能品嚐到台灣老闆娘親手做的蘿蔔糕而大排長龍呢！想到片品村出產這麼高品質的蘿蔔，卻沒有「在來米」可搭配，如果台灣有哪個家政班，願意與片品村進行蘿蔔糕的技術交流，片品村農協總幹事表明，將邀請村內300位婦女，分批來台旅遊，作者希望能舉辦台日蘿蔔糕之旅，讓片品村婦女向台灣的田媽媽學習手工做的蘿蔔糕料理，有興趣的田媽媽們請出列，趕快跟作者聯繫吧（請向台灣休閒農漁業文化創意協會高秘書洽詢）。

台灣休閒農漁業文化創意協會

地址：台北市內湖區星雲街158號一樓

電話：02-2648-2695；2792-9377

手機：0953-060-035

Email：farm99@ms74.hinet.net



每年蘿蔔節都有不同的蘿蔔地景藝術呈現

蘿蔔根有這麼長呢

