

1

默默耕耘的無毒農業尖兵

陳火木



陳火木班長

花蓮縣富里鄉果樹產銷第三班班長 產品：梅與愛玉子

無怨無悔投入農耕的歲月，已經超過半個世紀，如今爲了提升農業競爭力，加入縣政府推動的「無毒農業」，雖然比傳統農業更加勞心勞力，卻是陳火木最引以爲傲的選擇。

擔任花蓮縣富里鄉果樹產銷第三班的陳火木班長，數十年來和土地有著深厚的感情，他認爲農人有義務生產乾淨無污染的蔬果，讓消費者吃得安心，吃得健康。

富里鄉境多爲中低海拔的山坡地，陳班長所栽種的農作物，便以梅子、愛玉子等經濟果樹爲主。民國70年，即在豐南地區購買一大片有40年樹齡的老梅樹，不久又在羅山瀑布附近，海拔約500公尺的山區，購買6甲地的梅園，當時只種了100多株老梅樹，至74年時，再補種一批梅樹。

在70～80年代，梅子產業正值高峰，台灣梅子價格看俏，近85 %的梅胚都外銷日本。可惜在大陸低價產品的競爭下，傳統經營的梅子產業，面臨困境，如今台灣的梅子食品加工廠商，大都向大陸購買原料梅，經加工、包裝賣到日本，台灣的梅子產業，也逐漸失去競爭力。

陳班長認爲台灣的梅子產業，若要繼續生存發展，必需以健康爲訴求，才能迎合消費潮流，因此，追隨行政院農業委員會花蓮區農業改良場推動精緻農業、有機農業的政策，在富里地區率先施行自然農法，生產有機梅子。

陳班長在4～5年前，試用有機質肥料後，發現梅樹樹勢更旺，果實顆粒變大，品質提高，因此下定決心轉型，朝向有機農業發展。除了以有機質肥料取代化學肥料外，也不再噴灑危害身體健康的化學農藥（除草劑），而改用人工除草。

富里鄉是花蓮縣主要的梅子產區，陳火木班長有10甲梅園，梅子年產量約600噸，近幾年來都在果樹產銷班自行運作行銷下，獲得較爲優渥的利潤，而後更



陳火木班長
曾獲得金梅
獎殊榮



由羅山瀑布附近的梅園俯瞰花蓮縱谷



愛玉子果實剝去表皮，在果肉上劃深溝 小包裝的愛玉子
後進行曝曬

設置小型的梅子加工廠，自行加工製作成軟梅、脆梅、Q梅、紫蘇梅與梅醋等產品。93年加入花蓮縣政府推動「無毒農業」的行列後，縣政府「無毒農業」團隊更用心幫忙，協助行銷各種梅子加工產品。

東部花蓮縣很少看到愛玉子的經濟栽培。9年前，陳班長在羅山瀑布附近，海拔400公尺的山坡地，試種愛玉子，以水泥柱作為攀附資材，栽培3年後便開始有收成，現已成為主要的農作物。

愛玉子是常綠大藤本植物，藉氣根攀附於樹幹、岩壁或水泥柱上升蔓爬，每年中秋過後，果實即慢慢成熟，人工採割後，再將一顆顆愛玉子果實，以剝刀削去表皮，並在果肉上劃一道深溝，放在戶外曬場曝曬一



有機愛玉子的果膠更加豐富



梅花盛開

天，讓果實稍微變軟後，再從深溝處由內往外翻，整齊擺放在篩子上，拿到戶外的曬場繼續曬乾，就可以收存起來。

食用時，用金屬材質的湯匙，把果核上的種子刮下，裝進乾淨的紗布袋，浸在乾淨的冷開水中，用雙手一直搓揉，就會產生滑溜溜的膠質，靜置10~20分鐘後，即成為清爽可口的愛玉凍。添加冰塊、蜂蜜、檸檬汁，有消暑退火、生津止渴、清涼解熱等功效。

為要求生產高品質的愛玉子，陳班長在4年前也將愛玉子園轉行有機農法的栽培，所生產的愛玉子，果實飽滿，不僅產量提高一倍半，愛玉子的果膠也更為豐富，證明有機農法在梅子與愛玉子的經營上，都能讓農家獲得滿意的收入。

陳火木班長

03-883-1588

花蓮縣富里鄉富里村中山路105號



陳火木班長產製的梅產品

