

文圖／陳建智

日月老茶廠 有機新體驗

有機農業座談會

94年12月16日清晨五點天還未亮，我們幾位媒體人從台北出發，經草屯、埔里，轉接台21線往魚池方向，直奔重山環抱中的「日月老茶廠」，參加財團法人台北市瑠公農業產銷基金會舉辦的「有機農場座談會」。沿途青山近在咫尺，滿眼蒼翠，遠處山景一片接連一片，數大之美，悠閒十足，輕易擄獲城市人的心。當日參與座談者包括有機農場經營者、有機驗證單位，有機商店及平面媒體，整場座談會充滿溫馨的有機世界。

地球環境污染日益嚴重，加上化學肥料、農藥濫用，不僅造成許多農產品的食用安全受質疑，對於大自然生態的破壞更是不可言喻。另一方面，民衆健康意識不斷提升，生機飲食蔚為風氣，連帶也帶動標榜自然的有機農法普及。「有機農法」是什麼？慈心有機農業發展基金會蘇慕容專員以「鮑伯·肯那德的養地觀」為題，將與會者帶入有機世界，也為一天的研討會揭開序幕。

關懷大地 鮑伯養地觀

「以照顧自己孩子的心情來照顧我們的作物」是鮑伯先生耕作的核心價值，他認為透過農人關懷的腳步，從自然中累積足夠的經驗，可以了解植物與土壤生態，培養出與植物互相溝通的直覺。一方面對於蟲害與野草他認為是觀察農田的生態指標。蟲害出現代表植物衰弱、養分失調的訊息，依據食物鏈法則，植物一旦凋零，蟲類將它分解，使鄰近更強的植株吸收其能量而得以生長；而野草可以保護土壤不被曝曬，也是一種好堆肥，更可顯示土壤的健康狀態，因為不同的野草適應不同狀況的土壤。

一般人的觀念中，「有機農法」是遵循

自然生態，不使用化學肥料、農藥，輔以輪作、天然堆肥等方式，以供應農作物成長所需要的養分，並以忌避或誘殺微生物等方法替代農藥防止病蟲害。至於「有機農產品」，就是應用「有機農法」所栽培、飼養或加工而得的農產品。不過有機農場的認證有嚴苛的標準，除了生產有機農產品的過程必須杜絕化學藥品施用外，包括土壤及水源等，都必須定期檢測，才能稱為有機環境，才可栽種有機植物，栽種過程中，要用作物所製造的堆肥，土壤則需適度的休耕以恢復元氣。

植物需要四類要素，包括空氣、光、岩石和微生物的分解，四要素必須適量而均衡的供給，植物的生命力便能充分地發揮。在鮑伯經營的農場裡，隨時有兩類植物，一類給人類，一類給大自然，這是時間與空間相互分享的方法，作物不一定全部採收，留下來的，可以滋養土地。鮑伯堅信：「種出好的食物，做出一種示範，再去推廣給人們，就可以改變社會。」

有一群人，為了自己與家人的健康，為



日月老茶廠



有機茶品茗



茶廠有機堆肥製作



茶廠有機蔬菜栽種



別具特色的庭園一角

竹「柑仔店」經過政府單位的篩選，學者教授的評比和實地考核，在台灣眾多商店之中，成為第一家，也是唯一一家超越綠色環保標準的「綠色商

店」。柑仔店以健康親切為經營理念，它不僅扮演健康飲食的把關者，也盼望藉由親切的服務和天然的產品，重拾人與人之間的信賴和友善。黃麗娟說，如果大家也和柑仔店一樣，對我們的生活懷有小小的理想，何不和柑仔店一樣，勇敢去實現它。「柑仔店，一步一腳印，用力珍愛我們生活的地方。」

店」。柑仔店以健康親切為經營理念，它不僅扮演健康飲食的把關者，也盼望藉由親切的服務和天然的產品，重拾人與人之間的信賴和友善。黃麗娟說，如果大家也和柑仔店一樣，對我們的生活懷有小小的理想，何不和柑仔店一樣，勇敢去實現它。「柑仔店，一步一腳印，用力珍愛我們生活的地方。」

綠色商店 有機柑仔店

昔日，「柑仔店」這個60年代十分熟悉的地方，買糖果、喝彈珠汽水、玩抽抽樂…等，那是孩童充滿快樂回憶的地方；是飯後左鄰右舍聚集噯噯話家常，聯繫情感的樞紐。

「座落在新竹科學園路彎曲巷弄內的柑仔店是政府傳統市場的用地，當初承租後進行整理招商，但沒人看好這幽深巷弄裡會有商機。曾經和洽談的店家站在街角數人頭，結果40分鐘過了，也不見半個人影！」。黃麗娟經理回憶道，既然地點不佳，招商不易，只好自己來作，所以柑仔店便在「無知」下誕生了。

1997年柑仔店創立時便清楚將自我定位在營造出一處健康的複合式生活空間，致力推廣的有機概念，並不只在食物的層面上而已，還包含了健康的作息、優適的心情、適量的運動，以及少污染的生活環境等優質生活主張。產品銷售方面，柑仔店始終抱持「自己及家人

不吃的，不賣！」店內所有食材從原料到成品都是天然的，不新奇也不花俏，適合全家安心享用。

今日，新

宣揚有機 日月老茶廠

「日月老茶廠」為台灣農林公司眾多事業項目中的一個茶廠，走向有機栽培，現任廠長吳森林是主要推手，因為吳廠長對有機栽培的堅持，使得茶樹得以與土地共存，但護持著這個信念的是一莊惠宜。一個頭包碎花布頭巾，穿著樸實，忙著煮水、泡茶、整理桌面的義工，外人絕對無法聯想到她是位有司機、傭人服侍的董娘。

為了改造有機茶園，對內，莊師姐費了很大力氣扭轉員工種茶的慣性，並將原本的廠房改裝成茶館餐廳，將位於茶廠二樓的萎凋廠房徹底改造，隔出一半約300坪的空間做茶館與餐廳，為了保留老茶廠的舊風格，餐廳的檜木樑柱、窗檣磨砂玻璃予以保留，用萎凋槽來做包廂隔間，栽種雨竹、蘭花裝飾，屋頂鏤空加裝透明隔板，讓自然光照進地上的草蓆墊，將老茶廠改裝成有機教室；對外，師姐扮演起解說員，談茶廠的歷史以及製茶過程，宣揚有機觀念。

「我大約從5年前開始學佛，在福智基金會上廣論，後來就接觸到他們推動的有機農耕。在學佛的過程中，讓我學到如何去尊重生命萬物，重心思維生命的價值。……我想坐而言不如起而行，也許農林公司能夠做點什麼，就乾脆自己來試試看」（摘錄自有機農



全體與會人員合影

場座談會資料稿)。因為己身接觸的因緣，讓莊師姐卸下美食華服，但她過的心安理得，因為她知道，確實有一塊地方因她存在而美好。

永續農場 銀川有機米

銀川米，來自重巒疊翠的花蓮富里，在賴兆炫班長的打拚下，銀川有機米活了起來，銷售數量年年倍增，而農民見到如此的發展，參與有機栽培的意願大增，紛紛投入一起奮鬥，目前耕作農民72戶，栽種面積高達150公頃。

「有機」不是三言兩語就可以說清道明，賴兆炫以簡單的例子和大伙分享。「有位栽種香米的老農為了驅趕鳥兒，於是想到播放「阿彌陀佛」，藉以感化鳥兒……」「不種倒伏的稻子，因為麻雀吃不到；不種軟枝的稻子，因為風吹搖晃，麻雀會頭暈」，唱作俱佳的賴兆炫，話一出口便惹得哄堂大笑。賴班長表示，一般水稻種植密閉，因為不通風，所以褐飛蝨就多，造成危害，農友們一方面要顧慮蟲害，一方面又不願噴農藥，為了讓農友安心，他提供自製糖醋液供農友噴灑，避免農友施用化學藥劑。

銀川永續農場自從施行有機耕種後，生態漸漸平衡，褐飛蝨不見了，仔細觀察發現，原來1隻蜘蛛一天吃掉4隻飛蝨。田裡處處充滿了生機，稻田裡有鳥築巢下蛋，空中有老鷹盤旋，青蛙更是多。現在農友在意的不光是利潤，他們更在乎尊重生命，寧願自己麻煩也要與眾生和諧共處。「在有機栽培的過程中，我們的農民學習到對大地生命的尊重，一種與大自然、生態相處的智慧」，賴兆炫如是說。

驗證把關 認明CAS標章

坊間隨處可見標榜沒有施放農藥的有機蔬果，有些價格比一般農產品貴，消費者看了霧煞煞，到底該如何挑選，才不會買到「假有機、真坑人」的農產品？其實光從外觀很難辨識是否為有機農產品，須從生產管理面進行認證，每一關都要做紀錄，幫農作物



茶廠餐廳

打造身分證明，通過了才准貼合格標章。

「凡走過必留下痕跡」，若無殘留問題，為何還需設定人體安全許可範圍呢？而在設定人體所能

接受的範圍之時，可有考慮到各種藥品累積問題？農藥殘留問題是消費者最關心的議題。多年來「有機」蔬果標章已受消費大眾肯定，而農委會也極力保持信譽，但有鑑於各種農產品驗證的標章未能統一，造成消費者辨識上的困難，因此農委會推動相關認證標章之整合，均以深獲消費者認同的CAS為主體來共同推動。

自95年1月1日起，新式樣有機農產品標章由「CAS」與「有機農產品」標準字及識別編號構成。為使消費者明白購買之農產品生產處，在發放標章時，同時也將生產者資料及所領標章識別編號上網，消費者隨時可依據識別碼上農糧署網站查得生產者資料。

台灣目前經過農委會認證之驗證機構共有4家：國際美育自然生態基金會（簡稱MOA）、台灣省有機農業生產協會（簡稱POPA）、慈心有機農業發展基金會（簡稱TOAF）及台灣寶島有機發展協會（簡稱FOA），由他們負責驗證農民從耕種到收成的整個生產流程，通過的有機產品才會貼上國家授權的認證標章，以昭公信。

地球村中，有著一群為大自然默默付出的幕後英雄，是地球最好的房客，座談會裡，看到每個參加者都是這麼堅定地走自己的路，那種毅力，那種篤定，讓人好震撼，讓人好感動，期許未來自己也能找到屬於自己的真理。夕陽西下，一天的座談會結束了，回程途中細細回想這一天，與其說是參加座談會，不如說是知性之旅來得更貼切。☞



茶廠一角