



文圖／黃菱怡

協助單位／花蓮縣政府農業局

17

逆向操作，憨仔出頭天

黃德森有機栽培金針



德森有機農場場長黃德森

佇立於六十石山的金針園，整片如毛毯的油綠，

覆以金黃的碎花，相互爭豔；

三五成群的農婦，穿梭期間，手腳俐落地摘採著花叢，
臉上盡是單純的滿足。

許多農民將生存與種植畫上等號，卻忽略了市場需求，任由起伏；
德森有機農場場長黃德森在產業的最低點投入更多人力與金錢，
採有機栽培，找到了農場的定位，也開創產品的新格局。

金針三大產區

六十石山栽種金針，是近40年的事。日據期間，日資樟腦株式會社申請採伐樟樹，以熬煉樟腦。民國48年，一批雲林籍「八七水災」的災民，從西部翻山越嶺遷移至此，在六十石山覓地，從事山林田園開發，但旱地耕作生產不易，營生情況慘澹，後來有玉里赤科山上，同為「八七水災」的嘉義縣籍災民，推介引進金針苗種植，因氣候、風土皆適宜，金針成長良好，成為六十石山重要的經濟作物，也躋身為台灣金針產地之列。

民國83年，在富里鄉農會規劃與輔導下，成立了「富里鄉六十石山金針專業區」，86年間，富里鄉公所繼續在此實施「農地綜合利用規劃案」，加強改善金針的經營環境，金針的栽培面積接近300公頃，與鄉境內生產的稻米、段木香菇，成為地方最具代表性的農特產品，合併稱為「富里三寶」。

「三三三」政策

已栽種金針20多年的黃德森，原本是從事修理農機的工作，因經常被欠帳收不到錢，經濟情況愈來愈拮据，一次上六十石山幫金針工廠修理發電機，與農民交談間，瞭解到種植金針的收入不錯，於是，便向人購買了2甲多的土地，設立金針農



德森有機農場自製自銷的健康金針



加工金針的鮮蔬原料



採摘金針鮮蕾完全靠人工

場，開始在六十石山上種金針。

金針苗種下後，前2~3年為培養成長期，大概要等到第4年植株健壯開花後，才正式有收成。早年的金針加工，都以燻二氧化硫處理，成品較耐儲放，賣相與售價也較好，市場的價格1台斤可以賣到300~400元，收入比種水稻好。就在金針產業經營得如火如荼，價格也看俏時，民國87年，消基會抽檢市售的國產金針，查驗出金針加工時的二氧化硫含量過高後，造成市場消費者的恐慌，瞬間讓金針的價錢跌落谷底，乏人問津。

當時農政單位也適時輔導農民，台灣加入WTO後要有因應措施，必須想出更理想的辦法改變或轉型。對只會種金針的農民來說，一直苦無對策，到民國89年，政府輔導農民轉型為休閒農業，憑著六十石山的山勢美、景觀美、金針花也美等優異的天然條件，接受花蓮縣政府農業局輔導，採取「三三三」的政策下，才獲得全面性的改善。

所謂「三三三」政策，即是將金針田1/3的面積，作為休閒觀光的用途，任其開花來美化環境，以吸引遊客上山來賞花；1/3的面

積提供採收新鮮花蕾，送到消費市場當菜蔬販售，以增加行銷的管道；1/3的面積採摘「一日花」的花蕾，作為加工乾燥成金針菜，此一政策落實施行後，確實為六十石山的金針產銷，鋪陳一條更好的通路。

定位有機栽培

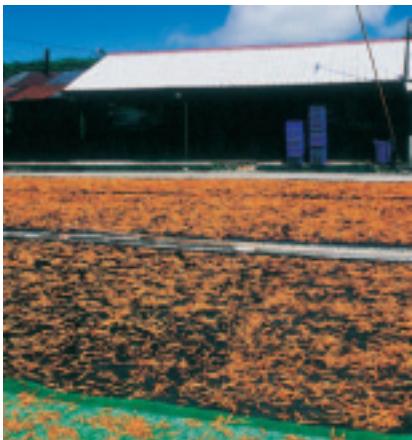
黃德森指出，傳統金針產業剛要轉型時，由於欠缺實際的經驗，有很多農民無法適應；且以二氧化硫加工的金針，在市場的銷售反應與價格都很差，大中盤商幾乎都不上山收購，農民並沒有賺到錢。此時，他冷靜下來思考，加上身體健康狀況不是很理



以50°C低溫慢慢地烘焙金針



六十石山夙有「台灣小瑞士」之美譽



六十石山農家庭院前曬金針的景象



縣政府農業局推動「無毒農業」製作的標誌

苦果，都快成爲泡影，黃德森拿出金針產品自己品嚐看看，思考到底是哪裏出了問題，他將有機金針燉湯來吃，也嘗試用金針煮成茶水飲用，發覺口感不錯，過了一段時

間，懷疑是否跟長期經營金針產業，受到噴灑農藥、煙燻二氧化硫的影響，左思右想後，毅然決定改走有機栽培的路線。

很多人見他捨棄噴灑藥劑，花更多的工資僱請人工除草，以及金針加工時，也不燻二氧化硫處理，產品模樣既不鮮艷，也不耐儲放，私底下都笑他是「憨仔」。

事實上，在金針產業景氣最差時期轉型，黃德森付出更高的成本，加工做出來的金針菜，賣相黑褐褐的，很多消費者都看不上眼，整批堆放在倉庫裏都賣不出去，眼見一整年的辛

間，意外發現自己身體上的毛病，竟然不藥而癒。縣政府農業局局長杜麗華得悉消息後，取10幾台斤加工後的有機金針，送到慈濟大學進行分析化驗，報告結果顯示，有機金針可以增強人體的免疫能力，至此，更堅定黃德森栽種有機金針的決心。

回歸傳統加工

無毒金針的加工過程，可說是回到從前最原始、簡單的方式，從金針田採收回來的新鮮花蕾，直接鋪放在網架上，一層接連一層推進烘乾室，以50°C低溫慢慢地烘焙，溫度如果太高，金針菜急速乾燥，容易產生變黑的現象，且外觀皺縮的，也影響到賣相，約烘烤24小時左右，其乾燥的程度可以手指直接摸觸，靠長久累積的經驗，來判斷乾燥的程度，由於未使用任何防腐劑或二氧化硫處理，必須烘烤到完全乾燥，沒有水分為止，才能夠收藏儲存。因每年的產量不多，黃德森生產的無毒健康金針，只有自產、自製、自銷，利用宅配方式或在農場販賣部供應銷售。

很多食用過的消費者，「呷好鬥相報」，紛紛撥電話訂購，給予實際的肯定與鼓勵，更加增添黃德森的信心。「在黑心食品充斥市場的今天，捨棄眼前利益走有機栽培路線，生產無毒的健康金針，既是爲了自己的健康，也提供消費者更好、更健康的農產品，這是生產者應有的責任，更是一種良心的工作」，從親身的體驗，黃德森深信採取有機、無毒的農業經營方式，是正確的選擇，目前，已加入縣政府農業局推動「無毒農業」示範農家的行列，也申請通過慈心有機農業發展基金會（TOAF）的認證。

德森有機農場

花蓮縣富里鄉竹田村六十石山8號
電話（03）8821-665