

我們因這件事成立一個新的生活部落。

好戲捧場了

95年的1月開始，我們開始嘗試第一次的活動，以酸白菜及酸白菜的料理為主；也許是近年泡菜因韓流而受到大家的青睞，也許當代的食物，已經被種種不明的原料及添加物合成的塑膠食物所取代，也許是擔心買來的泡菜很貴就算了，還有報導說裡面有不明的蟲卵及污染？第一次的活動在沒什麼奧援之下還是有30多人報名參加，而且是需要付費，雖然營業額並不可觀，但連帶的經營效益是參加聚樂部的客人，在活動後，前往柑仔店有機超市的消費增加了。

多一點創意

對一個熟悉農業推廣行銷的人而言，這種模式似乎不能說是什麼創新，農業界的展覽、推廣、促銷都有這樣類似的教室產生，而且人山人海。不但活動免費、還有吃有摺，比起柑仔店的有機SO EASY-生活聚樂部的條件是優渥太多了。

然而協助官方執行這些農業推廣方案的工作人員，多年來也有一種無奈的觀察心得：一早到會場，就有熟悉官方活動的門路客，透過關係來插隊的插隊客，爲了多拿一包樣品，可以動員家族3代5輛車出動的排隊客；更別說爲了拿不到區區紀念品而大動肝火的高貴納稅人！但重要的是他們後來有消費嗎？柑仔店的有機SO EASY-生活聚樂部，

如何能多點創意擺脫這樣的宿命，並實質達到農業生產者、消費者和經營者三贏的行銷目的呢？

期待您參與

於是，從1月份的酸白菜、2月份的天然果醬、3月份的麵包、4月份的梅子醬製作，每個月都期待您的參與。特別是柑仔店的麵包是開店以來暢銷的自製產品，如果您是有機經營業者，該來學習如何不靠添加劑，製作出美味的標竿麵包。還有柑仔店的麵包師傅如何克服困難，和本土有機的南瓜、地瓜、馬鈴薯、紅蘿蔔、九層塔、小麥草、紅豆、蘋果、香蕉、木瓜、鳳梨結合呢？

「有機So Easy—生活俱樂部」是個一年四季進行的活動，因應每季每月之新鮮盛產食材作不同的取材變化，從了解食材特性開始，認識食材到製作，並與其他食材搭配，結合出一整組的教學與經驗分享，讓忙碌的現代上班族，也能輕鬆學會一身好手藝，並與朋友、家人一起動手，在週末短短2小時內學習製作出道道美味餐點。

想要了解有機聚樂部一年四季的課程，學習有機食材簡易料理的方法，可以上柑仔店網址：www.orangemarket.com.tw，報名請至柑仔店有機超市或自然餐廳，或洽詢 (03)5641618 分機107



柑仔店的餐廳



書名：台灣的有機農業
出版：遠足文化公司
出版日期：2006年1月
裝幀：25開 平裝 216頁
定價：400元
Tel: 02-22181417 ext 131

【好書推薦】 資料提供/讀書共和國

《台灣的有機農業》

為了增加糧食的產量，人類大量使用農藥與化學肥料，才幾年功夫，泥土不再芬芳，農村只剩作物而無生態，罹患癌症的人數愈來愈多，連食物都失去了應有的美味：一個找回安全食物及乾淨環境的運動，因而在全球蔓延開來，這就是有機農業——一個發生中的「綠色奇蹟」。

在田間，有一群鴨子軍團為農民吃掉稻田裡的雜草、害蟲，排出的糞便能當成肥料，提供稻子養分。在茶園，有農民利用地形的阻隔，製造一個有機茶園的生態平衡系統……。台灣有愈來愈多人投入有機農業的推廣，而人們也開始思考有機與自身健康的關係，但有機到底是什麼？為何有機農業對我們有什麼好處？以及怎樣才能選購到真正有機的食品？這些問題在《台灣的有機農業》中都可以得到答案。

本書首先概說有機之所以有機的諸多技術問題（土壤管理、病蟲害防治、有機驗證等），然後逐一介紹台灣幾項重要的有機農產品，以及對台灣有機農業具引領獻的重要人物和他(她)們的環境思維，最後介紹台灣幾個代表性的有機社區，以及台灣有機農業所面臨的困境和可展望的未來。