

文圖／陳永松 宜蘭大學動物科技學系助理教授

搭一座橋 合樸農學市集見習錄



東籬農園敞開大門迎接合樸

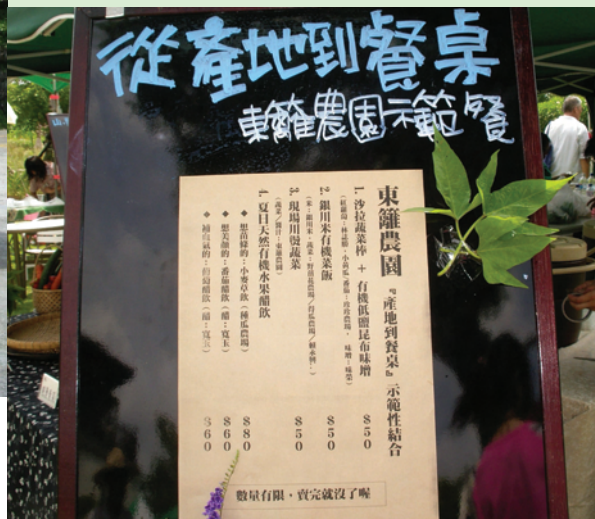
有機農業在台灣已推行十多年，目前不論是生產面積或產業規模仍較先進國家的有機農業差距甚大；即便如此，掛上有機名號的商店卻不少，其中多數是兼賣保健食品、且以進口產品居多的複合式商店，真正台灣本地自產的有機產品只是點綴性質的少數商品。一來可能是台灣的有機產品選項不多，且侷限於第一級的生鮮農產品，少有經過加工附加價值高的二級產品；二來也有可能是台灣的消費者對本國有機產品信心不足，仍有崇拜國外產品的心態。

究其癥結，若能增加國人對本土有機農產品的了解，應能改變此種迷思。除了由少數有心的有機推動團體辦理有機產地之旅，讓消費者有機會親臨農場見證外，若能集合不同的生產者齊聚一堂，讓消費者有機會全面了解或可省事地一次採購完全，也是非常好的構想。



珍貴稀有未上市的有機玉荷包荔枝

對有機產品或農民市集有興趣的人，何不利用每月第一個週六，前來台中合樸農學市集，享受一日慢活，提升生活品質。



東籬農園的有機餐示範教學

合樸農學市集 產銷連結

很高興新近開張的「合樸農學市集」就是這麼一座搭起有機生產者與消費者的橋。今年5月起每月的第一個週六，在台中市區鬧中取靜的東籬農園裡，齊聚了一群消費者與約20位屬於永續或有機理念的生產者或有機工藝者，利用農園主人夫婦慷慨提供的場地，讓有機消費者與生產者有面對面直接溝通或經濟交流的機會。

從產地到餐桌是合樸農學市集(以下簡稱合樸或市集)所揭櫫的理想，合樸希望透過一群人的交流切磋、互助支持，共同實踐「合作、簡樸」的生活。而「農學」意味著生活者(或消費者)要向生產者學習、生產者要跟環境學習。且「市集」意味著這個團體將是生產者與消費者(生活者)的組合，是人與人的聚集交會，試圖營造良性互動的「產銷連結」。故合樸亦透過辦生活講座、烹飪教室、讀書會、有機栽培等等的學習課程，邀請更多民眾來認識這個市集。

我雖錯過5月市集初開張的機會，但還能趕上第二次於6月初的集會。若是隻身前往的



大台北地區朋友，不妨像我一樣，問過植物保護基金會秘書李美雲小姐(也是合樸發起人之一)的交通建議，自台北捷運景美站第三號出口搭統聯客運到台中港路只花2小時車程，票價也便宜。

抵達台中港路時由於離10點開市尚早，我問了市集地點後就從車站對面的天橋下搭83路公車(或其他同向公車)，經過2站到澄清醫院公車站下車，往前走約30公尺即是福林路口，右轉至福林路直走到底即是東籬農園所在的西平南巷，路程約10~15分，適合散步，可以減少開車或搭車時廢氣的排放，減輕地球的負擔，符合市集有機環保的概念。

散步東籬農園 深化修持

散步抵達東籬農園，距開張還有半小時，只有3~4個攤位在準備，隨意找了幾位農友與工作人員閒聊，入口處即市集工作站，填寫一份願意收到市集電子報的資料，就可獲贈一顆蔡勇堃老伯栽種的珍貴有機玉荷包荔枝，果真汁香果甜。旁邊是耕吉農場的攤位，男女主人各自忙著水梨上架及透涼仙草的準備工作。趁著空檔，忙向主人詢問有機水果的耕作技術，在台灣目前的環境下，有機的稻、茶、蔬菜等產品在有機市面上是主流產品，但有機水果就較少見到，較多者如有機香蕉、木瓜、鳳梨、芭樂等，而罕見者就如有機梨、芒果、釋迦等，意謂生產這類有機水果有些困難度，如主婦聯盟共同購



委身未明的有機加工食品

買消費合作社裡，以上的梨、芒果僅能達到安全用藥殘餘的標準，而幾乎無緣得見有機產品級的成果。

其實消費者對有機產品的認識，較諸10多年前初始推廣有機農業時已進步許多，然而對於有機產品的背後意義仍未隨之深入內化以提升，幾乎多數人的基本認知仍停留在不施灑農藥及化肥者謂之有機。站在消費者的立場當然有資格要求有機產品的零農藥殘留，但以目前藥檢工具愈來愈進步及環境的污染背景值趨升的大勢下，要如以前完全百分百無藥物殘餘，將是愈來愈難的不可能任務。緣此，農政單位日前拋出擬將有機產品的零農藥殘留放寬到安全農藥殘留量的5%，這其實是務實地因應上述愈來愈進步的檢測工具與日趨污染的大環境而預先做的調整。

但消息釋出後，遭消費者團體的群起反對，就連此次市集的生產者們亦大為憂心，幾乎同聲反對，認為一旦放寬標準將不利於有機產品的行銷。我們看待此一事件是憂喜參半，喜的是不論是消費者或生產者皆對有機有高標準的堅持，憂的是將來對於「有機」可趁的不誠實生產者若仍以鄰田效應當藉口，農政單位可能仍如目前般無法施予罰則等管理機制。以一般而言，若曾偷施灑農藥，其檢測值應遠超過擬放寬標準所謂5%的安全殘餘濃度，頂多



來自中寮鄉溪底遙的有機鳳梨



兩位主持人在農園內遊走介紹



原住民部落生產的茶葉



來啣！動作慢的就沒有了

僅能以符合農藥殘餘標準的安全蔬菜(如吉園圃)上市，而非以驗證通過的有機蔬菜上市。

農委會在事件喧騰兩週後，盱衡目前的氣氛，因此宣布暫不放寬為5%的安全殘餘標準，終讓政策又回歸到原點，以減緩爭議。然而事件過後，重要的是消費者能否藉此事件反省自己對有機的態度是否矯枉過正？是否過度苛責了誠實的有機生產者？是否太注重以自身的健康為前提，而非以環境的健康為依歸。畢竟，較狹隘的小我健康觀仍須以護持環境的大我生態觀看齊，如此才能求得有機的真正修持，就如有機生產者不能純粹以利益為導向，須兼有護持土地救回環境的使命感，如此才能在身心求得平衡下，無悔地堅持下去。

向農民說謝謝 市集相遇

在市集相遇的其他生產者還有來自南投埔里得瓜有機農場的彭先生，主要生產作物

為有機蔬菜、牧草筍、高麗菜、小黃瓜等，來自嘉義新港永興自然生態農園的賴先生，自86年開始從事有機蔬果種植至今已10年，堅持有機耕種的理念。銀川有機米在攤位上置放不同品系的有機米供消費者零買，讓人重溫舊時的買米記憶。而值得一書的是，銀川米歷經年初的微農藥殘留（安全濃度內的2%）事件，目前雖流失約二成客源，但仍有近八成死忠的擁護者，包括主婦聯盟共同購買消費合作社，毋寧顯示大部分的有機消費者仍是理性看待此偶發事件，也表示有機生產者的堅持值得鼓舞。

其他擺攤者尚有嘉義竹崎的桃源自然農場，現場提供生力湯的製作與試飲，來自彰化溪湖珍珍有機農園的有機番茄、洋香瓜，以及強調純淨自然「手作工坊」的手工香皂DIY製作，產品還包括婚禮、彌月、個性禮品的多樣化經營。由於時間有限，無法一一介紹所有現場的有機個體戶，希望下次有緣再認識及介紹。

其中有一家為製作釀造產品的攤位，產品的原料雖是有機農產品，但由於國內尚未有針對有機加工製品的驗證辦法，故在產品冠上有機字樣目前雖無違規，可是待有機立法後，若仍未將有機的加工製品納入管理，則恐無法冠上有機的產品名稱，藉此也希望國內可加緊腳步將此一缺口補齊。

理論結合實務 援外服務

此次個人的插曲是在中午時分，在購買東道主東籬農園的有機簡餐後，在用餐時認識了一對來自南投的有機賢伉儷，任職高中教國文的洪老師與她的夫婿許先生——也是一位提前退休的美術老師。兩人除了是農學市



頂著大太陽，大家仍努力護持採買



倪教授的學生助理示範果樹的斷根移植準備工作



開放採採桂竹筍的成果

集的忠實客戶，也參加「農學」中好好務農的學習課程。得知當天下午安排的正是要去農場實習的課程，我對此極有興趣，遂徵得主辦單位及上課老師，亦即中興大學園藝系倪正柱教授的同意後，我於繳費後插班與原來近20位學員一齊見習，場所是位於苗栗三義鄉130縣道在一處看到「雲洞山莊」旁的山坡地即是，此處算是倪教授的研究室、實驗場，進行各種品系果樹的觀察、培植與研究。

倪教授仔細介紹溫帶果樹的特性，且開放採紅肉李與桂竹筍，讓大家度過一場非常豐收的知性之旅。倪教授非常有心的保有適合台灣中低海拔栽種的果樹種源，並提供學生實習研究的機會，讓理論與實務結合。聽說自他實驗室畢業的學生，實務經驗非常了得，在就業市場非常受歡迎，當天有一位學生助教有心去國外的農耕隊服志願役，月薪有5萬元台幣，若是大學畢業的專職技術人員月薪據說是12萬元起跳，有心於磨練技術及語文的年輕人可考慮加入國際合作發展基金會(國合會)的援外服務隊，除一償人生「壯遊」之舉，亦能在數年間累積豐厚的創業資金，有志青年不妨注意相關訊息。

對有機產品或農民市集有興趣的人，何不利用每月第一個週六的時間，前來台中進行全家的有機之旅，並在鬧中取靜的農園野餐，偷得半日閒，享受一日慢活，提升生活品質。農民市集若能擴大規模雖甚好，但維持目前僅20攤左右小而美的精緻規劃，卻是最易維持品質與服務的口碑。這樣的一場知性相遇與產銷交流，背後除了東籬農園慷慨提供場地，酌收總收入的一成為租金外，其

餘倡議市集的靈魂人物還有李美雲、馮小非、陶蕃瀛、許婕穎及園主陳孟凱夫婦等人，以及在地服務團隊如中興大學、靜宜大學、東海大學、逢甲大學等有心的教職員與學生，結合熱情的消費者，匯聚了多方願力而成就此一盛會，未來也期待您的參與，讓相聚有更多的驚喜，共同擴展有機農業的產銷連結，一起在實踐中學習—「好好生活、好好務農、好好吃飯、好好讀書」，並當面向辛勞的生產者說聲：謝謝！

888

興大有機·農夫市集

您是否懷念古早提菜籃逛市場，
品嚐新鮮農產品的歲月？

不相信有機嗎？

那就相信中興大學吧！

~讓中興大學有機農夫市集帶您一起回味從前吧！

在這兒有驗證合格的新鮮有機蔬果、米、茶葉、農民的私房菜...

時間：九月一日起每週六早上8:00-12:00

地點：中興大學惠孫堂後方榕樹下木道

推行塑膠袋減量，購物請用環保袋

身心靈健康促進講座

日期	講者	講題
8月25日	王連麗 中山醫學大學 副校長	由食品衛生安全談消費者權益
9月1日	梅震陽 全球華人防癌長健倡導人	觀念轉個彎、生命無限寬
9月8日	李秋涼 財團法人愛德國文教基金會 常務董事	健康方程式：一年四季怎麼吃
9月15日	鄭政峰 中興大學 教務長	從化學眼光看有機蔬果
9月22日	姜淑惠 台中澄清醫院 醫師	健康的魔術方塊
9月29日	蔡東基 中興大學 農業推廣中心主任	農藥的使用與問題
10月6日	王雅瑜 台中榮總醫院 醫生	如何免除癌症恐懼
10月13日	謝明村 中國醫藥大學 前校長	中醫藥養生
10月20日	周志輝 中興大學 食生系教授	保健食品與營養
10月27日	翁懷慎 前農委會農業藥物毒物試驗所 組長	由責任生產創造健康生活

地點：中興大學農業環境科學大樓10F 國際會議廳

時間：早上9:00-11:00

費用：免費 (名額有限，請速報名)

報名：E-mail: organic@nchu.edu.tw

Tel: 04-22850777 or 04-22850963 轉16

Fax: 04-22852790



主辦：國立中興大學農業暨自然資源學院

承辦：國立中興大學生物產業推廣暨經營學系

協辦：農業委員會農糧署、中興大學研發處、中興大學農業推廣中心

想瞭解更多，請看網站

<http://organic.nchu.edu.tw/>