

在里農學校 遇見高畠町的自主農民(上)

文圖／黃曉君 高雄縣旗山區社區大學課務專員

2007

年9月初，收到來自日本山形縣高畠町的さんさん管理事務所，用明信片印製「歡迎參加『里農學校』的信函」(也幸好有這份通知信件，可以在日本海關順利通關)。沒有華麗的設計，但對身在台灣的我，收到來自日本的活動通知信時，心裡一股窩心的暖流，並且也認真地準備起此次農事體驗的「傢私」，希望當個稱職的體驗者。

農村熱情 持續三十餘年

9月14日下午，與實踐大學觀光學系的張瑋琦老師及她的母親抵達里農學校，雖然語言不通，也感受到農民的熱情。開業式是由たかはた共生塾的塾長中川信行前來致詞，中川先生與副塾長及顧問群皆是專業農民，也是30多年前帶動高畠町走向有機農業的青年團團員。

目前共生塾共有20多位成員，這個組織的營運經費大多是自籌而來，並沒有向公部門或財團申請經費，雖然辛苦但卻維持組織的獨立性，減少來自外界的牽絆與干涉。塾長致詞之後，由農民渡部務先生為大家演說。渡部先生的講義只有3張，第一張是手寫的大綱，第二張則是「日本有機農業研究會結成趣意書」，第三張為兩張圖表，分別是「世界人口與各國農產品輸入日本的比例」及「日本國農產品與他國農產品近年在比例上的變化」。

小農覺醒 抵抗自由經濟

渡部先生的第一張手寫的大綱有如下幾點：山上融雪與農村之間的關聯、集落的變遷、有機農業的意義、未來的展望。其中，最令作者印象深刻的是，為了抵抗自由市場的經濟模式，而推動農民本身對農業的覺醒，所以在這裡的農民覺得如果真要保護自己的農田、生計，不能倚賴政府的政策，因為政策總是向具有權勢的國家或富可敵國的財團靠攏，並非完全為小農們設想。因此，在這裡的農民具有自己的想法及主張，為的是確立農業的主體性，不再附庸於國家、市場底下而犧牲農業與農村。

高畠町的農民並非獨善其身，為了減少其他正在開發中的國家被國外財團以農藥與化肥降低成本的經營模式，破壞自己的農村環境，並且傾銷他國。他們也積極與一些開發中的國家，如非洲、東南亞國家等，進行有機農業技術的交流。而這樣的觀念及技術也頗受這些國家的肯定，並且產生濃厚的興趣，希望可以多進行這樣的交流。順應時代的潮流，高畠也想推動品牌化，由農家自行聯盟，而相關規定則是由地方自訂，目前尚在規劃中，需要在2008年才會有明確的規定。

渡部先生為大家介紹高畠町推動有機農業的背景及展望後，則由遠自美國前來高畠町居住觀察、交流的Gus Foster將自己在這段期間與農民互動的一些想法分享給大家。Gus本身在美國也是從事農業，向銀行貸款種玉米，2006年玉米全數由政府買回，所以收入還算穩定。而他在高畠的這段時間，觀察到此處農民與美國從事大規模農業的農民之差異。高畠的農民沒有大片的農地，所以除草時都是採用人工除草機，在除草行進間可以近距離、緩慢地觀察到作物的生長。雖然共生塾的農民從事有機農業，但附近以慣習農法施作的農田仍會噴灑農藥，間接影響這些農民

的有機田，但是農民仍相當有毅力繼續維持有機的作法。

快樂社區 吸引青年回流

另外除了農地上的有機耕作之外，農民們會利用當地天然的素材培養作物、將廢棄的保特瓶利用成為田間工作的工具，居民將林業砍伐的廢棄樹枝，撿回家當作天然的燃料。雖然農民堅持不採用化肥、農藥來耕作，但並不代表農民們缺乏「積極嘗試」的科學實驗精神，他們在將同一塊田分為兩區，並以不同的農法來耕作，試驗哪一種方式對於農作物生長是最好的。

高畠町的農民把耕作當作是人生的興趣，所以他們種植自己喜歡的農作物，而非全面迎合市場、消費者的趨勢，只能把耕作當作謀求生計的行業。農業雖然主要是生產農作物，但也需要家族的共同支持。因此，Guns說「To depend on yourself, but do it through a community」。社區的力量隱然成為鼓勵彼此的信念，維持這樣行動的原動力。所以在這裡的農民把農業視為「life-works」，從內在到外在、永續並且快樂地參與農村生活哲學的環節。或許也是這樣氣氛吸引了I-turn、U-turn的年輕世代回到農村，繼續傳承高畠的有機信念。

用過晚餐之後，大家輕鬆地在會場上看著高畠町最新的紀錄片預告及加藤晴巳帶來有關生質柴油的紀錄片。接著就是輕食的聚會時間，由當地的農家提供新鮮的水果、食物，和學員一起聊天，一掃下午聽講的嚴肅。後來遠藤走來打招呼時，問及為何舉辦里農學校？他說，當時高畠推動有機也備受阻礙，特別是都會區的消費者。恰巧看到一部動畫「思い出ポロポロ」，催生了里農學校的靈感，描述一位都市女孩來到農村，認識有機農民而改變了自己原本的想法。所以，大家才會想舉辦這樣的活動，增進都市人對於農村農業的理解，擔任講座的老師都是由在地的農民上台分享。

至於農民對於農業、經濟、市場…等的看法及理解，都是在農民自組的讀書會中自修所累積而來。

【農家體驗一：齋藤孝】

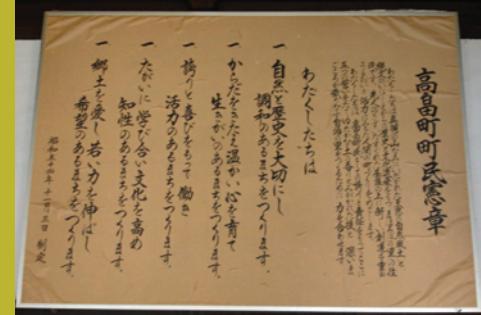
齋藤孝，18歲到都市工作8年，工作期間到處出差，總覺内心缺乏定駐感的安穩，漂流的感覺讓自己想

回家鄉定根工作，因此又回到高畠町，務農的時間超過30年。對於消費者的心靈也有九分透徹，他說，不可以時常給消費者贈品，否則容易養成消費者額外的期待，減少購買數量。

9月15日早上，在住宿的地方等候認領我們的農民前來。過不久，一台白色的箱型車緩緩駛來，走下來一位肚子圓凸凸、摻雜著白髮平頭的伯伯，就是齋藤先生。笑臉迎人的他，在與我們合照後，便領著我們往龜岡前去。原以為要前去田裡頭，沒想到齋藤先生載我們到他們家附近的龜岡文殊廟，穿著雨鞋的我們像是遊客到那裡逛一圈。之後就到齋藤先生家，吃點心，等齋藤先生預做午餐的麻糬完成後，才

到蘋果園開始我們的農事體驗。

這片蘋果園的面積約30×100公尺，每棵蘋果樹可以生長100~200多顆蘋果，我們三個人的工作就是將每顆蘋果周圍的樹葉摘掉，讓蘋果可以受到太陽光照，才能曬出紅通通、令人垂涎欲滴的果色。看來是一件簡單的工作，但是笨手笨



昭和54年即1980年，泛黃的紙張承載著高畠町民的共同理念，懸掛於里農學校中，時時刻刻提醒著町民



遠藤周次先生是里農學校唯一的正職人員，農民都是以志工身份給予協助



圖中的農民有在地的專業農，也有U-turn返鄉耕作的年輕女性，以及深受高畠町感動而遷居至此的I-turn女性都市兼業農



學員觀看高畠町從事有機農業的紀錄片。片中一位女性農民說：「上帝造人，賦予大家不同的樣貌，相同地，蔬果也應有權擁有不同樣貌。可是後來的農藥、化肥，居然是為了獲得消費者的喜愛而讓蔬果長得一模一樣，這是自己無法認同的事情。」



齋藤孝，18歲到都市工作8年，漂流的感覺讓自己又回到高畠町



日本的麻糬吃法，以不同的食材作為配料，像是納豆、紅豆、青豆，增加米食的樂趣



齋藤太太也是當年推動有機農業青年團的一員，看見她在NHK電視台中溫柔地說明有機農產與慣習農產的差異，不禁佩服高畠町女性推動安全食品的努力



齋藤先生一邊製作味噌，一邊回答我們的問題

買，也減少自己銷售的壓力，目前有10~20位固定的客戶會訂購他的蘋果。

齋藤先生對於有機農業的定義，農民除了栽種農作物外，一定也要飼養動物，因為農作物的肥料即來自動物的排泄物，相對於自然農

腳的我，常一不小心過度用力就將蘋果摘下，到結束時因為我的關係早夭折的蘋果就有4~5顆，害得自己都有「摘樹葉恐懼症」。

這片園子也是採「有機」的方式栽種。但是對於有機的定義，齋藤先生說，由於果樹遭受蟲害影響很大，不可能全然不噴灑農藥，只能將農藥的使用量降到最低，所以果樹的有機栽種只是減少使用農藥。當然減少農藥使用，也是要有細微的觀察，才可以在最低用藥情況下，達成最佳的效果。

像是除蟲的祕訣，昆蟲都會在滿月時交配產卵，因此他會在滿月後2天除蟲，此時昆蟲及蟲卵的抵抗力較弱，不但可以減少藥量，並且可以達到很好的效果。由於自己的蘋果是採少量農藥施種，所以賣相不佳，即使送到市場上也會被批發商退回。因此透過客戶的直接購

法就不見得一定要養動物，所以也可以稱為「有畜小農複合型農業」。除了水果之外，關於米的販售，自己則會預估「一個家庭每年的食米量×預訂客戶數」來種植，除了固定購買的客戶，自己可以評估需要並且有能力開發的客戶數，如此對自己而言並不會有稻米生產過剩的壓力。

關於銷售的問題，就他而言並不會想將目前與消費者直接面對面交流的方式，擴大成為商業式的組織團體，一方面可以避免農產品再度形成剝削的情況；另一方面，當組織擴大時，原本農民對於農業自主的想法及權力，似乎又會被組織所收回。高畠町最初是由全村共同來打造有機的農業形象，但逐漸地每個農民也都建立起屬於自己的消費群。於是農民各自在都會區辦理交流會，除了調查消費者的購買需求，也可以向消費者說明自己農產品生產的情況。目前，齋藤先生一年通常會去東京2次，由當地的消費者商借場地，邀集附近其他的消費者前來，用輕鬆的聚會方式，聊天、彼此分享最近的飲食方式，或者農民也會指導都會區的消費者如何簡易栽種農作物。在獲得消費者的飲食需求後，便可以依照自己的狀況種植多樣化的農產品，而非單品大規模種植。

還有另一種方式，由地區分工生產單一作物相互交流販售，但高畠町則是採取種植多品目的農作物，使消費者有更多元的選擇。如果自己沒有種植消費者要的作物時，則會引薦其他的農民給消費者。

與消費者溝通，除了從教育消費者的角度來看，也是減少消費者對農民誤會的積極公關作法，像是寄蘋果給消費者時，會將大蘋果放在上面，小蘋果放在底下。如此置放的原因是因為大蘋果相對於小蘋果而言較不耐久放，需要早點食用。但消費者並不知道原因，收到時可能會認為生產者有欺騙消費的嫌疑，所以齋藤先生都必須事先告知消費者。之前也曾經試著在網路上銷售農作物，但效果都不如直接與消費者接觸來得好。

下午時分，就在一邊攪拌味噌，一邊與齋藤先生談論高畠町的農民與農業中度過，很快地天色暗了，也漸漸看不清楚在箱子邊界少許天然發霉的味噌… (待續)