

在里農學校 遇見高島町的自主農民(下)

文圖／黃曉君 高雄縣旗山區社區大學課務專員



渡部先生，除了種植使用少量農藥的葡萄之外，栽種最多的農作物就以有機米為大宗

【農家體驗二：渡部宗雄】

渡部先生，年輕時曾經到東京橫濱工作，但個性不合而回高島工作。年近50歲，在倉庫旁有一間音樂室，裡頭有兩架鋼琴，其中一架是附近小學汰舊換新時，他特地載回來收藏。牆上掛幾支薩克斯風，以及許多爵士樂樂手的簽名貼在屋樑上。想像在辛苦工作一天後，坐在這房間裡，喝著冰涼的開水，聽著音箱傳來慵懶的爵士樂，舒緩因勞動工作帶來的緊繃筋骨。

2007年9月16日早上，渡部先生一直忙到到九點多，才撥出時間前來載我們。先啜飲他親自泡的咖啡後，便到即將收割的有機田中，將稻田周圍田埂上的塑膠鋪道整齊地捲起疊好，放在產業道路上，等候業者前來回收這些廢棄物。相較之下，台灣的農業廢棄物，常被農民們一把無名火給燒燬，雖然一把

火來得容易，卻也造成空氣的汙染、環境的負擔。除了有機耕作之外，如何重拾農民對於自然環境的第一線責任，也是台灣農民需要改進的。在即將完成回收鋪道的工作前，張媽媽看到一條蛇往田後的水溝鑽進，而我則是將塑膠鋪道拿到產業道路一放，恰巧又看到另一條快速移動的蛇尾巴。此時只能用尖叫回應有機田裡頭豐富生態的一面。

捲完塑膠鋪道的田邊工作後，咕嚕咕嚕…又到了中午用餐時分，渡部先生叫了中華拉麵外送到家裡。在勞動過後，在冷氣房中吃著湯頭有點鹹的拉麵，的確讓人獲得極大的飽足感。腦袋從飢腸轆轆到因飽足而打嗝，逐漸恢復提問的精神。

問及渡部先生是否有加入任何組織，來協助行銷自己的農產品？渡部先生說，「自己現在為上和田有機米生產組合的會員，組織有60幾名生產者會員，而全國約有60~70個販售據點。此外，日本生活協同組合連合會在舉辦總會或年會時，上和田有機米生產組合也會與他們相互交流。」

雖然目前上和田有機米生產組合有60幾名生產者會員，但實際加入農林水產省的JAS認證只有8位會員，而他自己的有機田目前只有三塊田有申請認證，因為必須獲得認證才可以「有機農產品」名義放在店鋪上販售。而渡部先生多數的有機稻米，大多採直接銷售給消費者。另外，



有機農業除了注重栽種方式外，包括處理農業廢棄物也要是對環境友善的，所以農家把塑膠鋪道整理捲好放置在道路旁，業者則會主動前來回收

上和田的總會，會在春天舉辦交流會與消費者代表當面溝通。在農忙時，也會邀請消費者前來協助。若是遇到無法解決的嚴重蟲害，生產者也會一一打電話給消費者，獲得消費者的允諾及諒解後才會施用農藥。

至於訂價也是由生產者自訂，但是會向消費者解釋訂價的原則。另外渡部先生也種植葡萄，有機米與少農藥施作的水果在價格上是差不多，但在銷售上水果比稻米更有時間上的壓力，所以農作物是以稻米為主。

到了下午，我們三人的工作就是將未銷售出去的葡萄，一串串地摘下除去枝條，將葡萄粒置入桶子，等待發酵成酒。雖然是重覆性簡單的動作，但在過程中需要快速檢視葡萄是否有腐壞、有無蜘蛛等昆蟲，全賴人工第一步的挑選後再將可製成酒的葡萄丟入桶內。直到五點多，三人共完成12箱的採集工作，其中還是張媽媽動作最敏捷，一個人完成6~7箱。

關於製酒的後半段，我們則是無緣接觸。但是早上渡部先生載我們到田裡的路途中，指出一棟老舊的倉庫，倉庫的牆很厚，是用來釀造味噌或酒，但是這兩者是不能放在一起製造，否則將無法成功釀造成酒。倉庫中間的土牆，是以茅草編成並塗上泥土，但這樣的技術已經失傳。而倉庫外邊的牆面，大多是以魚鱗板、石塊或泥土鋪造而成。

放慢腳步 尋找農村節奏

第三天晚上的送別會，是由在地農民提供家常菜給學員享用，居然還有熊肉，想必高畠的熊群在數量上的「充裕」，造成居民的困擾，所以絲毫沒有保育的顧慮，可以成為餐桌上的美食菜餚。有一位來自秋田的學員親自製作了像麻糬的米棒，烤過之後，要食用的人再將它放進湯水裡，口感也十分獨特。不禁佩服日本這個國家，居然可以將米食發展如此多元及豐富，但台灣的米粉、板條、粿、肉圓、糕點等，其實也不輸日本的米食文化。

一邊享用美食，也請這兩天陪伴學員的農民一一自我介紹，才知道有些農民也是第一次參與里農學校的活動，抱持著新鮮的感覺來了解里農學校推動農業的意義。農民分享後，一位在樂團

演奏的女學員，吹起擅長的豎笛當作串場節目，在悠揚的笛聲中，配合著農村緩緩的步伐，與外界急促的市場競爭腳步形成強烈的對比。但在這



由於里農學校的關係，吸引許多的學員前來農家體驗，而在渡部先生家中的體驗則是將生產過剩的葡萄，一串串摘下等待其發酵成為葡萄酒

裡的農民是有意識地踏著緩慢腳步，刻意與要求效率、低成本的市場經濟相抗衡，因為農村本來就是與自然為一體，搭配季節的時序來進行。在短短4天3夜的體驗、與農民的交談，無非就是讓我們重新體會人類生活的原始步調，所以參與體驗活動下來，對於心靈及身體上都沒有令人心力交瘁的感覺。

第四天的送別式前，大家都將自己居住的房間打掃乾淨後，才到會場集合。除了共生塾的塾長發言外，鄉公所來派來了工作人員代表首長致詞，並且認真地記錄下發言學員的感想。其中安藤里惠子觀察到，女性在高畠相當活躍，單純的動機僅是想提供自己及家人健康、安全的食物。日本在高度發展時，仍十分重視食物的品質，幕後最大的功臣就是家庭的女性同胞。結業式就在簡潔的分享後結束。

之後，就是由遠藤先生帶著我們6位學員一同到高畠町內的各個景點參觀。第一個景點便是到了草木塔，這是在動盪不安的諸侯時代，一位



在課程結束後，遠藤先生帶著大家到高畠町內，並且解說町內的景物。第一站是到草木塔，是高畠町有機農業最早的發起地



在高畠町的道之驛，也有一些農家在戶外直接銷售農產品給消費者



與二世谷道之驛相較之下，在高島町販售的攤位佈置，對於農家的介紹只貼於包裝的標籤上，農民意象在整體而言較不突出



將里農學校的精神化為文字，立在石碑上提醒著大家對於有機農業的初衷及理想



生鮮的農產品雖然較少，但農產品的加工產品卻是相當豐富，包括餅乾及醬料

領導者為解決糧食不足的困境，鼓勵人們採取自然界的草木當作食物。而他也相信植物是有靈魂，當人類食用植物時，人類的靈魂也會與之交流、相互影響，遠藤先生認為這也是有機農業最早的起源。

之後也到了高島的道之

驛參觀，與之前在二世谷的道之驛相比，會覺得二世谷提供更多生鮮的農產品在架上販售，並且將農民的相片、資料放大與農產品置放在一起。但這樣的差異也或許是高島的有機農民大多將農產直接販售給消費者，所以可提供在道之驛的數量不如二世谷來得多，其次「間接販售」也可能不是這裡農民的銷售重心。

挑戰未來 農民獨立思考

在這裡看見一群不依賴任何外力、擁有自主想法與作法的農民。雖然從生產及行銷，農民都得靠自己親力親為，需要花更多時間、心力去跟消費者溝通，但這卻是出於他們自己的想法、意願而主動進行。我們或許認為有公部門的補助，或者財團願意提供通路點鋪貨，對於農民無非是省下相當多的時間及心思，然而這樣的作法對於農民而言是永續經營嗎？

或許剛開始的確獲得協助，但從另一方面，他們是否也因為這樣協助的便利性造成了另一層障礙，阻斷了他們去深思這些背後的問題，一心想給予農民協助的團體，是否該思考「與其給農民魚，還不如給他們一支釣竿」，他們應該是市場行銷的決定者，而非配合者。而且在物換星移快速變遷的市場經濟下，誰又能保證公部門及財團永遠都可以無悔地協助他

們？像是大型量販店的通路點，或許起初願意提供低價或免費的鋪貨點，但農民無形中也協助店家累積消費者對店家的形象感，到達某個階段時，由一群默默無聞農民共同累積的品牌形象卻是落在店家身上，而非回歸到農民自己。

至於公部門，像在93年選定蝴蝶蘭、烏龍茶、台灣鯛及芒果等四項外銷旗艦農產品，但目前真正運作得當似乎僅剩蝴蝶蘭，而蝴蝶蘭的亮眼成績卻也是由從未獲得政府資源的蘭友胼手胝足發展海外市場20多年，當稍有成績時，公部門像是及時雨一般雨後春筍地先後在台南、屏東等地，設置農業生技專業區，但這些真的有助於在台灣各地發展的花農嗎？無非是以電子工業區的發展模式，框架在農業之上，再次剝離農業與土地、居民的關係。對於農業上的協助，若只能從硬體、財力來思考，一旦這些被抽離時，農民真的能自立生存？或者又再度落於自憐自哀的困境中？

想要協助三農的知識份子，是否該適時地將自主決定權交回農民，這樣的權力並非只是詢問他們是否有意願參與活動或申請補助，而是他們有能力、有想法決定自己想要運作的方式，即使遇到失敗挫折，他們也能撐過困境，反省檢討下一步他們該怎麼做。像是Paulo Freire對於巴西農民、工人的協助，僅僅是從識字運動開始，卻讓受壓迫的弱勢團體開始有能力去訴說自己的想法，而非僅僅像是「對嘴」般地說出知識份子對農業的夢想語彙。

這一個小作法看似不起眼，卻使農民因獲得文字開始擁有自己的想法。就像在高島町的這群農民們，為了了解大環境對農業造成的影響及脅迫，他們並不急於生產、行銷，第一步的基本功夫必須自行閱讀進修，才能獲得力量化解層層打上岸來的市場巨浪。如何建立起農民對農業問題的自主想法及運作能力，或許才是解決目前三農問題最大的挑戰！（完）

註1：上和田有機米生產組合—<http://www.kami-wadamai.com/index.html>

註2：日本生活協同組合連合會—<http://jccu.coop/>

註3：JAS協會—<http://www.jasnet.or.jp/>