

苗栗縣卓蘭鎮松原農庄

震災反思 與自然共存榮

自然農法 重現土地生命

採訪・攝影／楊藍

說起採行有機耕作、申請產銷履歷認證的動機，從農之前，擔任護理人員的「松原農庄」女主人李欣儒，有著比一般人更為敏感而深刻的體驗。921地震時，一家人居住的房子、賴以維生的葡萄園、楊桃園全部垮了，李欣儒驚覺於大地的反撲，開始覺醒，並以具體行動實踐，松原農庄決定轉向有機耕作，以信念與行動克服困難、重建家園……



李欣儒侃侃而談
從事自然農法的
過程與心得

許多人常以「無心插柳柳成蔭」形容人生的際遇，「無心插柳」是機緣，「柳成蔭」則是甜美的果實，事實上，其間必須經歷無數的努力與付出，絕非如字面般的雲淡風輕，而以此形容劉坤松與李欣儒夫婦經營「松原農庄」的歷程，最為貼切。

引領風潮·開創觀光果園

劉坤松夫婦採行國際美育MOA自然農法耕作，種植1.8公頃葡萄及0.2公頃楊桃，除均通過吉園圃認證，去年並獲產銷履歷驗證通過，形同為農產品的品質「掛保證」，其中葡萄還獲得95年「全國葡萄果品評鑑」冠軍殊榮，以「冠軍葡萄」製作的葡萄醬，並被列入農委會「台灣伴手禮」。

種種榮耀，來自於卓蘭鎮得天獨厚的地理環境及天然氣候，更是夫婦倆胼手胝足、精益求精的成果。

松原農庄位於素有「水果王國」之稱的苗栗縣卓蘭鎮。卓蘭地理環境得天獨厚，冷涼的東風從山頂沿著河谷吹送，尤其山間氣溫較低、日夜溫差大，加上作為灌溉水源的大安溪，水質潔淨清澈，因此一年四季均有不同的水果生產，如水梨、葡萄、楊桃及椪柑等，早期並打出「春採楊桃、夏摘葡萄、秋收水梨、冬嘗柑桔」的口號。

卓蘭鎮的果園多以觀光休閒為主，每到假日，吸引眾多來自全省各地的遊客前來體驗採果之樂，藉由觀光季活動，引領遊客深入感受卓蘭之美，並提高農民的收益，而大多數人不知道，卓蘭鎮的觀光果園係由「松原農庄」老主人劉春有帶領風潮。

環境優異·形塑水果之鄉

早年的卓蘭鎮以種植水稻為主，劉春有是當地第一個種植楊桃、葡萄的農人。優異的地理環境，為優質的水果奠定基礎，而果農卓越的管理技術，更是逐鹿市場、異軍突起的利器，稻田逐漸換成了果園，「水果之鄉」稱號不脛而走，即使當時果園面積不大，劉春有經營的腳步卻十分先進，除與日本接洽外銷事宜，並開放果園供遊客採果。

時至今日，觀光果園蔚為風潮，「到果園採水果」成為民眾喜愛的假期行程，連帶推動各式各樣的農業旅遊，讓更多人得以一窺農業的各個面向，但在20多年前，劉春有的這項創舉卻招致當地農戶的異樣眼光，甚至譏為「肖仔」。

從父親手中接管果園，原本從事室內設計及護理人員的劉坤松、李欣儒，對於「務農」有不同的看法，在經營的過程中，透過不斷地學習、成長，逐步調整、修正，終於將松原農庄打造成為品質、口碑、行銷俱佳



自然農法種出的葡萄，獲95年全國評鑑冠軍

的農園。

「松原」的果園面積約2公頃，以葡萄為主，約種植1.8公頃；葡萄通常於每年2、3月間的「雨水」栽下小苗，再進行嫁接，大約第3年開始結果，但此時必須進行疏果，只能留下1、2串，以免果實長不大、卻又消耗果樹的體力，第4、5年後，才能結成完整的果串、達到一定的產量。

大地反撲·環境意識崛起

李欣儒指出，葡萄每年開2次花，從開花到著果，冬果約10天時間就可看到果粒、夏天則需10-20天。從萌芽算起，大約135天可以採收，一般果農在葡萄轉成深紫色時即予採摘，但她認為，最好等候「足日」再採摘，就像女人懷胎「足月」生產一般，瓜熟蒂落，發育成熟、果味最佳，若至140天，香氣更為濃烈、口感也更為飽滿。

葡萄為多年生果樹，甚至可達20、30年之久，「松原」裡仍存留老主人劉春有親手植下的葡萄樹，迄今仍維持產量，李欣儒說，原因即在於該農園的土壤並未酸化。她強調，只要觀察果樹的生長態勢，若是日漸衰敗，即可得知土壤出了問題；相反地，從土壤分析也可得知果樹生長獲得什麼、缺少什麼養分，適時予以調整、補充。

松原農莊的葡萄均為老巨峰品種，由於其著色較慢，漸被供應批發市場為主的果農淘汰，但「松原」以宅配及觀光採果為主，葡萄慢慢地著色、相對較耐儲藏，延長了採收時間，加上採自然農法管理，不使用生長激素促進生長，逐漸轉色、豐美的葡萄，正適合陸續造訪的遊客採摘。

不可諱言地，早年農業生產多以產量為主要考量，既無環境意識、也沒有品牌觀念，因此化學肥料、農藥施用情形十分普遍，造成土壤逐漸酸化、地力日趨衰竭，許多人驚覺於大地的反撲，開始有所覺醒，並以具體行動實踐，有機或自然農法也在有志之士的推動下，在各地風起雲湧，劉坤松、李欣儒便是其中之一，早在10年前，便已投身自然農法。

草生栽培·不使用除草劑

不論葡萄或楊桃，「松原」全部採有機栽培，不使用農藥及化學肥料，而以花生粕、甲殼素、菌類、牛奶發酵液、甲殼素等自行調配的有機肥替代，並以香茅、辣椒、豆漿等素材防治病蟲害。一旦果園懸掛含有「性費洛蒙」誘殺器的生物防治法不見成效，紅蜘蛛、花姬捲葉蛾仍然為害時，則將牛奶或豆漿等稀釋2,000至4,000倍，灑在葉面上，作為蟲類的「食物」，藉以將蟲脹死；更重要的是，果園採取草生栽培法及粗纖維法管理，完全摒除化學質材侵入，使土壤得以恢復生機，孕育品質優異的水果。

李欣儒表示，10多年前，一瓶280元的除草劑就可解決整甲地的野草，作業時間只需一個上午，但是雖然可快速解決雜草，卻也造成土壤的傷害，如今，利用人工以鋤頭砍除雜草，作業既辛苦又勞累，成本也高，有時作業較趕，還得僱工除草，以



葡萄園內，採「性費洛蒙」生物防治



結實累累的葡萄園



工人正在葡萄園裡採收葡萄

每人每天1,500元計算，1.8公頃的果園約需1萬2千元，成本負擔不小，不過自從摒棄使用除草劑，施行草生栽培法後，果園飛來了鳥兒、蝴蝶，土壤裡蚯蚓鑽動，尤其本身不再遭受除草劑的危害，更覺得堅持有機管理是正確的選擇。

至於粗纖維管理法，則源於一名長年居住日本的學者的啟發。該名教授在偶然的機會下來到「松原」，指導他們利用當地生長的牧草或是蔗渣當成堆肥、覆蓋在土壤上，以吸附土壤原本累積的重金屬等化學毒素，並使微生物聚集、活化地力；此外，並在果園中種植玉米，藉助玉米的根群具有移行性，改變土壤的成份與結構，使得土質變得肥沃而健康。

有機耕作·化想法為行動

一路走來，李欣儒發覺，自然

農法最困難之處，仍在於病蟲害防治。夏季期間，午後西北雨頻繁，往往下過雨後，太陽露臉，造成植株病菌叢生；此外，當地早晚溫差大、夜間露水厚密，固然有助於果實累積養分，卻也造成管理更為困難。因此，在病蟲害發生前，就得從事預防工作，區分不同階段、區域進行防治，借助組織維管理法，從事土壤肥培管理，雖然作業繁瑣而疲累，做久了，也習慣了，同時更能拿捏、掌控了。

說起採行有機耕作的動機，從農之前，擔任護理人員的李欣儒，有著比一般人更為敏感而深刻的體驗。農園開放採果後，許多遊客總是忍不住嚐嚐「樹頭鮮」，自己的小孩也是拿到水果就往嘴裡塞，李欣儒終於決定化想法為行動；921地震時，一家人居住的房子、賴以維生的葡萄園、楊桃園全部垮了，種種嚴酷的考驗，讓松原農庄決定轉向有機耕作，以信念與行動克服困難、重建家園。

李欣儒說，其實自然農法的最大受益者是農人本身。以前一瓶除草劑就可解決整甲地的雜草，卻不知噴灑除草劑的過程中，呼吸系統及皮膚毛孔都吸收了除草劑，長期累積在體內，不知不覺地造成身體的危害。

從頭學起·申請產履認證

「松原」雖是國際美育MOA會員，並以MOA自然農法生態流程栽培果樹，但因MOA認證十分嚴格，除了果園本身的土質、水質、栽培流程必須符合相關規定外，鄰近果園的距離至少需6公尺以上，因此目前尚未取得MOA認證，但已通過吉園圃認證，96年葡萄冬果並取得產銷履歷認證。

李欣儒說，其實吉園圃及產銷履歷認證均相當嚴格，產履最重視的生產紀錄部分，原本即持續進行，只是未上傳電腦，雖然沒碰過電腦，但既然要做，她便下定了決心，從電腦基本操作開始學起，如今包括「松原」本身及另2名也獲認證的班員，條碼均由她列印。

她表示，由於申請產履認證需以班隊為對象，但該班部分班員年紀稍大，施行產履流程心有餘而力不足，但她認為，產履不僅是安全農業的表徵，更是未來世界的趨勢，最後說服了2名班員與她一起提出申請，雖然面對繁瑣的紙本紀錄及電腦登錄作業十分頭痛，但只要有心，就能克服困難。

以自然農法栽培的葡萄，果粒碩大、香氣撲鼻，從外觀看來，果粉均勻、色澤深紫；入口後，豐腴奔放的果味瞬間蕩漾，果肉香Q、甜酸適宜，喉韻無窮。一般葡萄的甜度大約為16至18度，「松原」的葡萄則達18至20度；95年時，甚至以23度的高標準獲得「台灣葡萄策略聯盟葡萄果品評鑑比賽」首獎。

研發加工·提升附加價值

李欣儒說，「松原」葡萄不以量取勝，而著重於質的精進，1.8公頃的種植面積每年產量僅8萬公斤，夏、冬果各4萬公斤，與一般化肥管理生產的葡萄最明顯的不同之處，



松原農庄於96年獲得產銷履歷認



松原農庄也種植蔬菜，圖中的「芋頭冬瓜」也有CAS認證

一是果粉完整均勻，宛如霜降般的果粉密密地布滿整顆葡萄；其次則是保存時間長，一般葡萄冰過後，會呈現失水的樣態，「松原」葡萄卻愈冰愈Q，冷藏時間甚至長達2個月，尤其「松原」葡萄通常在著果後2個星期內即完成套袋，隔絕外界污染與蟲害，因此採摘後，即使不經沖洗也可以食用，甚至不必剝皮、直接放入口中，連皮帶籽品嚐葡萄的原汁原味。

除了新鮮的葡萄，「松原」的各式加工品也頗具成果，其中葡萄醬並入選「台灣伴手禮」，特別之處是「松原」葡萄醬中加入了葡萄籽，一般人可能認為葡萄籽堅硬的口感不適合摻入果醬，但「松原」卻因為這個偶然的靈感而入選「台灣伴手禮」。

提及這段無心插柳的過程，李欣儒笑著說，當初研發葡萄醬時，對於葡萄籽是否保留，也考慮良久，原本的想法係為省去去籽的工夫與成本，後來發現葡萄籽具有抗氧化等功用，符合時下的健康潮流，而絞碎後的葡萄籽，更提升了果醬特殊的口感，最後決定葡萄醬中仍保留葡萄籽。沒想到，參與「台灣伴手禮」評選時，竟成為獲選的關鍵因素，在彰化縣、南投縣等葡萄主要產地強敵環伺中脫穎而出！



松原農庄研發的葡萄醬，入選「台灣伴手禮」



炎炎夏日，來杯葡萄冰砂是最大的享受

葡萄冰砂·果園人氣商品

事實上，製作葡萄醬的構想也來自於無心插柳的機緣。近幾年來，遊客前來採果時，總想喝點冷飲消消暑氣，劉坤松於是將新鮮葡萄加入冰塊、果糖打成冰砂，卻覺得香氣不足，與外界販售的葡萄冰砂相較，並無特殊之處，李欣儒靈機一動，將葡萄與冰糖熬煮4個小時後，代替果糖加入，打出的冰砂香氣濃郁，也成為「松原」的特色，許多遊客獲知人氣冰砂的秘訣所在，紛紛要求購買，葡萄醬也從「配角」變成了「主角」。

當然，葡萄醬獲選為「台灣伴手禮」的原因，不僅僅是加入了葡萄籽，以「冠軍葡萄」為原料，才是關鍵所在。葡萄醬的原料只有新鮮葡萄及冰糖，過程卻頗為繁複，除了沒有防腐劑、洋菜粉等添加物，甚至也不加水，為了溶出葡萄本身含有的天然果膠成分，必須經過4個小時的熬煮，期間除需控制火候，並需不斷攪拌，煮出的葡萄醬香氣濃郁，連原本堅硬的葡萄籽也變得若有似無、口感順滑。

李欣儒指出，在試驗過程中，她曾經加入洋菜粉調製，卻發現香氣、味道、顏色都比「原汁原味」略遜一籌，於是決定單純以新鮮葡萄及冰糖熬煮，因此「松原」葡萄醬的特色是不黏稠、介於液狀與膠狀之間，可以抹麵包或加入優格中，也可以加入冰水，便成了葡萄汁。

由於完全不添加防腐劑，因此採用蒸汽滅菌、急速高溫的真空瓶裝，延長葡萄醬的賞味期限，若一般室溫下，通常可保存半年，若放在冰箱則保存時間更久，但開瓶後則建議盡速食用完畢，品嚐葡萄新鮮的滋味。

架設網站·分享從農點滴

為讓休閒果園更多元化，「松原」並開發多樣加工品：以新鮮葡萄現打的葡萄冰砂，推出4年多來，經常吸引遊客遠道而來品



自然農法種出的葡萄，顆顆深紫、果粉均勻，令人垂涎

嗜；以優質葡萄為製作、釀造基底的葡萄醬、葡萄紅醋，則是遊客結束採果行程的最佳伴手禮；此外，「松原」也種植約0.2公頃的楊桃，係目前市面難得一見的原生種軟枝楊桃品種，同樣採取自然農法栽種，所製作的楊桃乾酸甜爽口，也是「松原」的人氣商品。

「松原」葡萄醬等加工農產品除在農庄現場銷售外，並在「柑仔店」等有機商店上架，「松原」也架設網站，銷售自家鮮果等產品，同時成立部落格，寫下農家耕作的心路歷程、四季農作的點點滴滴、農園生態的驚喜發現等，引起網友熱烈迴響。

轉型為觀光果園，也經過一段華路藍縷的打拼歲月。李欣儒說，「松原」從零客戶做起，11年前，第一位客人前來採果，與友人分享「松原」葡萄，就這樣口耳相傳，陸續有人打電話詢問，於是開始開發宅配業務。早年沒有「宅急便」，郵局也未提供此類服務，因此以貨運寄達台北果菜市场等地，客戶再自行前往取貨，有時搭乘計程車取貨的費用比葡萄還貴；發展迄今，「宅急便」的興起，對果園或客戶都提供了極大的便利，甚至有客戶遠從金門、澎湖等地打電話訂貨，即使運費昂貴也不在乎，只為吃到優質的葡萄。

生態為伍·周休二日樂活

「松原」的客戶集中於台北、台中、高雄三大都會區，以台北市居多，許多老客戶甚至已訂購長達10年，每年夏、冬兩季，如同候鳥般，總是準時報到，打電話訂貨時，也不必探問價格、直接說明數



工人採收葡萄後，需逐一包裝妥當



葡萄園裡，還有吊床，是遊客的最愛



松原農庄生態豐富，這是鳥蛋，正好作為戶外教學之用

土地的情感。

爲了迎接來自各地的遊客，松原農庄一年四季均有果可採，葡萄夏果從7月起持續採收至9月，冬果則是1至3月，正值寒、暑假期間，發展休閒旅遊有其利基；楊桃採收期爲10月中旬至12月，剛好彌補果園的「空窗期」。來到「松原」，除了採果，更能觀察園區裡蓬勃、盎然的生態：飛來築巢的鳥兒，孕育了下一代；盛開的翠蘆荊，吸引蝴蝶追逐、採蜜；或是什麼事都不做，只是躺在葡萄樹下的吊床，搖擺晃盪，在心底寫下屬於大自然的樂章！

鄉