

文圖／林立宏 協助單位／行政院農委會農糧署

小雨蛙有機生態農場 烘焙生命的清芬—香水蓮花茶



香水蓮花

在歷經換肝手術後，陳威良用另一種方式重新面對生命。他從自己的飲食開始奉行無毒有機，並擴及社區生態營造，成立「小雨蛙有機生態農場」，以有機方式栽培香水蓮花及多種水生植物。其中採取特殊乾燥法製成的香水蓮花茶，不但完整保留色、香、味及養分，並獲得「慈心」認證。

花 蓮縣壽豐鄉豐山村農民陳威良，在20多年前，即從事畜牧（養豬）、水產（吳郭魚、泰國蝦）等養殖事業，因而對農、漁、畜牧業的發展，有敏銳的觀察力，在壽豐鄉農會推薦下，曾獲得同濟會「金龍獎」全國十大傑出農村青年的殊榮。

歷經換肝手術，體驗無毒有機

在人生的黃金階段中，終日努力打拚事業，要兼顧工作與健康並不容易，等到事業步入軌道，逐漸開花結果之際，陳威良卻發現自己的健康亮起了紅燈，經醫師判定為肝硬化末期，生命只剩下幾個月，必須接受換肝手術，方能延續寶貴的生命。

經歷換肝手術後，陳威良每天都靠著食用

無毒有機的蔬果、漁產品調養。陳威良說，他不能將無毒有機的農漁產品，描述得像仙丹妙藥那般神奇；而讓他重獲新生的，應是捐贈器官的大體老師，與為他換肝的醫師群。不過在手術完成後，能夠過著健康的生活，絕對是無毒有機農漁產品的功勞。

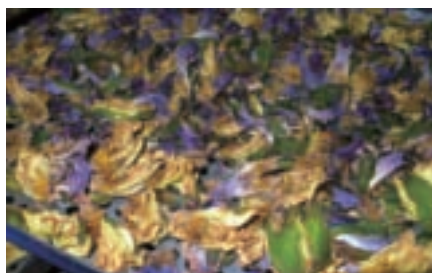


換肝重生的陳威良

豐山村的好山好水



人工採收香水蓮花



以低溫烘焙香水蓮花



蓮花



香水蓮花茶精美包裝



香水蓮花茶獲得「慈心」、花蓮縣「無毒農業」認證

在政府尚未推動離牧政策前，陳威良已著手嘗試將農、漁、畜牧業跟休閒觀光業結合，幾經評估後，毅然結束畜牧業，將力量集中在農、漁業上，並轉為經營「富麗漁村」休閒餐廳。

社區營造生態，有機注入生命

對於「生於斯，長於斯」的這片土地，陳威良有深厚的感情。他加入牛犁社區交流協會的志工行列，支援各項導覽解說服務，也將自有約5分的土地，提供給社區營造成人工濕地，遍植多種水生植物，復育原有的自然生態，還把原本經營的網咖設備與空間，免費提供作為社區電腦教室，為社區居民開辦一系列的免費電腦研習課程，並正式創設「小雨蛙有機生態農場」。

小雨蛙有機生態農場（原「大愛農場」）位

於壽豐鄉豐山村內，即花東縱谷（台9號）公路224公里處，鄰近台灣觀光專校、怡園渡假村、立川漁場及理想大地渡假村，農場背倚中央山脈而立，四周綠草如茵、花開滿塘的蓮花池、田園景觀環繞，好不愜意。

占地約5公頃的小雨蛙有機生態農場，是一匯集生產、生態、生活「三生一體」的綜合性農場，在香水蓮花池中，有以無毒有機栽培管理方式種植的香水蓮花及多種水生植物，除採收香水蓮花烘乾製作蓮花茶外，也吸引紅冠水雞、白腹秧雞等水鳥，前往覓食築巢，棲息繁衍。為復育多種稀有蛙類，農場的濕地生態池，積極展開復育工作，成功復育出貢德氏赤蛙、小雨蛙、澤蛙等多種蛙類，經常在晨昏之際，群起鼓噪爭鳴，譜奏出自然界的田園交響曲。



人工濕地遍植多種水生植物



民宿賞蓮台

香水蓮多風情 可飲用兼養生

「夕陽斜，晚風飄，大家來唱採蓮謠，紅花豔，白花嬌，撲

香水蓮花池

面清香暑氣消」，在騷人墨客的眼中，蓮花予人清新脫俗的感覺，自古以來，即擁有崇高的地位，再加上蓮花的花型雅致，香味淡雅，是遊人、畫家、攝影工作者追逐的目標。

在小雨蛙有機生態農場的蓮花塘中，每一水塘栽種數個品種，哇哇相連，路路接通，供遊人觀賞蓮花美不勝收的豐盈感。漫步在泥土埂堤上，賞花聞香，享受葉綠、花紅的清香幽



農場附設民宿



涼，而千變萬化的花容，更令人目不暇給。

蓮花的顏色不下百種，而所散溢的香氣，更是吸引人，故稱為「香水蓮花」。香水蓮花喜歡高溫多濕，日照充足、無強風的環境，除可觀賞、食用外，蓮花全草還可以入藥。蓮花茶是香水蓮花的附加產品之一，是採取

特殊乾燥方法，並保留它的色、香、味及營養成分製造而成。值得一提的，是小雨蛙有機生態農場的香水蓮花，純為有機栽培（獲得「慈心」、花蓮縣「無毒農業」認證），且蓮池內豐富的生態體系，也是戶外教學的絕佳選擇。

陳威良指出，香水蓮花純為觀賞、採花及食用，並無生產蓮子及蓮藕，一年四季都可採收。採用香水蓮花製成的「有機蓮花茶」，不含咖啡因、單寧酸，無刺激性，經低溫烘焙4天，保留原有色澤及香氣，自然芳香甘醇，飲後口齒留香。沖泡完後之蓮花渣請勿丟棄，當蓮花遇熱水沖泡後，其蓮房中會釋放出大量晶瑩剔透的黃色膠原質（凝膠），此即為俗稱的「蓮花

胎盤素」，可取出食用或敷用，花瓣亦可食。 腳

小雨蛙有機生態農場
(陳威良)

花蓮縣壽豐鄉豐山村漁塘路36號

電話：(03) 8653808

0928-875538

台灣第一本優質食材指南，嚴選米麵、蔬果、水產、豬雞鵝鴨蛋極品！

代售新書



只買好東西

作者：朱慧芳 定價：280元

食材達人朱慧芳首次公開自己的私房好食材，從來源選擇、外觀判斷、清洗、烹煮、保存等獨家秘訣都一一分享。

本書更要破除一般人常見的飲食迷思，包括：

- 外食族吃糙米不一定比吃白米健康？
- 深海魚不一定沒有重金屬污染？
- 市場上的溫體肉品不見得最新鮮美味？
- 香氣撲鼻的麵包店真的有好麵包？



豐年社

10648 台北市溫州街14號

郵撥帳號：00059300財團法人豐年社（郵購另加掛號郵資60元）

電話：(02) 23628148分機30或31 傳真：(02) 83695591