

花蓮新城紫心甘藷
闖出名號，熱騰騰
的烤地瓜最受歡迎

紫心甘藷 新城飄香

採訪／陳秀卿 攝影／謝宗憲



沿著蘇花公路南下，越過太魯閣大橋即進入花蓮縣新城鄉，清新的空氣中夾雜著一股甘藷香，旅人嚐一口，嚐到花蓮特有的美好滋味，歸鄉遊子吃一口，滿腹鄉愁紓解陶醉。

甘藷一條街 新城特色

甘藷陪伴台灣農村走過最艱困的歲

月，融進許多人的生命刻痕裡；花蓮人把這份與台灣人濃得化不開的雜糧變成加工商品，成為遊客最佳伴手禮；剛從園裡挖起來的甘藷也搶手，農民在台九線新城段旁設攤販售，吸引過往遊客停車購買，成為「甘藷一條街」，形成特殊的鄉村景觀；花蓮甘藷也進軍都會地區，成為百貨公司架上優質商品，無毒農業甘藷更受歡迎。

花蓮縣新城鄉、秀林鄉是台灣重要的甘藷產地，也是紫心甘藷的新故鄉，栽培面積30多公頃。這裡的土質屬於砂壤土，又鄰近太平洋，東北季風吹起，夜間帶來的海露，讓甘藷吃起來特別鬆Q綿密，吃過的人都回味無窮。

從小在甘藷園「滾」大的林聰明，沒想到長大後仍然和甘藷脫離不了關係，不只繼續以甘藷維持家計，還參加全國甘藷比賽榮獲冠軍，成為地瓜達人，同時率先加入花



蘇花公路新城段路邊都是賣地瓜的攤商，堪稱「甘藷一條街」

設計無毒農業包裝盒，甘藷躋身都會百貨超商，成為絕佳伴手禮



蓮無毒農業，成為第一位無毒地瓜生產戶。

說起無毒農業所採用的自然農法，林聰明說：「這種栽種方式跟50年代一樣，用廚餘、牛糞、雞糞、稻稈等資材做基肥，天然的肥料豐富了地力，無論種什麼，品質都很優良。」他說，這種方式不僅回復地力，也找回了記憶。

林聰明特別重視養地，為了讓土壤休養生息，他採取輪作方式，休耕田則種植花生和大豆綠肥，以這些固氮作物將空氣中天然的氮吸收到植物根部，慢慢釋放滋養土壤。

「甘藷蟻象」是甘藷產業一大剋星，這種象鼻蟲科的昆蟲啃食甘藷，還鑽進甘藷塊中，釋出一種臭味，民間俗稱「臭香」，使得甘藷賣相不好，又難吃，讓農民頭痛不已；金龜子的幼蟲，俗稱的「雞母蟲」也會傷到甘藷表皮，造成表皮坑疤紋皺，雖不至於難吃，但外觀欠佳。對於這些蟲害，一般慣行農法則是施化學農藥防除，不過，無毒農業則用苦茶油或菸葉水等生物防治法。但林聰明認為，只要土壤健康，蟲害相對就減少，只要達到生態平衡，許多病蟲害的問題相對就獲得解決。

聰明的地瓜 180天成熟

不過，在他的甘藷田周邊仍存有慣行農法的鄰田，為了避免無毒甘藷遭到污染，最外圍的兩排甘藷他放棄採收，他說，這是對消費者負責的最基本作法。無毒農業栽培的甘藷產量較低，對於幾十年來都使用慣行農法的老農而言確實較難

地瓜園齊心協力堆土
窯控甘藷，體驗田園
之樂

改變，但林聰明的堅持也讓鄰田老農感動，施藥時，鄰近林聰明田區的幾排特別停止施藥，以免污染到他的田，成就林聰明無毒甘藷的完美。

林聰明種植紫心甘藷堅持重質不

重量，一定要種180天才會採收，絕對不為了迎合商機而提前搶收。每個週末都上台北賣甘藷的他，十分自豪地說：「台北人都知道，我的甘藷最好吃！」

耕作的每一個步驟，他都仔細而嚴格，就連採收作業也十分謹慎小心。為了避免採收時弄傷芋心甘藷的表皮，他不用機器採收，而是與他的夥伴黃牛分工合作來採收，而黃牛的糞便排在田間，又是最佳基肥。

林聰明運用自然法則栽培出最聰明的地瓜，每年並開放2~3分地，讓遊客攜家帶眷一起來採甘藷、煙窯。

五月初，花蓮縣政府在他的田間辦理甘藷節活動，台灣觀光學院休閒管理系「休閒農業」課程的學生也到他的田間了解甘藷的故事、體驗煙窯的樂趣，只見他戴著麥克風來回穿梭，

訴說在地的故事，許多人都因他的解說而對甘藷有更深一層認識。



林聰明曾獲全台甘藷比賽冠軍，以地瓜會友遍布全台





呂榮春投入無毒農業覺得有好名聲很光榮

天天下田樂 地瓜會友

另一位無毒農業甘藷生產戶是呂榮春。呂榮春從小就跟父親到田間幫忙農務，黝黑的臉龐總是露出靦腆的笑容。2.5公頃的農地都加入無毒農業陣容，並和太太在

三棧橋頭經營農產攤位，販售自己栽培的甘藷、玉米、木瓜、芭蕉和蜂蜜，所有產品全是掛保證的呂家生產。

談及為何會加入花蓮無毒農業行列，他說，慣行農法需噴灑農藥，污染空氣、水源和土地，民眾也會喊臭嫌棄，最嚴重的是，長期施藥，土壤會變質，種不出好的農產品。

呂榮春回憶小時候。他說，以前沒有化學肥料，採行的方式就是堆肥，讓農村天然的物質又回歸到土壤中，生生不息。但化學肥料普遍後，土壤變硬、沒有黏性，也沒有活性，種出來的作物口感不佳。

無毒農業作物栽培，完全不能施用化學肥料，更不能灑農藥、噴除草劑，完全仰賴人工除草，有時草長得太快了，地瓜藤隱沒在雜草中，分不清誰是誰了，幸好，紫色甘藷花點綴在一片草叢中，終究能循花找到甘藷塊根的正確位置。

走進呂榮春的紫心甘藷田，褲管沾滿鬼針草的果實，還被從田間突然竄出的小鶯、文鳥和白腹秧雞嚇一跳，前方的草葉在搖晃，趨前一看，原來是一條蛇在田間爬行。呂榮春大方地問：

「要不要帶點地瓜回去吃？」「當然要啊！」隨即動手撥開雜草，循著



新城砂壤土適合種甘藷

無毒農業栽培的地瓜藤隱沒在雜草間，分不清誰是誰



地瓜園區吸引遊客體驗挖地瓜的樂趣



地瓜做成的紫晶藷、黃晶藷，曾經在加拿大引起僑民的注意



地瓜園引導小朋友玩泥土親近土地

甘藷藤找到塊根處，輕輕拉起藤蔓，一串地瓜就在眼前，還沒煮烤，就泛出香氣，有地瓜香、土壤香、草香，原來那就是大自然中最迷人的香味。

平均一天約有10小時待在田間，呂榮春忙著整地、翻土、除草，但不覺得累。呂榮春說，以前施用慣行農法，施了藥就感覺疲累，脾氣也暴躁，加入無毒農業後，雖然工作時數加長，卻不感到疲累，而且每天在田間都充滿期待，總是猜想今天會遇到什麼生物？只要有新發現就感到樂趣無窮、快樂無比。

除了身體健康外，呂榮春對無毒農業還感受到人際上的變化。他說身為無毒農業生產戶「名聲」很好，很光榮，而且也因此結交了不少新朋友、認識了更多消費者，有了不同的人生體驗。

呂榮春種植無毒甘藷，都是直接供應給花蓮市農會、光豐地區農會、壽豐鄉農會等三處農會物流中心，消費者只要上網就能買到他的甘藷。

小兵立大功 掌聲鼓勵

近年來，甘藷成為排毒健康食品，還有人以此減肥，對老一輩的人而言，簡直不可思議。

研究顯示，甘藷可以提高血液中維他命C的含量，有預防壞血病的效用；特別的是，甘藷中

含有特殊的黏液蛋白，能維持人體血管壁的彈性，防止動脈硬化，促進膽固醇排泄，減少皮下脂肪。甘藷中的纖維素，可預防便秘和直腸癌，因此許多人會在清晨食用甘藷，清除腸內宿便，達到減肥的效果。另外，甘藷鹼度高，可以保持人體血液中的酸鹼平衡。

甘藷怎麼煮都可口，烤、炸、煎、蒸、烘、煮都適合，或當做米飯、麵包、蛋糕佐料也對味。近年，花蓮縣政府委託食品工業研究所以紫心甘藷和黃肉甘藷製作地瓜圓，紫色、黃色地瓜圓色彩鮮豔又討喜，口感一流，受歡迎程度超過國內某家知名企業生產湯圓，農民備感光采，使得物流中心加工產品更多元，為農民增加收益。

甘藷原本是早期農村餵食牲畜的主要原料，老一輩的農家人也覺得甘藷是難登大雅之堂的粗食，但香甜可口的甘藷確實征服許多人的胃，尤其諸多研究證實甘藷的養生價值高，身價隨之水漲船高。新城的甘藷農讓這個陪伴台灣農村成長的雜糧作物重返自然土地懷抱，賦予它新的價值，讓甘藷成為現代養生新寵，也為農民增加更多周邊效益，讓甘藷在農業舞台上盡情演出，演出掌聲連連的戲碼，小兵立大功，甘藷變黃金。☞

林聰明：0972-157 133 呂榮春：0932-653 783