

# 農13—張傑雄 vs. 有機蜜棗

文·圖／吳倩芳、楊文振、鄭竹均



本場黃場長假日前往指導張傑雄(著背心者)栽培管理技術

因堅持有機栽培，張傑雄家14年來5分多的地所種植的蜜棗，一年扣除成本後只收回7~8萬元，張爸爸笑著說，都是他的薪水在支撐一大家子的支出，這一大家子還包括這5分多的蜜棗，直到今年本場黃德昌場長帶著研究人員到他們的果園了解狀況，並建議該搭網了，他們才知道搭網的時機。

傑雄家的地在張爺爺時代是用慣行法種植蓮霧及蔬菜，由張爸爸夫婦接手後，因為張爸爸對農藥過敏，所以逐漸的不噴農藥也改種蜜棗，一種就是14年。張爸說，吃過他們家有機蜜棗的顧客都稱讚好吃，但一年的收入不超過10萬元。他們也曾試過將產品送到行口，但因為沒噴藥使得蜜棗表面有點醜，而行口只願給150元/箱的價錢，張媽媽不捨甜脆好吃及用心栽種的蜜棗被如此賤賣，於是，現在他們蜜棗的銷售通路主要是透過熟客口耳相傳的宅配及超市販售。

傑雄雖然從大學時期就幫忙果園的工作，但他是從這1~2年才開始喜歡農業，他也喜歡大自然，曾經自己1人騎車環島14天去仔細欣賞台灣的美景。

將果園取名為「大自然有機農場」，是因為全家人堅持對土地的尊重與守護，所產的蜜棗都是以有機方式栽培，因為他們認為：使用農藥及化學肥料固然十分快速、方便又節省成本，但一塊好的土地實在不應該這樣被對待。就是因為堅信這份「善待土地，土地終將回饋」的心意；雖然有機栽培十分不易，多年來經過不斷試驗與嘗試錯誤並透過朋友介紹，才在98年開始作有機認證，經過3年的轉型期，終於在今(102)年6月通過有機轉型期的考驗，正式邁入CAS有機期，更加確保品質無虞，並漸漸將蜜棗的品質提升；這份心意和堅

持，絕對值得大家一同來品味。

目前農場固定人力就3人，張爸爸打算將技術都教給傑雄後，夫妻2人就要退休含飴弄孫、遊山玩水了；人力不足的問題，傑雄表示，他有2個備案，①是洽詢過農委會，農委會表示可幫忙在農民學院刊登尋求人力；②是透過網路尋找「以工代宿」的背包客幫忙，但是蜜棗的整枝、修剪及除梢工作還是需要技術，所以這部分仍是需要自己操作，張爸也說，需要時還是會適時的幫忙。

因為目前蜜棗的通路只有宅配及超市販售，想拓展銷路的傑雄也北上參加農委會舉辦的通路商媒合會議，但傑雄建議，往後若再有通路商媒合的機會，是否可北、中及南部各辦一場？因為這次的媒合廠商只有8家，且偏重在北中部(4/8)，所以青年農民去的人不多。經由這次會議，台糖及黑貓都有與傑雄接洽，傑雄保守的表示，覺得應該可以跨出原有的銷售通路，但無法完全掌握。

傑雄說會想報名「青年農民輔導專案—吉時從農 青春築夢」計畫，主要是因為要回家接手管理，所以就報名試試看，同時也希望在這個輔導的過程中，能得到技術面的知識，例如施肥、剪枝及疏果等栽培管理技術。例如10月10日早上本場黃德昌場長與印度棗專家邱祝櫻研究員一同到農場訪視，正巧，那幾天正忙著修剪，黃場長與老師巡視一下果樹狀態，也現場指導整枝修剪相關技術，對於一直有些擔心的授粉問題，在老師看了表示沒問題後才安心；此外，場長也看了購買的市售液肥原料和配方，並針對果樹營養及相關病蟲害做指導並且給予建議；經過那天的診斷，隔天就把網子拉起來，今年的授粉期告一段落，開始全力照顧果實，也期待今年的果實個個碩大甜美。傑雄表示，很感謝場長及老師在假日還特地抽空前去關心，真是揪甘心，可想而知改良場在輔導農民方面真的盡心盡力，真的獲益良多！

傑雄說，吉時從農這個輔導計畫對他而言是有幫助的，因為農業是一個世

襲的職業，若沒有改良場的訓練，老一輩的經驗是對或錯都不知道。輔導計畫有經驗豐富的陪伴師及顧問師，他跟陪伴師反應問題，都能很快的得到協助及解決，田間病蟲害的問題改良場的研究人員也都會到現場看並提供解決方法，不像他們以前連到哪裏買有機栽培的資材都不知道，傑雄問「二年之後還可以連續輔導嗎？」

農場以有機農法管控園區雜草的生長，利用草生栽培的優勢，培養田間的生物多樣性，走進田間，不但可以享受現採鮮美果實，更可感受到一片舒爽的綠意。蜜棗的生產過程中，以高屏溪沖積扇的純淨水源所調配的獨家配方牛奶酵素，除了使產品擁有特殊的香氣及口感，果實更是飽滿多汁，入口即可感受到一股獨特的甘草風味，令人齒留留香。

您還在尋「棗」寒冬中最鮮甜的滋味嗎？請洽大自然有機農場張傑雄先生(08-7392525；0978-579003)。



張傑雄目前已練就熟悉的除梢技術



為保持田間清潔衛生，張傑雄將剪除的枝條清除。



蜜棗園內利用草生栽培蓄養土地



蜜棗採收期即將到來，寒冬中最鮮甜的「棗」滋味——慢來ㄟ呷嚙喔！