實在好農——

小農食在



» 農場主人吳家恩

自給自足的快樂，是最大的財富

「我種的米比有機還有機！」這是「小農食在」部落格主人吳家恩的自信宣言。吳家恩是土生土長的池上青農，曾在臺南酒廠工作，後因父親過世，家中田地無人接手，於是返鄉務農。有些令人好奇的是，既然已有固定工作，為何沒想過把田地賣掉？但在田裡從小玩到大的吳家恩，對土地有割捨不下的情感，對他來說，「有土斯有財」指的不是金錢上的利益，而是自給自足的心靈財富。



轉型有機，品質改善看得見

吳家恩返鄉至今已是第六年，起初他跟父母親一樣是用慣行農法耕種，直到第三年接觸到自然農法的資訊後，才開始將部分田地轉型成有機種植。剛轉型時產量只剩五成，後來他將水稻與黃豆輪作培養

地力，現在已將產量提升到原來的七成以上。吳家恩發現，這樣種出來的米粒變得更紮實、Q彈、味道清爽。目前以「小農食在」品牌自產自銷。未來若能負擔申請酒牌的費用，他還打算用自己的米作純釀米酒。

「小農食在」的另一項主力產品是無硫乾金針。以往老祖宗製作金針乾時，是單純以熱水殺菁、日曬乾燥，太麻里仍有金針農以此古法加工，做出來的乾金針呈現自然的褐色。現今為了防腐、保色，較普遍的加工方式則是以硫化物燻製或浸泡。雖然相關單位訂有金針含硫量的安全標準，但吳家恩接觸自然農法後，對自己的加工產品也有了更嚴格的要求。為了研究不加硫的加工方式，他還曾前往嘉南藥理大學就讀食品科技系。他的金針因沒有任何添加物，保留了自然的香氣及甜味，目前正在研究如何進一步改善產品口感，讓它能更加耐煮。

有機種植，需要更多支持

吳家恩所使用的種植方式接近秀明自然農法。除了自製草葉堆肥外，不使用外來有機肥或生物防治資材，就連秧苗的大敵福壽螺，也堅持用人工撿拾，不灑苦茶粕，也因此他才會自信地說，他種出來的作物比有機更有機。但他也不諱言，目前仍需要靠慣行田地收入支撐家庭



» 有機米



» 無硫乾金針



» 非基改黃豆



» 美味的金針排骨湯



» 有機米煮出來的飯，米粒晶瑩飽滿，吃起來特別Q彈



» 自製草葉堆肥

開銷。吳家恩認為，轉型有機種植的農友往往會有一段產量及收入減少的陣痛期，若政府能在這段時間給予補貼，或許可以協助更多農友順利轉型，也能讓更多消費者能瞭解有機農產的好處。

此外，吳家恩認為驗證並非有機農產的全部內涵。雖然目前農事體驗、導覽活動皆以認識的朋友或學校為主，但他還是非常歡迎消費者親自來看看他的田地，瞭解生產過程與環境。正如他所說的，「驗證只能告訴你作物有沒有殘留農藥，不見得能反映實際種植過程。只有實際到產地走過，才能真正感受到農人的用心。」



» 雖然秧苗被福壽螺吃得東一塊西一塊，吳家恩的有機田區仍堅持以人工除螺，不使用藥物防治

● 業者資訊



產地名稱	平安米舖
產地主人	吳家恩
地址	臺東縣池上鄉福文村萬朝一路20-1號
電話	089-861366、0910-339524
E-mail	ja.jiaen@gmail.com
FB	小農食在
主要產品	◎無硫乾金針◎非基改黃豆◎有機米
營業型態	非常態性營業，請先預約
營業項目	● 農特產品　○ 餐飲　○ 住宿　○ 導覽/體驗



池上鄉

● 物產年曆

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
稻米	全年供應，一期、二期作分別於6月、11月左右採收，售完為止											
乾金針	全年供應，售完為止											
黃豆							7月下旬採收，售完為止					