

香椿伯的原味堅持—— 鴻安圓自然草耕 工作坊

» 香椿伯李衍森



在藥草的故鄉，打造優質香椿生產基地

臺東，人稱「藥草的故鄉」，早在日治時期，日本人便注意到臺東適合種植藥用植物的地理環境，曾在知本及太麻里等地廣為種植，於知本的樂山栽培金雞納樹提煉奎寧治療瘧疾，時人稱為「藥山」。雖現今樂山已無金雞納樹，但臺東仍是臺灣種植藥草等特用作物的大本營。2005年成立的原生應用植物園即整合藥用植物產業，涵蓋食用、加工、產品研發及教育等功能，不少農友也相繼投入相關作物的種植，位於東河鄉隆昌村的鴻安圓自然草耕工作坊就是其中之一。

父親樹與父親的傳承：一甲地養活一家人

鴻安圓主人李衍森出生於苗栗客家庄，原本在桃園從事紡織代工業，十多年前因產業沒落，想起父親常說的「一甲地可以養活一家人」，於是興起回歸田園的念頭，但在桃園的田地已因高鐵建設被徵收。在一次拜訪臺東務農親戚的過程中，李衍森看中這塊位於都蘭山系旁的



田地，並在臺東區農業改良場的輔導下開始種植香椿。李衍森以三個小孩的名字各取一字為農場命名，他對待作物就如同照顧自己的孩子般用心。香椿樹也有「父親樹」之稱，他的作物選擇，正是來自一生務農的父親。

李衍森說，父親的經歷可以說就是一部臺灣農業演進史。從前的人可能不知道「有機」這個詞，但當時所用的就是有機種植方式。他相信依目前的趨勢，再過四十年又會回復到父親當時不噴農藥和除草劑的耕作方式。李衍森會採取自然草耕，是因為父親曾告訴他「草是配合天地而生的」，不可能也不應該完全消滅。李衍森也漸漸發現草的妙用，例如田地離海很近，留著草可以防風保溼，對於田中的草，他雖然不一定都能叫出名字，但對它們的特性和功能都瞭若指掌。他會選擇性地保留「有用的草」，例如禾本科的狼尾草及強勢的咸豐草。生長快速的咸豐草割除後，可以提供田地豐富的有機質，若再搭配以本地菌種製成的液肥，就不需再另外購買肥料，節省成本的同時也能兼顧維護土地健康。

» 與草共生的香椿園



發展觀光，不能偏廢農業

地理因素也是鴻安圓能生產優質香椿的優勢之一。海風吹拂的環境大大降低白粉病發生的機率，而經麥飯石岩層過濾後的水源也更為純淨。李衍森認為香椿葉要成熟後才会有完整的營養，因此他並不販售香椿嫩葉，而是將成熟葉片製成各式各樣的加工品，如香椿抓餅、香椿麵條、香椿粉等，深受消費者歡迎，「香椿伯」的名號不脛而走。李衍森將自己定位為小農生產者，產品除少部分自行銷售外，主要都交給農會販售。雖然李衍森並無經營導覽或體驗活動，但他對休閒農業也有一些看法。他認為，隆昌村在日本時代曾是藍寶石的故鄉，有豐富的人文歷史，這些都能成為觀光資源，但發展觀光時也不能偏廢農業。他以鹿野為例：「現在那邊的熱氣球很紅，可是辦理活動的永安社區協會成員大部分也都是農民啊。我認為發展觀光的同時要將農業原本的規模保留下來，不能因為觀光而排擠到農業。」同時他也希望政府單位能輔導農產品加工廠，以在地農產為原料，讓想要返鄉的青農有方向感，才能真正促進地方發展。



» 養生香椿茶



» 香椿粉、薑黃粉等各式加工品





» 香椿抓餅



業者資訊

產地名稱	鴻安圓自然草耕工作坊
產地主人	李衍森
地址	臺東縣東河鄉隆昌村隆昌路6號
電話	0933-110420
網站	http://organic.health999.net/
FB	李衍森 (鴻安圓)、鴻安圓自然草耕工作坊
物產	香椿抓餅、香椿麵條、香椿粉等各式特用作物加工品
營業型態	農產宅配，亦可至東河鄉農會購買產品
營業項目	● 農特產品 ○ 餐飲 ○ 住宿 ○ 導覽/體驗



× 鴻安圓自然草耕工作坊