香椿伯的原味坚持— 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



坊

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,他的作物撰 摆, 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 時不暗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

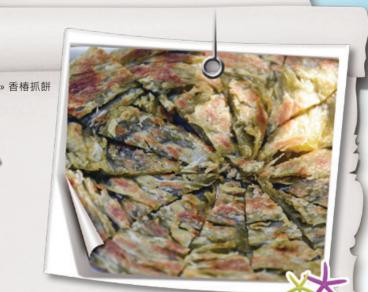


發展觀光,不能偏廢農業

地理因素也是鴻安圓能牛產優質香椿的優 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會有完整 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 小農牛產者,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。







業者資訊

產地名稱

鴻安圓自然草耕工作坊

產地主人

地址

李衍森

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

● 農特產品 ○ 餐飲 ○ 住宿 ○ 導覽/體驗

營業項目





