

忙得快樂，累得歡喜—— 農夫很忙工作坊



» 李碧鈴與方明富夫妻

返鄉務農，從零開始

位於東河鄉興昌村的「農夫很忙工作坊」，是由方明富、李碧鈴夫妻所成立。先生方明富是臺東子弟，18歲離鄉打拚，從修車學徒變成工廠老闆。惟因工作忙碌、壓力大，想轉換生活方式，於是在六年前回到臺東，並在親戚的建議下開始種植鳳梨、酪梨、梅子、紅龍果、洛神葵等，希望能摸索出最適合當地環境的作物種類。因為中年才轉換跑道，對農事並不熟悉，夫妻倆除求教當地農民外，也曾至改良場參加訓練課程，同時加入青農聯誼會以尋求更多在地資訊。他們一開始就決定要用友善環境的方式耕種，絕不噴施除草劑，並視情況使用肥料。「其實我們的想法很單純，因為是自己也要吃的，所以不會想用農藥。」李碧鈴說。

從無心插柳到精益求精

農場原本以販售鮮果為主，數年前因鳳梨盛產，鮮果消化不完，李碧鈴因此開始思考如何進行加工，提升農產品價值。做果乾做出心得的夫妻倆，現在將事業重心轉為加工研發，「一方面也是因為我們想做些比較少人做的事。」李碧鈴說。除自行種植外，也與臺東在地農友合作取得原料。他們十分重視合作者的經營理念，堅持水果必須以友善耕作，或至少以安全用藥的方式生產。雖然一開始是為了消化過剩產量才開始嘗試製作果乾，但精益求精的李碧鈴，現已開始挑選品質最優良的果實為原料。「一般人可能會以為會用來做加工的都是次級品，我們

想要扭轉消費者這種觀念。」方明富說。為了製作出最優質的果乾，果實原料的成熟度、大小等都需要仔細拿捏。方明富往往需要親自前往採果、挑選以符合需求。「所以要找到認同我們的農友很重要，因為如果買家一卡車載走對他們來說省事得多。相對的我們也不能讓人家吃虧，一定是以當時的行情價收購，絕對不砍價。」

農夫很忙，卻忙得快樂

為呈現出水果的真實風味，他們的果乾製作完全無添加。「因為我們完全沒有調味，所以水果哪時候風味最好都要靠經驗判斷。水果是活的，差一天做出來的滋味就可能完全不同。」李碧鈴費心將果乾做成小包裝，既提升質感，也能以避免因不及食用而變質。她將品牌命名為「不忙」，希望消費者能悠閒地品嚐他們用心製作的果乾。「同時也是希望自己可以不要那麼忙。」李碧鈴笑說。她坦言，要靠務農維持生活很有挑戰性，「我認為應該要讓有心從事農業的年輕人先認清事實，如果他們對可能遇到的挑戰先有心理準備，遇到挫折時才不會輕易放棄。」話雖如此，從兩夫妻的言談還是可以看出，從老闆、老闆娘的身分轉變為自雇者，雖然工作沒有比較輕鬆，卻忙得比以前快樂許多。



» 園區一景



» 果乾禮盒



» 紅龍果、鳳梨、芭蕉果乾



業者資訊

餐桌名稱	農夫很忙工作坊
餐桌主人	方明富、李碧鈴
地址	臺東縣東河鄉興昌村28鄰興隆12-5號 (北上臺11線140公里處左轉)
電話	0921-365750
E-mail	joe.a3756@msa.hinet.net
FB	農夫很忙工作坊、不忙 Bu mang
物產	各式果乾
營業型態	平日農務繁忙，僅提供農產宅配服務
營業項目	● 農特產品 ○ 餐飲 ○ 住宿 ○ 導覽/體驗