原鄉部落的有機蔬菜耕作智慧

文圖/林煜恒

南投縣仁愛鄉武界及萬豐部落近年來積極發展有機蔬菜栽培模式，目前耕作面積已超過 12 公頃，然因缺乏足夠栽培資訊及有機病蟲害防治資材，而影響蔬菜產量及品質。但部落布農族人卻懂得藉由觀察生物習性與自然環境間之交互作用，作為有機病蟲害防治的一環。



▲番茄幼苗藉由套入塑膠吸管以防止蝸牛及蛞蝓直接啃食植株基部

山區進行有機番茄栽培時，定植後幼苗基部容易遭受蝸牛及蛞蝓啃食，導致植株死亡，武界族人為增加幼苗定植後的存活率，常利用剪成小段之塑膠吸管套在幼苗基部，可避免蝸牛及蛞蝓啃食幼苗基部。萬豐族人懂得在有機蔬菜栽培田區旁種植菸草及魔鬼辣椒，曬乾後的菸葉及魔鬼辣椒果實，即成為部落有機蔬菜防治小型昆蟲的最佳套裝組合。其中菸草富含菸鹼對許多小型昆蟲具有毒性，是天然的殺蟲劑；魔鬼辣椒富含辣椒素，因具強烈刺激性對昆蟲有趨避效果，族人常將兩者曬乾後混合，以清水浸泡，利用其浸出液，直接噴施於栽培的作物，可降低銀葉粉蝨及蚜蟲等小型刺吸式昆蟲的危害。兩部落族人在進行有機蔬菜栽培時，皆會在田區週邊飼養土雞，待溫室蔬菜作物採收完成後，即將雞隻放入，利用其啄食特性，協助清除田區中黃條葉蚤及圓葉蟲等害蟲，亦擔任清除植物殘株及除草的工作。

上述所利用的有機蔬菜防治蟲害方式，或許非為最省工或最符合經濟效益，卻顯示原鄉部落進行有機蔬菜栽培的族人對於生物與自然之敏銳觀察及掌握，展現將其融入有機蔬菜生產體系中的耕作智慧。



▲部落族人於田區週邊飼養土雞，並於蔬菜採收後，將雞隻放入栽培溫室中，協助清除田區植物殘體、雜草及害蟲



▲菸葉及魔鬼辣椒為部落中進行有機蔬菜栽培時防治銀葉粉蝨及蚜蟲等最佳套裝組合