Fresh

大巧若拙的有機農夫

羅國樑



» 產地主人羅國樑

隱於市區的種菜高手

基於食品安全和生態永續考量，越來越多消費者選擇購買有機認證的農產品，尤其是每日飲食不可少的蔬菜，更是市場追求標的。在知本，有一位以有機蔬菜栽培聞名的達人羅國樑先生，他的農場位置正位在國立臺東大學知本校區大門口對面，其所生產的有機蔬菜，除民眾前來購買外，也是許多校內職員和師生採購的首選。為保證出產的新鮮品質，羅國樑並不建議外地消費者訂購，堅持產地直銷，實現零運輸里程的綠色消費模式。

羅國樑依循四季時令種植各類蔬菜，農場目前每年可出產多達六十多種短期蔬菜，多半是日常食用的葉菜類，如小白菜、青江菜、油菜，奶油白菜等，從播種、育苗到定植等栽培流程，僅需23～25天即可採收。由於他採取小面積輪作方式經營，加上合理化施肥，讓土壤肥力得以永續循環利用，因此農場並無所謂休耕或栽種綠肥等農法。



羅國樑先生認為，短期蔬菜的栽培風險較小，由於復耕速度快，對他而言是報酬率頗高的投資；另一方面，因農場取得有機認證標章，每年定期實施有機驗證與追蹤查驗，會受到產量過剩或市場價格波動的影響也就能降到最低。「市場機制就如同價格慘跌的時候，你再去種，而價格飆高的時候不要種。像我種蔬菜，一年四季都有產量，都有收穫。在一般超市，我的價格訂定也不會比慣行栽培的貴，我就是喜歡走這樣平價的路線。」由於栽培經驗豐富，自我品質要求高，他的農場不但可以依需求規模化調整，充分供應市場，且蔬菜的品項多元，品質都非常飽滿漂亮。



» 整理有序的有機蔬菜栽培



» 自行搭設之簡易網室栽培情形



» 網室栽培的玉米田，具有豐富的自然草相

「用心」是不二法門

自2016年尼伯特強烈颱風吹倒二十幾棟農場大型溫網室的慘痛經驗後，羅國樑選擇自行設計、建置簡易網室，從整地到完成只需三天，大幅節省資材、人力和時間成本的支出，並將更多的心力投注在栽培技術的改良上。依據不同蔬菜的生長習性和環境需求，他採用相對應的栽培方式。例如茼蒿、空心菜和莧菜生長力較強，採用露天栽培往往比網室出產的漂亮；至於有機農場經常出現土壤鹽化的問題，則以輪種禾本科植物如玉米作為改善方法。羅國樑認為玉米雖需

強烈光照的生長環境，但為避免夜間路燈造成光害，他選擇以網室進行栽培。由於當地環頸雉出沒，種子播下去都會被吃光，他則採取先育苗，再移株至田間定植方式因應。「玉米植株底下，我種了裂葉苘蒿和莧菜當作草生栽培，不僅耐陰，而且生長速度快，比雜草還快，除省了我拔雜草的工作外，還可以採來賣。」因管理得當，網室內的玉米不僅長得高，病蟲害問題也很少。

羅國樑雖具備園藝專業的學歷背景，但為增加實務經驗，因此在2008年至2010年間，他到臺東區農業改良場工作，增加實地田間工作經驗，中午休息時就在圖書館讀書學習。當問到他有機栽培的心得及成就原因，他毫不猶豫地回答：「用心，真的用心，非常用心。我會做足功課，事前準備也做得很透徹。說真的，農業沒有真正的老師，看你怎麼把握機會去學習而已。只要你用心，沒有種不好的。」他多次協助縣政府和改良場辦理有機蔬菜栽培示範觀摩會，毫不藏私地將所學傳授給有興趣者，幫助農友投入有機栽培行列，希望讓社會大眾更加瞭解有機農法的理念。



» 使用穴盤育苗蔬菜，以利掌握蔬菜產量



» 當日鮮採的黑柿品種水果番茄



產地名稱	臺東有機生態農場
產地主人	羅國樑
物產位置	國立臺東大學知本校區正對面
電話	0930-001651
物產	有機蔬菜
營業型態	產地現場直銷、農會超市販售 周一、三、五，消費滿兩百可外送（限市區及知本）
營業項目	● 農特產品　○ 餐飲　○ 住宿　○ 導覽/體驗

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
有機蔬菜	●（全年多達六十幾種有機蔬菜，依時令出產販售）											