是廚師也是有機稻米生產者—李永善

文／圖 黃立中



有機水稻農友—李永善

從小在池上鄉長大的李永善，長期在父親有機栽培理念的薰陶下，對農產品的健康管理和安全食材的利用有很深的連結，也練就了一身好手藝；長大後，原本從事廚師工作的他，不忍父親年事已高但仍繼續在田裡工作，因此決定返鄉務農，跟隨父親的腳步經營了公頃的有機稻田。在務農的過程中，除了學習有機栽培技術，李永善也藉由廚師的專業，引進食品危害分析管制要點（HACCP）的觀念，進行有機米的管理，將廚師所需要的優質、健康安全的食材，做為生產者所必須達成的目標。

在傳統與新觀念的衝擊與融合中，李永善的父親也相當支持，除了傳授一身功力外，也將田間管理交棒給下一代。池上鄉萬安村的田區，具有天然環境的優勢，有著良好的生態環境，在生產過程中，面對病蟲害問題，李永善除了不使用化學農藥，更以維持生態平衡的方式，抑制病蟲害發生，藉由簡單地保留田梗上的雜草，維持田間益蟲生存空間，使水田中的害蟲密度下降，不僅能有效降低蟲害，還可兼具生態相與田園景觀。除此之外，永善也希望能持續提升栽培技術，更與本場進行天敵防治試驗，使有機栽培技術管理更為精進。