日本 Maripo 農場－從農場到餐桌

文圖／羅佩昕、林煜恒



▲農場主人古木真也先生介紹田間作物栽培管理方法



▲格外品蓮藕於加工室進行清洗、截切及烘乾，製成蓮藕乾

有機與友善農業為臺灣農業目標，日本在推動有機與友善農業已有長久歷史，因此本場提出建構有機農業網絡與友善耕作技術發展之相關計畫，至日本研習有機與友善農業推動案例。本次拜訪位於千葉縣的 Maripo 農場，農場主人古木真也先生，具有豐富的發酵知識，由作物栽培管理、食品加工到商品販賣皆一手包辦，並致力於食農教育與「小孩食堂」的活動。

農場作物的管理模式以友善為訴求，古木先生秉持“土著菌”的概念，他認為由在地土壤所篩選的菌種，對環境的適應性最好，才能發揮最大的效果。利用黃豆水發酵木黴菌和乳酸菌，經噴施或土壤灌注施用於植物，可增強作物對病蟲害的抵抗力，當作物生長良好即不需要施用農藥防治。農場以種植茭白筍、木耳、豆類為主，古木先生將農場種植的新鮮食材製成特色餐點，提供來到農場體驗食農教育的客人享用，以了解由農場到餐桌的概念。古木先生另一核心概念為「食材不該被浪費」，其向附近農民收集農產格外品，如外觀不佳的蓮藕，經由烘乾製成蓮藕乾，而無法加工食用的部分，則以菌種發酵製成肥料。除了加工外，他也將格外品送到東京的「小孩食堂」，讓弱勢小朋友能以便宜的價格享用餐點。本次至 Maripo 農場拜訪，除了了解農場主人從農場到餐桌的管理模式與想法外，更感受日本人對食農教育的重視。