

## 有機農業履行家邁向食農教育 林進財場主介紹

文圖 / 陳蓓真、陳世芳

時序進入秋天，艷陽仍高掛天際，農夫依著季節變化耕作不息，豐富大地的生息。因農場見習訓練計畫審查之關係，有機會造訪座落於臺中市大里區的「野薑花有機生態農場」，該農場位於大里工業區內，場主林進財先生，早期從事建築及園藝造景行業，因緣際會下轉型從事有機農業，從此，透過有機及友善土地的耕作方式，改變生活態度，生活富足，也成為推行有機耕作與食農教育的履行者。他奉行「吃食物的原味，就是對自己身體負責的體現」並引以為傲，透過耕於農、食在地，悠遊於有機農業的栽培及食農教育的傳承與推廣。

依「當筷子遇上鋤頭 食農教育作伙來」乙書對食農教育的定義，是一種強調「親手做」的體驗教育，學習者透過親自參與農產品從生產、處理至烹調的過程，發展出簡單的耕食技能。過程中培養學習者了解食物來源、增進食物選擇能力、促進健康飲食習慣的養成。除此之外，藉由農耕體驗，培養參與者對食物、生產者和環境的尊重與感恩，激發生命的韌性和堅毅的性格。來到野薑花有機生態農場，和林場主談著農場的經營管理、運作與行銷

模式，與食農教育的定義不謀而合，農場經營初衷以教育為導向，著重生態導覽的發展，然因土地是向台糖公司承租，使用原則以農業生產為主體，後來因緣際會轉而生產有機蔬菜，目標朝向精緻生產、有機栽培為主；至於生態教育推廣部分，則隨遇而安，暑假期間提供大專院校學生作



有機是一種生活，是對自己身體的負責，可從林進財場主爽朗的笑容中體現

為農場實習的場域，教導學生食農教育，包含 1. 親手作：參與農場規劃與建設、農地的土質改良、有機液肥製作、蔬菜育苗、管理及繁殖、家禽家畜管理、蔬菜採收與分級，以及有機質堆肥製作與運用，透過親力親為以及自力造屋等實作過程，了解農夫農場經營的技術及辛勞。2. 農業食物：在拜訪過程中，林場主從農場的廚房裡，端出從農場泥土裡生長出來的原味食物料理大餐，包括玉米筍排骨湯、豬肚蓮子、馨禾豬豬肉，其中馨禾豬是吃著農場生產的有機玉米筍殘株長大的，健康又美味，受消費者青睞，供不應求，透過簡單的食材料理，保有食物的原貌，吃得到食物的原味。從餐桌連結到農場，聊到玉米筍有機生產的過程，林場主更是自豪「有機是一種生活，是對自己身體的負責，種植有機玉米筍，不辛苦，作任何事情都要快樂的做，微笑力行」，鼓勵與推廣品嚐食物原味。3. 綠色產消：目前農場主力產品為玉米筍及蓮子，對於有意從事農業者，建議要從消費者需求端來看農產業的發展，鼓勵其應花時間學技術，開發新的業務，也要考量生產出來的農作物是否好吃，這是很重要的一環，如此，符合消費者需求才能有效行銷自己的產品。林場主認為，有機是「知難行易」，要學習或是



農場生產的有機蓮子

找出聰明的栽培技術，栽培管理上不用化學農藥、不用殺草劑、不大量噴灌和泡水，在土壤改良上花很多心力，讓土壤富含有機質、生物及微生物，達省工、省肥與省水的效果。種植玉米筍也有獨到的秘訣，採植栽穴種植，加大行距，讓他在玉米筍定植到採收期間，只要割草 1 次，每 3 天灌溉 1 次，每分地每天的用水量低於 1 公噸，省水栽培。強調作物殘株和農業廢棄物的再利用，也製作有機液肥及魚肚液肥，讓農業廢棄資源循環再利用，滋潤與回歸土地，創造綠色經濟力。

食農教育的經營面向，勞工局或相關單位會接洽野薑花有機生態農場，由林場主提供食農教育體驗，介紹農場經營理念、

體驗玉米筍的種植、作物扦插繁殖、有機液肥製作與運用，並提供有機食材風味餐，以一日體驗為主。除此之外，林場主也是農委會農場見習訓練的農場之一，提供對從事有機農業有興趣之民眾或新進農民見習指導訓練。除了培育農業人才，也增加農場工作夥伴，讓學員獨立成立農場或投入農業工作，增加農場合作夥伴。截至目前為止已培訓農場見習學員 20 位，且有 5 位學員已投入農業，成為合作夥伴。

野薑花有機生態農場目前將農場生產、食農教育與農業訓練結合，發揮農場生產與原味飲食推廣，善盡農場的社會責任，未來將視消費者反應與需求，投入更多食農教育推廣模式，也會適度規劃與整理農場，以符合消費者期待。



兼具健康與美味的有機玉米筍