

新北市有機農場學習體驗研習

文◎社會發展部 詹政道



用兩斤有機茶來作茶染，會不會太奢侈？

在雲霧環繞中採茶，會不會太浪漫？

「109-1新北市友善耕作農場學習體驗研習」系列共4場次，10/11第一場次到坪林的「東昇茶坊」，農友找來茶染老師教我們作茶染，在雨中採茶，最後在雲霧繚繞中彷彿置身仙境。

這個系列由教育局補助主辦，本會與「新北市有機運銷合作社」共同承辦，在108-2開辦，目的是讓老師們有機會就近到新北市各有機農場學習體驗，使有機的概念可以自然融入教學，也讓本市有機農場可能成為學校的教學場域，也希望因此師生家長都變成「有機消費者」。



我們在東昇茶坊農舍作茶染



山外山農場觀音菩薩前合影

出家人秉持「一日不作，一日不食」的原則，在坪林山上「以農修禪」，是10/31的「山外出生態茶園」。出家人自力耕生，也自種「猴頭菇」自食，多餘則供信眾購買，我們樂得採茶之外，第一次見識到猴頭菇在菇室裡的可愛模樣，以及如何採摘。

10/17和11/21，趁著雙溪山藥大出，我們到「大自然農藝園」和「來來農場」採山藥，「大自然農藝園」的山藥約千斤，在活動之前，一夜之間被山豬吃光挖光，緊急換到附近「深耕園農場」採山藥，我們還見識到深耕園農場古厝，全台唯一還在使用中的「竹灶」。



一定要挖出來：自然栽種法的山藥



農友教我們用山藥種子(零餘子)種山藥

這兩個農場種的都是台灣原生種山藥，與市面上的一般山藥不一樣，比較小枝，農友說口感轉佳。山藥種植法有兩種，「管種」的在剖半的塑膠管子裡，平躺著生長，較容易收成，找到頭，撥開覆土，往後拔出即可，大家拔得不亦樂乎。

「自然栽種法」的山藥往下長，鬚根在土壤中向四面吸收養分，據說口感較管種佳，但採收時要往下挖超過半公尺，較費工費時，有學員不甘心沒整株挖出來，徒手用兩小時挖出，農友非常感動，把她挖出的山藥送她當獎品。



「管種」的山藥採收要「向後拔出」



收茶青要用腰部太極動作帶動手，極佳減腰運動

我們在「來來農場」中午吃「山藥蘿蔔糕」、「山藥種子混飯」、「山藥炒時蔬」，再配上「山藥湯」，十足山藥特色料理。下午還用農場挖地瓜，煎了地瓜餅。我們還一起種植了6公尺長的山藥田，農友說會把山藥生長情形PO給我們看。



來來農場山藥特餐



茶花莊有機農場生態池旁遍植野薑花



深耕園農場古厝仍在使用的近百年竹灶



學習使用中耕機

10/17下午，我們也在「茶花莊有機農場」品嚐了「野薑花特色餐」，了解野薑花如何種植。

教育和有機農場相遇，會發展出什麼樣的戀情，容我們以後往下看。



協助本次活動的陳儀君議員來跟大家一起採收山藥