



2016

傳藝新貌

青創精神

樂音傳唱

美味再生

二代新創

翻轉農村

農業創新

黃士修 紮根南庄 農耕新可能

讚 0

推文

2016-06-15 記者 楊源芳 報導

隨著黃士修走進傳統三合院，院子內的空地擺滿種植的育苗和葉菜，周遭充滿夏天的蟲聲和遠處傳來的雞鳴，對從小生長在苗栗南庄的客家青年黃士修來說，正是熱愛家鄉土地讓他決定返鄉盡一分心力，耕種作物並創立工作室推廣在地農產。

黃士修的店「雷女糧行」，原址在南庄老街不遠處，是老街周圍獨有的農產店，賣的幾乎都是老闆親自耕種的稻米，還有用當地生產的新鮮橘子、洛神花做成的冰淇淋，相比老街內不知道原料來源的剉冰，當地作物製成的冰淇淋為南庄增添另一種特色。

返鄉耕種 賦予農村新生命

黃士修十歲之前與爺爺奶奶住在苗栗三灣鄉與南庄鄉交界的大南埔，儘管後來與父母搬到頭份，每個寒暑假及周末都會回到南庄親近土地，他說，「就是覺得喜歡踩在泥土上的感覺」。

自中興大學農業推廣系畢業後，黃士修原先打算在退伍後，在有機的市集當銷售人員，先接觸有經驗的小農前輩們，並了解小農和消費者之間的關係，但恰巧那時候在南庄老家的田附近有一個果園，在找年輕人管理，他認為是一個好機會，嘗試種植橘子和梨子，同時他也利用爺爺的休耕地種起水稻。

過去種植水稻所需成本大，從插秧、打田到收割都要請雇工，且又以較低價格繳公糧給農會，因此所賺的錢還不如領休耕的補助多。但黃士修回南庄後重新翻耕，剛開始因為田太久沒使用而有許多問題。例如在插秧前需將農地注水，但因為休耕太久，田已被老鼠弄出一個洞，注水就花了一個禮拜，「更有趣的是當耕耘機一打過去全部都是老鼠，老鼠拼命往田另一邊的石壁衝。」

另一件讓他印象深刻的是，雖然過去水稻休耕，但仍有種其他作物。有次爺爺教他種地瓜，在最後收成時，所形成的菜畦是用手就可以直接貫穿洞的，表示裡面已經沒有作物了，這才發現地瓜已經沒有了。

有了重新翻耕的經驗，黃士修認為田不能荒廢太久，儘管自己的田地沒有在使用，也會影響到周圍有在耕作的鄰居們。



黃士修對種在三合院內的葉菜如數家珍，在院子裡有許多育苗，都是他嘗試的各種新作物。（楊源芳／攝）

實際耕作後，黃士修認為需要設置一個平台，讓外地人知道他在做的事，2013年便與當時糧行的屋主一起在南庄開一間店，希望能打破過去老街給人大同小異的印象，到南庄不只是到桂花巷內吃冰鎮湯圓、紅豆抹茶冰，而是讓遊客可以深入認識在地的農產或是原住民文化，讓人們以更多角度來看南庄這個傳統客家庄。

從雷女糧行開始，黃士修透過當地農產回復過往南庄豐富的土地生命力。

雷女糧行內，黃士修賣自產自銷的稻米，隨著季節增加當季的蔬菜或瓜類，特別的是他與蜜朵麗冰淇淋合作，提供自產的橘子和洛神做成冰淇淋。糧行內的農產品皆是他自己種植的，一開始他就堅持友善耕作的方式，但因為對有機認證仍持保留的態度，沒有特別強調要取得認證，主要是想找回生產者和消費者間的信任，可是在種植過程中仍遵循有機的規定。

特別的是，糧行平日因為老闆上山種田不會營業，周末則敞開大門歡迎各地志同道合的朋友們，一起聊聊對土地的關心、農業相關的議題。



黃士修自己耕種的米，加上自己設計的品牌標示—小晴米。（楊源芳／攝）

友善耕種 紮根在地新力量

2015年開始，黃士修除了自己種植，也將他的理念推廣給南庄當地的農友，並與女友鄭宇馨共同經營「友善南庄工作室」，尋找在地願意以友善方式種植的農夫。後來找到四十歲左右的當地農友一起進行友善耕作，成為第一個與工作室合作的在地小農。

新的耕作想法讓當地人都在觀望，他們都想看可以建立怎樣不同的模式，除了耕作的方式改變，也增加了米的認穀，與消費者一同關注作物的成長。除了稻米外，黃士修希望增加更多不同作物的農夫加入，不只是自產自銷，透過工作室舉辦的產地活動，讓消費者到農村直接認識農夫。

黃士修不只是想友善耕作，更進一步的想將農產加工，把夏季的冬瓜煮成冬瓜茶、做醃醬冬瓜，讓作物可以有更多的使用方式，配合價格合理的通路讓工作室穩定運作。

同樣的果園橘子樹認養，讓認養者從樹開花開始採橘子花，再與蜜朵麗合作，研發一款橘花冰淇淋和認養者一起享用，採完橘花後一起修枝，期間還會遇到鍬形蟲出沒的季節，可以吸引親子到南庄體驗大自然，最後橘子收成後再一起做成果醬，並吃新鮮的橘子巧克力冰淇淋。



黃士修（左）與工作室夥伴鄭宇馨（右）目前住在傳了三代以上的三合院。（楊源芳／攝）

放眼未來 重整腳步新挑戰

儘管銷售平台和工作室已經有雛型，作物產量的不穩定仍是現有的問題之一。在山上有許多野生動物如山豬、松鼠等，山豬會為了吃土裡的蚯蚓將剛種下的作物挖起來，且每年十一月左右山豬會跑到果園裡吃橘子果腹，到一月份採收時幾乎都被吃光了。產量問題外，黃士修目前的田裡作物繁雜，他想選種一些作物為主要品項，並減少採收麻煩的葉菜類。

目前雷女糧行正步入下一個階段，重新換址、整理店面，新的運作方式在初期會以飲品、冰淇淋為主，結合農事舉辦活動，也會新增提供用餐服務，以當季蔬菜設計限定菜單。友善南庄工作室則計畫帶著民眾認識農地，不只是投注金錢認養，而是透過這個機會與土地有更多接觸。

黃士修對於他目前在南庄的耕種及相關活動，認為仍有許多不足的地方，例如如何較有效率的生產，並把南庄與台灣各地的差異性做出來。

黃士修提倡的並非完全不用農藥種植，至少是要安全、合理的施肥與投藥，讓更多農友跟隨，使整個環境變得更好，降低有機農業門檻，販售一般消費者都買得起的友善農作物。

▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2021 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0