

從台北公館到苗栗公館：翻轉傳統農村的Me棗居

讚 0 推文

2017-01-11 記者 林宜昕 報導



Me棗居招牌。(林宜昕/攝)

苗栗公館石墻村的入口位在台六線二十四公里處的小路上，穿過熱鬧的麵館，映入眼簾的是一片片開闊的紅棗田，Me棗居的加工小屋就坐落在紅棗田邊。除了紅棗，農地上也可見洛神花與一隻隻野放的雞，簡單的元素組成了Me棗居友善的環境循環與農作的產銷循環。



紅棗的採收季節為七到九月，前往採訪時只見已採收完的紅棗園，2016年十二月。

(林宜昕/攝)



試驗有機無毒農法 建立環境友善循環

g墻村是全台灣最大的紅棗產區，擁有超過一百四十年的紅棗種植歷史。Me棗居創辦人陳淑慧女士十一年前接手棗園時，沒有紅棗種植經驗的她只能效仿當地農民傳統農作方式噴灑化學藥劑。但顧慮到農人本身受到化學藥劑的傷害，加上農會不斷推廣有機無毒的概念，Me棗居開始走上天然農法的道路；使用植物激素調節作物生長，並飼養雞鴨為農地除蟲。

天然無化學藥劑的農法不僅為商品形象加分，也是環境保護中重要的一環。陳淑慧提到，當危害自然的化學藥劑用量減少，土壤的養分不易流失，除了對作物的生長有益以外，也改善了從前土壤乾硬難以生長、土質鬆動的狀況。隨著土壤與植物的健康狀況改善，蟲類的定居也成為農園裡雞鴨的營養來源，而動物的排泄物又再次回歸農園，成為最天然的肥料，形成最佳的環境循環。

Me棗居帶動了周圍農民採行有機無毒的方式，陳淑慧表示雖然轉型一開始量產很少，不敷成本，周圍農民皆是以觀望居多，但在試驗成功之後吸引了一群農民逐步減少化學藥劑用量，在Me棗居的協助下達成有機無毒的農法目標，並成功取得有機認證的標章，進而得以提高售價，改善收入。與Me棗居合作的農友來來紅棗園在受訪時也表示，Me棗居統一採購農用品的方式與農法試驗成功之後的技術指導，帶給他們很大的幫助，也是他們認為Me棗居進駐石墻村帶給他們最棒的回饋。



Me棗居加工小屋，照片中人物為陳淑慧之弟媳（圖左）與大弟（圖右）。（林宜昕/攝）

六級產業化 完善產銷系統

現代的農業不單只是農業，除了生產農作物以外，加工與銷售也是農業推廣中重要的部分。員工之一的陳又睿小姐提到，農業的第一級產業是生產，第二級產業是食品加工，第三級則是銷售，而這三個部分以相乘的方式成為農業的六級化產業。

記者採訪當天，Me棗居加工小屋裡正忙著處理洛神果醬與老薑粉的加工。創辦人胞弟陳福得在受訪時表示，Me棗居的加工小屋是石墻村農友們很重要的基地，畢竟並非所有收成的農作物都能順利地賣出，有時候外觀的損傷或是生產過剩就會導致滯銷，而新鮮的蔬果面臨無法久放的問題，只好尋求加工一途。除了改善農作物外觀不佳與過剩的問題，陳福得也提到一個特別的食材浪費現象：以煮湯的老薑舉例，一般民眾在煮湯的時候都只用一支老薑的百分之五，其餘都是被丟棄的。於是Me棗居將老薑風乾，磨成粉末，讓老薑能夠完全被食用，營養價值得以被完善的吸收。

石墻村的農民多為世代務農，除了農法傳統，很少有機會接觸加工、銷售相關的資源與技術，於是Me棗居為首，帶領農民鑽研學習加工的技術，並提供其他有機無毒農友合作機會，減低農作物的浪費。除了生產與加工，包裝與銷售也是Me棗居業務的一部份。加工小屋成立後，

Me棗居註冊了棗道24K的商標，收購缺乏銷售管道農友的作物，統一全台灣三十幾位合作農友有機無毒的標準，並架設網路平臺販售。為傳統農民開闢新的銷售領域。



Me棗居員工陳又睿（圖左）與農場見習生吳意眉（圖右）。（林宜昕/攝）



正在為洛神去籽的以色列國際志工Roi（林宜昕/攝）

與農民學院合作 為傳統農村注入新血

Me棗居目前擁有十三名員工，主要以創辦人的家庭成員與朋友為主，另外還有兩名臨時工、一名透過WWOOF（World Wide Opportunities on Organic Farms, 勞動力與食宿交換的組織）招募的以色列國際志工與一名來自農民學院的見習生。對Me棗居而言，臨時工屬於學習交流者的角色，希望藉由在農市的勞作，除了讓臨時工本身有農產方面的收穫之外，也能學習到完整的農法，並成為一個有能力自己經營農田的農人，將有機無毒的理念推廣延續。

台灣農村普遍面臨勞動力不足的問題，陳福得先生提到，石墻村的農民平均年齡在六十歲以上，通常是兩到三人的小家庭為主，勞動力嚴重不足。陳淑慧因為先前在台北的工作接觸到了許

多農業相關的資源，其中也有鼓勵青年回農的漂鳥計畫；近幾年漂鳥計畫轉型成為農民學院，提供有農學背景的學生或是農民尋找農場見習管道，也同時改善農村勞動力短缺的情況。

Me棗居目前也有一名透過農民學院媒合而來的見習生吳意眉小姐，她表示一開始雖然是純粹因農民學院的介紹而來，但在見習兩個多月之後，對Me棗居的無毒有機環保觀念十分認同，也覺得在市集、網路銷售方面學習良多。本身家裡經營草莓園的她也提到，希望未來可以藉由Me棗居農事方面的參與學習到其他作物的管理方式，也期待自己在Me棗居的見習能夠成為她回鄉之後發展的助力。

農村人的心境 都市人的思維

Me棗居創辦人陳淑慧從台北公館遷居於苗栗公館，以都市人的大膽思維嘗試紅棗新農法，透過資源的提供與技術教學慢慢影響石壩村農民，建立六級產業鏈，確保農作物從上游的生產到下游送入消費者手中的流程與品質，打造共享的品牌，拓展銷售通路改善傳統農民無法掌控售價的窘境。透過與農民學院見習生以及國際志工合作，交流不同作物農法，並將台灣的農產品及農業方法與世界接軌。

Me棗居的出現為石壩村的地區發展帶來了深遠的影響，但這樣的影響卻是隨著時間慢慢溶解進石壩村裡，將都市人的思維與傳統客家村的農作結合，一步一步的為石壩村增添新風味，最後交融成一碗技術與原味兼具的溫暖紅棗湯。

延伸閱讀：

[為都市人補足營養的保鮮櫃計畫](#)

[小檔案：Me棗居組織介紹](#)



為都市人補足營養的保鮮櫃計

畫



小檔案：何謂Play Group？

▲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