



# 臺大農業 推廣通訊

Agricultural Extension Newsletter

第 134 期 (No.134)

國立臺灣大學  
生物資源暨農學院  
農業推廣委員會



郵遞區號：10617  
地 址：臺北市大安區羅斯福路四段 1 號  
農業陳列館 3 樓  
電 話：02-3366-2998 / 02-3366-2999  
信 箱：ntuca@ntu.edu.tw

發行人：盧虎生  
主 編：彭立沛  
編 輯：國立臺灣大學農業推廣委員會  
創刊日：中華民國 86 年元月創刊  
發刊日：中華民國 110 年 03 月 30 日  
行政院新聞局登記證局版北市誌字 1302 號

Facebook：[www.facebook.com/ntuca](http://www.facebook.com/ntuca)  
新版官網：[ntuca.ntu.edu.tw](http://ntuca.ntu.edu.tw)

# 目錄 Contents

<u>主題</u>	<u>頁次</u>
(1) 因為你，唱歌種田在一起(上) -宜蘭返鄉青農，方子維礁溪洄游	02~04
(2) 柏林城市農場 Stadt Farm	05~08
(3) 「瓜菜類作物整合性健康管理技術 諮詢講習會」活動紀實	09~10
(4) 農業讓你說 徵圖徵文活動 詳見活動辦法	11~11

# 因為你，唱歌種田在一起(上)

## —宜蘭返鄉青農，方子維礁溪洄游

撰文、拍攝/臺大生傳系 郭珈瑜

宜蘭礁溪，在這個大家一想到地名就會強烈連結到溫泉觀光的小鎮，有兩位當地的年輕人，因為喜歡土地、關懷家鄉，正嘗試著用自己的力量將臺灣傳統農村的魅力傳達給大家。

### 故事一：三十來歲，堅守家鄉耕作的青農—方子維

#### ● 我有一塊田在宜蘭礁溪



相約礁溪火車站，少年阿公子維騎著他的自家小摩托，很準時的出現在門口，皮膚被太陽曬得黝黑，笑起來牙齒很白。在騎摩托車的路途上，天空很藍，遠處的山很美，吹過稻田的微風，有一股清新的香氣。子維說：「宜蘭這裡美，但是農業就是缺少了傳承，大部分的年輕人長

大後幾乎都到外地去工作，農田閒置沒人耕種，若不是對土地有感情的老年人，就會選擇把田賣掉，然後投資客嗅到商機就來了，將原本一塊塊的水稻田，變成矗立在田中央的獨棟別墅。」子維小時候雖然家裡是在務農，但是因為長大後家裡就把田賣掉了，所以他現在是借用親戚的田，來試種一些自己想種的作物。每年收割季時，他都會舉辦收割活動，邀請有興趣的民眾一起來收割，共同體驗豐收的感動與快樂。

### ● 音樂米創意產銷企業社社長？

音樂米，取自諧音的「因為你」。意思是「因為你，所以我們在一起」子維希望透過農業，能用土地的感情，將大家連結在一起。他的音樂米企業，目前主要有推廣一些食農教育的手作和親子下田活動的體驗計畫。



換上了黃色的宮帽、披上了宮廟的毛巾、白襯衫和西裝褲，子維有另一個身分——少年阿公，穿梭在宜蘭菜市場，「宜蘭迺菜市場」的菜市場導覽也是近年來子維投入心力經營的計畫。他說，台灣的傳統菜市場是最能體會台灣活力的地方，菜市場每個攤販都訴說著很多故事。他希望台灣人看到菜市場不是只是純粹買菜而已，而是仔細走走看看，能好好的去感受台灣菜市場的傳統風情。另外，他也將迺市場這個提案，推廣給更多外國人，希望透過這個計畫也讓更多外地來的客人們，能夠感受到台灣菜市場獨特的魅力。

### ● 國小推食農，讓小孩與土地保持聯絡不斷線

為了維持農業與孩子之間的距離，子維也在當地的國小擔任食農教育的老師。此外，他全台跑透透，巡迴各地跟小朋友們互動並推廣農業教育。

他也時常到台北教小朋友如何用香噴噴的白米飯包飯糰。他感嘆說：「台灣的米很棒，但現在吃的



人真的越來越少，而且很多人不在家裡做飯，所以小朋友根本沒有辦法有機會動手摸摸食物。」食農教育在台灣算是剛起步，這個領域需要有人做，近幾年政府和一些農民團

體的投入，都希望喚起台灣對於土地的共鳴，子維也希望透過自己的力量，能夠讓已經與土地斷線很久的民眾和台灣的土地建立重新的連結與共鳴。

- **機會自己找，靠自己也能做得很好**

在中午休息的時候，子維拿出一袋他的珍藏黑色蔬菜乾，驕傲地說這是他自己手作無化學添加的黑蒜頭，有抗氧化作用，吃了長命百歲「呷百二」。這個他本來也不會做，只是看到網路上有人在討論，所以就抱著好奇心自己去嘗試。子維說：「現在的社會，分工很明確，你需要什麼，用錢幾乎別人都能幫你做好，但是回到鄉下會發現，很多事其實是要自己做的，包括，之前颱風天來時，屋瓦屋漏水，自己就要像女媧一樣，找適合屋簷來『補天』、農作物不會種時，就想辦法問隔壁田的阿公，或者自己想辦法查資料。」相較於現代社會，只要有錢什麼服務都可以買得到，傳統農家從種田修繕到煮飯清掃，這些都是必備技能。但子維說，有時候自己學、自己想，這些是很重要的，自己願意去嘗試的新，也是一種生活的態度。

- **能夠躺在自己的水稻田，是很幸福的事**

子維的水稻田約莫七八月時可以收成，現在的水稻是開花期，風大時能夠聞到淡淡的香氣，他笑著說：「這塊小田，是自己最喜歡待的地方，寫計畫寫累時，就來這裡放鬆，除個草、澆個水，很簡單但卻也很幸福。」這塊在礁溪的田，其實也只是開個頭，先在這塊田上種些經驗，之後才有基礎去做更多。子維說：「因為自己開始做的一些農務，有些長輩也會想把他們的田交給我種，其實只要年輕人努力，大家都會看在眼裡。」



## 柏林城市農場 Stadt Farm

撰文、拍攝/臺大農藝系 周書瑋

柏林作為德國首都，固然處處可見新穎的建築和商場，但是只要搭著地面電車一路向東，來到人煙較為稀少利希滕貝格 (Lichtenberg)，就會發現一片綠意盎然的靜謐——赫茲伯格農業保護區 (Herzberg Landschaftspark)，也就是這篇文章要介紹的柏林城市農場。

農業保護區的前身是赫茲伯格工業區，因此園區內可見廢棄的廠房和筆直入雲的煙囪，構成自然保護區奇特的景象。東西德統一後，工業區移往柏林更東北的馬查恩 (Marzahn)，人口大量遷往新興工業區附近，為赫茲伯格留下一片寧靜。2004 年開始，利希滕貝格區公所和民間農業團體合作，執行了多項土地改造計畫，希望達成居民、經濟和環境三贏的局面，包括綿羊保護、城市農場、有機市集和運動公園等。2009 年，農業團體在園區內引入將近 50 隻綿羊，保護區內有一大片以柵欄圍起的草原，草原周圍則是市民運動公園，不論是平日傍晚或週末，總可以見到人們扶老攜幼散步或慢跑或騎單車。



圖 1. 赫茲伯格綿羊

再往保護區裡面走，就是利希滕貝格頗負盛名的「柏林城市農場」。雖然說是城市農場，但是規模並不大，主要由三間溫室組成，溫室內的蔬菜採用魚菜共生的栽培系統，溫室外則有數個菜園和花園，菜園的蔬菜種類十分多樣，包括紅蘿蔔、青花椰、大頭菜、節瓜、茄子和番茄等等，花園則顯得生機盎然，不論是馬纓丹、繁星花、雛菊或是變葉木，都繽紛了視



圖 2. 魚菜共生

線。溫室的魚菜共生循環機制可分為數個步驟：鯰魚生活在最上層的水缸中，牠們的排泄物下沉到魚缸底部，經過厚度約 10 公分左右的泥沙和小碎石過濾，再向下沉入菌種箱，其中的硝化細

菌會將魚類排泄物中的亞硝酸鹽氧化成硝酸鹽降低毒性，接著被加壓進入蔬菜生長箱底部，生長箱底部土壤中成群的蚯蚓攝取這些沉積的排泄物，在酵素的協助下釋放有利植物生長的養分，植物吸收後就能在不外加肥料下自然的健康生長，澆水時，水分又會向下流入魚池，如此不斷循環，達成了無毒和資源循環的農業精神。

和台北的市民農場相比，蔬果種類當然大相徑庭，土地規劃和利用也各有千秋。柏林城市農場整體規劃較為親民，讓更多市民可以進入園區內接處土地，或在閒暇時間單純轉悠，但也明顯地欠缺細部規劃和維護，像是有些菜圃已經很明顯的荒廢或雜草叢生；台北的市民農場的規劃則較為精細，像是大安區大學里的市民菜園，小小的菜圃，有時甚至只是個長形花盆，就栽滿了各種蔬菜和香料作物，菜園主人往往還會給作物套上防蟲網，里長還會插上作物名稱的標示牌。兩相比較之下，我發現這與德國和台灣的農業模式如出一轍——德國是大面積機械化的粗放農業，台灣走的則是小面積精耕細作路線，前者作物種類通常較為單一，後者往往是「一盆一世界，一田一天堂」，沒有孰優孰劣，單純是耕作模式不同而已。

每週一至週六的上午 10 點至下午 4 點，統籌市民農場管理的東德農業交換組織 (Agrarbörse Deutschland Ost e. V)，會在溫室外的小廣場販賣溫室自種的蔬菜和魚菜共生中過老的鯰魚或其他魚類，此外也會販售有機水果製成的手工果醬。德國的有機果醬非常特別，有別於普通果醬只是草草的在瓶身或瓶蓋標上口味，這裡的有機果醬都以水果學名為產品名稱，因此光是草莓果醬就有五六種不同的標示(代表不同的栽培種)，桃子也有個兩三種，因此若是對水果學名不夠熟悉，看到這些五花八門的標示，恐怕會讓人一頭霧水吧！除了在小廣場擺攤，東德農業交換組織也提供有機蔬菜送貨到府的服務，只要在申請表格上填好資料和需求量，他們可以每週一次或每月一次配送新鮮有機蔬果到府，很適合想自己開伙又沒時間好好買菜的雙薪家庭。



圖 3. 城市農場果醬



每月第二個週六，溫室前方的小廣場會擺一個小規模的有機市集，攤商不多，大約就四五家，有賣手工香腸、自家栽種的有機蔬菜、根莖類、手工麵包或是自製的蜂蜜、果醬等等。



圖 4. 市集販售的蔬菜

由於是強調「有機」，在這裡買菜必須自備購物袋，如果需要紙袋必須額外花 1 歐元購買，就連麵包紙袋也是，因此我第一次光顧買肉桂卷時，被昂貴的紙袋費用嚇得趕緊跑回宿舍拿便當盒，畢竟一歐換算成台幣也不是筆小數目！但也因為紙袋費用高昂，大家都人手一個菜籃或購物袋，少砍了很多樹，非常符合「有機」的精神，我相信這也是台灣的有機市集可以效法之處。在德國，市集蔬果的價格雖然比超市高上許多，但是更為新鮮和多樣化，

在這裡可以找到即使是高端超市（像是 Edeka）也不會出現的甜菜葉和紫色馬鈴薯，如果遇到沒看過的蔬菜，只要開口問老闆或身旁的婆婆媽媽，他們都會非常友善地告訴你要怎麼料理、搭配什麼一起吃最好。雖然是有機市集，但是在德國，市集如果少了香腸麵包，就無法被稱為市集，因此在這個極小規模的有機市集也可以看到香腸卡車跑過來湊熱鬧，冷冷的天氣吃上一份熱騰騰的香腸麵包，淋上濃郁鹹香的咖哩醬，這道咖哩香腸（Curry Wurst）堪稱是柏林的街頭美食。

對我而言，柏林是個詭譎多變的城市，不是因著人們口中夜夜笙歌的派對生活，而是因為只要搭著地面電車從一個街區晃到另一個街區，彷彿就進入了另一個世界，就像搭著地面電車從建築新穎的柏林中央車站晃到人煙稀少的利希滕貝格，再信步到赫茲伯格農業保護區，便會發現隱身在城市中的另一道風景。在柏林，每個轉彎都可以令人屏息，予人截然不同的感受，也會發現，即使是作為一國首都，也看重人與土地的關係，努力在水泥叢林中闢出一塊人與土地共同喘息的角落。



圖 5. 香腸攤





圖 6. 城市農場海報



圖 7. 城市農場蔬果攤

# 「瓜菜類作物整合性健康管理技術諮詢講習會」活動紀實

撰文、拍攝/臺大農推會

臺大植醫團隊 110 年第一場講習會於 3 月 19 日在斗六市農會登場，主題為「瓜菜類作物整合性健康管理技術諮詢講習會」，臺大農推會協助辦理。講習會課程邀請三位重量級的專家與臺大教授，用大量的簡報圖片，搭配淺顯易懂的實例，讓在座的農友收獲滿滿。

第一節是由農業試驗所林子凱助理研究員從瓜類的根、莖、花、光線、溫度等面向來分享其作物栽培要注意的事項，並分享胡瓜溫室栽培荷蘭與臺灣作法不同之處。

第二節是由臺大昆蟲系蕭旭峰主任介紹常見瓜類的蟲害，從昆蟲的特性說明如何危害到植株或瓜果，並應該用何種方式或藥劑來進行預防或防治。

第三節是臺大植微系洪挺軒主任是說明絲瓜關鍵病害，如何進行病害的判斷，有無媒介昆蟲和物質，罹病後會產生怎樣形態的變異。

三位講師都一直重複一個觀念，要了解您的作物發生了什麼事，才能對症下藥，達到病蟲害整合管理(IPM)的目的。這次沒參加到的朋友，臺大植醫團隊後續還會至雲林縣內各農會，辦理不同主題的講習會，以及邀請陣容堅強的講師群，敬請期待。



圖 1. 農試所林子凱助理研究員講授「瓜類栽培管理」





圖 2. 臺大昆蟲系蕭旭峰主任介紹瓜實蠅、果實蠅



圖 3. 臺大植微系洪挺軒主任的自我介紹超生動有趣



圖 4. 當天將近 90 位農友參加，課程後大合照留影

(臺大農業推廣通訊 第 134 期 全文完)

## 農業讓你說 徵圖徵文活動

😊本期通訊將同步刊載至：

臺大農推會 Facebook

[www.facebook.com/ntucaae](http://www.facebook.com/ntucaae)



新版官網

[ntucaae.ntu.edu.tw](http://ntucaae.ntu.edu.tw)



😊若您對本期內容感到滿意：

歡迎至 Facebook 按讚、分享、給我們打氣鼓勵！

😊不論您是臺大老師或一般民眾，若您有農業新知想與大家分享，或本身從農有遇到寶貴經驗。歡迎撰文來信至農推會信箱 ([ntucaae@ntu.edu.tw](mailto:ntucaae@ntu.edu.tw))，經審核通過後，將為您編入下一期通訊中，讓更多人知道有關農業的訊息！

投稿原則：

1. 主題包含農業推廣、農業新知、農業產銷、農業政策、農村振興、社區發展.....等相關報導與論述文章。
2. 文長在 1,000 字以內紀錄於 Word 中，並請提供照片及其說明。
3. 來信請告知作者姓名、服務單位、電話、Email。
4. 有關著作權法等文稿責任由作者自負。
5. 文稿經刊登後，本會擁有出版權，並歡迎轉載，作者若不同意轉載，請註明。