

甘藷達人－莊正燈

作物改良課 助理研究員楊采文 分機254

在新竹科學工業園區科技圈旁的竹東鎮三重埔，有一處宛如世外桃源的客家村落，每到11、12月的時候，都聞到陣陣的控窯甘藷香。「阿燈大哥，你的甘藷好甜、好香、好好吃喔！」，這是新農民莊正燈用新思維種植生產的甘藷，堅持以自然安全的方式經營管理田區，並開放一般大眾一起參與學習農事、共享收成的辛勞與喜悅。

目前身為竹東地區雜糧產銷班第一班班長的莊正燈，帶領著多達60位的班員，去年入選為新竹縣十大績優產銷班，這些都是莊班長在10多年前返鄉務農時，完全意想不到的發展。莊班長年輕時在紡織界闖蕩20多年，期間只有在農忙時節回家幫忙農事，那時正值紡織業的黃金時期，所以重心仍放在事業上，繁忙的事業讓莊班長有高收入，但生意場上的壓力，也讓他感到疲累。2001年發生911事件，震驚全球經濟，也連帶影響台灣紡織業由盛轉衰，事業的危機促使他回鄉照顧年邁的雙親，逐步回歸投入農業的世

界，體驗到務農帶給他的輕鬆及成就感，終於下定決心繼承父業，開始自己種植水稻及甘藷。這是另一個學習的開端，在生意場上磨鍊出的開朗態度、精益求精及開放的思維，讓莊班長在成長為專業農的過程中，更容易接受新觀點及新農法，朝著友善環境的耕作理念前進。



▲圖2. 甘藷田裡放養鵪鶉降低蟻象族群。

竹東地區採水旱田輪作，第一期作種植水稻，第二期作種植甘藷，從30幾年前至今種植的甘藷品種皆為台農57號；水稻原種植台南11號品種，但口感及香氣都很出色的桃園3號品種非常吸引他，加上本場專家悉心指導提升稻米品質，經多年的耕耘及推廣，目前鄰近地區都以改種桃園3號品種為主。莊班長本人更是拿下多次竹東地區米質競賽冠軍，民國100年在本場專家鼓勵及指導下，以黑馬之姿獲選為全國十大經典好米。對阿燈而言，種植各種農作物就像在做實驗，與水稻輪作的甘藷田，雜草數量減少，害蟲族群的密度也降



▲圖1. 莊正燈班長(左4)與本場專家及農會推廣人員經驗交流。

【農情故事】



▲圖3. 莊正燈於合理化施肥講習會經驗分享。

低，但接手種植甘藷的初期，阿燈也曾為了蟻象在甘藷田裡的危害而傷透腦筋，與本場專家互相討論後，他大膽在田裡放養鵝吃蟻象，並同時使用性費洛蒙抓蟻象，雙管齊下立即見效，連續幾年下來，現在蟻象危害損失僅占收成的1%以下。他還發現甘藷田裡除紅蜘蛛、蟻象及斜紋夜盜蟲等危害外，還有多達二十幾種的蟲相，每發現一種蟲，就立刻與專家討論此蟲是否會危害甘藷影響收穫，希望提前作預防。在生物防治過程中也發生許多有趣的插曲，像是圍了網子，鵝還是飛出來被路過的狗吃掉，或者逃跑在區外另築愛巢。除種植甘藷的大膽試驗，莊班長也希望種植水稻時，能夠以友善及有趣的方式防治福壽螺，因此，也在本場專家的建議下，引進合鴨在水稻田裡放養，成功抑制福壽螺的危害，結果吃飽的鴨子每天都在路上閒晃當鴨霸，連陌生人都習慣在路上看到他的鴨子。

然而大膽而創新的耕作方式，在他剛回鄉務農時，飽受附近長輩們的異樣眼光。雖然長輩的耕種哲學是世代累積的智慧結晶，但面對推陳出新的品種及日漸劇烈的氣候變遷，必須要從更多地方學習。莊班長到處去農改場及農試所上課學習，也積極邀請各路專家到產銷班上課，並配合本場積極推動合理化施肥，向班員宣導土壤檢測及合理



▲圖4. 指導清大學生甘藷施肥。

化施肥效益。在其他班員還在適應這樣的改變時，莊班長又向前一步，噴灑甘藷葉面磷鉀肥，他還想在種植地瓜時試驗菌根菌，觀察是否能提高產量及抗病能力。在阿燈的帶領下，台農57號甘藷的產地價格從多年前的每台斤15元，到去年已提升到35元還供不應求，甚至與網路通路商配合，將米及地瓜賣到全台各地。近期更開通了專屬網站，以「農糧小舖」為品牌，將生產過程公開與大眾分享。

莊班長除照顧甘藷及水稻等主要作物產業外，他也擔起了社會責任，這幾年陸續都有團體前來洽詢製作甘藷的種植計畫，例如人本教育基金會及荒野保護協會，讓大人小孩展開為期4個月的體驗，所以在阿燈的田區已辦了多次的甘藷種植及收成的體驗活動，共吸引了上百位從學齡前兒童到清交的大學



▲圖5. 甘藷品種台農57號。

生，一起遊戲或捲袖下田，有學生因此開始關心台灣的農業及農村發展，並投入此領域。多年的辛勤耕耘逐漸轉化成友善耕作的動力，莊



▲圖6. 小朋友體驗甘藷收成。

班長希望累積足夠的在地能量，讓更多想要了解農業的人，有機會能為台灣農業的未來一起努力。



▲圖7. 民眾體驗控土窯。

103年北部地區優質安全綠竹筍評鑑、頒獎典禮 暨台灣綠竹筍產業現況與發展專題演講

台北分場 助理研究員顏勝雄 電話02-26801841

為促進綠竹筍產業發展，本場6月17日於台北分場大禮堂舉辦「103年北部地區優質安全綠竹筍評鑑」，當天總共集合新竹以北、基隆以南26鄉、鎮、市、區（地區）農會100位農民參賽；評審委員則邀請北、中、南大學教授、農產公司、試驗改良場所、縣市政府及大廚師等共22位評審委員共同評審，依表1評審標準逐一評分，評分項目計有外觀色澤、柔嫩度、糖度及官能品評4個項目，每個項目配分都是25分，參賽者必須每項均兼顧到一定水準以上，方能脫穎而出。本次評鑑共評審出冠軍1名，亞軍3名，季軍8名，甜筍王1名，優良獎27名，合計40名（得獎名單如表2）。

本場於7月11日同樣在台北分場頒發獎狀及賀匾給得獎農民，並邀請八里區農會推廣股黃梓雄股長發表「台灣綠竹筍產業現況與發展」專題演講。開幕致辭時廖乾華場長表示，為提升綠竹筍品質，鼓勵筍農生產優質安全的綠竹筍，也讓消費者知道安全又好吃的綠竹筍要到哪買，本場自94年廖場長擔任台北分場主任時即開始辦理綠竹筍評鑑，今年堂堂邁入第10年。

北部地區的綠竹筍品質特佳，安全性高，今年綠竹筍評鑑農藥殘留抽樣檢測全部都是ND(未檢出)，一般蔬菜水果農藥殘留能全部合乎規定就不容易，何況全部都沒檢出農藥，有些農友更以有機方式栽培綠竹筍，提