



四季耕讀園

李慶豪&劉慧芸 夫婦齊心 種出齒頰留香的「自然米」

曾在台北過著優渥的日子，內心卻不踏實。
務農之後，他們終於找到真正的快樂。



自從「花蓮好事集¹」開辦後，每到週末，位於市中心的明義國小總是熱鬧滾滾。來擺攤的，有從瑞穗遠道而來的果樹班，也有近在吉安的茶農。小農當中，有個特別引人注目的高壯身影，逢人便親切地用洪亮的聲音介紹，「這是我們家的自然米，是用秀明農法²種出來的，不灑農藥也不施肥料，口感Q彈，吃完齒頰留香！」他是來自壽豐的新農夫，四季耕讀農園的主人李慶豪。



↑ 秀明農法種出的自然米，口感Q彈

¹好市集日前已移至鐵道文化園區二館。

²由日本人岡田茂吉先生提出，完全不施農藥、肥料，特別重視土壤內微生物狀態的一種嚴格農法。

嚮往田園生活 IC銷售員轉戰農業



今年41歲的李慶豪，有著高雄人特有的質樸熱情，憨厚的臉上總是掛著誠懇的笑容。大學畢業後，即到台北打拚事業，從事IC銷售工作，後來透過朋友介紹，認識了妻子劉慧芸。夫妻倆對大自然有同樣的喜愛，時常趁著工作閒暇，一起參加登山、溯溪等戶外活動。

雖然衣食無缺，但早出晚歸的城市生活，卻讓兩人發出「工作只是為了賺錢，和生活一點關係也沒有」的感嘆。曾在銀行工作的慧芸，深覺現代社會一切以「謀取最大利



↓四季耕讀園的寵物雞。雞隻的食物是自己種的碎稻米、五穀，慧芸說雖然牠們蛋的產量不是很多，還是謝謝牠們好吃又新鮮的雞蛋



益」為出發點，冷漠的都市牢籠更是讓人住起來心寒，因此，搬到人情味濃厚的鄉下生活，一直是夫妻共同的夢想。由於還不到退休年齡，仍需要一

份工作維持家中生計，但在鄉下到底能做什麼？卻是個大問題。再三思索下，「務農」這個選擇曾短暫浮上心頭，但要實際踏出未知的一步，仍是感到萬般躊躇。

然而，也許是機緣到了，2008年，兩人受朋友之邀，前往參觀台北三芝的幸福農莊，透過莊主陳慧雯小姐的介紹，慶豪和慧芸認識了「秀明農法」，親眼目睹不用肥料也不用農藥的稻米，竟長出比施了許多化肥的水稻還要強健數倍的根系，讓夫妻倆更加確定，務農不但可以謀生，更是對人、對土地都有益處的行業。這次的幸福農莊之行，成了兩人人生的重要轉捩點，隔年紛紛辭去工作，專心學習務農。



↑慶豪及慧芸另闢一塊田地種植秀明菜



堅持秀明農法 不給植物吃『垃圾食物』



問起爲何那麼快就接受秀明農法的觀念時，慧芸笑答，自己會如此認同秀明農法精神，實是因爲有切身體悟。從小時常感冒的她，是個名副其實的藥罐子。長大後無意間看到一篇報導說，其實感冒不必吃藥就會好，她覺得有道理，就照著做了。沒想到不吃藥以後，真的越來越少感冒，也幾乎不會生病。此後她就深信，人類本身的抗體足以對抗疾病，吃太多藥反而會讓身體失去應有的抵抗力。

「植物和人是一樣的，一直噴灑農藥，只會讓植物變成沒有藥物就無法抵抗病蟲害。肥料也是同樣的道理。今天你給一個孩子天天吃垃圾食物，久了他胃口就大了，餐餐非吃速食不可。給植物太多肥料，因爲他不用努力就可以吃到很多養分，根自然紮得不深，組織也鬆鬆散散。秀明農法相信植物自己會從土中找到需要的養分，不需額外施肥。農夫該做的，只是提供一個適合植物生長的环境。」

決定從農後，慧芸和慶豪曾短暫回到高雄，在朋友的田裡工作。然而，兩人深覺農業是永續經營的事業，高雄污染多，並不適合長久耕作，幾番思考，仍決意搬到乾淨無污染的花蓮。花蓮的朋友提供他們居住的地方和家庭菜園，使小倆口可以過自給自足的生活，但仍需種植、生產農產品來維持穩定收入。當時正逢農委會大力推動「小地主大佃農」政策，透過壽豐鄉農會的熱心協助，慶豪和慧芸很快找到一塊承租的水田，而水稻就理所當然成了主力商品。



新手農夫做中學 悟出種稻撇步



↑ 因為堅持不使用苦茶粕，慧芸只能用雙手撿拾稻田內的福壽螺，十分費時辛苦

「實際開始種田以後，才發現當初想的太天真了！」慶豪呵呵笑道。沒有水稻種植經驗的兩人，在起步後才知道種稻是既勞心又勞力的艱苦工作。為了堅守秀明農法理念，慶豪連有機栽培中，常被用來對付福壽螺的苦茶粕也不用，只靠著控制水田的水位來防止福壽螺侵犯。

「剛開始真的很辛苦，水淹太深福壽螺會上來，淹太淺雜草又一直長。」還好，後來兩人慢慢從實作中體會出一套對付福壽螺的方法—整地時，刻意讓田土產生一些「斜度」，讓水往低處集中，藉此把福壽螺趕到水田的某個角落，趁機一網打盡。

除了福壽螺，水稻倒伏則是另一個大問題。農夫為提高收成量，時常密集插秧，擠在一起的秧苗彼此競爭陽光，一個長得比一個高，稻桿卻因此變得細長瘦弱，碰到風災時特別容易倒伏。為了改善這種情況，慶豪詢問來自日本的秀明農法專家，得知拉長育苗時間，等待秧苗長得更為粗壯再插入田中，不但可以降低被福壽螺吃掉的機會，也可以防止倒伏發生。此外，不貪多務得，降低每叢秧苗數，也能讓每株秧苗充分吸收養分，長得又高又壯。





←水色山光，四季耕讀農園的水田美景

目前，慶豪在一期稻作種植台東30號，二期稻作則種植台稔16號，期望透過種植這兩個強壯、食味值又高的品種，為農園帶來更多收益。由於秀明農法特別重視自行留種，然而水稻種子上往往會依附病原微生物或蟲害，必須經過消毒處理才能順利成長，但目前絕大多數水稻種子的消毒，卻是以浸泡化學藥劑的方式處理，廢水流入河川造成生態污染，種子上也有藥物殘留的疑慮。因此，尋找替代化學藥劑的消毒方式，一直是慶豪十分在意的首要之事。

還好，花蓮區農業改良場，農機研究室研究人員施清田，開發出了「連續式稻種溫湯消毒機」，利用蒸汽加熱消毒水稻種子，不但不會造成污染，且殺菌成效顯著，對於有機農友是一大福音。所以慶豪特別向施清田請教溫湯消毒機的原理，並於現場觀摩如何操作機器。去年，他得知宜蘭五結鄉的中興水稻育苗中心購得溫湯消毒機，遂把收成的種子交由該中心處理，百忙之中，他卻忘了將種子冷藏，導致新苗育成率只剩三成，焦急的他連忙向農改場求助，還好他仍留有上一期收割的稻穀，水稻研究人員潘昶儒建議將這些舊的稻種烘得更乾，以打破休眠期，隨後再找亦有購買溫湯消毒機的花蓮東豐有機米產銷班，幫忙處理種子，最後總算趕在插秧之前順利育成新苗。



↓ 頂著烈日鋤草的慶豪



直接面對消費者 市集推銷「自然米」

談到農人最頭痛的行銷問題時，慶豪不諱言的說，踏入農業後，他才體會到，行銷比種植更為關鍵。由於農產品本來就保存不易，加上中間商的問題，讓他們意識到必須自己尋找更好的通路，才能免於被剝削的命運。因此，夫婦倆總是在每個星期六勤跑「花蓮好事集」，努力向花蓮市民推銷自創品牌的「自然米」。除了賣米以外，倆人也積極開發各種不同的米製產品，如古法製作，綿密細緻的糙米麩，和堅持不用氫化油的健康米果，以產品變化增加銷售管道。

務農是畢生的志向

未來，夫婦倆的心願是把四季耕讀農園變成一個「飲食教室」，讓附近的居民和來玩的旅客一起參與米食製作過程。慶豪希望能設計一連串的活動，不管是直接到菜園拔菜，還是自己製作米香，期望透過推廣這些活動，拉近民衆和土地之間的距離，再更進一步宣導適地適種、使用當季食材等觀念，讓四季耕讀農園成為推廣秀明農法的基地。



訪談的最後，問了慧芸，之前一直不停換工作的她，是否已找到自己一生的志向？她笑著說已經找到了，當個快樂農夫就是她最想做的事。看著自己用愛情澆灌的植物，一天天成長，其中的滿足難以言喻。原來，快樂不須強求，就在每日的生活中。



↑ 酥脆鹹香的米果，健康又好吃 圖片提供/李慶豪

愛·感恩·合

四季耕讀農園

- ▶ 地址 974花蓮縣壽豐鄉平和村五區83號
- ▶ 手機 劉慧芸 0926-123-356
李慶豪 0928-259-298
- ▶ 部落格 <http://fourseason-farm.blogspot.com/>
- ▶ 電子郵件 fourseasonfarm@gmail.com
- ▶ GPS N 23°53'08.0" E 121°31'53.4"

