



仁誠農場

## 廖中豪 上善若水 有機之路有跡可循

最近幾年，  
農地上最常長出的是房子，  
廖中豪卻反其道而行，  
從幫別人「種房子」到現在是「種健康」。



農場除了廖中豪其他三位員工，都是素人從農，這樣觀念比較好溝通

和 廖中豪約好採訪，到了現場得知他因為去客戶那送菜臨時走不開，因此信步走進仁誠農場，映入眼簾的田區沒有雜草、農事資材一絲不苟的掛著、溫網室一棟棟整齊排列，蔬菜在其中規矩的生長著，來訪者一定會有個印象「這是個很乾淨的農場。」姑且不論菜到底好不好吃，環境就讓人給了九十分。

## 好水種好菜



「菜絕對好吃！」廖中豪看我在園區晃悠著胡思亂想，彷彿可以讀心似的開口和我保證，「因為這菜是用好水種出來的。」水？泡茶要好水我懂得，為甚麼種菜也需要好水呢？「植物90%都是水，因此好的水是種植蔬菜的關鍵，例如硬水軟水就有口感上的差別。」農場主人興沖沖帶我走向他的水池邊向我解說。「因此供給的水分就要特別注意，承租農場後第一件事就是挖了這個池，養了三個月的水，供應我整個農場所需。」



↑ 和廖中豪說：你是主角要拍漂亮點，他說：菜才是主角，沒有菜就沒有仁誠





←仁誠的生態水池內有錦鯉，除了觀賞用途，也是「礦坑中的金絲雀」幫忙監控池水安全。廖中豪偷偷的和我說這水池「很划算」，池底僅用簡單的帆布鋪設、邊緣水生植物栽種，只花了幾萬元預算，卻攬獲許多消費者的心。

水池的水源引自地下，與另外一個較淺的池，靠著周邊水道連接循環流動增加含氧量。廖中豪表示由於地下水都是硬水，所以他在水道上面放置了許多麥飯石以及田區原有的大石，將硬水過濾成軟水。「水和石頭撞擊，水分子會變得很小，並且石頭裡面有許多水溶性礦物質，這是其他地方沒有的。」

水池面積不大，深度卻有3米，上面覆蓋著菱形格紋防護網。「3米大約有一層樓那麼高。挖這麼深主要是利用大地保溫，讓水溫保持在13~16°C。」廖中豪很呵護他所種的蔬菜，他說用恆溫的水才不會嚇到菜。「冬天的早晨特別冷，恆溫水不怕植物凍傷；夏天下午已經曬了一整天的太陽，如果水池挖得淺，水溫太高會燙傷植物。」廖中豪用心顧好水，把蔬菜的青澀味降到最低，即使是像青椒等氣味較重的蔬菜連小朋友都可以接受。

因為水源珍貴，又特別經過增氧處理，廖中豪對水資源特別重視。「我們田間澆灌都是使用人力，避免不必要的浪費。」人的機動性讓水均勻噴灑，不會像一般的澆灌設施，可能會有區塊重複噴施或是缺水死角。



## 翻山越嶺覓良師

一般而言很少聽到對水質的重視，我特別請教為何如此注重作物和水的關係。「是我的老師教導我的。」廖中豪所指的，是在嘉義經營有機葉菜類農場的黃上嘉老師。

現年41歲的廖中豪，其實只有4年的務農經歷。他畢業於花蓮高級工業職業學校建築科，並且一直從事建築相關行業。95年某日他閒來無事上網瀏覽，發現許多癌症病人都採取生機飲食，加上身邊朋友文明病纏身，遂勾起他對芽菜的興趣，決定到西部位於明德水庫水源保護區內的百壽芽菜尋求合作的可能。



↑小朋友特別喜歡在小水道上抓小魚和青蛙



→不論是露天栽培還是網室內，  
蔬菜都像衛兵般整齊排列



來回苗栗4次，終究和百壽無緣，但也意外牽起與黃老師的線。在親友介紹下，廖中豪又再次到西部，聽取對方分析種植芽菜利弊以及參觀其農場。黃老師熱心相助以及無所回報的教導，讓他覺得一拍即合，在比較過其他有機農場以及品嚐黃老師提倡的「完熟」<sup>1</sup>安全蔬菜，廖中豪認為的確和別人不同，因此他和黃老師提出在農場實習一陣子，看看自己適不適合做農夫。

頭兩個月，廖中豪甚麼都不懂，別人叫他做甚麼他就做甚麼，後來才開始有問題發問。在黃老師無私的教導下，廖中豪很順利的度過後面五個月，並且對自己從種子到成功的種出植株很有成就感，於是他結束嘉義的實習回到花蓮，準備正式開始他的事業新春天—當農夫。

<sup>1</sup>所謂的「完熟」就是：在蔬菜的生長期給於完整的營養源，再用優質水源加以灌溉，讓作物慢慢生長，進而能完整將蔬菜的養分、飽水性、醣分、酵素、纖維質、礦物質等充分製造完整，最終成為最具有健康價值的完熟蔬菜。



## 新手農夫最重要的事



「一開始和想像完全不是那麼回事，真的很辛苦，而且這辛苦沒有人知道。」廖中豪苦笑著，「而且（荷包）很痛。」由於短期葉菜類，尤其是有機種植，大多需要設施預防病蟲害侵襲，因此廖中豪準備150萬，利用自己之前的建築班底投入建造，結果還是超支到220萬。後來發現產量不足，持續增加設施面積，以及將原有溫網室改成適應花蓮多颱風環境，又繼續投入更多的資本。

「其實花到第300萬就想放棄，根本看不到底線！」廖中豪檢視自己的成本，想辦法節省開支。仁誠農場的葉菜生產是經過育苗再移植到田間，由於沒有經驗，他最初是自外地購買穴盤苗，一盤120元，後來發現自己育苗只要一半不到，依據現在的出貨量，一個月可以節省4萬有餘。另外他憑藉原有的建築專業，自己畫圖建造大型玻璃溫室，其他網室設施成本也從每坪3,000元減到1,000元。

光是這樣，廖中豪就摸索了2年都是虧損狀態，直到99年初農場才真正的上軌道開始獲利。「不要以為有機蔬菜高收入，其實成本風險也高。」因此有朋友想要投入這行，廖中豪都希望對方可以考量自己的體力、財力以及耐力，不要衝動行事。



## 預防勝於治療 病蟲害所教導的事



創業初期，除了金錢不斷投入，還有病蟲害的侵襲讓廖中豪束手無策。因為在嘉義實習的時候是冬天，天涼葉菜類很好長，但是回到花蓮後病蟲害問題深深困擾著這位新手農夫。「曾經因為軟腐病，造成網室內蔬菜全數死亡沒有收成。」廖中豪回憶。

「我試著把發生的問題用電話或是Email寄回去嘉義尋求協助，但是緩不濟急，急著想解決的心理壓力很大，更何況這邊發生的病蟲害根本和嘉義不同。」後來廖中豪向他農場的鄰居，花蓮區農業改良場，尋求協助。「農改場的研究人員很認真，不但幫忙解決問題，就算是不懂的事情也會再去問別人弄清楚。」另外他積極參加98、99年有機栽培技術與經營管理、有機蔬菜栽培的農民農業專業訓練

，以及設施蔬菜栽培管理訓練，更加充實相關知識。和他聊起場內研究人員，負責蔬菜栽培胡正榮、植物保護的陳任芳、林立以及推廣課沈聰明、林正木，廖中豪都很熟悉。

除了請教專家，廖中豪自己也有些防治心得。「種有機，等到大面積病蟲害發生是沒救的，永遠都是預防重於治療。」由於一般有機病蟲害資材都很貴，與其花大錢去挽救那些植物，不如一開始就讓病蟲害發生率降到最低。例

↓依照目前需求量自行育苗，不但節省成本也控制病蟲害發生



如前文所提仁誠的蔬菜皆先行育苗，再一個蘿蔔一個坑的種植到田間，除了可以先前作業，依客戶需求控管產量外，其實還是和病蟲害有關。

他發現植物在土壤時間越長病害越多，因此使用穴盤育苗，觀察根部發展良好後才移植到田間，使其在土壤的時間變短。這種方式蔬菜成長期會稍長，育苗期約3~4周，種到土壤內繼續生長3~4周，一共6~8周，即使如此，蔬菜成活率很高，並且可以在苗期就觀察病蟲害的發生，減少田間管理的手續。

另外廖中豪的網室寬度設計是3米，這樣的好處是可以在外面澆水或是澆灌肥料或防治材料，只有種植和採收才會進網室，避免病蟲害發生，也節省了人力，是目前他覺得很方便又省錢的作法。

田間管理也是防治病蟲害重點之一。廖中豪看到許多農夫田區環境不佳，他認為把環境作好，病蟲害就會減少很多。為了處理農場廢棄物，他利用老祖宗的智慧，在田區設置環保坑，深約1米，底部鋪設礫石層，方便廢水排除減少臭味發生。廖中豪對農場環境很有自信，他的農場沒有大門，消費者可以自己進來參觀。



↑採收後雜草抑制蓆就順手收起來了，這樣不但降低病蟲害感染率，視覺上更乾淨

↓網室雜草抑制蓆清洗後可再使用，這批資材據說已經用了4年





← 廖中豪自行設計之簡易網室設備，內層紗網通風透氣，外層塑膠膜可視需要捲起或放下，操作簡便且單人可完成，遇到颱風時拆卸也方便

↓ 網室是仁誠農場栽培主力設施

## 分享力量大



他站穩腳步，卻不願獨善其身。

現在仁誠農場的年營業額有3百多萬元，獲利率約33%，雖然沒辦法和之前做建築的收入相比，但是總算也做出一點成績。「以前賺的是錢財，賺得多守不住，現在賺的是健康。」廖中豪語重心長。



除了金錢上實質的收入，2011年經由農改場推薦十大神農的角逐，廖中豪榮獲模範農民的表彰，讓他的努力獲得肯定，而消費者無形的回饋更是重要。廖中豪表示本地客有六成都是重大疾病的人，這些人其實是支持他繼續下去的動力。「有時候他們來拿菜，因為化療的關係臉色都很差，但吃了一段時間有機蔬菜大家又有說有笑…」讓他覺得如果不繼續種菜，是對不起這些消費者還有支持他的朋友。

廖中豪目前正著手籌組有機蔬菜產銷班，班成員是從事友善耕作的小農們，這些小農



## 仁誠農場



有機觀念都很足夠，但是因為地小作物種類多、無力負擔有機驗證費用，因此廖中豪希望將大家團結起來，藉由擴大生產面積、提高產能尋找更多元的市場通路，並憑藉之前的經驗以及自身的建築專業，像嘉義黃老師當初幫助他一樣，讓大家在有機的道路上少走冤枉路。



- ▶ 慈心有機證書號碼 0278
- ▶ 地址 973花蓮縣吉安鄉明仁三街
- ▶ 電話 03-856-8881
- ▶ 電子郵件 yufeng357569@yahoo.com.tw
- ▶ 臉書FaceBook 請搜尋中豪廖
- ▶ GPS N 23°59'08.5" E 121°34'09.7"



→一進入農場印入眼簾的是一整排馬利筋，是本場近年推廣的生態綠籬

