

南澳自然田心得

施子庭

在學院待第兩年了，但不曾參加過第三學期；作為離開前要徹底把學院有的東西體驗過的心態，亦作為在一個學期的操勞後的休息，在今年寒假，終於拾起行囊往東岸走去。

南澳，宜蘭面積最大、人口最少的鄉鎮，過低的人口密度導致許多產業無法存在，商店亦得縮減營業時間，但在這樣的環境下，逆向操作的 7-11 反而有他的一片天存在，記得幾次晚間想買東西，整條街空蕩蕩，僅剩小七還開著，大約附近人們都聚到這了，裡面人還不少呢。

另一個由於商域不夠大所造成的影響：當地沒有醫院，還記得有一天，有位換工的夥伴受傷了，搭著救護車去到一小時路程之外的羅東聖母醫院就診。坐在救護車上，看到前方車輛紛紛讓道，真的令人很安心——雖然這台車上的傷患不是什麼重病，其實使用這樣的資源不見得合適，但能讓患者一路順暢地到達醫院，也是人民素質的一種表現了。此外，與夥伴們聊過之後，更覺得擁有健保制度的幸福。醫院有其公定的收費價格，雖然外國人沒有健保，但仍不需要花上天價的醫療費用，他說，救護車走一趟醫院，大約也夠他買張機票飛回韓國了，而當他手上拿著我們認為貴死人的兩千塊醫療收據，在他們眼中卻是一份物美價廉的服務。

台灣薪資也許比國外低很多，但在很多方面的花費卻省下來了。尤其醫療服務，在現代生活中，他成了一個必需品，但卻是一份奢侈品，也許作為服務的提供者——那些醫院、醫師、藥廠，辛苦的經營與研發、提供我們更好的服務品質，該得到他的回報，但另一方面，作為提供生活最基礎層面必需品的提供者——農人們，卻往往是低收入的那群，以至於長輩們對於「去種田」總是嗤之以鼻。

制度性的問題就該用制度去解決，現今主流之慣行農法，應該算是資本主義下之產物，當人們只顧著比價、要以最少的金額獲得最大「量」的食物時，慣行農法單位面積高產出的特性成了不二選擇，但相對的代價是地力的流失、自然景觀的摧毀、與生態系的破壞。雖個人認為它並非一無是處，畢竟現在綜觀全球，人口過剩，全球糧荒，若沒有辦法有效的提高產量，則將有更多的人餓死，基改、化肥，我個人認為它幫這個問題找到一個不好，但暫時可行的解法。正如在核融合發明以前，我們尚需要火力、核分裂發電廠來支持綠能不足的發電量。

當然有其他解法，控制需求，但實在說來容易做來難。

據說台灣有超過 99% 的田地使用慣行農法，應歸因於過去人們只想用最低的價格買到最多的食物，然而在台灣經濟趨於穩健的今日，愈來愈多的人們願意以較高的金額換取健康的食物。因應這項需求，政府推出有機標章，讓農民們花費大量的金錢，通過重重審核，去取得這個認證，然後再

把成本轉嫁給消費者，而政府在發出認證後，又需要不定期的抽驗，耗費時間、耗費金錢。並且在多次警告下，仍有人不顧罰則擅自使用化肥，再來引起所謂「政府不力」.....等諸此類政治批評。

問題出在市場制度，雖然掛上有機認證，人們仍然死命地比較哪家的蘿蔔比較大，那麼農夫們就會想盡辦法去種出更大的蘿蔔。阿江說，代耕將成為一個解法，當農人們收入無虞時，便較少的動機去使用化肥了。

化肥問題解決了，但還有農藥的問題，我們愛吃的菜往往也是蟲子們的愛好，如何除掉蟲害，則需要一定的生產技術去克服，蟲害似乎在阿江的田裡不嚴重；他亦在簡報中自豪地說道，他用了新的方法去讓福壽螺成了他的除草幫手。

自然田，他以自然的方法去耕種，但其中的 Know-How 也許比那些「高科技」廠還困難呢，材料的性質可以在實驗室內透過多次的測試得知，甚至為了需求去創造新材料，然自然界的事物沒這麼容易改變的，動植物的習性也只能由觀察去得知，福壽螺，長期以來都是農作物的剋星，最多也只在千甲見識過生物防治而已，但鴨子們吃福壽螺的速度仍比不上它驚人的繁殖能力；如今，卻能把它變成為另類益蟲，在聽到的當下真的十分驚訝。

阿江還說道，他希望能成立一個平台，讓消費者直接向農民買米，少掉中間盤商抽成，讓農民賺的多一點，也讓消費者少花一點。兩千年來，商人們把貨品從生產地搬到消費者面前、然後從中牟利，而如今，這樣的生態模式正要悄悄改變了，直銷的做法不是首見，但仍不普遍於個體戶，也少見於一二級產業。當消費者開始向生產者直接購買，除了在成交金額能做到雙贏以外，應該也能少掉一些多餘的運輸、倉儲的資源浪費吧，而一切應歸功於現今方便的網路與強大的物流網。

阿江不諱言道，現在願意、或已經改用自然農法的農夫多，而消費者不夠多；但他也自信地說，一兩年內，需求量會有明顯的成長；猶記得某日，有人來訪，並向阿江詢問批發自然田的米去台北的店面販售，而被阿江回絕了，這場景便是一個嗅到趨勢的商人，遇上了一個有理想的創業家，他正堅持著「直接賣給消費者」的想法。

猴子說，這樣招募大量人力協助耕作成了很大的負擔，自然田的運作尚沒到賺錢的程度。的確的，單我們吃掉的食物就不知道要多少成本，猶記得煮飯時，蔥的耗量都是一把一把在丟的，哪像在家裡幾根蔥就夠用一餐了。阿江嫂對大家好，很努力地幫忙想菜單、然後買菜買肉來，大家輪著進廚房，實在地，這趟旅程倒是讓自己廚藝精進了些。

尚不論賺錢與否，自然田的運作確實有很多創新的所在。足見阿江在這塊田上所費的心思，好多在這個地方所進行的事物，都是一個改變社會、改善環境的契機，它們在這個地方萌芽、悄悄茁壯，並期許在某個機會下，能看到它們遍地開花。

