

台灣的生態休閒農場及有機果園特別多，不少還已經是兩代人共同經營。其中坐落在屏東大武山下的「銘泉」，已是祖傳三代的「鳳梨世家」，現第三代接班人正攻讀農業管理。嘉義縣水上鄉大崙村的豐碩果園，兩個兒子不忍雙親辛苦，放棄高薪回家接班；位於高雄市旗山區的思原魚菜共生農場，老闆羅條原更從經營餐飲到農場長工，樂在「斜槓人生」。大家來到這裏，不僅能夠親近自然、遊覽果園、體驗農事、品嚐各式各樣新鮮美味的果製品，更能藉由他們的導覽了解農場故事，進一步深刻認識這座「既傳統又現代」的休閒農場，並從中體會「讓生命回歸自然，讓生活回歸簡單，讓味蕾回歸真實」的真義與美好。 ◆採、攝：焯羚



◆銘泉生態休閒農場鳳梨園，設有採果園可採摘鳳梨。

# 家族傳承靈巧經營有機農場

# 旅人遊園 體驗採果



◆豐碩果園第一代主人沈爸爸教你摘玉米。



◆豐碩果園第二代主人沈小姐展示用玉米筍做沙律冷盤。

▲▲嘉義縣水上鄉大崙村豐碩果園



掃碼睇片

## 豐碩果園 典型農業結合觀光旅業



◆豐碩果園

「豐碩果園」鄰近水上交流道，位於嘉義縣水上鄉大崙村，其所在地水上鄉，長久以來為典型農業鄉村，農作物以牛奶小番茄、牛奶香瓜、牛奶翠姐、黃玉米、糯玉米、神農御食米、嘉香米等為主，地理位置得天獨厚，水源來自曾文水庫純淨水源經嘉南大圳直接灌溉，土地肥沃，日照及雨量均適宜栽培出優質農產品。

果園第一代主人沈爸爸、沈媽媽抱着對土地與農業的熱

情，迄今務農已40多年；兩個兒子不忍雙親辛苦，於是決定放棄高薪回家接班，並將原來的傳統農業轉型為溫室栽培，除建立科技化管理設施，又不計成本使用大量鮮奶、施用天然有機肥等各種農業技術，在注重「食用品質安全」的前提下，栽種出深受肯定的牛奶小番茄、牛奶香瓜、神農御食米等精緻農產品，並屢屢獲得獎項肯定。

近年來，果園更結合觀光休閒，針對預約團體提供遊園採果、生產介紹、導覽解說等相關服務，讓社會大眾有機會藉由近距離接觸，進而對於「現代化果農」有更深刻的認識與理解，吸引不少團體來訪參觀或體驗台灣休閒農業的採果氛圍。

◆沈媽媽在預備豐碩果園風味餐及馳名番茄汁。



◆銘泉生態休閒農場第二代掌門人吳木泉(右)及第三接班人吳堅銘。

## 銘泉生態休閒農場「鳳梨世家」打造農場新貌



◆銘泉生態休閒農場環境清幽。

坐落在屏東大武山下的「銘泉生態休閒農場」，以鳳梨起家，至今已傳三代的「鳳梨世家」，這兒不僅栽種鳳梨已超過半個世紀，第二代掌門人吳木泉更曾獲「神農獎」肯定，也因為所培育的鳳梨品質精良，所以成為台灣首批外銷日本的鳳梨代表農家；而第三代接班人吳堅銘自小在耳濡目染之下，不但具有扎實的農務經驗，更在大學時選擇攻讀農業管理，並在接掌家族事業之後，與妻子謝美蓮同心協力，在20幾公頃的有機鳳梨田之外，聯手打造出「強調生態、生活、生命共存」的休閒農場新貌。

筆者幾年前也曾走進「銘泉」，當年鳳梨田不大，現在有兩大片田，栽種不同品種的



◆各款品種鳳梨

鳳梨，如蜜果鳳梨、冬蜜鳳梨、蘋果鳳梨等。大家來到這裏，不但能親視自然、體驗農事、品嚐各式各樣新鮮美味的鳳梨製品，這兒已耕耘一甲子的歲月，在轉作有機後更創建休閒農場。為旅人提供慢活五感體驗，農場選取有機食材，讓大家舌尖味蕾回歸自然，一嘗純粹原味。

同時，你會看到這兒的一磚一瓦、一草一木都經過悉心規劃，從入門石磚牆上由四種特有生物圖騰(台北赤蛙、領角鴉、黃裳鳳蝶、屏東澤蟹)所構成的「場徽」，到園區內錯落分明的果園區、花園區、水生植物生態池區，乃至那顆在草皮間拔地而起、以竹編為主體結合當地稻穀、石灰、麻纖維等素材以傳統工法手砌而成的「大鳳梨」，都深含農場主人對於這片土地的情感與願景。



掃碼睇片



◆園內有鳳梨裝置供打卡。



◆種植鳳梨很講究，鳳梨即將成熟時不能暴曬太陽。



◆鳳梨美食

## 思原魚菜共生農場 從餐飲老闆到農場長工



掃碼睇片



◆羅條原打造思原魚菜共生農場。

高雄旗山外環道有間日式涮涮鍋店，是在地人氣餐廳，沒有華麗裝潢，但用餐時總是座無虛席，店家堅持新鮮、自然的食材是一大關鍵，這裏的蔬菜，都來自鄰近的「思原魚菜共生農場」，從產地到餐桌，不到10公里，而且老闆是同一人，他就是羅條原。2003年他拆掉豬舍，拿著積蓄開設火鍋店、韓式料理，生意最好時開到5家店，以為就此順遂，沒想到2009年莫拉克風災重創南台，他在旗山市區的3間店全部泡湯。為重振餐廳，他決定在自家農場種菜，採無毒方式打造自然生態農場，2015年以魚菜共生闖出名號，多年前又開發出蚬菜共生模式，2019年國際發明展金牌，也讓愈來愈多人知道旗山有這麼一處好地方。

思原農場以「魚菜共生、循環經濟」的概念經營餐廳及耕作場域，農場生產的無毒食材提供給餐廳消費者食用，剩下的食物和廚餘再帶回農場，發酵處理後做

成飼料餵養蚯蚓、黑水虻，黑水虻又可餵養魚跟蛋雞，不只是從產地到餐桌，又從餐桌再回到產地，憑藉無農藥、零排放的天然耕種農法，減少地球環境的負擔，現在溫室中種植的蔬菜、香草植物等就有幾十種。

除了新鮮蔬果外，農場也用每天新鮮採的羅勒打成汁，加入麵糰中，結合製麵師傅的好手藝，每一口都吃得到羅勒的香氣，還有寬麵跟細麵兩種規格。另外，就是羅條原研發的蚬菜共生植栽器，最新款都是獨立可拆卸層架，組裝方便，底部加上輪具可配合氣候移動，隨時調整日照時間。

農場目前還開放民眾預約參訪，在進行導覽的同時也有體驗活動，任何場域都是教室，講解魚菜共生後就馬上採菜撈魚，如到芭樂園採果、檸檬園裏撿雞蛋，這些食材收集後，再DIY動手烹調，就成為桌上的佳餚，不只孩子們，連大人都覺得好玩，原來從產地到餐桌的過程是這麼有趣。



◆遊人可與羊兒打卡。

◆農場內飼養家禽。



◆百香果及百香果花



◆溫室外種提子。



◆溫室中種植蔬菜。



◆羅條原展示番石榴。



▲高雄旗山日式涮涮鍋店，食材來自思原魚菜共生農場。