

# 梅峰蔬菜健壯的秘密

呂郁菁 攝

文/李崙樺

圖/李崙樺、楊亞蓓



為何農場的蔬菜使消費者回購率如此高？為何能讓品嘗者安心食用？為何實施有機，蔬菜還能如此壯大？

要讓他們長得好、口感佳，土壤裡的養分與微生物很重要，因植物根部獲得養分是需要微生物菌去交互作用幫助吸收的。

目前農場使用廚餘、打碎的枯枝落葉屑與清境農場的馬糞自製成堆肥。



堆肥場就建於農場有機菜園區溫室後方，為水泥建體，有鐵皮屋簷擋雨，內有六個堆肥槽，以便排程交替使用，也



區分發酵程度的不同，屋內地面向外傾斜，水泥牆面設有排水孔，可排除堆肥過程中產生的多餘液體，這些液體還能收集再發酵，作為液肥使用。

堆肥發酵過程中會產生 60 -70 °C 的高溫，此時期會持續 10 -14 天，可消滅病原菌、蟲卵、草籽，但因本場氣候



溫度偏低，進行翻堆時，堆體溫度容易下降而影響發酵，故有時會蓋上橡皮布保溫，則堆體高度最好維持 1.5 ~1.8 公尺，也能保持微生物分解發酵時所需的溫度。

目前已有部分堆肥槽底部鋪設氣管，藉由鼓風機定時定量將空氣與濕氣送入，除能提供微生物充足的空氣外，也可



減少翻堆次數，加速堆肥化之過程，一般堆放 3、4 個月後堆體溫度下降不再升高，表示已發酵完成能使用，但有時氣溫低甚至需等 5、6 個月。

另外，也會利用糖蜜、奶粉或大豆粉，經攪拌發酵而成的糖醋液作為液肥，糖醋液本身也為天然農藥，可讓害蟲消化不良而死，或被其發酵酸味驅離。



不過，單單施肥仍是不夠，葉菜類要長得好，關鍵就是氮元素，我們會間作或輪作綠肥，主要種植蠶豆，在冬季可以看到其種滿菜地。



春季種植作物前會將蠶豆翻犁入土後灑上肥料，蠶豆可增加土壤有機質外，豆科植物的根有共生根瘤菌，可將空氣中的氮固定入土裡，是十分天然的氮肥。

梅峰蔬菜經過嚴格的檢驗與管理，過程需花許多人力、時間與技術成本，故有機產品相當昂貴，但能吃得安心、健康，可別把費用花在未來的醫藥上，製作堆肥的原料也解決不少廢棄物的處理問題，使它們能創造循環再利用的二次價值，何不親自來農場體驗採摘的樂趣，體會農場對待環境的用心呢？