



松原農庄-李欣儒



自然農法栽種「冠軍」葡萄享譽全台

「921」毀了無數台灣人的家園，同樣毀了李欣儒一家賴以維生的果園和家園。大自然的反撲，讓李欣儒驚覺，農藥和化學肥料過度的使用，造成農地土壤的酸化，以致整個自然環境的變化。10年前，毅然決然採行國際美育MOA自然農法耕種。

李欣儒的農場內，不使用化學肥料，改以花生粕、甲殼素和菌類等自行調配的有機肥替代；並以香茅、辣椒等刺激性素材來防治病蟲害。更重要的是，採取草生栽培及粗纖維管理，讓土壤得以恢復生機，孕育出品質優異的水果。

提到自然農法，最困難之處，仍在於病蟲害的防治。台灣夏季午後特有的西北雨下過之後，太陽露臉，溫濕的環境易造成植株病菌叢生；此外，當地早晚溫差大，夜間露水厚重，雖有助果實累積養分，卻也增加管理上的難度。

10多年前，一瓶280元的除草劑，一個上午，就可解決整甲地的雜草，但對土地的傷害，卻是無法計量的。相較於現在，一甲地的人工除草，人工成本就要花費2萬元以上，但實施草生栽培法後，昆蟲、鳥類多了，土壤裡的蚯蚓，也明顯增加了，土壤不受破壞，更滋養了生物，而自身不受農藥危害，家人安心食用果物，都讓李欣儒更加確定，堅持自然農法是值得且正確的選擇。

李欣儒栽培的葡萄，果粒碩大、香氣撲鼻、果粉均勻、深黑近紫。入口後，果肉香Q，甜度可達23度，比一般只有17~18度的葡萄，足足高出了5度，無怪乎能代表卓蘭水果王國，獲得「台灣葡萄策略聯盟葡萄果品評鑑」第一名，蟬聯二連霸冠軍，更領先同業，率先通過產銷履歷驗證，「冠軍葡萄」的美譽，享譽全台。以「冠軍葡萄」加工生產的葡萄果醬（含籽），更入選了「台灣十大伴手禮」。在葡萄果醬中保留營養價值高的葡萄籽，在研發之初，確實經過一番考量。但發現葡萄籽所具有的抗氧化能力，符合時下保健潮流，且絞碎後的葡萄籽，提升了果醬的特殊口感。「台灣伴手禮」選拔，竟因此成為獲選的關鍵因素，在彰化、南投縣等葡萄主要產地強敵環伺中脫穎而出。