

週末好生活



遊有機農場

食米知辛苦

小朋友，大家每天都會吃飯，但你可知道白米是怎樣種出來？可能你曾經在書本或電視上看過稻米的種植過程，但只有親身體悟耕耘歲月中所蘊含的智慧與汗水，才會真正明白「粒粒皆辛苦」的道理。

文：顏燕雯 圖：尹錦恩

香港新一代的孩子，鮮有機會到新界農地，更遑論接觸一株真實的禾稻。最近，綠田園基金獲得錦隆實業有限公司的贊助，在教育局支持下舉辦「有機稻賞」活動予中小學生參與，希望透過觀察自然、親近土地，培養孩子珍惜稻米文化及認識有機生活，更可灌輸保育自然環境的意識。

整齊插秧毋須尺

由於綠田園的田地實踐有機耕種，故小昆蟲的種類和數量均比以農業耕作的農地多，大家隨時會看到大大小小的蝴蝶、蜻蜓、毛蟲和蟬等，感覺跟大自然十分親近。

這天學生團的導賞員劉哥（下圖），也是一名經驗豐富的農夫，他向小學生介紹稻米的種植過程和種類，學生們聽得津津有味，例如稻米分早造和晚造，很多小朋友也不知道，「在華南地區，一年可以種兩造米，大暑前收割為早造，立冬前收割為晚造。有些米種只能在早

造或晚造下秧栽種，不能亂來」。原來，種植稻米的學問還真多呢！

每次看到種稻米的農田，秧苗總是一行一行整齊排列，問劉哥農夫是如何做到？他說，農夫毋須用尺子工具，靠一雙眼便可做得到，「苗與苗之間約有七八吋的距離，好讓它們有足夠空間生長，農夫插秧時，憑肉眼和經驗，一棵棵有次序地下秧，並不困難」。他表示，耕田十分容易，每個人，甚至小朋友都可做到，分別只在於彼此的經驗而已，只要有足夠經驗，就能把稻米種好。

劉哥表示，六十年代，香港有不少農夫種植稻米，但近年種稻米農夫愈來愈少。「不過，隨着有機概念興起，很多新興農夫嘗試以有機方法種米，所以小朋友便可以認識和親身體驗一下種植過程。當他們知道有機耕種的好處，或會更懂得選擇進食健康的食物。」劉哥說。

三個來自大坑東宜道小學的學生梁慧茵、黃智聰及湯寶琳都是讀四年級，在劉哥講解後，他們同聲表示種植稻米的過程十分有趣，而且平日沒有機會接觸，「我們都沒有見過這些耕作用具，今次學到了如何照顧植物」。

「有機稻賞」
 主辦：綠田園基金
 日期：4月5日至7月4日（早造）
 或7月18日至10月24日（晚造）
 時間：上午10:00至下午12:30或下午2:00至4:30
 地點：粉嶺鶴藪綠田園有機農場
 對象：中小學生
 人數：最少20人
 教材費：學生18元（教師等成人68元）不包括交通及膳食費用，每名學生均可獲贈《有機生活手冊》一本，以及證書一張
 報名：致電預約，然後於兩星期內填妥報名表，連同付款證明傳真或郵寄至綠田園基金
 查詢：2674 1190
 備註：除了「有機稻賞」，綠田園基金亦提供多種導賞及農務體驗活動，詳情可參閱網站
www.producegreen.org.hk
 地址：新界粉嶺鶴藪村18號
 前往方法：於粉嶺港鐵站乘搭往鶴藪專線小巴（52B），於總站下車



「有機稻賞」學什麼？

稻田生態

到稻田觀察，聽導賞員講解，了解稻米的生長及稻田生態，認識有機稻米的種植方法。「有機稻賞」不包括讓學生落田插秧，但今次為了介紹拍照，同學們可以破例一嘗當小農夫的滋味。



穀粒脫殼

學生親手把穀粒脫殼，認識稻穀、糙米和白米的分別。



認識農具

認識各種種植稻米的農具名稱及使用方法，如犁、耙、鐮刀、禾鏟等，原來在不同耕作步驟中要使用不同農具。

當造蔬菜

認識農場種植的當造作物，如現在當造的是君遠菜。



稻草工藝

收取穀粒後，稻草還有很多用途，學生嘗試以稻草製作手工製品。

完成活動後，每間學校均會獲贈稻穀種子一包及種植筆記一份，回到學校後，學生便可以試種觀察，實踐所學。