

cmchao / July 19, 2010 08:31AM

[又見紫色珍珠 布農豐丘巨峰葡萄](#)

又見紫色珍珠 布農豐丘巨峰葡萄

2010-7-15 21:22 作者：黃其美

來到了炎炎夏日，素有紫色珍珠之稱的「布農TOYOKA」豐丘巨峰葡萄採收期就要到了，台灣原住民族學院促進會（原促會）負責產業的同仁早已做好各項的準備，靜待葡萄豐收日的到來。

每當看著筆記本內的行事月曆，心裡總會緊張著：部落下一個季節產品產出的時間是不是到了？我們的準備到底夠不夠？這一季的訂單能不能滿足部落的出貨量？這一季的品質是不是能滿足消費者？

關係著部落產品的相關問題都一一出現在我小容量的腦袋裡，所幸，原促會的工作團隊與部落多年合作的默契都能讓每一季的進出貨順利進行。

在葡萄產出前，我們總是要進行一些例行的工作如「藥物殘留檢驗」，平常除了產銷班班員的田間管理工作外，在採收前最重要的就是請行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所（毒試所）的採樣人員，來到葡萄園做實物採樣送檢。

有機葡萄有學問

唯有通過檢驗的班員，部落e購（原促會所設立之原住民共同產銷平台）才會為班員出貨，而這些採樣的工作及出貨的機制，一直以來都是被班員所認同的，每當採樣時間一到，班員也都願意配合毒試所採樣人員入園剪下約2公斤量的葡萄送檢，班員如此配合檢驗，為的是讓消費者能更安心享用葡萄，亦是班員對自己產品負責的一種態度。

也許有人會問：「葡萄都不使用農藥嗎？」這也是我們想跟大家分享的一件事，班長常說：「葡萄要做到有機，真的很難。」

病蟲害過多是個問題，對於以露天栽培的產銷班班員來說，更是困難重重，所以班員在用藥上都非常小心，用量總比一般所要使用的量還要少，主要是不讓藥物有殘留的機會，亦可達到抑制病蟲害的蔓延，把傷害降到最低。

班員也認知到，這樣的栽培方式除了可讓作物能健康的成長外，也是對整個大環境友善，因為他們知道，只要友善地對待我們所仰賴生存的大地，大地會以友善的方式回報給我們。也就是說，大地將以豐碩的作物收成，來回報友善對待大地的人們，其實這樣的做法，就是與大地共存的不變的法則。

友善對待環境

由於產銷班有著這樣的堅持及理念，讓我們在2008年12月，為豐丘部落第六產銷班爭取到永達保險經紀人股份有限公司的善心贊助款，提供產銷班針對葡萄品質的提昇，及「布農TOYOKA」品牌推廣的基金。

這些贊助費用，讓朝著有機方式栽培的班員，能有足夠的基金可購買割草機、有機液肥攪拌機組、有機液肥資材、防治資材、包裝資材、電腦等等。

為了能好好利用這些物品及不浪費好不容易取得的贊助款，我們與產銷班共同討論出了讓這些費用可以永續的回轉機制，及物品管制的方式，而不只是免費的使用這些資材，並有使用者付費的觀念。

在機具方面，班員分成5組，由各小組管理及維護所分配到的機具，當然，所發生的維護費用，也都由各小組承擔，而消耗品如：有機液肥及包裝資材的禮盒、防鳥袋、三角袋等，這些物品班員都需自掏腰包，以大家討論出的價格購回使用。

生產基金 為部落救急

在有機液肥的部分，因為會調配液肥的班員非常少，而班長為了讓所有班員的品質能達到一樣的水準，特別挪出更多的時間為班員調配有機液肥，再由班員購回使用，這些收入就做為產銷班的班基金。

班基金除了使用在往後購買包裝材料及其他消耗品外，班員更討論出班基金應提供出來做為部落的急難救助費用，因為班員認為，身為豐丘部落的一員，在自己的能力範圍內是有義務為部落付出，這也是與部落共存的生活法則，就如同與大地共存是一樣的道理。

今年夏天，又到了採收前的大事「藥物殘留檢驗」，我們依約來到全所福班長的工寮內等待毒試所的採樣人員，班員也陸陸續續來報到。

一些班員討論著使用有機肥等問題，我們則拿出班長自費購入的甜度檢測儀器，現場剪了一串班長果園內看起來已轉色但尚未成熟的葡萄。

選葡萄 看最尾串

班員說，整串的葡萄最下面那一顆若是甜的，那整串葡萄就會是甜的，所以我們就剪下最下端那顆果食來測試，擠壓著葡萄，滴了幾滴葡萄汁液在儀器上，眯著眼仔細看著儀器內的度數，哇！尚未成熟的就有18度耶！待成熟度夠了，酸味也退了，那甜度一定又會再提昇個幾度。

這時班員再拿了顆放在桌上較早成熟的葡萄果食讓我們來測試一下，同樣的滴了汁液在儀器上，眯著眼仔細看，超出21度耶！甜度似乎太高了些，這樣吃起來喉嚨會不舒服，想喝水吧！我們開玩笑的對著班員說，大家都笑了，開心著這一季的葡萄甜度並沒有讓大家失望，相信也會得到消費者的喜愛。

在愉快的談話中毒試所採樣人員到了，由於已做了幾年的檢驗合作，大家也都很有默契的分兩條路線進行，採樣工作的進行方式，就是在同一個葡萄園內各處採收葡萄果實，也就是要分散著採、而不是集中採某一處的果食，這樣檢驗出來的數據才能更確實。

採收約2公斤的量後，封存於毒試所提供的檢驗紙袋內，並於紙袋外填寫農戶相關資料，還需農戶簽名確認，即完成採樣工作。終於，在日正當中太陽正大放光芒的時候，結束了所有接受檢驗班員的採樣工作，每個人都滿身大汗，皮膚也都黑了一些，但跟平日在烈日下工作的農戶來比，算不上辛苦。

結束了例行的採樣送檢工作後，接著就是等待毒試所兩個星期後寄回給班員的檢驗報告了，相信在班員平時細心的照顧下，每位班員都能順利的通過檢驗，而喜愛「布農TOYOKA」豐丘巨峰葡萄的朋友們，再不久就可以吃到甜度高達18度以上的紫色珍珠囉！

（台灣原住民族學院促進會專案執行）

---