

竹村食農小小兵 打造魚菜礫共生農場

【記者陳芳華、李建霖、沈賀詮綜合報導】為了推廣校園食農教育，讓孩子們接觸新農法，竹村國小尋求台中中興扶輪社的支持，將校園一處閒置空地，打造成 45 坪的綠色農場，採用「魚菜礫共生」農法，生產出許多健康的有機蔬菜，不僅提供學生與家長採摘食用，也成為該校特色課程。

校長吳貞宜看著種植床上綠意盎然的蔬菜，興奮的表示：「竹村國小從 107 學年度開始規畫食農教育課程，讓各年級學生都能藉由實作參與，學習各種蔬菜的栽種與照顧，了解農業與環境之間的問題，也培養學生惜食、愛食的精神。」

總務主任沈維育指出，魚菜礫共生農法基本原理是「魚幫菜，菜幫魚」，養殖魚類所產生的排泄物和飼料養份會存留於水中，經由過濾處理淨化後，引流至種植床灌溉菜苗；再經由水管將水收集回流進養殖魚槽，24 小時自動循環，零排放零污染，可說是環保與效率兼顧的生態農法。

學生侯芮琦、葉明軒表示，種植過程中，令我們印象深刻的是南瓜開滿了小黃花，卻都沒有結果，後來詢問之後，才知道因為溫室阻擋了昆蟲授粉，導致無法成功長出南瓜，所以我們進行人工授粉，總算獲得寶貴的一顆南瓜。接著我們又嘗試種植地瓜，看能不能在石頭裡生長，後來長出了茂盛的地瓜葉，卻沒發現地瓜的蹤跡，幸好有一位同學不放棄的一直挖，終於挖出一條地瓜，全場歡呼，一起加入地毯式搜索，成功挖出許多地瓜，真是太不可思議了！

學生黃峻彥說，食農最有趣的課程是料理達人，將自己栽種的蔬菜採收回家，與家人一起將它們變成桌上的菜餚，讓高麗菜變身日式大阪燒及起司高麗菜捲，吃起來特別美味，很有成就感。

沈維育表示，魚菜礫共生農場藉由水循環原理，成功養活台灣鯛，種出比臉大的花椰菜、茂密的紫蘇森林以及草莓、番茄、羅勒、茄子、小黃瓜、高麗菜、大頭菜等各類蔬果和香料植物，所種出來的蔬果不添加任何化學藥劑。每到收成之時，學生快樂地將農作物帶回家，與家人一起烹調成桌上佳餚，不僅有健康美食可吃，還能增進親子關係的融洽，一舉數得。

學生林雅美說，經過農場體驗後，我們學會安全食材選用觀念，更懂得關懷環境及感恩惜物，未來也想當個科技農夫，運用最新科技，自動化來管理農場，希望大家長大後能一起回到故鄉，一起創新農業。



竹村國小的孩子學習魚菜礫共生的運作過程。
(拍攝者：小記者李建霖)



竹村國小學生栽種菜苗
(拍攝者：小記者沈賀詮)



豐收樂-竹村國小六年甲班學生採收蔬菜
(拍攝者：小記者李建霖)



竹村國小學生與家人一起將收成的蔬菜烹調成美味佳餚
(拍攝者：小記者李建霖)



石頭裡挖到地瓜囉！（拍攝者：小記者陳芳華）



沈主任介紹魚菜礫共生水循環系統運作—省水省工（拍攝者：小記者陳芳華）



比臉大的花椰菜
（拍攝者：小記者陳芳華）