

## 「太空果實」你吃過看過嗎？彰化埔心的循環經濟傑作

2020-12-13 [記者林宛諭／彰化報導] 聯合報



埔心鄉公所與教育部北區地方創生推動中心合作推動農村友善土地「循環經濟」，在果時手作坊參觀「尋環。序曲，平埔之心」影像展，攝影師用另類手法拍下葡萄、菇、太空包等影像紀錄。圖／埔心鄉公所提供

彰化縣埔心鄉公所與教育部北區地方創生推動中心合作推動農村友善土地「循環經濟」，今天更邀集旅行社踩線團、部落客參訪埔心南昌堂，再到果時手作坊參觀「尋環。序曲，平埔之心」影像展，並聽在地青農等暢談投入農村經濟的心得，希望加強行銷福佬客農村觀光。

埔心鄉長張乘瑜說，今天公所安排參訪團上午先到埔心黃氏宗祠「南昌堂」參觀重修的大灶再度開灶，還有吃福佬客家庄很會做的粿，及農村辦桌平安宴，南昌堂保有舊建築的風情，不只有石柱紅磚，連竹片土墼牆都保存下來成為社區文物館典藏。

教育部北區地方創生推動中心的規劃師林欣婕與策展人林佩徵為了策畫「尋環。序曲，平埔之心」影像展，也走訪了二重村南昌堂、油車村張家古厝、萬春牧場（乙牧羊）、魔菇部落，以及古月葡萄及路葡萄隧道休閒農場，探訪這些埔心家族如何傳承家族記憶與友善土地的生活智慧。

埔心鄉盛產葡萄，知名動漫「航海王」裡有「惡魔果實」，「尋環。序曲，平埔之心」影像展中則有「太空果實」呈現循環經濟「回歸大地」的巧思，攝影師用另類手法拍下葡萄、菇、太空包等影像紀錄，讓農村經濟也結合了藝術創作，將在

埔心鄉果時手作坊展出到12月27（每周一、二例休），今天下午還有講座和交流茶會。

埔心有以農業4.0環控技術養菇的「魔菇部落休閒農場」，一天就有近一萬個使用過的太空菇包，「富澤菇類太空包處理場」青農鄭豪樑今年導入台中農改場研究員陳俊位所研發的「木黴菌」發酵技術，將使用過的太空菇包加工

製作成為「太空介質」，再交給埔心古月葡萄園試用。

古月葡萄園的果農胡彰坡說，使用太空介質後，原本垂死的老藤長出新芽，成效讓人驚艷，所以馬上號召產銷班成員一起購買，農業資材再利用才是「友善土地、愛護環境」的方式。

以「木黴菌」新技術發酵處理，形成能替作物保溫、保水去濕、抑制根瘤線蟲危害的農業資材「太空介質」，施作在葡萄等果樹上，能有效增加產能，且收成的水果更美味，其養分來自太空包，循環再利用的永續精神也是「太空果實」的創作發想。



埔心鄉公所與教育部北區地方創生推動中心合作推動農村友善土地「循環經濟」，在果時手作坊參觀「尋環。序曲，平埔之心」影像展。圖／埔心鄉公所提供



公所安排參訪團上午先到埔心黃氏宗祠「南昌堂」參觀重修的大灶再度開灶，

還有吃福佬客家庄很會做的粿，南昌堂保有舊建築的風情，不只有石柱紅磚，連竹片土墻都保存下來成為社區文物館典藏。圖／埔心鄉公所提供



埔心鄉公所與教育部北區地方創生推動中心合作推動農村友善土地「循環經濟」，在果時手作坊參觀「尋環。序曲，平埔之心」影像展，攝影師用另類手法拍下葡萄、菇、太空包等影像紀錄。圖／埔心鄉公所提供



彰化縣埔心鄉公所與教育部北區地方創生推動中心合作推動農村友善土地「循環經濟」，今天更邀集旅行社踩線團、部落客參訪埔心南昌堂，希望加強行銷福佬客農村觀光。圖／埔心鄉公所提供