

基於食物安全的問題，愈來愈多人選擇有機食品，而早前有調查指，八成半人認為本地農業能保障食品安全，六成半人希望香港復耕農地。要了解本港農地發展，不能紙上談兵，一班中學生由「惜」食做起，再親身落田，除草，處理雞糞肥料，學習有機耕種。本來偏愛吃肉的學生們，體驗過粒粒皆辛苦後，大為讚歎天然味道：「原來蔬菜這樣美味！」

文：鍾家寶 圖：林俊源

校園小農夫 下田學惜食



落手耕作 一班中學生在校園種植蔬菜，認識生長周期、發芽率、泥土pH值等種植知識，體會到農耕並不簡單。

愛上蔬菜

曾壁山中學的中一生吳家宇（左）及何建東（右）表示，親手種植的菜特別美味，何建東更說：「以前不太喜歡吃菜，但原來菜是這樣好吃的！」



收成豐富

比賽發布會陳列着學生們的豐富收成，各校同學欣賞之餘，更互相交流種植心得。



冷門植物

浸信會永隆中學學生（左起）潘登（中三）、黎銘鋒（中五）、譚家俊（中四）及高梓峻（中二），選擇種植少見的品種參賽，包括橡葉生菜（中）及櫻桃蘿蔔（右）。



用心包裝

佛教黃鳳翎中學的中二生何耀鋒（左起）、劉學軒、簡文軒、陳文杰、胡朗然，循環再用廢棄物料如膠樽製作花盆，更設計成樹幹形狀，別心思。



嘆本地農業難吸新血

比賽發布會陳列着學生們的豐盛收成，他們頭頭是道地解釋農作物的由來。擔任評判的歐羅有機農場場主黃如榮說：「這些品種都是第一次接觸，橡葉生菜顏色很特別，櫻桃蘿蔔外形可愛。」



然而，好戲在後頭，最辛苦的還是親自落田實幹，例如除草，要彎着身體，學生們都大喊辛苦！獲得中學組最佳組別的佛教黃鳳翎中學，中二生胡朗然坦言，種植一點也不輕鬆，「不可害怕航解，例如處理雞糞肥料、菜蟲時，都要用手，要接受它們」，他一邊說一邊指着手臂上的手袖，解釋那是為了避免弄髒校服而特地準備。

共享成果 愛上天然味道

嘗到成果的一刻，同學們都發現多辛苦都值得。胡朗然說，那是天然的味道，更舉辦大食會，與同學共享收成；曾壁山中學的中一生何建東更說：「以前不太喜歡吃菜，但原來菜是這樣好吃的！」辛苦得來的成果，果然特別香甜。



農場場主

歐羅有機農場場主黃如榮盼透過教育學生種植，讓農耕這門手藝得以傳承。

的經驗是，看到有些員工、學生種植都不會準時落田，中學生反而很有承擔！」

黃如榮又說，希望透過農耕教育，讓學生從小開始接觸這門手藝，並得以傳承，他亦有收年輕人為徒。惟他坦言，想年輕人入行暫時難以實現，縱然這班小農夫對種植有興趣、很有潛質，亦沒有想過將來當大農夫，同學都認為前途並不理想。

讚用心包裝 欣見享受過程

雖然農業發展在港日漸受重視，亦偶有報道指高薪厚職的專業人士轉行做有機農夫，不過這仍然是個不被看好的行業。致力研究本地都市農業的劉海龍亦只認識數個較年輕的農夫，但他認為，現今行業單一化，農耕是一門手藝，也是專業，而且每個社會