



秉持良心量產安全魚菜 元朗農夫盼將經驗傳授新一代



魚菜共生農場鴻日農莊主理人黃展明（明哥）堅持「零農藥」耕作與養殖。（陳仲明 / 大紀元）

文 / 曾蓮
2021年01月24日



在新田石湖圍新村的一隅，有一片較有規模的魚菜共生農場——鴻日農莊。從十四年前租的一塊土地嘗試種植，到如今已發展到四個魚塘的規模，加上農場土地，佔地約22萬呎。

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

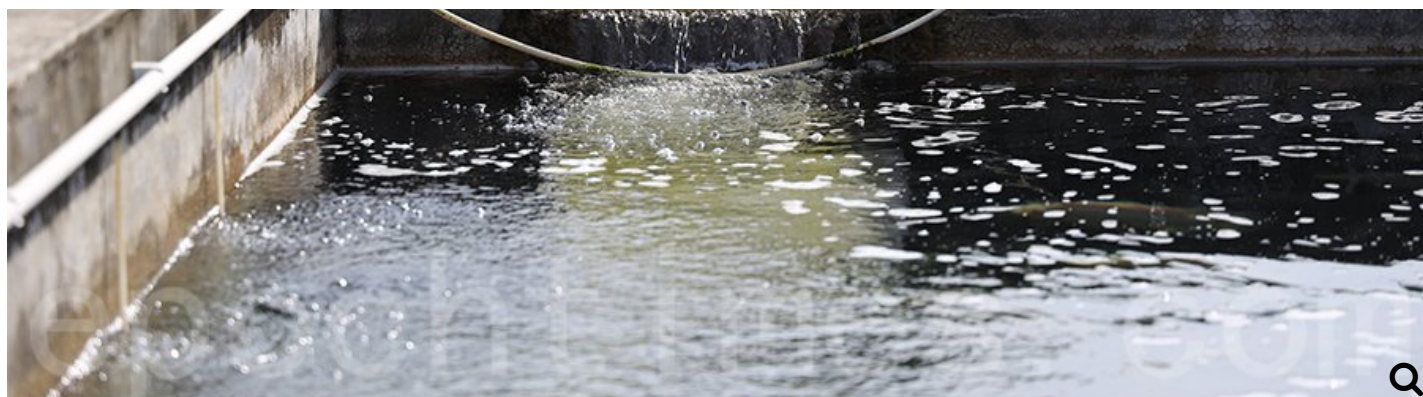
每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



鴻日農莊魚池一隅。(陳仲明 / 大紀元)

注重健康飲食的有機餐廳老闆鄧志傑 (Larry)，常常走訪不同的農場尋覓本地有機產品，近日到訪元朗新田石湖圍新村，鴻日農莊令他眼前一亮：「我了解過香港200多個不同的有機農莊，沒看到過這個規模的，很開心認識有這樣級數的農夫，是生產型的農夫。」他十分欣賞農場的「零農藥」做法，和農場主理人明哥亦有著相似的理念，談話十分投機，他盼望有進一步的合作機會，真的做到「從農場到餐桌」。

嚇人的發現 「有機」不等於「零農藥」

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠

立即訂閱

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com

明哥為了親人的健康，在元朗新田租用了一塊農地，嘗試種植一些沒有農藥的蔬菜，自家出產的食物安心許多，也有助緩解家人對食物敏感的情況。除此之外，明哥還觀察到身邊有一些朋友患癌，他也主動提供農場種植的菜、養的魚給他們吃，發現朋友吃後有助於緩解疼痛。安全的食物更堅定了他繼續探索「零農藥」的生產模式，不斷探索和改進生產方法，漸漸走出一條屬於自己的路。

逐步建造魚菜共生系統

明哥簡略介紹「魚菜共生」的原理：「魚菜共生不是我想的，幾十年前已經有人這麼做，一邊養魚，一邊種菜。將很滋養的水，流去農田，利用肥水灌溉，用水中的營養令作物成長。」

在調節水質方面，他也建立起一套嚴格的系統，利用電子科技監察水體，用遙控式的監察方式控制水質狀況，保證水質符合養魚的標準。

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



明哥相信，建立起「魚菜共生」系統，為「零農藥」的有機耕種向前邁進一步。（陳仲明 / 大紀元）

農田的土壤肥料，來自魚塘中魚的糞便。明哥提到：「我們將魚的糞便帶去田中給農作物吸收，使用工業用泵，將泥漿泵上來，定期使用魚塘泥做堆肥的效果，當中有多元性的微量元素，是其它的肥料補充不到的。」建立起「魚菜共生」系統，為「零農藥」的有機耕種向前邁進一步。

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



讓塘魚驅除「泥味」，明哥也自有一套辦法。(陳仲明 / 大紀元)

有機魚糧好循環 去除泥味有方法

魚塘主要養殖羅非魚、紅羅非魚、錦鯉、鯪魚、白鰻、寶石魚等，近年還養殖了藍龍蝦。魚飼料方面，明哥嘗試繁殖水蚤，作為豐年蝦的替代品餵魚，這種又便宜又富有營養的魚糧，既可以降低成本，又保證了魚苗的健康成長，真正做到「有機」。他曾經做過一個實驗，使用水蚤養魚，從頭髮絲大小的魚苗開始養，一個月長大了四寸，令他十分鼓舞。他表示，一般初春時節最適合培育水蚤，如今已經開始密鑼緊鼓地籌備中，為來年的魚苗準備糧食。

如何讓塘魚驅除「泥味」，明哥也自有一套辦法，他會將塘魚引入魚池，用鹽水幫淡水魚「沖涼」，經過鹽水的淡水魚，可以將其體內的黏液、其它寄生蟲及一些不潔淨的產物排放出來，同時也清理了「泥味」，只需兩日的时间就能夠處理好，也保證了魚產的質量。

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

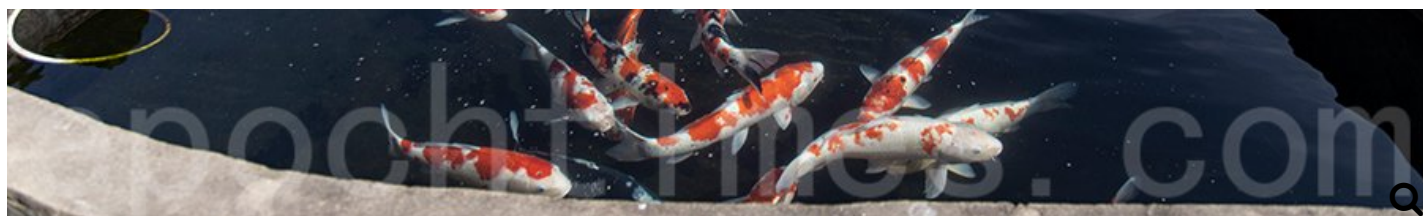
每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



明哥認為，養魚需要有開放的胸襟，特別設置一個魚塘的魚給候鳥食用。（陳仲明 / 大紀元）

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](tel:+85237091185) 或來信 info@epochhk.com



明哥養殖的錦鯉。(陳仲明 / 大紀元)

養魚應具開放胸懷

在鴻日農莊的魚場中，不時看到有白鷺、池鷺飛過，在魚池尋覓美食。明哥並不會像一些漁民一樣在魚塘中設網驅趕候鳥，而是特別為鳥類設計了一個魚池作為牠們的「餐廳」。他指著其中一個水位較高的魚池說：「這是候鳥的『高級餐廳』，當中有錦鯉，都是給鳥吃的。」他解釋，經營魚場應該有開放的心態，要學會分享，當鳥類到訪魚場時，知道有一個「餐廳」，就不會再去吃其它魚池的魚，這樣就能保證到其它魚的產量。

從實驗到批量生產 盼將技術授予年青人

十四年的不斷探索，明哥自信逐步走出一條發展「精緻農業」的路：「有人說，在香港養魚、種菜很難生存，競爭很大。我覺得在香港我們同樣是有生存空間的，重點是要把產品

提升價值，去獨特化，並提升生產力，讓更多人能負擔得起，從而推廣到更多年青人，此

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

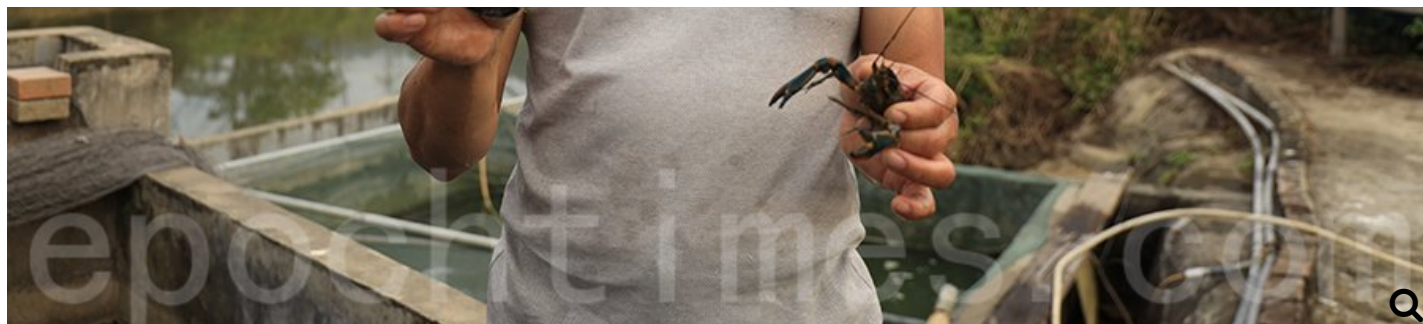
每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



明哥近年引入有機藍龍蝦養殖，藍龍蝦生長迅速、技術較普及，回報亦較高。（陳仲明 / 大紀元）

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



有機藍龍蝦。(陳仲明 / 大紀元)

明哥近年引入有機藍龍蝦養殖，藍龍蝦生長迅速、技術較普及，回報亦較高，十分適合養殖業，為防止龍蝦出現打鬥的情況，他將一個個蝦苗放在獨立的黑色膠管中培育，每一隻蝦都有一個自己的寓所。這些技術，明哥都希望可以教授給更多的人，特別是年青一代：「現在疫情底下，很多人失去了他的工作，很多人對未來都很徬徨。我見到一些大學生就快讀完書了，不知道自己未來找甚麼工作。如果想過農務生活，在這些荒郊野嶺感覺大自然，其實可以嘗試投身農務，只要我覺得有足夠的能力，足夠的拼勁去做農夫，我願意用我所有的方式去幫你們，去成就大家做一個能夠生產到優質產品的農夫，希望更多人參與農業。」

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠

立即訂閱

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



為防止龍蝦出現打鬥的情況，明哥將一個個蝦苗放在獨立的黑色膠管中培育。（陳仲明 / 大紀元）

有關土地問題他也不擔心，他了解到香港還有很多待開墾的農地，只在乎有沒有人願意投入做生產型的農夫。

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

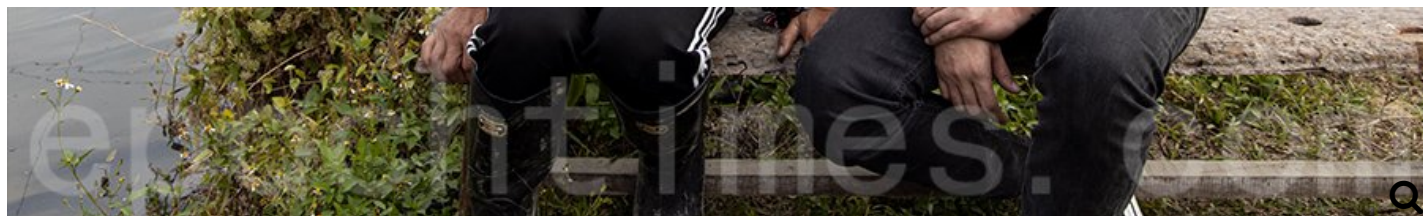
每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](tel:+85237091185) 或來信 info@epochhk.com



Larry (右) 十分欣賞明哥的「零農藥」做法，他盼望有進一步的合作機會，真的做到「從農場到餐桌」。(陳仲明 / 大紀元)

身為有機餐廳老闆的Larry，在疫情下也嘗試開拓多方面的市場，例如創辦「FAMA's Kitchen」，聯合不同的有機農場和餐廳，將有機時令食材推出市場，讓客人購買到食材包，或推出餸菜包，為客人帶來不同的健康用餐體驗。他也觀察到，疫情下很多具有高消費能力的人留在香港，對餐飲的品質都頗有要求。他相信本地餐廳與高品質的本地農夫合作會是近期的一個趨勢，不但支持本土生產，最重要的是要「食得健康」。

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

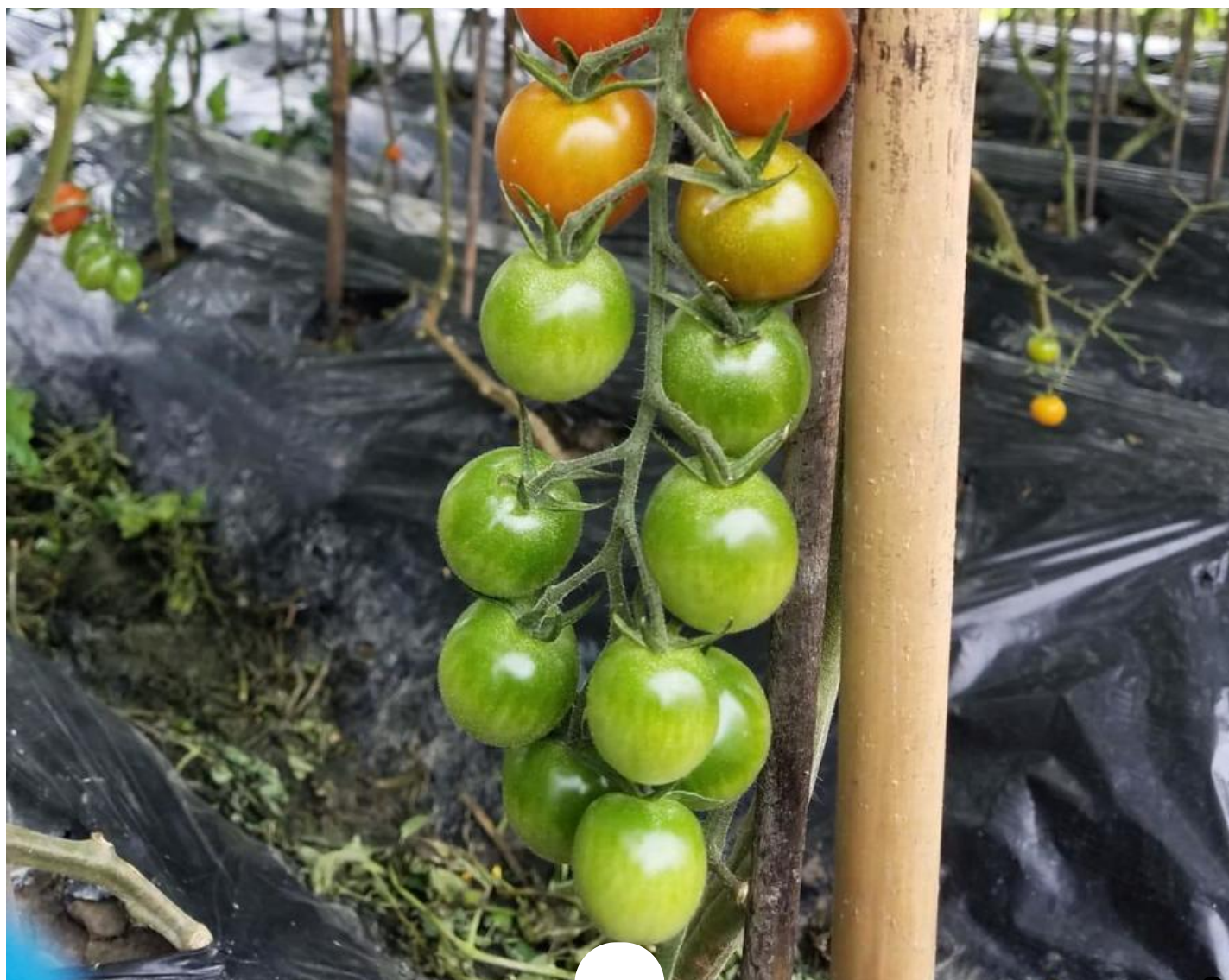
每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠

立即訂閱

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



鴻日農莊生產的有機稻米。(受訪者提供)

Larry對此亦十分贊同，在餐飲業的角度，他也看到了商機和未來的走向：「若我們可以直接和農夫合作，直接將本地種植、養殖的產品推出市場，不需要經過第三方的轉介，農產品也可以用高於批發價的價格賣出，客人買到的價錢也比超市便宜，其實是一個雙贏的局面。」◇

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠

立即訂閱

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

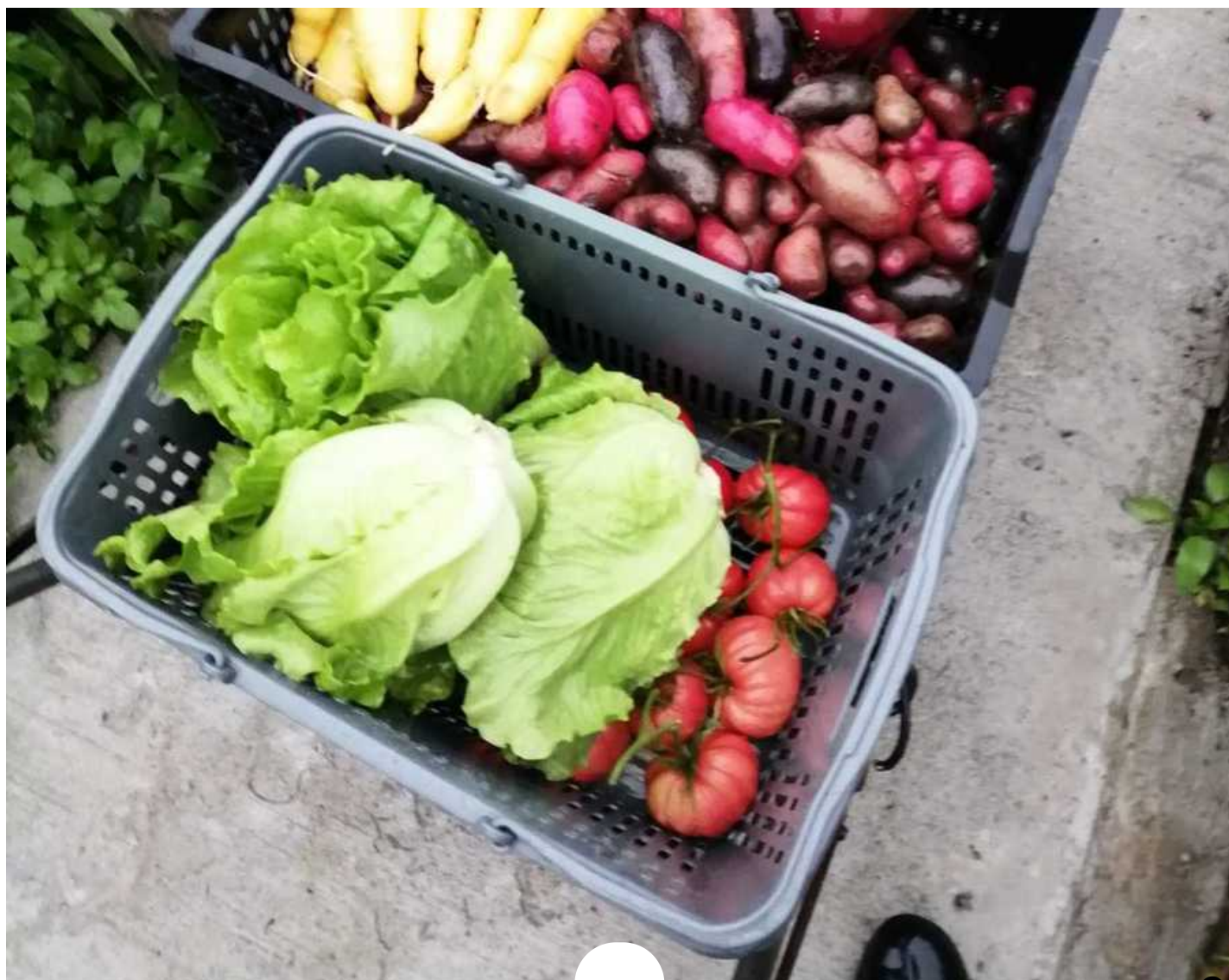
每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com

分享 ▶

標籤： 農場 | 零農藥 | 魚場 | 魚菜共生 | 鴻日農莊

相關文章



大陸2月61人染甲型禽流感7死



喜歡四腳朝天裝死 美德州小馬成網紅



5月15日起 農民也可以移民加拿大

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



日本農場推出皮可吃的香蕉 每週限量10條



都市生活繁忙嘈雜 美國媽媽打造森林樂園



澳洲夫婦賣掉農場環遊全澳



春來好食光 親子共遊台灣可麗農場

您可能感興趣

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠

立即訂閱

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](https://wa.me/85237091185) 或來信 info@epochhk.com



香港建制派人心惶惶 三類「忠誠廢物」或遭整治



中共器官移植專家臧運金身亡 傳跳樓死



李嘉誠父子170億增持長實至45% 疑部署私有化



【A1頭條】拒宣誓效忠 近200名公務員面臨離職

「人生如棋，落子無悔，」鄭榮鏗一家回流加拿大

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠

立即訂閱

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](tel:+85237091185) 或來信 info@epochhk.com

熱門影片

更多

今日報紙

影片

中國/兩岸三地

港聞

國際

財經

專欄影片

專題

評論

人物

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)

請付費支持《香港大紀元》，可獲訂閱會員專享優惠
請立即訂閱

大紀元時報 香港

每月港幣 \$60

訂閱

每年港幣 \$600

訂閱

客服電話/WhatsApp: [\(+852\) 3709 1185](tel:+85237091185) 或來信 info@epochhk.com

《大紀元時報》已成立近十八個年頭，是世上第一間因網際網路而興起的媒體。從美國紐約的華盛頓、洛杉磯、紐約、芝加哥、舊金山、多倫多、溫哥華、香港、台北、巴黎、倫敦，到悉尼……世界各地的海外華人通過《大紀元》了解到真實的新聞與資訊。

[相關建議](#)

[聯絡我們](#)

[免責聲明](#)

[私隱條款](#)

Copyright © 2000-2020 Epoch Group Limited

 Hong Kong / 正體中文

您今日已經閱讀了1篇文章。訂閱後，即可獲訂閱會員專享優惠 [立即訂閱](#)