

有機米，營養軟Q又好吃

宜蘭礁溪鄉民豐有機米產銷班的運作

文 / 黃貴豪

圖 / 游建富、黃貴豪

宜蘭縣礁溪鄉為良質米適栽規劃區；花蓮區農業改良場於民國85年第一期作選定礁溪鄉吳沙村「民豐農場」先行辦理良質米有機栽培示範，栽培面積為4公頃。農場負責人為游建富農友。

在宜蘭縣政府、礁溪鄉農會配合推動下，並依花蓮區農業改良場訂定的田間栽培工作計劃執行，「民豐」農場獲得良好的成效。因此民國86年，農委會、農林廳推行農業產銷班組織，隨即組成「民豐有機米產銷班」栽培面積擴增為12公頃，有7位班員。生產的有機米品種為台中秈10號（又叫做長秈米），其特性是澱粉含量低，纖維質含量高，口感軟Q。到了民國87年，栽培面積增加為20公頃，班員有13人。民國88年，第一期作栽培面積擴增為38.9公頃，班員增為16人。由於礁溪鄉配合宜蘭縣政



游建富班長夫婦同心協力推動班務



有機米觀摩會場地



每年班員參加外縣市農業觀摩會，既能增長見聞，又聯絡感情

→ 府推行二期作實施稻田休耕種植綠肥作物，因此民國88年二期作「民豐」有機米產銷班只有4公頃的耕種面積。游班長表示，以目前第一、二期作合計43公頃的生產面積所產的有機米，在市場上供不應求，也因此，「民豐」有機米是採行自產自銷的方式。不過，游班長強調，「民豐」有機米產銷班的成立，宜蘭縣政府及礁溪鄉公所、農會給予輔導與協助，尤其鄉農會的前任總幹事周錦逮先生鼎力支持，才能有今天的小小成績。

「民豐」有機米產銷班生產的有機米是「台中秈10號」品種，除了前述品種的優良口感特性外，「台中秈10號」還具抗稻熱病及稍抗褐飛蝨等優良特性，也因此田間的栽培管理較為省工，適宜蘭地區一年一作之要求。



碾米場一角



產銷班的廣告看板設計在貯米桶上

「民豐」有機米田間的管理操作，大致如下。先以水稻收割機採收第一期作的水稻，收穫後，再附掛切草機施行斬草作業，把稻草切成2~3寸（6~9公分）之片段，均勻散施田面曬乾，數日後，以曳引機將田面曬乾的稻蒿翻犁入土，然後種植田菁（綠肥作物須經50天生長），於開花盛期犁土掩埋，然後灌水4個月，使綠肥有充分的時間腐爛，這種措施，一方面可減除雜草，二方面可降低生產成本（因此採用外購的有機肥，相對減少）。同時，在田間的入水口以細砂網阻攔福壽螺侵入，並採用苦茶渣防治福壽螺（播種期間，施用2次）；採用蘇力菌苦楝精等生物製劑防治縱捲葉蟲，螟蟲等。

田間尚未採收的有機米，先由花蓮區農改場蘭陽分場會同相關單位進行田間坪割調查，再送農藥檢測，經合格後由游建富班長全量收購。為確保品質，在稻谷乾燥過程中，有效的控制溫度在45°C之間，另外，乾燥機的風量、速率等，皆要抓住要領，才能減少胴裂。碾製加工後的產品有3種，第一種是糙米、第二種是胚芽米、第三種是有機白米；每種米，皆



第二期作實施休耕，田間種植綠肥作物「田菁」

貼上檢驗標籤，並採真空包3公斤裝方式上市。游班長表示，根據中醫師的反應，有機米的含醣量較低，極適合保持體重的消費人士食用。

游班員還強調，「民豐」有機米採用低溫冷藏貯存桶貯藏，另外，碾米則採電腦控制的色彩選別機真空包裝自動整型操作，提升了有機米的品質。「民豐」有機米產銷班也因而榮獲宜蘭縣政府民國87年度優良農業產銷班的獎勵，也成為宜蘭地區栽種有機稻米最佳之模範班。

游班長說，「民豐」有機米產銷班擁有曳引機2部、插秧機2部、乾燥



「民豐」的品牌，信用第一

機4台，儲藏庫200坪、自製堆肥舍100坪、低溫暫存設備可儲放120公噸的白米、碾米設備一套等。產銷班的班員每2個月，定期開會1次，遇上臨時發生事件，則召開臨時會議。每年，則舉辦一次外縣市的農業觀摩活動。產銷班除了照顧班員，提升班員的收入外，也不忘幫助鄉內鄰村莊的貧戶，民國86年間，產銷班就捐出白米1,000公斤、沙拉油20箱回饋社會。游班長指出，提升品質，是「民豐」有機米產銷班永遠追求的目標，也只有精緻的農產品，才能廣受消費大眾的喜愛！



產銷班成立初期，長官蒞臨指導（右二為礁溪鄉農會前任周總幹事）



全體班員攝於產銷班稻米碾製場