

台東縣鹿野鄉有機米產銷班 有健康概念的「寶華有機米」

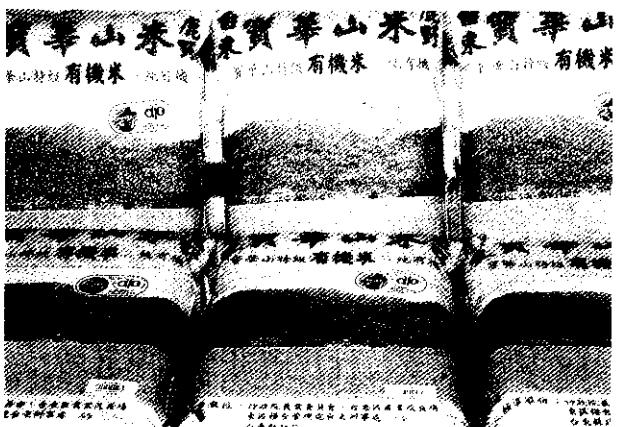
文圖／林國榮・李珠連

台灣稻米產業由民國60年代以前的生產報國，以提高產量、富裕國計民生為主軸；70年代至80年代轉為「稻田轉作」，以降低稻米產量，減少收購負擔為目標；90年代則在產銷平衡的推廣「良質米」，顯然已重視到市場對品質之需求；在進入WTO之預期衝擊、品質要求程度巨幅提高及全球性環境保護的洪流下，米除了營養、外觀、口味之內涵外，還需加入保健、加工、特別成份等新的形質。因此2000年的食米市場應該是以不會污染環境，使用有機肥料及自然農藥栽培生產的有機米最能提高附加價值，最符合消費者需求。未來生產有機米之水稻品種、栽培技術、肥料農藥資材將陸續被改良，產品認證之方法、流程、制度、公信力及效

率會被改進，屆時產品品質、產量均會提高，成本降低，價格將更合理，專業性的銷售通路亦會出現，服務更為週到。

有機米—稻米產業的新契機

有機米是本省稻米產業繼良質米之後，努力發展的方向。生產該產品除維



有機米產品



整地前有機肥施用



整平後插秧



有機米產銷班會檢討改進



碾米廠觀摩富里有機米

持良質米具有營養、外觀及優良食味品質之外，也就是一方面選用台梗2、5、8、9、11號、台中秈10號、台中189號、高雄139號或越光等推薦品種，一方面還注意遵守有機栽培法（有機農產品生產基準）之安全規定，亦即在水稻生育過程中完全不使用人工化學合成的肥料與包括殺蟲、殺菌、殺草劑等農藥，代之以自然有機資材如腐熟牛糞、雞糞堆肥、犁埋綠肥等，同時施用含有石灰之礦物粉碎物，冬季休閒期栽種油菜綠肥，福壽螺之防除採生物防治及自然農藥（如苦茶渣、苦棟油、蘇力菌等）以防治病蟲害。其目標除致力水田生產外，尚包括提供消費者所需安全美味之食米，並兼顧到生產環境之維護與保育。目前本省上百家具規模之白米工廠，除生產不同等級商標之良質米外，部份亦陸續推出各類品牌之有機米，且各有其銷售通路，價格約為一般良質米之2倍，但單位面積生產之原料量則僅一般良質米之70~90%，雖然栽培成本

增加50~80%，但收益提高18~60%。

生產之有機米通過官方農藥殘毒檢測合格後，始依輔導數量發給「有機米品質認證標章」黏貼於小包裝上，以為證明。本產品品牌之傳播媒介，以電視廣告及貨架為主，其次為統型態的糧店、米店及人際管道，如親友告知。相較於省產5公斤200元價格良質米之14%市場佔有率，目前消費者對有機米的特性並不清楚，購買率尚不高，購買意願還待努力開發，以進一步彰顯市場形象區隔之條件。

本班88年I、II期分別栽培4及12公頃之有機米，為繼池上鄉、關山鎮農會之後，台東縣經營該種產品之產銷班，其產品名稱則以鄰近之寶華山命名。88年兩期栽培品種為台梗2號，生產之成品共12,500包，每包（3公斤）批發價190元，零售價230元，銷售據點有台北市2處，台東縣、宜蘭市各1處，計4處。

→

寶華有機米產銷班之轉型

本班之前身為玉米共同經營班，成立初期班員僅7人，作業範圍涵蓋瑞源及瑞隆兩區。俟民國76年，為配合行政區域劃分，乃正式與瑞隆分開，各組一班，本班成員則增至12人，仍以共同經營玉米為主。民國83年政府力推推動產銷班，由於雜糧生產式微，班員紛紛轉以種植水稻為主，85年政府進一步將稻米產銷班整合後，經考量栽培環境之優劣及產業的市場趨向，遂以原班人馬並號召有志之士，於民國88年成立有機米產銷班，採機械化經營管理，以生產安全、健康、美味之高品質有機米，建立品牌，提昇市場競爭力；以產銷一元化降低成本，增加收益。

寶華有機米的生產過程 品種經過嚴格選擇

水稻有機栽培依規定採用良質米品種。寶華有機米所採用之台梗2號品種具有米質外觀良好、食味佳、耐貯存等特點。

整地作業 絶對有機

整地力求平坦，以利灌溉排水，並利淹水防治雜草發生，且整地平坦亦可確保秧苗成活率。依據政府“有機農產品生產基準”規定所使用之有機質材料有綠肥、作物殘渣、禽畜糞

堆肥、磷礦粉含有石灰之礦物粉碎而成之質材。

寶華有機米所施用之有機質材為每期作切碎稻草掩埋稻田，以增加土壤中有機質乃矽之含量，促進水稻組織堅硬，俾利生長並防病蟲害；冬季休閒期種植油菜綠肥，以增加土壤有機質含量，並改善土壤理化性；插秧前以禽畜糞堆肥每公頃4000公斤，以基肥方式施用後再整地插秧，生產期之追肥以雞糞（氮：磷酐：氧化鉀=5：3：1.5%）每公頃1000公斤或菜子粕（氮：磷酐：氧化鉀：=5.3：2.3：1.3%）每公頃1000公斤；至於穗肥則採前有機質肥料中之一種每公頃1000公斤施用。

福壽螺之防除 完全屬於生物性

福壽又名金寶螺，是目前水稻生產初期的主要有害動物，遍佈於任何有水的地方，繁殖力旺盛。從事有機米生產防除福壽螺時，採用完全屬於植物性的



插秧前施用有機質肥料

苦茶粕每公頃50公斤，可有效防除，且不會對人體造成任何危害。

雜草防除 嚴禁使用任何合成殺草劑

由於有機米係採純有機栽培，嚴禁使用任何合成殺草劑，因此採用的雜草防除方法有二種，第一種是重複整地法：在插秧前12—15天進行第一次整地，粗耕、細耕及耙平同時完成，隨即湛水5—10公分，持續至插秧前3天，再進行第二次整地，即可完成防除雜草。第二種為殼覆蓋掩水法，於插秧前力求地平坦，插秧後秧苗挺直時，每公頃覆蓋約4噸稻殼，並進行淹水處理。以上兩種方法其中一種均可防除大部份的雜草，再配合人工除草，即可有效防除雜草。

病蟲害防除 經濟而環保

水稻不論化學栽培或有機栽培，都會發生病蟲害，水稻較常發生的病蟲害有稻熱病，胡麻葉枯病、紋枯病、白葉枯病、二化螟、縱捲葉蟲等。病害的防治在水稻有機栽培而言，如果水稻能在土壤中吸收足量的矽(SiO_2)可以促使稻體組織強健，對於稻熱病、紋枯病及白葉枯病的發生可以降到最低。如果土壤中矽的含量能夠維持在15毫克。一旦矽含量不足，形成病害易發生時，則可藉苦棟油800倍的噴施獲致預效果；因此適當施用有機質肥料，免於稻株繁茂柔弱，配合灌排水管理是最有效且經濟的病害防治之道。

蟲害方面一視蟲口密度才進行防治，可用生物性製劑，蘇力菌溶液1000倍或苦棟精1000倍來防治，能有效防治若干鱗翅目害蟲。

灌溉排水管理有一套

灌溉排水管理是水稻栽培重要的技術之一，分藥期、晒日後期、抽穗開花期、乳熟期、糊熟期等分別給予3—10公分水深之灌水，在有效分藥終期採行排水晒田5—7天，孕穗期則採行3—5天之斷水以利稻田土壤空氣調節，促進稻株生長強健。黃熟期前不宜斷水太早，採行間歇灌溉，以利米質益臻良好。

收穫適期一般在稻穗大部份呈現金黃色，僅穗基部枝梗2—3粒尚青綠色時採收，收穫後立即乾燥，乾燥時溫度先以55°C進行烘乾，待含水率20%時，再以定溫50°C續行烘乾，至含水率16%時，再以定溫47°C進行烘乾至稻穀含水率14—15%為止，如此可確保食味品質減少胴裂及提高碾米之完整米率。

共同收獲乾燥 品管佳

稻米栽培過程中，嚴格控管，不使用化學肥料及農藥，遵守政府訂立之「有機農產品生產基準」之規定，一致使用最適當地風土之台梗2號品種。排定最適收穫期以水稻聯合收割機共同收穫，稻穀立即以循環式乾燥機於45°C溫控下乾燥，使稻穀含水率維持在14.5度。調製後之稻穀分裝於貯存袋中集中貯存，配合規定時間抽樣送檢測農藥殘毒量。代工碾製產品後，於小包裝袋上

→ 黏貼「有機米品質認證標章」。

展 望

鑑於有機米生產為因應未加入WTO之後，稻米生產業經營之必然趨勢。政府在1995年開始進行有機米試作，瑞源產稻區即進行試作，其後進行小規模生產，直至1999年正式成立產銷班，接受輔導，計有班員13人，面積12公頃。

在輔導機關及指導機關輔佐之下，班員按照政府所訂基準，自品種選擇、整地處理、雜草防除、有機肥施用、螺害防治、田間管理、病蟲害防範、適期

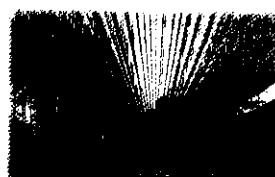
收穫、合理乾燥等均依規定辦理，最重要的逢機取樣之樣品送交農業藥物毒物試驗所殘毒測定均合格，據而申領標章使用。

較為特殊的是寶華有機米是農會只給予行政支援，有關之班務運作，推動稻穀以濕穀統一收購，洽商加工、包裝、銷售、均由班長獨力獨資，包括高於一般稻穀收購價之財力負擔。事實上班長所求的，乃在於期望能使稻米產業雖因趨勢改變，亦能夠在瑞源產稻區生根茁壯進而發展，最重要的是在化學資材充斥的今天，讓消費者獲得好吃又健康的稻米。



其他農業用 設施資材

- 活動網室零組件、溫室零件
- 聚酯綱線
- 貯水席(日本原裝進口)
- 固定帶
- 速束帶
- 粘扣帶
- 土木工程用布
- 水泥加勁纖維絲
- 網類製品依客戶需要縫合加工



輝坤企業股份有限公司

彰化縣福興西勢村興慶路二段 155號
TEL: (04) 7773878 FAX: (04) 7773879