

生產合鴨米的陳文連班長

文圖 / 黃貴豪

陳文連班長是宜蘭縣三星鄉合鴨米有機產銷班第1班的班長。他帶領的產銷班班員共有10位，其中有2位具有大學學歷。陳班長非常自謙的表示，他只是國小畢業的程度，2位大學學歷的班員在產銷班裡與他們一起工作，實在是他的榮幸。陳班長說，他小時候家裡是養鴨人家，所以對鴨子的習性很了解，後來，家裡人不養鴨了，改種水稻，種了5、6年的水田，非常忙碌。3年前，他到礁溪去看朋友，看到合鴨米的生產，很有興



為人樂觀開朗的陳文連班長，會利用閒暇時光到國外旅遊（陳文連 / 提供）



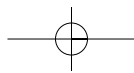
掛在客廳的賀匾，顯示陳文連班長在地方上的回饋事蹟做得很出色

趣，又自認對鴨子很有感情，於是開始採行合鴨米的生產方式。後來，花蓮區農改場蘭陽分場的稻作專家前來視察輔導，發現陳班長帶領的產銷班生產的合鴨米

非常優良，究其原因，是三星地區的農田適合種植水稻，加上土層有機質很多。合鴨米的每公頃產量，雖然較一般生產的稻米產量低，但是售價較高，2公斤半的小包裝米，包括運費，售價為300元，而且供不應求。陳班長告訴筆者，他們第1班生產的合鴨米，全年供應台北市的700戶人



合鴨後最近的二層樓房為陳文連班長家



陳文連班長夫婦合影於自家院子



不用施肥，合鴨米的田地就是這麼肥沃

家，每2週運送1次。

合鴨米產銷班第1班生產的有機米，稻種為益全香米，從播種到採收、烘乾全由班員輪流分工合作完成。陳班長說，不委請農會代為烘乾等作業，是因為擔心合鴨米與一般米混在一起，則無法保證合格質優的品牌，取信消費者。也因此，自播種、採收、烘乾到貯藏，均經過產銷班自有的作業流程，



收藏在冷藏庫的合鴨米

以保持米質的新鮮。另外，產銷班蓋了一棟貯藏庫，庫內溫度長年固定在15°C以下。筆者問陳班長，既然產銷班生產的合鴨米供不應求，何不租地擴大生產面積？陳班長說，也曾有這麼個計畫，只是租金若高過政府的休耕補助款，則不划算。聽了陳班長這麼說，看來，合鴨米的推廣，還真要計算計算一番。 🐼



倉儲外觀



倉儲邊的土地廟，據說已設立很久的年代

