

鳳凰的眼淚・重生的萬丹

—屏東縣萬丹鄉農會總幹事陳明乾

因為不忍坐視已投入30多年感情與努力的萬丹鄉農會持續消沈，陳明乾在農會信用部被接管、營運面臨嚴重考驗的關鍵時刻接下總幹事職務，展現台灣傳統農民堅忍不拔的毅力。從小與紅豆為伍的他，為這項傳統作物尋求新生的契機：與高雄農改場產學合作，研發高品質的紅豆；建立「金萬丹」品牌，開發多樣化產品，提高紅豆的附加價值。萬丹鄉農會因為紅豆而擁有再生的機會，更因為陳明乾而轉虧為盈，使這個有著深厚歷史的農會持續陪著農民打拼。

「你看，這邊的紅豆是高雄 8 號，它的株型較低，葉片是鋸齒狀，那邊是高雄 6 號……」，屏東縣萬丹鄉農會總幹事陳明乾的手在綠色田野中揮動著，臉上洋溢著熱情；萬丹鄉農會與高雄區農業改良



陳總幹事指出，播種勻稱，植株生長空間較大，豆莢自然就多

場合作開發的紅豆新品種--高雄 8 號，實驗栽培已進入莢果充實期，整片紅豆田野呈現綠油油的景致，路過的行人忍不住停歇腳步，沈浸在屏東平原徐徐的微風與冬陽的暖意中。

產學合作・研發優異品種

陳明乾解釋，目前普遍栽種的紅豆品

圓形葉品系易受風害，植株易倒伏



試驗田以 2 種不同播種方式，栽種有 4 個紅豆品種

種為高雄 5 號、6 號、7 號，株型較高、葉狀呈圓形，但株型較高、風吹容易倒下，而圓形葉受風面積大，抗風能力較差；新近研發的高雄 8 號品種，不僅抗病力強，且耐風雨，成熟期遇雨不易傾倒，產量也比其他品種高，而且莢果外殼較薄，口感極佳。

他說，這畝紅豆田有 2 種播種方式，1 是「整地作畦栽培」，以真空播種機播種，1 畦 2 行，有利於灌溉、排水及病蟲害防治等作業，第 2 種則是「不整地栽培」，以人工方式將紅豆種子均勻撒播田間，萬丹鄉農會紅豆產銷班目前正進行該 2 種播種方式的優劣比較研究。

望著這片隨風搖曳、充滿實驗味道的綠色田野，一般人大概分辨不出這畝紅豆田有 4 種不同品種的紅豆，並以 2 種不同的方式在同一時間播種。辛勤的萬丹農民，不以現有的技術為滿足，在他們的眼中，即使是尋常的紅豆，也必須像德國人對於光學鏡片的要求般精準，才能呈現最佳品質給消

費大眾，而帶領農民前進的，就是現任萬丹鄉農會總幹事陳明乾。

用心用情・紅豆經說不完

在一處已呈金黃色、近期即將收成的紅豆田中，陳明乾拿著 1 株果莢累累的枝條得意地指出，紅豆的播種方式影響其生產量，「如果播種勻稱，植株可以獲得較好的生存空間，豆莢自然就多」。他剝開 1 個豆莢，在陽光的照耀下，略呈淡淡鮮紅色的紅豆，在他手中宛如寶石般閃爍。

從小與紅豆為伍的陳明乾有著一肚子的「紅豆經」，一談起紅豆，全身似乎沈浸於興奮的氛圍中，自信的眼神、熱情的語調，娓娓道來的樣子彷彿一個崇敬自然的生態導覽員。他說，新鮮的紅豆因為水分充足，外型飽滿圓潤，隨著保存時間越長，水分漸漸流失，重量減輕，豆子外觀也日益縮小，外皮逐漸出現皺紋，顏色也愈來愈深，從鮮紅轉為暗紅。他強調，紅豆的生物特性使其自然而然成為有機食品，因為豆莢的保護，果實成熟期間完全



鋸齒葉品系，較具抗風性



萬丹鄉農會理事長蔡德勝(左)、總幹事陳明乾(右)

不必施藥，因此幾乎沒有藥物殘留問題。

傳統作物 · 新貌重啓市場

紅豆是萬丹鄉的傳統農作物，日據時代即已大量生產，當時以銷往日本為大宗，隨後日漸沒落，但在陳明乾的經營下，紅豆以嶄新姿態重啓市場，萬丹鄉農會與農民也藉此獲得再生的力量。

由於經濟不景氣，2001 年，財政部接管全國 36 家農會信用部，萬丹鄉農會是其中之一。信用部是農會自營項目中獲利率較高的業務，同時也是農民與農會往來的重要場域，失去信用部，無異大幅縮小農會施展的空間。

在信用部被接收的隔年，萬丹鄉農會營運面臨最大考驗的關鍵點，陳明乾義無反顧地接下總幹事職務。談到農會一頁滄桑，他表示，在萬丹鄉農會任職 30 多年，歷經供銷部、會務部、企劃稽核股、推廣股等職務，「實在無法坐視這個投入 30 多年感情與努力、許多前輩貢獻心血的地方這麼消沈下去；這個有著深厚歷史、在台灣經濟成長時代陪著農民打拼的地方，不能讓它就此消失。」陳明乾語帶

感傷，但言詞中也展現了台灣傳統農民堅忍不拔的毅力。

優質紅豆 · 農會重生契機

扛下總幹事重責，陳明乾開始思考，如何讓萬丹鄉農會起死回生？如何在沒有信用部的支持下、讓農會擁有自力更生的能力？萬丹鄉農民在 2 次稻作收成後播種的紅豆，瞬間閃入腦海，萬丹鄉農會再生計畫的雛形就這樣慢慢形成了。

陳明乾指出，根據營養學分析，紅豆的維生素 B₁ 含量豐富，除可防止疲勞物質沈澱於肌肉、預防腳氣病，並可促使糖分分解燃燒，具有預防肥胖的效果，「日本人知道紅豆的好處，我們也要讓台灣人了解這個美味又營養的食品。」

陳明乾立即著手與高雄區農業改良場



萬丹鄉農會生產的特級鮮紅豆



萬丹鄉農會的紅豆產品入選「寶島珍品」優良農特產加工品共同品牌

合作，利用產學合作模式研發更高品質的紅豆品種，由萬丹鄉農會紅豆產銷班進行栽培生產。

一般人以為，紅豆的外觀看來差不多，品質應該也無太大差別，其實不然，優質的紅豆營養成份更高，口感也較佳，萬丹鄉農會從高雄 5 號到目前推出高雄 8 號品種，已建立「金萬丹」紅豆產品品牌提供消費者選購。



添購設備・全程控管品質

此外，陳明乾並利用行政院農委會協助為期 3 年的農會振興計畫，購買篩選機、冷藏庫等相關設備。他解釋，紅豆最佳播種時間為每年 9 月底至 10 月 10 日期間，大約 1 月底即可

採收。由於採收後需因應全年度市場需求，因此如何保存鮮度是最重要的考量。通常紅豆在一般環境下約可存放 2 個月，接著儲存於冷藏庫，以藥物煙燻雖然也能延長保存期限，但為消費者的健康與安全把關，萬丹鄉生產的紅豆未曾以藥物煙燻方式處理；篩選機則進一步控管品質，使顆粒大小一致，並挑除破損、乾皺、變形的紅豆，同時具有磨光的功能，使紅豆外觀更為圓潤透亮。

由品種的研發、品質的控管及至嚴格的篩選、保存過程，萬丹鄉農會於 2002 年推出「特級鮮紅豆」，果然一炮而紅，皮薄易熟、品質優異、風味獨特等特質，成為消費者選購紅豆的最佳選擇。除了生鮮紅豆，陳明乾對於如何提高紅豆的附加價值也動了不少腦筋，同年農會推出蜜汁紅豆，不需熬煮，加上冰塊或牛奶即可食用，添加湯圓、豆花、粉圓或刨冰，風味更佳。

「身為土生土長的萬丹人，從小，紅豆在我的生活中不曾缺席」。20 多年前，陳明乾嘗試在牛奶中加入糙米麩及生鮮紅豆研磨的紅豆粉變化口味，沒想到意外調製出獨特的香醇口感，20 多年來，成為他獨門的營養早餐。

建立品牌・金萬丹展新意

陳明乾也不藏私，欣然分享獨到經驗。2003 年間，萬丹鄉農會推出「金萬丹紅豆湯」及「金萬丹紅豆糙米麩」，即是其獨家祕方所調製，是台灣唯一一處生產紅豆糙米麩的地方，目前推出的紅豆糙米麩有原味、燕麥、薏仁 3 種口味可供選擇，各有忠實的愛用者支持。



口感極佳的紅豆冰棒

陳明乾隨時為「金萬丹」品牌注入新意，2004 年持續開發「金萬丹紅豆冰棒」。紅豆冰棒雖隨處可見、不足為奇，但市面品牌大多以碾碎的紅豆製成，「金萬丹紅豆冰棒」卻是 70 - 80 顆紅豆均勻分布於整支冰棒，在口中細嚼，紅豆的香氣逐漸散開，口感極佳，配合濃濃的奶

香，讓人大呼過癮。

《哈利波特》中，有隻名叫「佛客使」的鳳凰，眼淚可以治病，終老時化作灰燼，然後在火焰中重生，在第 2 集《消失的密室》中，哈利波特被蛇妖刺傷，生命垂危，此時「佛客使」飛到哈利波特身邊，流下幾滴眼淚在哈利波特的傷口，傷口竟神奇地痊癒。萬丹鄉農會因為紅豆而擁有再生的機會，更因為陳明乾，從原本的虧損狀態，今年竟創下 1 百多萬元的盈餘。

在冬日溫煦的陽光下，陳明乾手中微微發亮的紅豆，就像「佛客使」的眼淚，治癒萬丹鄉農民的創痛，陳明乾像燃燒自己的鳳凰，帶領農民揮別第 1 次金融改革帶來的陰影。 

最完整 全新的唯一農藥書籍

實用農藥

定價：2200元

作者：廖龍盛

主要內容：含緒論、農藥分類、生物農藥、農藥混合、毒性、毒理、安全合理使用、使用範圍與方法均有詳細介紹。包括殺菌劑、殺蟲劑、殺蟎劑、殺線蟲劑、殺鼠劑、除草劑、植物生長調節劑、引誘劑、忌避劑、拒食劑、微生物殺蟲劑、昆蟲生長調節劑、殺軟體動物劑、殺藻劑、雜類及農藥補助劑等，共 50 餘大類，530 多種農藥。



豐年社台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591