

與台灣米的一世情緣

板橋市農會王雪慧總幹事專訪

文圖 / 楊育年

板橋是一個都市化的地區，也是台北縣政府所在地，在這裡高樓林立，到處車水馬龍，想要找一塊農耕地，想看看稻穗起伏的情景，說真的還真不容易。農業在這裡可以說是一個弱勢產業，但是板橋市農會在這裡卻可以讓人以農為傲。從16歲便進入農會，一直到現在歷經了30多個年頭，王雪慧總幹事本著感恩與回饋的心，來擔任農會的舵手，也締造了台灣農會史上多項第一的紀錄。

9月19日這一天，全國首創米的旗艦店-「農情活力館」與稻米的文物展覽館-「台灣米農情文化館」，在板橋市農會大樓盛大開幕。「農情活力館」高格調的設計，彷彿置身於名牌精品專賣店，一樓陳列了來自全國各地的台灣好米、有機米、良質米以及各種您想得到與想不



王雪慧總幹事

到的米食加工品，舉例來說，相信大家都吃過霜淇淋，但是這裡用米做成的霜淇淋，絕對會令您的味蕾感到驚訝。活力館的地下賣場，有多達數百種來自全國各地優質的農特產，提供民眾就近選購的便利。參觀過「農情活力館」後，讓人不禁讚嘆：原來米也可以賣得這麼有



農情活力館—米的旗艦店



農情活力館—地下賣場



王總幹事向農委會李健全副主委介紹中央廚房

質感！

還記得早期的台灣農村是什麼景緻嗎？爲了讓久居都市的鄉親了解米的文化與傳統農村文物，王總幹事在二樓規劃成立「台灣米農情文化館」，裡面收集了來自國內外各種稻米品種、傳統農村器具、出現在田間的實體動植物，連最流行的互動式電腦教學在這裡也可看見。最特別的是傳統農村器具，以精緻縮小的模型，擺放在透明櫥窗，供民眾觀賞。這些展示品總會勾起阿公、阿媽的回憶，只見他們相互吹捧自己對古早農具的認知；而年輕朋友，則用充滿好奇眼神接受洗禮；展覽廳上到處耳聞「這是什麼？」、「爲什麼？」，這都是出自小朋友的口中。這裡除了靜態的教育展示外，還有一個中央廚房，主要是用來推廣米食烹飪活動。

夢想起飛 台灣米新價值

看到這裡不知道您會不會和我有同樣的疑惑：出產自板橋地區的農產品可說相當有限，連稻米也不例外，



在開幕典禮中致詞

那爲什麼王總幹事會選擇最普遍、最常見的「米」，作爲推廣的第一要角？原來王總幹事在一個偶然的機緣下，得知日本市場有一種暢銷多年，營養價值極高的健康養生米食，連前日本首相細川氏都站出來大力代言推薦，那就是「發芽米」。於是王總幹事就開始思索，如何運用台灣現有的稻米資源，提高其附加價值，爲傳統的米食市場開創新格局。經過幾番思考後，開始與生物科技公司合作，共同研發發芽技術，再與生產稻米的農民團體進行策略聯盟，由他們提供無污染的原料糙米，於是一個全新的台灣米產品—板橋市農會「發芽米」就此誕



發芽米系列產品

生。隨著發芽米的問世，王總幹事的願景逐一起飛，夢想紛紛實現。

以策略聯盟的方式發展台灣在地的發芽米，不但打響了板農的名號，也與其他生產稻米的農友一起分享了商機。這種「有錢大家賺，有好處與全國農會一起分享」的「農會生命共同體」理念，正是王總幹事自90年接任總幹事後，給自己的使命之一。王總幹事表示，台灣的農業環境是一體的，所以農會應放大格局，擴大彼此的合作，才能真正照顧到農民。以板農的發芽米為例，對有意朝發芽米發展的農會，王總幹事願意傾囊相授，協助生產，而且包裝上所標示還是原農會的名稱，「發芽米」三個字也歡迎大家一起使用，且絕對不會要求在包裝上印上「板橋市農會」字樣，除此之外，板農還願意擔負起發芽米的宣導工作。

多元化服務 叫我第一名

隨著發芽米的問世，不但讓王總幹事築夢踏實，也讓她寫下許多台灣第一的紀錄。發芽米是一個紀錄外，



舉辦冠軍米比賽及競賣



王總幹事向農委會李健全副主委(中)及農糧署黃有才署長(左)介紹文化館的陳列

創造紀錄的還有剛才提到「農情活力館」及「台灣米農情文化館」。而全國首次舉辦的冠軍米比賽與競賣大會，也分別於9月10日及24日，在板橋市農會舉辦。王總幹事認為，既然選擇了「米」為主要推廣對象，當然只要是與「米」有關的推廣活動，都會義不容辭參與。再者，也因為板農有實力，農委會才會將這兩種首次舉辦的活動託付主辦。王總幹事本著不求名利的態度，帶領全體員工積極投入活動的舉行，主要是想要藉此告訴全國民眾，台灣也能生產出高品質的優良米，這些經過競賽而得獎的米，絕不輸給鄰國日本所生產的。像是來自台東的邱垂昌先生，所栽種出來的池上米（台梗9號）榮獲總冠軍，在競賣大會上更以1公斤6,000元的天價標出，使得台灣米的價值無形中提升了不少。另外，各農會間也有了交流機會，農友也了解只要認真努力，生產在地產品還是可以出頭天的。

王總幹事對板農內部組織也做了全國首創的調整，那就是提案修改農

會組織章程，在今年3月成立「社會服務部」，把農會所累積的社會資源，經營信心品牌，讓鄉親們需要服務或協助時，第一個想到的就是農會。板農位於都市化極為發達的地區，強調多元化的服務，才能真正獲得會員青睞，所以社會服務部的願景是，凡與鄉親有關的婚喪喜慶，生老病死等大大小小的事，只要交給農會來辦，便可安心的享有貴賓級的禮遇與成效。其實台灣各地的農會多少都會面臨農業轉型，農村功能不若以往，以致直接造成衝擊的窘境；王總幹事說，事在人為，農會還是有其應盡的社會責任與義務，必須積極改變，找出適合的道路，才能在未來的日子裡帶給農民更多福利。

在做了這麼多與台灣米有關的推廣之後，王總幹事並不以此為滿足，本著回饋社會的理念，計畫將來能用台灣米幫助失業人口。板農打算與業界合作，研發推出養生飯糰，透過加盟的方式，鼓勵輔導失業者再創事業的春天。或許您會認為，加盟的話就必須要加盟金，而失業者最欠缺的就是資金的來源，這樣不就相互矛盾了嗎？關於這一點，王總幹事早已想好對策，首要當然是要壓低加盟金，初期規劃大約12萬元就有機會開店當老闆，若連12萬都顯得捉襟見肘的人，王總幹



民眾參觀農情文化館

事認為這些人更需要照顧，所以農會信用部可以提供優惠貸款的方式來協助。這樣照顧失業者的一個方案，可讓消費者嚐到不同風味的台灣米，信用部本身也發揮了功能。

人性化管理 健全農會營運

既然談到信用部，王總幹事自豪的表示，相關的營運非常健全。板橋市金融機構到處林立，甚至在農會大樓1樓就有其他銀行的分行駐點，面對強敵環伺，王總幹事一臉輕鬆翻開採訪當日的信用部報表，指著65%的直接存放比率、1.45%的逾放比等數目字，非常有自信的說，信用部經營狀況之好，甚至連某些商業銀行都比不上。

王總幹事回想起剛接任總幹事那一年，剛好遇上36家農漁會信用部被接管的風暴，那時候像是「未來農會的信用部，會相互合併成區域銀行」等謠言甚囂塵上，多少影響到農會員工士氣。當時的王總幹事告訴員工，我們內部



發芽米霜淇淋的招牌

基礎要打穩，大家形成生命共同體，不論外面怎麼變化，都不會受到影響，也才有壯大的能力。自從王總幹事擔任舵手以來，非常重視與員工間的溝通，以激勵和獎勵的方式帶動農會各項業務的提升。對於員工的職場生涯非常重視，鼓勵員工籌組社團，藉由各項活動增進各股部同事間聯誼，農會的公益金還曾因熱心贊助文化藝術事業，而榮獲文建會頒發「文馨獎」表揚。至於員工的眼裡又怎麼看待王總幹事呢？在辦公桌後面的櫃子上，擺了一個俏皮可愛造型，一看便知是總幹事縮小版的「公仔娃娃」，就知道王總幹事在員工心中的地位了。王總幹事用略帶疼惜的語氣說：「這是員工偷偷的拿著我的相片，委託師傅特製後送我的。得到部屬這樣子的肯定，有時候比來自長官的肯定，更令我感動。」

王總幹事自小出生於農家，從16歲進入農會擔任臨時雇員以來，已經歷了30多個年頭。



可愛的娃娃

期間曾擔任信用部、資訊室、稽核室主任，不斷的自我挑戰，對於農會的各项業務瞭若指掌，受到各界愛戴，在90年榮膺總幹事一職，因此王總幹

事常半開玩笑、半感恩的說，自己是農會養大的。這一路走來，王總幹事不忘感謝她家人的支持，尤其是她的先生，在她忙於公務無暇照顧家裡時，他能體諒她，並代替她守護這個家。從王總幹事身上，我看到了傳統農家婦女的美德，也見識到了現代女性所散發出來的無窮活力與智慧。



繼發芽米之後，竹炭系列產品，是下一波主打商品

發芽米小檔案

稻穀脫殼後但仍保留著外皮、糊粉層和胚芽的稻米叫糙米，它在一定溫度下會像種子一樣發芽，經過「酵素」的催化作用，使每一顆米粒的蛋白質、維生素、 γ -氨基丁酸、IP6等營養元素含量大幅提升，整體營養價值遠高於糙米或白米。發芽米的發芽過程與技術是一個關鍵點，攸關產品的成敗，需要生物科技技術配合精密的儀器設備，才能生產出高發芽率、高營養成分的發芽米。