

種田也能種出尊嚴——專訪“米國”總統邱垂昌

第一屆全國總冠軍米以1公斤6000元的天價標售，成為不少媒體爭相報導熱門題材，除了米價令人咋舌，稻農邱垂昌返鄉種稻的故事更讓人津津樂道。從設計師到專業稻農，邱先生扮演好每一個角色，不僅獲陳水扁總統封為「米國總統」，也讓「池上米」金字招牌閃閃發亮！



拜訪池上鄉萬安村，正值93年二期稻作即將收成之際，放眼望去，除了零星分佈的農舍之外，到處可見金黃、飽滿的稻穗，隨風搖曳生姿，像極了一個害羞的小姑娘，給人樸實又嬌羞的印象，這裡，就是全國總冠軍米的故鄉。因為種出全國最好的米而聲名大噪的邱垂昌先生，實際種稻大約7年的時間，對世代務農的農人來講，這段時間也許並不算長，但是對一個在大都會打拚多年的年輕人來說，從城市到家鄉，從辦公桌到農田，這條走了7年的路卻是艱辛而寂寞的，直到93年9月全國總冠軍米揭曉的那一刻，他的努力，才得到甜美的回報。

返鄉務農，從零開始

第一名

做穡認真擲力拚
嘔驚流歸身汗
另日出師做專家
人人叫你第一名*

台東縣池上鄉，向來以生產優質好米「池上米」聞名。記者與邱垂昌先生相約在池上鄉的建興米廠，一進門，就看到櫃台上陳列著一整排的「冠軍米」，貼有池上鄉徽，經過真空包裝的冠軍米，方方正正地排列在架上，透明的包裝裡米粒清晰可見，粒粒晶瑩剔透，如珍珠般圓潤光滑，驕傲地向往來的顧客們宣告它的正統。

讓我們把時間倒回第一屆全國總冠軍米決賽，當評選結果揭曉並宣佈邱先生為全國總冠軍時，他立刻紅了眼眶，是喜悅、榮耀和激動，讓他7年來的努力終於獲得肯定。

邱垂昌先生畢業於台北工專工業設計科，退伍後即北上從事室內設計工作，有過幾年意氣風發的生活。大約7年前，他感到家中長輩年歲已高，加上大環境不景氣，工作遇到瓶頸，讓他萌生返鄉務農的念頭，於是他結束台北的事業，開著那輛用他退伍後賺進的第一個1百萬所買的BMW，帶著返鄉遊子的心情，回到池上，從零開始。

米國總統，聰明傻瓜

有機班

阮是有機个班員
攞有同款个願望
年年豐收好年冬
快樂生活徑萬安*

跟著邱先生爬上幾層階梯，池上風光立刻盡收眼底，尤其是曾育養池上鄉民的大坡池和整片黃金稻田。陳水扁總統曾特地到池上拜訪邱先生，並於品嚐全國總冠軍米後，將邱先生封為「米國總統」，當時邱先生告訴陳總統「種田只要用心，也能種出尊嚴」，這句話感

動了許多人。邱先生說，住在台東，雖然生活不富裕且生活機能差，但心靈層面卻很富裕，就像「聰明的傻瓜」一樣，這樣形容雖然有些矛盾，卻是事實。

池上鄉地處花東縱谷，水質清淨且氣候適宜，平均高度約海拔300公尺，日夜溫差大，土壤主要為重黏土，且有許多自中央山脈沖下來有機礦物質，因此土壤相當肥沃，長久以來就是良質米的知名產區。全鄉的稻米栽培面積為1,325公頃，以萬安村產量最高，主要栽培品種有台梗2號、台梗9號、嘉禾30號、台農71號、高雄139號及越光，得到全國總冠軍米的是台梗9號，此品種雖不易照顧，但品質極優，很適合做壽司米。

有機米

有機農業介時行
你我鬥陣做夥拚
世間啥味是好額
身體健康尚快活*



因土壤中含有豐富的有機質，萬安村為池上鄉最重要的稻米產區，村裡的萬安良質米產銷班和萬安有機米產銷班近來與社區結合，成立「萬安有機生態村」。邱先生所屬的萬安有機米產銷班共栽培水稻66公頃，為獨立的有機米生產區，完全不施用化學肥料及化學藥劑，以最自然方式種稻。位於萬安社區的有機米區塊設有緩衝區，與非有機產區至少間隔6公尺以上，灌溉水源與土壤也都加以區隔，產銷班所生產的有機米通過國際美育自然生態基金會（MOA）認證，並由建興米廠以「大地有機廣場」品牌銷售。

邱先生說，現代的農民不僅要讓消費者吃到健康、安全的白米，連種田者也要身、心、靈健康，不僅不要因為噴灑農藥而影響身體，精神層面也要健康，並學會愛護土地，回饋大自然。

學問應用，舉一反三

買米篇

台灣好米池上香
池上好米貼標章
不管市場按怎亂
信用可靠心尚安*



貼有池上鄉徽的冠軍米



全家便利商店採購池上米製作便當

談到從工業設計到務農的心情調適，邱先生直率地說，這不是問題，對學工業的人來說，務農並不那麼困難，因為具有科學及邏輯基礎，加快了解決問題的速度，如在栽培過程遇到困難，比較容易找出癥結所在。除了經驗法則，邱先生也會仔細研究土壤和氣候的變化，並仔細紀錄從插秧到收割的田間管理過程。

目前邱先生總共管理7甲的稻田，他說，栽培水稻時，要去想像水稻的需求，提供它適時與適度的營養與水份，以「促」－如何促進它發育、「控」－生長過剩如何控制它、「養」－如何延續它的生命力來培養它，這三方面要能仔細配合。他對田間微氣候的控管也相當細心，例如：白天太陽很強，為了降溫就得大量灌水，在傍晚的時候將水放掉，到了晚上再把已經變涼的水重新引入，如此一來，日夜溫差大，稻米品質才會好。施肥時會依氣候因素決定施肥量，氮肥若不足就用葉面施肥去補充，他說，希望種出的稻子能像阿諾史瓦辛格而不是像日本相撲選手，因為要有標準、紮實的稻子才能有高品質的稻米。他又說，一般使用化學肥料



的稻田，不僅會造成土壤酸化，稻子的根系也比較不健康，往往在稻穀完全成熟前，根系就已經開始變黑、腐爛，稻穗末

端的米粒就無法吸取充足養分，品質就比較差。

良質米要必備的條件，除了外觀透明度高，像琥珀一樣，米粒大小也要均一，碎米粒及被害粒的比率要低，心腹白少，而且米的蛋白質含量低，水份含量要適當。一等米除外觀透明度要高，還須符合白粉質粒5%以內，碎米粒少於5%，被害粒和凍粒率（損被害粒）亦均低於5%的標

準。邱先生所種的池上米必須符合一等米標準，再參加鄉鎮級比賽，獲得當地冠軍後，再與各地冠軍米同場競逐全國總冠軍。總決賽當天，由專業的評鑑團隊，就白米外觀、食味及官能品評等項目逐一評分，池上米在激烈的競爭下，以優異的成績奪冠，成功打響了池上米的名氣！

想品嚐池上米，連煮飯也有一套學問。首先，洗米的動作要輕、要快，必須將米糠層完全洗掉；第二、一杯米約加1-1.2杯的水，且最好使用煮過的水或礦泉水；第三、洗好的米要先浸泡30分鐘；第四、煮好後要先悶20至30分鐘，才能掀鍋蓋；第五、打鬆飯粒，以免結塊；第六、掀開鍋蓋將飯放冷，使用乾淨毛巾代替鍋蓋，可吸收多餘水蒸氣。邱先生說，池上米絕對值得消費者多花一點時間。用這種方式煮出的米飯，保證又香、又Q、又好吃。





鄉徽加身，池米正名

買米篇

買米著愛看清楚
有貼標章才袂錯
其他一律攞講no
吃了安心沒煩惱*

「池上米」這塊閃亮的金字招牌一向是良質米的代名詞，市面上打著「池上米」招牌的包裝米多不勝數，事實上，以池上鄉每年的稻米產量來看，市面上有一半以上的「池上米」並非真正的池上米。這些魚目混珠的假池上米，常與池上米以相同的價格販售，不知情的消費者購買後，不但多付了錢，且因品質不如預期，而影響對「池上米」的觀感，這往往會讓池上米的金字招牌蒙塵，也讓池上稻農蒙受損失。

對年輕一輩的池上稻農而言，除了要努力種好池上米，還有保護池上米的責任，爲了有效阻止池上米的招牌被冒用，在邱先生及其他熱心鄉民的努力下，「池上米」已正式通過智慧財產局申請，只有在池上鄉生產且經過認證的米才可叫做「池上米」，除了包裝上有「池上米」字樣，還有鄉公所核發的池上鄉徽。鄉徽即所謂地理標示，可作為產地證明，必須依農地的地號進行契作才可申請鄉徽，保障池上稻農的權益。池上鄉徽的圖案設計，除了有代表池上的英文名稱的首字大寫，還有代表池上地理特色如花東縱谷、池上斷層、大坡池及黃金米的設計。



非池上鄉生產的「池上米」

邱先生所種的冠軍米在生產過程中，採用有機栽培，利用人工除草及施肥，完全不使用化學肥料及藥劑，因此冠軍米的包裝上除了貼有池上鄉徽，還有(MOA)的有機認證標章。

持續努力，不斷進步

池上米

池上好米真正寶
人人呷到攞偈佬
嘢夠祿凍激恂恂
召愛打拚咯卡好*

跟大多數的地方一樣，池上鄉也有人口老化的問題，讓這個好米產地存在一些隱憂，邱垂昌希望我們能夠借鏡日本的做法，學習他們對水稻的栽培與農業人材的訓練。舉例來說，日本常讓小學生下田玩耍，從中找到樂趣，到了高中和大學再給予農業方面的知識，等到他們畢業後再返鄉種田。這樣培育出的農民素質很好，我們也應該想辦法將學農的人才找回來，把人才留住，農業才會更具競爭力。

不同於一般人印象中的農民，邱先生很有想法，也很有文采，對自己的家鄉和稻

米也都能侃侃而談，對自己的要求十分嚴格，對每件事總是全力以赴。在別人看來非常艱苦的過程，他都能咬牙撐過，儘管曾遇到許多的困難，他都憑著「毅力」與「堅持」，持續地走下去。目前仍然單身的他，靦腆地說，回到池上這幾年來，忙著種出最好的米，不小心便耽誤了終生大事，他希望自己這個「米國總統」能夠早日找到米國「第一夫人」。

邱先生說，因為得到全國總冠軍米的榮耀，讓他更有自信去種出最好的池上米，也希望凝聚池上人的力量，重新擦亮「池上米」的金字招牌。🌱

*註：內文中所出現的「四句聯」均為邱垂昌先生的作品。

冠軍米哪裡買？

地址：台東縣池上鄉中山路193號
(建興米廠)

訂購電話：0922-135885

