

重塑稻米故鄉 再造蔬菜王國

——西螺鎮農會總幹事余贊宏

台灣加入WTO後，外國食米、蔬菜大舉扣關，衝擊稻農、菜農生計，向以稻米、蔬菜為主要產業的西螺鎮衝擊尤深。但余贊宏不甘「坐以待斃」，除推動網室栽培設施，使蔬菜收成不受天候影響，並開發「截切」蔬菜業務，因應現代人快速方便的需求，使西螺鎮穩居全國蔬菜運銷龍頭；同時引進日本科技，推出獨一無二的「獻納發芽玄米」，並推行生產履歷為稻米品質「掛保證」，使西螺米成為良質米的代表，「稻米故鄉」名副其實。

雲林縣西螺鎮農會總幹事余贊宏畢業於淡江大學農統系，在民國59年，那個大學生還算稀有動物的年代，頂著商學學士光環的他，因為「好奇心」驅使，棄商從農，退伍後，通過農林廳第一屆企劃專員考試，以優異的成績獲西螺鎮農會介聘，成為鄉下農會「超高學歷」的企畫專員。當年舉目無親的外地人，在西螺一待就是35年。余贊宏落地生根，成了道地的西螺人，也為西螺米再造風華。



余贊宏積極推廣發芽玄米，將西螺米推向頂級稻米

眼光獨到·多元化經營

出身農家，加上鑽研商學的背景，使余贊宏經營農會有獨到眼光。他強調信用部與供銷部必須合一、互惠，擔任總幹事之前，他掌理信用部、供銷部多年，發揮商學專長，為西螺鎮農會開創多項先端業務，成就有目共睹，生意眼光加上熟稔業務，獲得地方人士肯定，已四度連任總幹事職務。

民國59年分發西螺鎮農會，不久即被賦予重任，余贊宏臨危授命，將虧損連連的供銷部起死回生的豐功偉蹟迄今仍讓人津津樂道，包括推出農藥無息貸

一望無際的稻田，見證西螺米鄉美名



從鄉間搬來的古早穀倉及檜木酸菜桶成了農會大樓獨特一景

款，讓流失的顧客回籠；發起蔬菜共同運銷、引進現代化電器販售等業務，多元化經營走在時代之前，也奠基深厚的運銷基礎，西螺鎮農會的運銷業務迄今仍是全省各農會的指標。

民國70年，證券業下鄉風潮盛行，經他積極爭取，西螺鎮農會成為少數開辦代收代付業務的農會之一，後來開發自來水公司代收代付業務更是全省第一，西螺鎮農會存戶可直接從戶頭扣除自來水費，方便措施招徠不少客戶，20多年前，西螺鎮農會存款即高達4億，存款額絲毫不輸給台北縣的大型農會。

鎮鄉三寶・尋找新利基

余贊宏打出信用部天下，也從未忘記農業的根本，積極為鎮鄉農業三寶-水

稻、蔬菜及蒜頭，開創新型態產品，尋找市場利基。

民國62年，西螺鎮被當時的行政院長蔣經國選定為蔬菜專業區，當年蔬菜種植面積80公頃，如今成長超過10倍。小小的西螺鎮，不僅蔬菜種植面積達700公頃，且是全國最早推行網室設施的地區，30年來，穩居蔬菜運銷龍頭，擁有全國最大的果菜運輸市場。

余贊宏說，網室設施讓蔬菜不受天候影響造成損失，使農民脫離菜土菜金的無奈處境，當年每逢颱風季節過後，蔬菜價格水漲船高，農民大賺一筆，農會的存款即多出1億元，風光時期影響鄰近鄉鎮跟進種植蔬菜，形成今日台灣主要的葉菜類蔬菜生產帶。



余贊宏為西螺大橋米食文化節量身打造的西螺米郵票

截切蔬菜・開發新市場

除了品質控管、改善環境，余贊宏還從消費者使用習慣開發新產品。針對現代人講求快速方便，開發「截切」業務，將蔬菜經過消毒、清潔等程序後，以自動化機器切除蔬菜不必要的部分，統一規格包裝，讓消費者買回家後不必動刀切削，直接打開包裝就可以下鍋，經過截切後的蔬菜省了處理手續，頗受大宗採購的機關團體喜愛。

除了蔬菜，擁有日本天皇御用米封



西螺農會積極推廣農民契作，建立稻米生產履歷制度

號的西螺米，更讓西螺鎮贏得「稻米故鄉」美名，也是西螺鎮農會全力發展的重點作物。

自創品牌・頂級獻納米

民國73年，西螺即推出小包裝米，搶佔小家庭需求市場，並先後自創西農清健良質米、西農清健有機米等品牌，近年來與雲林縣八家農會合力創造全縣共有品牌「獻納米」，取其品質優良、日據時期曾被日本天皇欽點為御用米，進貢日本皇室頂級稻米之意。

台灣第一長河濁水溪流經雲林，為米鄉帶來先天優勢，濁水溪溪水含有豐富的有機質，生產的稻米特別香Q好吃，西螺米成為良質米的代表。余贊宏說，西螺鎮稻米種植面積將近2,000公頃，不採輪作，農會每年賣出3千5百噸至5千噸稻米，進帳上億元，是全省農會之冠。

豐厚商機也引來不肖商人魚目混珠，濫用及冒用西螺米品牌，加上加入WTO後，外國米輸入，衝擊稻農生計，稻農憂心忡忡，農會不甘坐以待斃，引進日本科技，推出獨一無二的「獻納發芽玄米」，余贊宏表示，經過高科技「加持」，原本一公斤只有40多元的食米，竟創下1公斤

300元的天價，價格翻了數十倍。

健康美味・高品質米食

余贊宏說，高價米的要訣就在高品質，而這一點，西螺鎮農會做到了，證明農會不僅已經建立品牌，更打造出高品質米食的形象。

今年將全面上市的獻納發芽玄米，農會預計每月賣出50公噸，四月底的西螺大橋米食文化節活動中，與明道管理學院餐旅管理學系合作開發20道創意料理美食，提供民眾試吃，藝術化的健康美味米食贏得一致讚賞。

余贊宏表示，玄米就是糙米，但傳統的糙米雖然營養卻不易煮，且口感不佳，透過奈米科技高溫高壓處理、限時栽培，加上農會嚴選優質、無污染的西



抽穗中的稻穀翠綠飽滿，蘊含台灣農業無限生機



打上西農清健品牌的西螺醬油，送禮自用兩相宜

螺米，將每一顆米粒的發芽部位控制在最佳狀態，既解決原本的缺點，也提升糙米的自然營養素。

糙米變身·多型態產品

余贊宏說，一般糙米經過烘乾處理後，其營養素處於休眠狀態，但經過高科技處理的發芽玄米，透過催化胚乳，激發新生苞芽及根的養分，活化沈靜中的酵素，增生更多新型態的營養素，因此又有「活的米」之稱。

除了做為米食外，農會也積極開發其他型態的產品，包括已進入量產末期的玄米米漿及玄米茶、米菓、米仔麩、玄米酒等，將稻米用途發揮得淋漓盡致。

余贊宏深知高品質食米的控管必須從頭做起，因此繼兩年前試辦「台農71號」稻米生產履歷後，今

年又試辦「台梗9號」生產履歷計畫，面積約59公頃，就像人們求職面試的履歷表詳載學經歷背景一般，余贊宏說，稻米從生產到上市也有紀錄，包括種植農戶、種植經驗及方式，透過生產履歷為稻米的品質「掛保證」。

開發通路·網路宅急便

余贊宏表示，西螺鎮農會推出的稻米生產履歷計畫，係與農民的契作，由農會提供秧苗，參加農民從施肥到施藥均須依照農委會的相關規定，收割後，稻米不能繳交公糧，也不能外流，必須全數交給該農會，農會除開出比市場價格高的收購條件外，每公頃並補助1萬元。

有了高品質背書，余贊宏也不忘開發銷售通路，與台北市特發網、南區資

訊中心研發合作的網路宅急便，讓民眾購物e指通，西螺鎮農會生產的蔬菜、醬油、稻米，網路上全部買的到。

余贊宏強調，國人消費米食的型態已經改變，輕食主義正在流行，稻米不能再走傳統路線，唯有攻佔金字塔頂端，建立頂級稻米形象，強調美味與健康，稻米之鄉才能立於不敗之地。🌱



開發稻米副產品不遺餘力