

紮根福鹿·跨越國際

—— 涂進榮樂當有機米推手

提到台東米，一般人的腦海裡首先躍出「池上便當」的影像，涂進榮偏要打破這樣的刻板印象。他率先在鹿野地區試種有機米，開創有機米全新的種植領域，也推動鹿野鄉傳統農業轉型，積極扮演「福鹿有機米」的推手。他首創在食米包裝袋上加附生產者「大頭照」的創意，讓消費者一目瞭然食米來源，不僅迅速提升「福鹿有機米」的知名度，也贏得消費者的信賴與讚賞，證明彈指之間的創意卻能創造無窮的商機。

台東縣鹿野鄉有機米產銷班班長涂進榮，率先在鹿野地區試種有機米，經過不斷地試驗與研究，終於試種成功，開創有機米全新的種植領域，也推動鹿野鄉傳統農業轉型。他並整合產銷班組織，使鹿野地區有機米種植面積由原先的3公頃增加為25公頃，所生產的有機米經台灣寶島有機農業發展協會認證通過，配合鹿野地區農會註冊的「福鹿米」、「福鹿有機米」品牌行銷，「福鹿有機米」並獲選為「寶島珍品」，大幅增加稻農的收益。涂進榮積極扮演福鹿有機米的推手，使他獲得神農獎肯定，實至名歸。

種植有機米·促農業永續經營

涂進榮經營9公頃農田，為專業稻米產業農戶，為使農業永續經營，他積極推展有機農業栽培理念，除率先從事有機米生產外，並帶領產銷班班員走出傳統的經營及管理方式，奠定有機米發展的基礎，



鹿野鄉有機米產銷班涂進榮班長

並配合政府政策調整栽培面積，維護稻田的生態環境，提供消費者安全、健康的食米。

為提升經營績效，涂進榮將自有土地3.8公頃、代耕面積5.2公頃共9公頃，種植7公頃良質米及2公頃有機米，使勞力、產品、收益三者達到平衡，提升稻米品質，減低加入WTO後食米進口的衝擊。

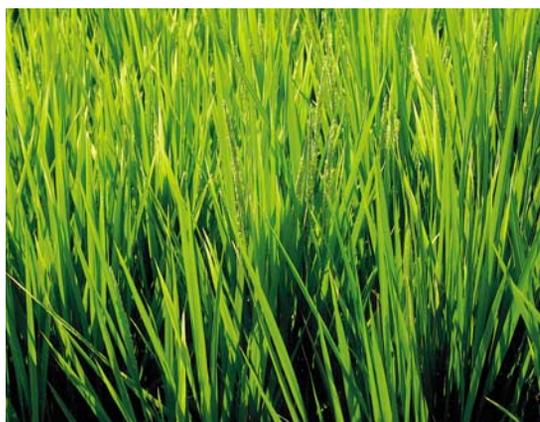


鹿野鄉有機米產區

稻米食味值·猶勝日本新瀉米

涂進榮配合農政單位的輔導，從事良質米的生產，採用推薦的稻米品種，以合理化施肥、減藥防治等管理措施生產優秀的良質米，提供消費市場需求。在經營稻作期間，並積極參加農政單位及試驗機關辦理的農業生產管理技術講習課程，協助農民配合政府稻米產業政策及技術推廣，宣導採用抗病優良稻米品種、生產管理技術運用等，提高農友農業新知，在他的用心與努力下，鹿野鄉的稻農不僅平均收益增加10%，同時也蛻變成爲積極求知、參與社會的現代農民。

涂進榮深入鑽研水稻栽培技術，率先採用抗病蟲害品種種植有機米，第一期稻



福鹿有機米採用抗病蟲害的稻米品種

作種植台東30號，第二期稻作則栽種台梗2號品種。爲改善農田耕地肥力，加強使用有機肥，每期作均切碎稻草翻埋，並於二期作稻穀收穫後，撒播油菜花及苕子等綠肥作物增加地力，改善土壤的理性化，以穩固稻穀產量，並提升稻米品質；同時嘗試利用土壤深耕及施

農大黑綠旺 有機質肥料

◇粉狀29號、25號

(全氮1.3%、全磷酞1.1%、全氧化鉀1.2%以上，有機質50%以上) 黑綠旺採用植物性：如毛豆、酒粕、蔗渣等資材，經微生物發酵充分腐熟後，再添加胺基酸、鎂、鈣等微量元素調配而成之完全熟肥。

◇粉狀 全氮3%、全磷酞2%、全氧化鉀2%、有機質40%以上。肥製(質)字第462003號。

◇菜仔粕、蓖麻粕、花生粕或混合粕等銷售。

◇粒狀特9號、特1號

(氮磷鉀5:2:2，有機質70%以上) 係採米糠、粕類、魚粉、腐植酸生物菌、鎂、鈣等調製而成。

◇複肥肥王(13-7-6-2;30%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

◇複肥特8號(8-8-8-3;40%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

市誠
經徵
銷各
商縣



長旺生物科技股份有限公司 肥製(質)字第0462002號 (符合農委會補助)
泓惠實業股份有限公司 肥製(質)字第0462003號 (符合農委會補助)
肥製(質)字第0086006號

高雄縣路竹鄉甲南村大仁路520巷7-1號

電話：(07) 6972259代表號 傳真：(07) 6972263

用不同品牌有機質肥料等方式，提高稻米食味值達84，比日本新瀉米的食味值還高。

人力老年化·共同作業成趨勢

目前有機米產銷班的經營面積為25公頃、班員25人，以保價收購班員生產的有機稻穀，收穫後的稻穀濕穀統一由加盟的協成碾米工廠專倉進行乾燥、儲存，並採用自動化新式加工設備，並以色彩選別機、真空包裝機等先進設備進行加工、包裝，同時採用儲存平倉冷藏庫，減少人力投入，確保稻穀品質，提高工作效率。



福鹿有機米採用儲存平倉冷藏庫

鑑於農村人力老化，共同作業及機械化成爲必然趨勢，因此涂進榮組織鹿野鄉有機米產銷班，並擔任班長，運用產銷班組織，排定班員相互支援人力，統一進行育苗、代耕、收割等作業及集購有機資材等，在他不遺餘力的推動下，產銷班運作正常化，除擬定有機米產銷計劃，同時也建立完善的

產銷制度。

全省走透透·打開市場知名度

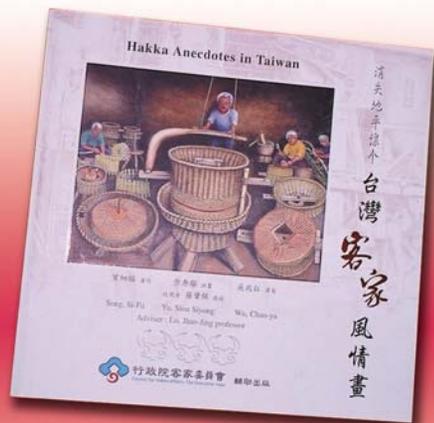
鹿野鄉生產的稻米於民國90年獲行政院農業委員會前主委陳希煌命名爲

消失的地平線个

台灣客家風情畫

宋細福 著/余秀雄 油畫/吳兆鈺 譯英
定價：1000元

「消失地平線个臺灣客家風情畫」，是客家人一甲子前之真實生活故事，也是作者身歷其境的史實。由作者根據史實潛心寫作，書中54幅油畫是由素人畫家余秀雄先生以寫實方式所完成，並經留英博士吳兆鈺英譯，期使本書所載之史實能傳揚全世界。



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

「福鹿米」、「福鹿有機米」品牌行銷。經加強管理所生產的有機稻穀，乾燥後以個別儲存方式處理，使各個生產者經營的產品不致混淆，加工時則嚴格控管品質，並採共同運銷降低成本。

為打開「福鹿米」、「福鹿有機米」的市場知名度，

涂進榮帶領班員「全台走透透」，參加全台農特產品展售，並辦理「福鹿米」系列米食品嚐活動，90年11月並參加行政院農委會所屬加工策略聯盟辦理的加工農產品評鑑，獲得入圍，被列為「寶島珍品」。

在稻米銷售通路方面，涂進榮建立「福鹿米」、「福鹿有機米」品牌，積極開拓銷售管道，目前直銷宅配佔銷售量的六成，他希望藉由形象及品牌的穩定，使直銷業務成長至八成。

網路加宅配·異業結盟當利器

此外，為讓台東縱谷鹿野米媲美池上米，涂進榮推動鹿野地區農會產品品牌，以「福鹿米」、「福鹿有機米」為註冊商標，統一行銷，以利市場區隔，行銷品牌，由於品質優良、信譽良好，深受消費者喜愛，同時為配合網路行銷、宅配業務的異業結盟，發展宅配到家的



有機稻穀收穫乾燥後，均以個別儲存方式處理

行銷業務，推動直銷的銷售通路，方便消費者採購。

加附大頭照·生產資訊看得見

民國91年，涂進榮並代表台灣到日本參加國際食品展，參展國家共有53國，參展會中，「福鹿有機米」受到各國重視與肯定，參展後不到一星期，即接獲日本貿易商的訂單，由此可見「福鹿有機米」品質優良、品質確實，符合

日本有機食品的標準，成功跨出國際行銷，打出國際品牌。

為建立責任保證制，涂進榮並首創在「福鹿有機米」包裝袋上加附生產者的「大頭照」，讓消費者一目瞭然有機米的來源，這項創舉不僅使「福鹿有機米」迅速提升市場知名度，增加銷售量，也贏得消費者的信賴與讚賞，一舉兩得。🌱



福鹿有機米包裝袋上加附生產者的「大頭照」