

有機無毒 · 時代潮流 福祿雙全 · 再造巔峰

——台東縣鹿野地區農會總幹事 潘永豐



潘永豐強調，發展有機無毒農業乃大勢所趨

鹿野，一個昔日群鹿奔馳的原野；一個日本人曾設置移民村的桃花源。位於花東縱谷的最南端，群山環繞，彷彿與世隔絕，卻孕育出「福祿米」、「福祿茶」等享譽國際的農產。農會總幹事潘永豐善用鹿野的好山好水，琢磨這塊綠色的寶石，打造鹿野成為台灣的「茶米之鄉」。

「7次連任總幹事，沒有競爭者」。台東縣鹿野農會總幹事潘永豐言談間流露出自信。儘管鹿野地處偏遠，運輸成本高昂，「福祿米」、「福祿茶」、「養生綠茶粉」等農產品仍遠近馳名，連日本人也遠道而來採購；近來五星級的「鹿鳴溫泉酒店」開幕，在休閒農業產業界嶄露頭角，為農會注入新氣象。

什麼都做 · 學習更廣

剛進入農會時，潘永豐擔任四健指導員，由於農會規模較小，資淺的他幾乎一手包辦所有「乏人問津」的工作，如信用部的催收，或是供銷部的業務等，由於「什麼都做」，使他學習的面向更廣。

「進入農會的第一天，我就想當總幹事了！」屏東農業專科學校畢業的潘永豐認為，唸農專的目的，就是為了回鄉服務；而進入農會後，如果要按照自己的理念經營，為農民服務最有力的位置，就是擔任總幹事。

在短短5年時間裡，潘永豐爬升到總幹事的位置，至今已連任7屆。生長於農村的他，深刻體認農民的辛勞，「農民是最弱勢、最辛苦、最需要政府照顧的族群。他們風雨無阻、365天全年無休的辛勤工作，收入與付出卻相差那麼多」，潘永豐認為，要由買方價格轉變為由農民決定產品的售價，必須生產高品質、健康、安全的農產品，農民才有利可



連任7屆總幹事，潘永豐的績效深獲理監事的肯定

圖。因此有機無毒的農產品，成為鹿野地區農業發展的方向。

激發潛能・核心價值

然而，回歸有機農業卻是長路漫漫，潘永豐在這條路上已經奮鬥20多年，仍持續不懈。他指出，近50年來，人們才開始使用農藥、化肥，而幾千年來，農民在沒有農藥、沒有化肥的情況下，一樣能夠耕耘，因此更應堅定信心，相信有志者事竟成，發展有機無毒農業，雖然無法立竿見影，卻是必然的趨勢。

在農會內部管理方面，潘永豐對每位員工都以種子幹部的位置看待，激發其潛能；並以農會未來的發展及服務農民的績效，作為其工作核心價值。他認為，農會由農民所組成，農民是農會的根本，若能讓農民對農會產生向心力，配合農會業務發展，就能達到雙贏的目標，他強調，「古話說政通人和，現在應該說人和政通更恰當」。

台東向來被譽為台灣最後的一塊淨土，自然、無污染，尤其是台東縱谷，是生產茶葉的絕佳環境。而鹿野的福祿茶區，則是花東地區最大的茶區，總面積達400多公頃，以烏龍為大宗，另有金

萱、翠玉、四季春、佛手、阿薩姆等品種。由於受緯度、氣候、土壤的影響，加上栽培管理技術的改良，有別於一般的早春、晚冬茶，在市場上獨樹一幟，搶盡先機，經前總統李登輝命名為「福祿茶」後，更是聲名大噪。



潘永豐對茶葉栽種的專精，被譽為「茶博士」



不揉捻、不讓茶葉發酵的養生綠茶粉，保存其兒茶素（EGCG）的複合物

養生綠茶・獨領風騷

民國91年，為開創福祿茶的第二春，鹿野農會積極投入對綠茶及綠茶粉的研究，配合美國芝加哥大學生物科技博士廖述宗的指導，製茶時不揉捻、不讓茶葉發酵，保存其兒茶素（EGCG）的複合物，成功製作出不一樣的養生綠茶粉。

由於製作方法特殊，與傳統製法迥異；沖泡時，為與空氣隔絕，避免破壞兒茶素，而使用保溫鋼杯，潘永豐並建議，泡好茶後一飲而盡。從製茶過程到飲茶文化，徹底顛覆傳統，最重要的是，完整保留茶葉的精華，達到養生功效。

鹿野的養生綠茶粉為有機栽培的茶葉製成，一年兩穫，產量少、價格高，目前使用實驗室的生

產器具生產，因此產量有限，預計94年底可完成量產，正徵求全省經銷站。綠茶粉目前銷售美、日、香港，尤其是日



福祿茶有別於一般的早春、晚冬茶，在市場獨樹一幟

本，對綠茶粉興趣濃厚，多次來台主動洽談引進。同時潘永豐並遠征歐洲市場，參加法國食品展，通過法國嚴格的檢驗，證明綠茶粉的純淨與天然。

福祿茶米·永續經營

鹿野位處花東縱谷南段，與關山、池上、富里同為良質米適栽區。福祿米種植於海拔約110公尺，日夜溫差顯著，溫度與雨量分布均勻，土壤質地屬黏質壤土，灌溉水源來自新武呂溪，水質良好，在氣候、土質、水質等優越條件的配合下，成為孕育良質米的產區。

潘永豐延續高品質的競爭策略，進一步推出有機米攻佔市場。87年成立有機米



延平鄉栽種的低海拔水蜜桃，肉甜多汁，農會協助行銷

產銷班第一班。班員採取務實護土方式，讓土地逐步有機化。在農會的協助下，按照政府所訂定的基準，採用自然農法栽培，從品種選擇、雜草防除、有機肥施用、病蟲害防範等均依規定辦理。

由於有機栽培需要長年的耕耘護土，不同於添加化學肥料、噴灑農藥，講究量產的一般耕地，唯有長期經營才能維繫品質。從2002年福祿米入選農委會「寶島珍品」，並成功進入對米的品質要求極高的日本市場，可見儘管在WTO的競爭壓力下，高品質的台灣農業依然能擁有一片天。

除了聞名的福祿茶與福祿米外，鹿野地區的農產品十分多樣化，山蕉、蘭花、鳳梨、紅龍果、紅甘蔗、釋迦、枇杷、土雞等，琳瑯滿目，不過因地處偏遠，運輸費用較高，潘永豐認為應發展休閒農業，讓客人自己找上門，一方面規劃農村體驗，一方面促



製茶體驗營讓孩子了解茶葉的生產過程

銷農產品，還能推廣契作戶，更有助於提高農民收益。

休閒農業・吸引人潮

身處台東，儘管享有得天獨厚的天然資源，但農產品的運輸與農資材的成本則遠比其他地區昂貴，因此如何協助農民提高競爭力，成為農會的一大課題。為了替農民尋找出口，潘永豐提倡休閒農業，並積極規劃、實行，期盼將農產品生產技術、農村文化及生態環境商品化，以提高農民所得。

目前鹿野地區有十數家農民經營的民宿，並有3家農民聯合營運的展示中心，其中8家經營狀況良好，4家尚接受輔導。

潘永豐指出，由於一般農村民宿設備並不完善，儘管遊客對於農村景觀、作物感到新鮮，但往往對住宿條件敗興而歸；儉樸的庄腳厝對農村老一輩或許帶有回憶的況味，卻無法吸引年輕人前來。他估算，



福祿米成功進入日本市場，可見高品質的台灣農業依然能擁有一片天

一間設備好、具水準的民宿動輒千萬元，遠非農民能力所及，為彌補不足，同時吸引更多觀光人潮，潘永豐興起集結農會力量、共同投資經營五星級飯店的念頭。

溫泉酒店・帶領轉型

「台灣加入WTO後，農會轉型發展是不得不然的大方向」。潘永豐結合27家農會聯合投資，包括台東、花蓮、桃園、屏東、台北等地農會，斥資40億元興建的五星級溫泉飯店-鹿鳴溫泉酒店，宣稱



鹿野農會集資規劃興建五星級觀光飯店，為各方矚目

為闡述休閒農業理念的結晶，將配合休閒農業的內涵，以農村體驗的模式經營。

鹿鳴溫泉酒店融入休閒農業的概念，第一期計畫包括溫泉酒店、溫泉水上樂園、生態景觀綠化等，區內有碳酸溫泉、SPA，並設有陶藝教室，遊客可參加草地瑜珈、大溪釣魚等活動，並以東部地區的農特產品為食材烹調美食，今年已開始營運。第二、三期則規劃為銀髮族渡假社區及農特產展售中心，預計96年全部完工。

對於鹿鳴溫泉酒店的前景，潘永豐十



鹿鳴溫泉酒店融入休閒農業的概念，潘永豐對其前景很有信心

分有信心。他笑稱，將以該酒店為航空母艦，農民民宿為驅逐艦，建立以全台300多家農漁會、180多萬個會員為網絡的休閒農業戰鬥網，聯合作戰。

在農會服務30餘載，從少年到中年，潘永豐表示，他經營農會始終堅持「農會是結合社團法人、公益形象的財團法人、不追求利潤的營利法人的綜合體」。

換句話說，農會不能像商業團體一樣，以利益為優先考量，而應以農民的生計為依歸，他期許，各農會都能成為社區中經濟、文化產業的核心。



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