

外銷報導

文圖 | 楊瑩 部分照片提供 | 陳肇浩

讓稻米賣好價·為農民找出路 以農民與消費者的橋樑自許

民間俗諺「米尪土薯間」或「米尪棧間」，意指碾米廠只是將稻穀脫殼精製成為白米的「土薯間」，或是堆放稻米的「棧間」倉庫，重要性可有可無，位於彰化縣二林鎮的陸協碾米廠，負責人陳肇浩及其父親陳俊雄卻跳脫傳統的「土薯間」經營模式，不但自創「大橋牌」小包裝米品牌，並首開風氣之先施行「產學銷合一專業區」稻作製作制度，以「台灣特色米、農民出頭天」為企業經營理念，讓消費者吃到「農民認真的雙手，把豐饒大地的恩賜，化為點滴甘露」的好米。

5部遠紅外線乾燥機可讓不同含水量的稻穀，在短時間內烘乾



這套台灣唯一的「自動精米設備」，高度將近3層樓，可密閉一貫化作業

自創品牌·首創製作

陸協碾米廠前身，是負責人陳肇浩的祖父陳六於西元1937年創立的「自利精米工廠」，陳肇浩的父親陳俊雄於1949年更名為「陸協碾米工廠」，受日本教育的他，經營理念相當先進，1982年即首創稻米製作區，並自創品牌生產「大橋牌」包裝米，不過可能因當時市場尚未成熟，

消費者沒有購買包裝米的習慣，加上製作成本高，這些作法並未成功。

淡江大學資訊工程系畢業的陳肇浩，在無人承繼家業的情況下，於1995年被父親召喚回鄉接手經營碾米廠。12年來，他的經營態度曾經兩度重大轉變，前6年甚至多次想放棄經營。

陳肇浩接手之初，台灣白米消費市場正面臨急遽萎縮的處境，更嚴重的是，國人對於食米的觀念還普遍停留在「呷粗飽就好，沒有好壞區分」。米是民生基本必需品，國人卻不重視品質，也沒有以較高價格享



羅正宗博士(圖左)教導農民以稻作葉齡與色澤判別稻穀品質好壞。

受優質好米的消費習慣，少數消費者雖有優質米觀念，也僅是以外觀評價優劣，衍生市面包裝米品質良莠不齊，部分包裝米甚至混雜劣質米、舊米、外國米，以低價搶占市場的現象。

專家輔導·提升品質

面對米價下跌、惡性競爭的市場情勢，陳肇浩原想放棄經營，卻在偶然的機會下，由當時農委會農業試驗所嘉義分所主任陳一心博士安排赴日參觀越光米的誕生地「日本福井育成所」與主要產地新潟縣，看到日本人在田間架設錄影機，仔細紀錄稻苗生長的過程，以及從育種到倉儲的嚴謹作業流程，日本人的種稻精神震撼了陳肇浩，也讓他重新思考台灣稻米的前景。

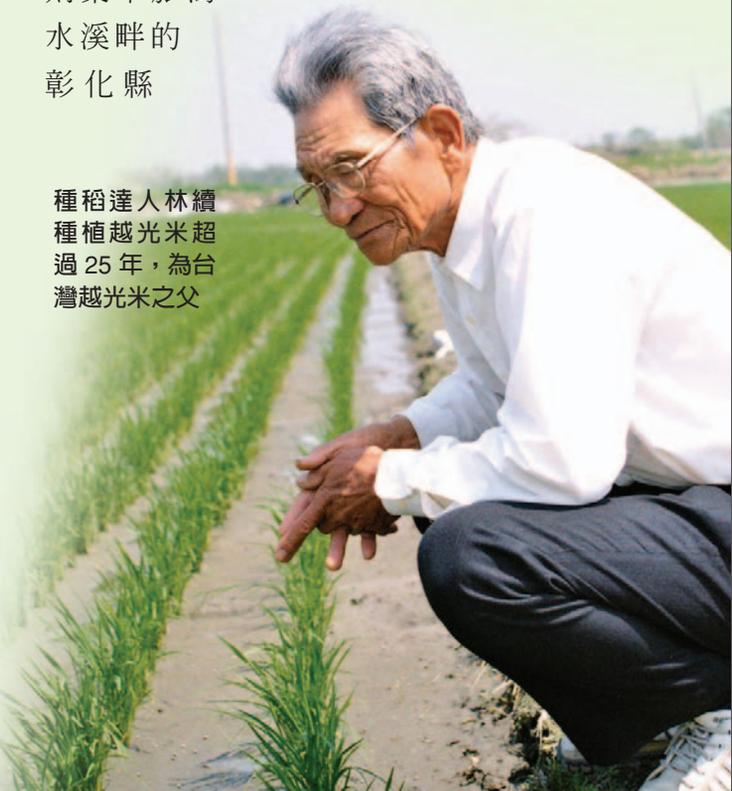
陳肇浩擬訂兩項策略，希望為台灣

稻米找尋新出路。首先，他將碾米廠的經營理念定位為「把台灣好米賣出去，而且賣到好價錢」。他從生產好米著手，2001年起，重拾父親放棄的契作制度，還引入「產學銷合一專業區」作法，邀請台南區農業改良場研究員羅正宗博士教導農民種稻新觀念，例如從稻作的葉齡、葉色判別稻穀品質，希望借助專家的輔導，讓農民改以品質取代產量判斷自己種稻技巧的好壞，他並斥資 30 萬元購買「食味機」，用以分析米質的營養素、含水量等項目，使品質掌握更為精確。

增添設備·管控生產

一路走來，陸協碾米廠目前契作的「大橋稻米產銷專業區」面積達 600 公頃，其中越光米 300 公頃、台梗 9 號壽司米 200 多公頃、益全香米 60 公頃，稻田則集中於濁水溪畔的彰化縣

種稻達人林續
種植越光米超
過 25 年，為台
灣越光米之父



二林鎮、竹塘鄉、埤頭鄉與溪州鄉。

陸協碾米廠的各種包裝米，早於 1993 年即獲得 CAS 優良農產品標章認證，重新成立契作區後，陳肇浩積極規劃生產源頭管控措施，每位農民均需填報生

產日誌，包括當日施肥量、灌溉排水管理等；碾米部分，則引進新型冷藏倉庫及日本最先進、且是台灣唯一一套的「自動精米設備」，從洗米到脫殼精製一貫化密閉作業，該設備並具有稻米分級加工功能，

而從其近年添購的 5 部遠紅外線乾燥機，更可窺探他對品質要求的程度，該乾燥機每部 1 次可烘乾 2 大卡車的稻穀，一般碾米廠約 1、2 部即足敷使用，但陳肇浩認為，台灣稻田的面積都不大，每塊地種出的稻穀含水量也不一，乾燥時間不一致，必須 5 部乾燥機運作才能在短時間內分別烘乾含水量不同的稻米。

自主檢討·回溯管理

另外，陳肇浩還採行內部自主檢討與回溯管理作法，前者係每天進行米質新鮮度、完整率等 12 項檢驗；後者則從零售市場、餐飲店分析食品品質，並聽取業者的意見。

品質提升後，陳肇浩開始致力於行銷，他仿倣日本人的作法，採行分級包裝與分級銷售策略，優質米才能賣得好價錢，但只有此策略還不夠，他還在品牌、包裝與通路三方面下足苦工。

陳肇浩的父親創設的「大橋牌」，名稱源起於西螺大橋，這條跨越濁水溪、有「台灣第一長虹」美譽的鐵橋，雖能彰顯濁水溪生產的優質濁水米，但陳肇浩則將品牌精神改為「聯繫農民與消費



不要小看這台小儀器，它可是分析米質、要價 30 萬元的「食味機」

者的橋樑」，他首創將稻米品種打在包裝上，將品種融入包裝與品牌內，20 多年來推出 20 多種稻米品種的小包裝米，如歷史最悠久的「大橋越光米」、小包裝的「飽餐一頓越光米」、「飽餐一頓益全香

米」，還有以十穀米製成的米麩等。

強化包裝·介紹達人

陳肇浩更首創將種稻達人的照片與簡介放在包裝上，讓種稻達人成為包裝與品牌的一部分，此舉不僅將樸實的莊稼人介紹給消費者，同時讓消費者知道自己吃的米出自何人之手，成為最直接的品質保證。

陳肇浩認為，「包裝是對農民的一項責任」，因此對包裝格外用心，前年他將在台已有 30 年栽培歷史的「冠軍食味」越光米、歷經 9 年才研發出來，有「臻品香米」美譽的益全香米、以及獲比賽冠軍的「米中之王」台梗 9 號台灣壽司米，以「冠臻米」組合禮盒包裝上市，還將該 3 種米的種稻達人林續、吳綢、陳協的照片印在包裝上，這項巧思在農委會主辦的 2005 優質台灣米禮盒商品設計比賽中，獲得最佳人氣獎；布製的

「米屋環保手提組禮盒」則獲得第2名。

另外，陳肇浩還主打餐飲業通路，例如微風廣場的餐飲店家、連鎖店「二呆飯糰」等都指定使用「大橋牌」的米，而從銷售數量來看，餐飲通路的成績並不亞於零售市場的小包裝米。



「大橋稻米產銷專業區」的農民每天填寫日誌，內容包括施肥、施藥與灌溉管理

為對於農民的萬般情感，他決定「為農民找出路」，這也是他近年主打「台灣好米」、「台灣特色米」、「台灣精品米」等品牌的主要原因。

陳肇浩表示，台灣農民多半抱持「這冬歹

冬望後冬」的樂天知命態度，他們要的只是豐收與溫飽，而品牌、包裝與銷售的成敗80%仍取決於生產品質，農業是良心事業，消費者不太可能從口中察覺白米是否安全未被污染，他要教導農民種出優質、安全的稻米，同時負起把關的責任，只要消費者肯定他們的用心，台灣米與台灣農民就會出頭天。

良心事業·肯定用心

從無奈接下父親的碾米廠，又多次歷經打算放棄的掙扎，陳肇浩前6年的經營態度只是賺錢營生，直到赴日參觀越光米的產地，才轉變為「既然要做，就要做得最好」，近年他的經營態度又有改變，因

Safe Air 農業噴藥 最佳護具 · POWER MASK 電動送風口罩

2003年紐倫堡世界發明展銅牌獎



符合國際P.A.P.R電動送風口罩安全規範
醫療級矽膠口罩，輕巧舒適（本體含濾罐約240公克）
小型直流風扇馬達，二段式風量（40-100公升/分鐘）

適用 農業噴藥、木工裝潢、石材切割、研磨雕刻、
石綿及玻璃纖維等微粒粉塵危害防護。

新品推薦

大視界NO.1口罩併用型護目鏡

- ◎ 適用農藥噴灑、化工消毒
- ◎ 皆可搭配口罩及眼鏡使用



耐酸鹼
防霧
耐衝擊

盛將有限公司 SAFE AIR CO.,LTD.

電話：04-24927569 傳真：04-24925233 台中縣大里市西湖路7巷11號

網址：http://www.safeair.com.tw e-mail:safeair@ms39.hinet.net 郵政劃撥帳號：20994791