天皇御用莉桐米 產銷履歷締新猷

文圖｜王櫻　部分照片提供｜義和合作農場

位於濁水溪灌溉區源頭的五百甲圳，土質含砂量高、礦物質豐富，所孕育成長的白米特別香 Q，成為進貢天皇的御用米，從當地一首流傳已久的詩歌：「濁水溪畔莉桐巷，五百甲圳米最香；昔時良米獻天皇，今日好米全民享。」即可見「莉桐米」的香 Q 滋味古今馳名。

（右）「獻納米」胸章正面上方是稻穗圖案，下方有「神饌奉獻」字樣（左）胸章背面

經典好米．脫穎而出

天然環境的優勢並未讓莉桐地區農人恃寵而驕，以義和合作農場理事主席、宏田碾米工廠總經理蔡禮謙為首，一群種植水稻的農業菁英於民國 94 年籌組「宏田稻米產銷專業區」，投注 3 年心血，建立稻米產銷履歷制度，並於去年通過驗證，同時在「台灣好米」選拔中獲選為全國十大經典好米。

「宏田稻米產銷專業區」係由農委會輔導的專業區，以精緻農業為發展方向。去年有 88 名班員，今年人數將達 200 人，耕種面積也從 90 公頃躍升為 200 公頃，目前有 25 位菁英班員通過產銷履歷認證。由於班員越來越多，因此又成立義和合作農場，朝更精緻化的產品路線發展。

取得產銷履歷認證的作業過程繁瑣，從種苗品種來源、育苗、施肥、農藥使用、檢測，到加工、冷藏、出貨，每個流程環環相扣，必須充分掌控，因此蔡禮謙採購具有證明的原種種苗，交由秧苗場照顧，提供契作農民免費索取秧苗，藉以掌控稻米品種與品質，並使用台肥的有機複合肥，農藥則與興農公司簽約，將外在影響因素降至最低，同時嚴格管控農藥使用時機與數量，農民施藥前必須連繫班長，由班長前往檢視監督。

蔡禮謙希望挽回過去的榮耀，讓濁水溪孕育的莉桐米，再度成為市場焦點

管控品質．採樣比對

「班員平均年齡 66 歲，部分農民年紀較大，部分則不識字或不會使用電腦，因此產銷班採取共同採購控制肥料與農藥的品質與用量，達到安全農業的要求，並降低成本，由組長協助紀錄、填寫表格。」蔡禮謙指出，所幸班員之中有退休的教師、教授及公務人員藉由他們帶動及協助其他農民，使產銷

產銷專區空照圖

「宏田稻米產銷專業區」所生產的米榮獲全國十大經典好米

產銷履歷品質檢驗室

將 3 個月以內的白米採樣收藏

蔡禮謙建立「黑肉田」自有品牌，走精緻化路線

創新開發的玄米咖啡與玄米拉茶

履歷作業順利推展。

產銷履歷的建立，推廣關鍵在於農民觀念的教育，蔡禮謙除邀請學者、專家開辦課程外，還帶著農民到外縣市觀摩學習，並舉辦稻米品質競賽，讓農民互相切磋種植技術。蔡禮謙笑說：「以前開會、講習時，農民會問有沒有禮物，現在則積極多了，遇到問題都會主動要求開會討論。」

為監控稻米品質，蔡禮謙堅持 3 個月以內的白米均需採樣收藏，在冷藏室裡，每袋「太空包」稻米均標示著生產者的姓名，分門別類、井然有序，一旦產品發生問題，立即可與採樣樣本進行比對，以確認產品來源與問題癥結，去年雲林縣政府並補助購置一部快速農藥殘留檢測儀器，除針對產銷履歷稻作抽樣檢測外，並可檢測每位契作農民的稻米，高規格管控品質。

參加展售活動

玄米咖啡．創新口感

目前「荊桐米」除建立「獻納米」品牌，蔡禮謙也創設「黑肉田」自有品牌。「黑肉田」是蔡禮謙阿公的綽號：「黑」寓意阿公被嘉南平原的驕陽曬得黝黑的肌膚；「肉」既象徵濁水溪畔的土壤，也代表富含有機質的溪水；「田」則意指水稻達人。蔡禮謙指出，國內稻米消費量日趨下降，稻米原即生產過剩，台灣加入世貿組織後，外來米價格便宜，許多廠商將台灣米與外國米混合後，以低價販售，壓縮台灣純米的生存空間。此外，契作面積迅速增加，也造成沉重的行銷壓力，他亟思創造米的新價值，以精緻化做出市場區隔，「黑肉田」即在此思考下成形。

蔡禮謙契作的稻米以口感較佳、但種植難度較高的台稉 9 號米與益泉香米為主，所推出的小包裝米與米磚禮盒，包裝設計感十足、極具質感；創新開發的玄米咖啡，則結合米食與咖啡，炒過的米香中帶著咖啡的香氣，口感絕妙，為開拓更廣大的市場，蔡禮謙近期也將隨著農業處處長呂政璋出征，到國外參展，期待將「荊桐米」行銷海外。

濁水米的榮耀曾經讓荊桐地區米商引以為傲，如今蔡禮謙希望努力掙回過去的榮耀，讓濁水溪孕育長成的荊桐米，再度成為市場焦點，進而帶動雲林縣稻米產業全面起飛。