



「農業歷史悠久，未來的路還很長遠。應該把年輕人找回來！」銅鑼鄉農會總幹事王永芬認為，台灣農業環境雖面臨老化問題，但仍有很多年輕人想投入農業，頭痛醫頭、腳痛醫腳的策略不是根本解決之道；農業的傳承、土地的永續才是應該思考的課題，因此她協助「漂鳥」取得休耕農地、從事有機耕作，希望為台灣農業注入新血，讓產業得以延續。

王永芬認為，農業的傳承、土地的永續是亟需思考的課題

其人如菊・永挹清芬 永續農業・捨我其誰

——專訪苗栗縣銅鑼鄉農會總幹事王永芬

文圖 | 王櫻 部分照片提供 | 銅鑼鄉農會

苗栗縣客家風情濃郁，緣於絕大多數住民都是客家人，銅鑼鄉農會總幹事王永芬則是「少數族群」，是當地僅有的 7 戶外省人之一；民國 62 年起，王永芬即在農會服務，84 年獲聘擔任總幹事，至今已連任 4 屆，剛接任總幹事時，全台只有 7 名女性總幹事，可說十分罕見。這些獨樹一幟的特質與銅鑼鄉的特產——

杭菊頗為相似，在百花凋零之際怒放，如大詩人陸游筆下所描寫：「紛紛零落中，見此數枝黃。」

推廣杭菊・長期耕耘

菊，一向脫俗淡雅，是文人雅士筆下的隱君子，陶淵明尤其喜愛，將菊花引入中國文學的殿堂，「采菊東籬下，

杭菊化身為皚皚白雪，悄然覆上九湖村的丘陵、台地





悠然見
南山」一
詩，帶著遠離
塵囂的透徹情懷，流傳

千古。在銅鑼鄉，杭菊宛若皚皚白雪，每年 11、12 月，悄然覆上九湖村的丘陵、台地，空氣中盡是帶著甜味的清香，吐納之間，彷彿喝下一杯涼涼的菊花茶，喉間還回甘著呢！

銅鑼鄉九湖村從民國 50 年起栽種杭菊，種植面積約 10 多公頃，目前是台灣最大的杭菊產地。九湖村的土壤為微酸性的紅泥土質，向陽坡地日夜溫差大，易聚集濃霧、相對濕度高，非常適合栽種杭菊，所生產的杭菊品質極佳。民國 76 年，王永芬擔任推廣股長期間，每年 11 月即舉辦杭菊季，在長期耕耘下，銅鑼杭菊聲名大噪，賣得每台斤 800 元的好價格，甚至賣到缺貨，「我們 11 月採收，隔年 2 月就賣完了。通常活動辦完後不久，就賣得差不多了。」王永芬長久以來努力推廣，讓「銅鑼杭菊」幾乎成了專有名詞，每年吸引遊客蜂擁而至，振興周邊產業、提升農民收益，休閒農業推廣再下一城。

提升價值・推養生包

雖然杭菊銷售不成問題，但王永芬的腳步並未因此停滯。「繼續提升農產品的附加價值！」她指出，杭菊具有明目、養肝、散風、清熱等功效，在中藥材中常見它串場的身影，因此農會延請中國醫藥大學中醫學系副教授李世滄調配「杭菊養生



菊花養生包

包」，除了杭菊外，還加入陳皮、黃耆、甘草、鳳尾草、羅漢果及明日葉等素材，可以燉湯、也能做料理，既養生又方便，與雞肉燉煮，更是絕配，清清淡淡的菊花香氣融入湯汁，襯托出雞肉的鮮美，其他素材的味道也搭配得恰到好處，不致壓過菊花的氣味。此外，推出「杭菊養生包」還有另一層用意，

由於乾燥的菊花要保持完整的花朵並不容易，花瓣難免掉落，養生包便讓這些賣相不佳的菊花有了用武之地，提升農產品的



杭菊得一朵一朵地採收，十分耗費人力



中平村一帶生產的芋頭口感特別香鬆



一次行銷 3 項在地特色的「芋菊銅鑼燒」

利用率。

銅鑼鄉四面環山，層巒疊嶂之間恰似樂器「銅鑼」而得名。今年，王永芬結合「銅鑼」的意象，以杭菊及芋頭為主要素材開發銅鑼燒伴手禮，一次行銷 3 項在地特色。鬆軟的餅皮中，散發著淡淡的杭菊香氣；芋泥內餡綿密輕甜、滿口流竄，與餅皮的菊香一唱一和、很是對味。王永芬透露：「我從小就不喜歡吃地瓜、芋頭，不過『芋菊銅鑼燒』真的很好吃，我蠻喜歡的。」農會還推出「杭菊涼茶」、「菊花冰棒」等產品，皆以「銅鑼好響」品牌行銷，希望一舉打響銅鑼鄉的農特產。

人口老化・農業隱憂

銅鑼鄉栽種以杭白菊為最大宗，盛開時節，圓球狀、潔白的花瓣層層疊疊，

愈向中心處是漸層的黃，從似有若無而益趨嬌嫩，不論外型或香氣，均淡雅有致，猶如大家閨秀一般；此外，也栽培少量金菊，全朵是亮眼的金黃，為杭菊純粹的白加了些繽紛，尤其是整片的、飽和的黃，襯著藍天，鮮明的對比，恰似馥郁的香氣，更顯現出生命力。

由於中國大陸也種植杭菊，難免影響銅鑼杭菊的市場，

不過銅鑼杭菊以優良品質及多樣化衍生產品取勝，衝擊並不大，然而，杭菊栽培面積仍逐漸縮減，王永芬表示，老農問題才是主要原因，因為杭菊得一朵一朵地採，屬人力密集作業，「菊花長得高高低低的，有的盛開、有的含苞，無法以機械採收，若一次全採了，第二、三期就沒得採收；而年輕人大多外移，採菊的人不是老婦、就是小朋友。」老農體力不堪負



杭菊涼茶

荷，僱請人工成本又高，只得休耕、任其荒蕪。

面對全台農業環境的「老」問題，王永芬認為，其實有許多年輕人想投入農業，但苦無農地可耕，既然休耕農地已領取政府補助，與其任由荒蕪，何不將這些農地以轉租或抽成等方式，讓有意願的人試試，才能為台灣農業注入新血，讓產業得以延續。

致力四健・農業紮根

「農業歷史悠久，未來的路還很長遠。應該把年輕人找回來！」

王永芬指出，頭痛醫頭、腳痛醫腳的策略不是根本解決之道；農業的傳承、土地的永續才是應該思考的課題。「不要以生意人的眼光看待農業，而應以維護人體與環境健康的角度思考。」如同建置產銷履歷、發展有機農業，讓土地生生不息、也讓人們吃得安心，王永芬以行動協助「漂

鳥」與其他志同道合的青年，取得休耕農地、從事有機耕作，成立「迴鄉有機生活農場」；農會四健活動也與該農場合作，讓友善環境的觀念往下紮根。



建立「銅鑼好響」品牌

要延續農業，未來主人翁對於在地產業與文化的情感聯繫才是關鍵，因此王永芬致力四健教育，教導孩子了解杭菊的栽培與採收過程，並實地操作，「去年菊花栽種作業組代表苗栗縣參與全省比賽，還獲得栽種紀錄片佳作獎。」儘管要解決「老」問題並非易事，不過王永芬並不放棄，

就像「花婆婆」一樣，在能力所及之處，都有她播種埋藏的生機。

深耕地方・維繫情感

繼「杭菊季」成功行銷杭菊後，王永芬準備趁著風起「順便」乘載銅鑼鄉的另一項秋季特產—芋頭。銅鑼鄉的芋頭種植面積約 120 公頃，產季為每年 11 月至次年 2 月，與菊花產季相近，中平村一帶生產的芋頭係引用後龍溪水灌溉，富含礦物質，土質亦為後龍溪沖積土，含有豐富有機質，石灰質比例較高，芋頭澱粉含量高，鬆鬆綿綿、帶點 QQ 的口感，香味

特殊、品質極佳，銅鑼鄉每年並辦理芋頭評鑑，以提升芋頭栽種技巧，

「我們的芋頭品質不輸大甲！」王永芬自信地說。除了生鮮芋頭外，農會也發展加工品，如「芋香豆腐

乳」及新近推出的「芋
菊銅鑼燒」。

每年舉辦的杭菊芋
頭節，不但結合銅鑼鄉的
兩大特產杭菊與芋頭，更融
入當地客家文化，今年登場的
「菊祥如意」產業文化活動，即
推出芋粿粿米食品嚐、紫芋甜糕展
示、彩繪客家藍布衫等活動，更側重芋
頭的呈現，盼藉由菊花的高人氣提升芋頭
的能見度，除了在地的芋菊文化活動後，
還將移師台北展售，直接走入主要消費
群。

王永芬擔任銅鑼鄉農會
總幹事十多年，信用部表現
平穩，歸功於勤於耕耘在地
情感，「鄉內的機關團體、
寺廟、學校、社區若
需要農會配合、
協助之處，農會
絕不缺席。除了
支援物力外，還派
遣人員幫忙。」以

盛開的杭菊吸引遊客前來賞花

濃濃的人情味維繫住民的忠誠。此外，活
絡供銷部更是王永芬所自豪：「從我接任
至今，供銷部不曾虧損過。」不論是早期
推出的桂竹筍與綠竹筍加工，
或發展菊花、芋頭等農特產衍
生產品，及至為農業的未來預
作準備、推展休閒農
業，種種努力，都
恰如其名，「永」
續「芬」菲。🍃



芋香豆腐乳

銅鑼鄉四面環山，層巒疊嶂之間
恰似樂器銅鑼而得名