

「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，

杭菊化身為皓皓白雪，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。



菊花養生包

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

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



一次行銷 3 項在地特色的「芋菊銅罐燒」

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

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。

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



建立「銅鑼好響」品牌



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，即推出芋裸糙米食品嚐、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

