



車輛快速駛過公路，兩旁盡是無垠的田地；秋涼時節，隨處可見綠波蕩漾，飽滿的稻穗迎風搖曳——這裡不是南台灣的嘉南平原、不是東部的花東縱谷，而是北台灣最大的農業鄉鎮——桃園縣新屋鄉。農會總幹事黃仁松為當地生產的稻米尋找出路，嚴格控管耕作流程，取得 MOA 等 3 項認證，要讓「新香米」在米市場發光發熱。

總幹事黃仁松大力推介新屋鄉是個豐饒的魚米之鄉

領導統御術・領略收放哲學 打響新香米・重振北台榮耀

——專訪新屋鄉農會總幹事黃仁松

文圖 | 祝芸 部分照片提供 | 新屋鄉農會

新屋鄉位於桃園縣西南隅，雖是靠海的鄉鎮，但地勢從東邊交界的楊梅緩緩傾斜至台灣海峽，境內沒有丘陵山地，而是一片平坦的沙田，農田面積高達 6,000 公頃，即使配合政府休耕政策，目前鄉境稻作面積仍有 1,200 公頃左右，加上蔬菜、瓜果、花卉等作物，實際耕種面積約 1,500 公頃。

農改場培育・輔導農民栽植

「國人傳統觀念裡，總認為東部好山好水出好米，中南部平原地帶也是產米大宗，反倒對北台灣生產的米沒啥印象，尤其 20 年前桃園縣曾傳出鎳米事件，更令消費者對此地生產的米沒有信心，推廣起來格外困難。」曾在新屋鄉公所擔任近

4 年秘書兼農業課長的農會總幹事黃仁松，對當地的農經環境瞭若指掌，一語道破當地農業發展的困境所在。

黃仁松眼見鄉內稻米盛產、卻難以擴大行銷層面，因此接任總幹事後極力建立「新香米」品牌，盼以知名度拉抬買氣，提升稻農收益。新香米是行政院農委會桃園區農業改良場歷時 10 年精

稻米博物館入口意象是高約 2 公尺半、刻有「水鄉米都」的巨型米粒





「新香米」是新屋鄉農會主打的品牌

心培育研發的「桃園 3 號」品種，由桃園縣政府及新屋鄉農會共同合作、輔導農民栽植而取名為「新香」。

「一家煮飯萬家香，獨挑饕客的味覺。」新香米的外包裝有著看似「霸氣」的文字，是自誇、也是自豪。新香米穀粒大而飽滿，白米外觀晶瑩剔透，烹煮時還會散發濃郁的芋頭香味，口感香 Q、甜美，符合現代人追求色香味的滿足及安全健康的需求，且經過 4 個月的儲存試驗，仍能保有濃郁的香味。



五行青菜湯及糙米茶組合，是新屋農會的養生賣點

新香米品牌・三大認證背書

要在琳瑯滿目的良質米中搶鋒頭可不容易，黃仁松為擦亮「新香米」的招牌，從揀種、育苗、插秧到施用有機肥等田間管理，每個步驟都不敢馬虎，連烘乾的溫度到包裝出廠都得控管，層層嚴密關卡就為了確保新香米的品質。新香米也因為擁有政府 3 大檢驗認證，包括 MOA 自然農法有機認證、通過 164 項農藥殘留安全檢測及產銷履歷的把關，讓消費者吃到安全、健康、無殘留的好米。

不光是新香米強調有機種植，黃總幹事還將「精緻化」與「有機」的概念擴展至蔬菜、瓜果栽培方面，同樣主打甜度高、品質佳、無農藥殘留，目前瓜果種植以大西瓜為主，另有小西瓜、洋香瓜及火龍果，口碑都不錯。

五行青菜湯・重保健好養生

「五行青菜湯」是新屋鄉農會另一項放眼全省、獨有的農特產品。「內經」將五行學說應用於醫學中，注重養生的黃總幹

事，早年任職公所時、接觸從日本進口的「五行青菜湯」，運用木、火、木、金、水等天地五行原理、結合 5 種不同顏色的蔬果製成，長年飲用後，深感對身體益處良多，認為現代人生活緊張、工作忙碌，尤其酒、肉、乳、蛋攝取過多，體質易變為酸性而招致病源，若天天飲用「五行青菜湯」，再輔以新屋糙米茶，在健康管理上，將發揮不可思議的效果。



桃園縣長朱立倫等人強力推銷新屋鄉特產

他說，五行青菜湯使用的食材及對應的五行分別是：木—白蘿蔔、火—紅蘿蔔、土—牛蒡、金—白蘿蔔葉、水—香菇，其中白蘿蔔含有多量維生素 C 與膳食纖維，紅蘿蔔具有豐富 β 胡蘿蔔素、維他命 B₁、B₂ 及礦物質，牛蒡富含磷、鐵、維他命 A、維他命 C 等，而白蘿蔔葉一般幾乎丟棄不用，但其中所含的維他命A卻是肝臟及鰻魚的 3 倍，也是同份量青花菜的 3 倍以上，維他命 B₁、B₂、維生素 C、鈣、鐵等含量也多，香菇則含有豐富的有機元素鎂。

不過進口的「五行青菜湯」價格高昂，黃仁松於是與廠商合作開發，一方面輔導農民種植、提高收入，一方面確保食材來源無毒、有機，更貼心地製成「方便包」，只需以熱開水沖泡即可飲用。



活化老穀倉・變身米博物館

日據時代為儲存糧食，興建不少稻穀倉庫及碾米加工廠，農會本部周邊就保留了 7 棟老穀倉，這些建物皆以磚牆建造，牆壁以黃土泥漿混合穀殼或以水泥砂漿粉刷，至今雖已有 60、70 年歷史，仍保存良好。

古早的廚房擺設，喚起不少人的童年記憶



為活化老穀倉，客委會、農委會、農糧署、桃園縣政府等單位在民國 95 年 11 月完成歷史建築群外觀修復工程，今年農會更利用其中 3 棟籌設「稻米博物館」，布置稻米故事館、百年碾米機館、米食天地館及兒童館等 4 大主題展區，於 10 月中旬開幕，藉著聲光特效、實景重現、專人導覽為穀倉文化注入傳承及教育的新生命力。

稻米博物館的入口意象是個大約 2 公尺半高的巨型米粒，刻著「水鄉米都」字樣，牆邊還有個造型簡潔、可愛的「米」字 logo，不時地透過投射燈光的顏色變幻，讓「米」字在腳下繽紛浮現，帶來驚喜。

埤圳水世界・聲光科技特效

稻米故事館訴說著當地水圳、埤塘特色交疊而成的稻米文化，木橋襯著轉動的水車，藉著聲光科技製造出水波流轉的效果，人們彷彿真的在小橋流水上穿行，兩旁還有水閘門、埤塘分布圖等水利設施。

牆上的「細說水圳灌溉圖」也有「機關」，參觀者若對標示的制水閘門、排水路、分水工等名詞「霧煞煞」，翻開「機關」就有實景對照解說，還可親自以汲水器實際進行虹吸管供水體驗。

故事館一隅則有早期穀倉作業的模型，扛米的、算帳的，還有一包包堆疊如



小朋友體驗捏麵人的樂趣，玩得不亦樂乎



食品烘焙成果展，端出各種色香味俱全的點心

山的稻穀、栩栩如生，模型上方則以動畫投影呈現往昔鄉間的生活景致。

米食天地館・盡現客家文化

百年碾米機館陳列 3 層樓高的大型木造碾米機，雖然頗具歷史，示範碾米可不成問題；米食天地館則是早期農村生活的展現，牛隻盤踞草地、村婦舂米烹調，牆上還有客家生活縮影及古早廚房模擬實景，連灶裡的火苗都栩栩如生呢！現場還陳列早期板模器具及客家米食，一旁還有間舊時的雜貨店，開幕當天，桃園縣長朱立倫前來參觀時，還童心未泯地玩起抽抽樂，結果抽中「銘謝惠顧」，逗得眾人哈哈大笑。

走過雜貨店前擺設的桌椅，來到別有洞天的「兒童故事館」，裡面設了個小小舞台，架上還有豐富的藏書，希望讓小朋友藉以親近傳統及汲取新知。

舊超市轉型・賺進大把鈔票

除了 3 棟老建物轉型成為稻米博物館外，黃仁松也將宛如柑仔店般的舊超市遷至農會靠近馬路的 2 棟老穀倉建物，擴大經營規模，提供民生必須品外，並成立農漁會百大精品專區，讓鄉親不必出遠門就能買到各地的鄉情好禮。

該賣場刻意保留了老穀倉的屋樑樑柱與形式構造，還留了幾塊黃土泥漿混合穀殼建造的牆面，讓人們觀賞老祖宗的智慧結晶，也使賣場在現代化與傳統之間取得兼容並蓄的和諧。改良後的賣場，果然為農會賺進大把鈔票，今年超市營收原設定為 4,000 多萬元，但 10 月間即已突破預定目標，讓追求創新的黃仁松猶如吃下了定心丸。

尋求轉型路・稻米多元運用

提起擔任公務員及執掌農會舵手的甘

農會利用歷史建物設立超市



苦，黃仁松打趣地說「早知道經營農會這麼辛苦，當初留在公所還比較輕鬆。」雖是玩笑話，卻透露出農會經營的不易。黃仁松說，農會是百年老店，但大環境的變遷讓農會由盛極一時走向沒落，如稻田休耕政策，讓農會各辦事處的倉庫幾乎荒廢，沒有稻穀可收，又失去販售肥料、農藥的收入，使農會收入與極盛期相較、大幅縮減約 8,000 萬元，而在新銀行開放設立後，更使農會原來獨大的市場不斷萎縮，只能尋求轉型、另謀出路。

黃仁松的轉型之道，除了精進農耕技術，也力主發展稻米產製一貫化的軟硬體設備，並為稻米尋找多元化的運用管道，如今年由家政班員上陣試辦自產自銷月餅、鳳梨酥，即端出大賣 1,000 盒的佳績，未來也將持續加強米食研發。

員工培訓也是促成農會向前邁進的重點，黃仁松指出，人才是農會最大的資產，因此農會經常舉辦講座、在職訓練等課程，藉以提昇員工的素質與能力；不過他強調，各部門主管都有其專業，身為領航人，只要做好決策、整合與成果檢視，自然能讓主管們有精準的完美演出。看來在收與放的管理學中，黃仁松早已遊刃有餘，甚且深得精髓。[豐]



「紮草繩」，體驗早期農民刻苦、勤儉的生活

ZS-185型 ZS-210型 剪定鉗 關閉時衝力被吸收 柔軟有彈性 前部止滑 手把有力 輕巧強韌 手把不滑 手把自然 順手好用 鍍絡螺絲 鎖得很緊 以拇指即可開關 日本原裝進口	長薄刀長30公分 狹窄的樹枝間 易切枝且刀鋒 非常銳利 刀片可更換 輕量鋁製管 全長110cm-160cm 可自由的伸縮變更 • 柄長的調整 較細的柄是固定的 較粗的柄可左右轉動 可伸長或縮短柄長 再反轉就可固定鎖緊
SURU-SURU 割草省力裝置	木材果樹鋸刀 UK-3000 UK-2700 UK-2400 UK-2100 UK-1800 UK-1500 日本製專用鋸刀
果樹專用鋸刀 UP-3000 UP-2700 UP-2400 UP-2100 UP-1800 UP-1500 日本製鋸刀	竹專用鋸刀 TP-2700
日本製三陽牌“ZACT”系列 竹下農機股份有限公司 108台北市武昌街二段118-1號2F TEL：02-23313320, 23893896 406台中市東山路一段55-10號 TEL：04-24360780, 24367137	