



文 / 黃菱怡 · 攝影 / 曾文田 · 協助單位 / 大地有機農業推廣中心



■ 萬安有機米有 MOA 認證。

來自米鄉池上的 萬安有機米

池上米」聞名全台，「池上便當」的招牌更是隨處可見。萬安社區即是池上良質米的主要產地，目前實施「全有機栽培農法」生產更營養、更健康的「萬安有機米」。

「萬安有機米」產區，分佈在197號縣道兩旁之水田，面積約50甲，灌溉水源來自東側之萬安溪，自成一獨立有機米生產區。區域內的農民，回復早期的農耕方式，以人工下田除草、施用有機質肥料，完全不施用化學肥料與噴灑化學農藥，生產道地的有機米。

萬安社區的有機米，主要種植於萬安村南側的萬安溪沖積扇，扇頂位於萬安村魏厝（海拔約290公尺），扇面沿萬安溪兩岸發育，扇央向上高凸，為一形勢完整的小型沖積扇。區域內的土壤粘性重，溪流發源自海岸山脈，海拔880公尺之鳳鳴山西南側，集水區僅3.1平方公里，平日溪水流量並不多，但溪水終年不斷，且沒有汙染，水質清淨，在魏厝將溪水引進萬安圳中，灌溉沖積扇之有機米產區。

萬安社區栽種有機米，緣起於90年第一期稻作，由萬安村核心農民蕭煥通，率先試種5.5分地的有機米，並接受池上大地有機農業推廣中心梁正賢的輔導，依照MOA自然農法實施基準，選用台稉4號水稻品種。於2月6日開始實施栽種，6月27日收成，收成結果3740公斤，平均11.4成，超過預估值，淨利52,022元，平均每分地9458元淨利，優於傳統慣行農法。

蕭煥通農友採用有機栽培，所生產「有機米」之食味值，經檢測高達81分（註：日本新瀉米食味值為83分），證實不施用殺草劑、農藥，經適當肥培管理，也可以得到高品質的「有機米」。



■ 用心推廣有機農業的梁正賢農友。

■ 萬安有機米產區。

經由蕭煥通農友試種「有機米」成功，萬安村適時展開推動「社區農村新風貌計劃」，在萬安社區村民召開三次說明會後，達成以萬安下圳為「有機米」的起



■ 種有機米的池上鄉農家蕭煥通。



步，簽約契作共同栽種總面積達22.64公頃，共有14位農友一起參與栽種，實施不施殺草劑，不噴化學農藥，所有的有機資材，由大地有機農業推廣中心負責人梁正賢有償提供，共同為「萬安有機米」努力。

自然農法有心得

由於萬安下圳的農友，多數為第一次栽種有機米，無法有效控制雜草孳長，多數農友久未跪地除草，抱怨聲一時四起，此時，有楊春振農友想起，孩提時「放鴨

呷草」的方式，在第一次人工除草後，施放鴨群除草，效果良好，可以少除一次草。在14位農友堅持配合自然農法規範下，90年11月上旬，「有機米」終於歡喜收成。

大地有機農業推廣中心負責人梁正賢指出，在「萬安有機米」收成檢討會中，所有農友提出意見、經驗，作為總檢討，同時，也提出因應改善辦法，克服勞力支出龐大的問題，以控制消耗成本，提高稻米品質，增加農友收益。經歸納整理結論

與建議，作成6點說明：

1. **雜草控制**：插秧初期，不能缺水；打田時，要特別整平；田埂為防止田水滲漏，需要加寬且加高。

2. **綠肥栽培**：綠肥（油菜花、黃豆等）生長愈密愈漂亮，打田後，土壤較鬆，雜草才不易孳長，所以，綠肥栽培需用心管理。

3. **翻打曬田**：稻穀收割後，先翻打一次曬田，等雜草長出來後，再多翻打一次，雜草會相對地減少。

4. **善用食物鏈**：施用苦茶粕，初期可抑制金寶螺繁



殖，等稻子長高後，金寶螺會吃掉雜草，待第一次人工除草後，放鴨子吃草，又能吃掉金寶螺，利用食物鏈原理，可讓自然農法更省工。

5.養鴨除草：飼養合鴨除草，需要拿準飼養小鴨的時間，一期水稻因天氣冷，稻子成長慢，等插秧後15天，再放養鴨子，時間方可配合；二期水稻因天氣較熱，稻子成長較快，需在插秧前兩週，就放養鴨子，否則會來不及。

6.施肥管理：稻米的品質要提升，食味質要高，需要施放堆肥，每甲地施用2000公斤堆肥，與只施放有機粒肥的水田，稻米平均食味值差4-5分。有機水稻不能噴灑化學農藥，肥培管理非常重要，採3-4次施肥，且配合天候施放，品質可獲提升，又可遠離稻熱病。

「萬安有機米」90年二期稻作，有機水稻田總收成，平均每甲地5400公斤，達到預定目標5000公斤。

以蕭煥通農友採自然農法與慣行農法水稻田作成本分析，自然農法水稻田的收入，優於慣行農法的水稻田，每甲地（準認定前）多35,682元/甲，而在「準認定後」多64,860元/甲。

受到萬安下圳「有機米」收成穩定，農友收益增加的鼓舞，自91年一期水稻開始，萬安上圳的農友，也一起加入萬安有機水稻田的生產行列。所有萬安社區的村民，一起投入栽種有機稻米，彼此互相鼓勵學習，讓萬安社區有機米的環境，更加完善，確實阻斷汙染源，為優質的有機米奠下基礎。

有機農村新風貌

為落實產業與社區結合，在「社區農村新風貌計劃」裏，即將「萬安社區有機米場」列入其中，由社區

承租蕭煥通農友約30坪的養蠶室，加以重新整修，將有機米包裝場與銷售場結合，於91年3月3日正式啟用，使萬安社區有機水稻田，邁入新的紀元。

萬安社區有機米場除提供社區居民工作機會，也為消費者提供一處可以覓得優質池上有機米的展售點。同時，為使產品多元化，除了有機白米、有機糙米外，更增加了有機糙米茶、有機吟釀、有機米糠胚芽、有機五穀米、有機米香等多元化產品，讓銷售管道更為暢通，創造產品附加價值。為方便



■ 第一次除草採用傳統人工除草。



■ 自然農法生產的有機米。



■ 有機稻穀採用傳統日曬法乾燥。

消費者網路訂購，萬安社區成立「大地有機網站」，網址為 <http://www.gln.com.tw>，以方便消費者選購。消費者只要在當天下午3:00前下單，利用宅配管道，隔天即可取貨，方便又迅速。

萬安社區除了有絕佳土壤、水質，栽種之有機稻米，品質勝冠全台，社區居民希望將此福地，能夠永續利用，以福澤世代子孫，全體居民根據大自然法則，耕種採用自然農法，以尊重土壤為基本，維護自然生態體系，不再汙染土地，盼仰無愧於先民，俯無愧於天地，



以達人類及所有生命體之調和與繁榮。

萬安社區也嘗試將社區與休閒旅遊結合，目前推出「萬安社區自然農法有機之旅」兩天一夜的旅遊行程，這個行程是安排從台北出發，於中午抵達池上，午餐

是品嚐萬安社區的有機米壽司，稍作片刻休憩後，接著前往杜園參觀、騎腳踏車體驗池上浮圳環鄉自行車道，晚上在大地飯店享用有機晚餐，同時欣賞原住民舞蹈表演，以及搗麻糬DIY活動。第二天安排一連串有機農業的產地參訪，如萬安社區有機米廠、有機米農田、有機枇杷農園等，中午於著名的民宿「玉蟬園」，享用有機美食及咖啡，午後則安排較輕鬆休閒的「池上十景」導覽，於傍晚結束整個行程。

台東縣池上鄉夙以「池上米」聞名全台，「池上便當」更不知讓多少旅(遊)客享受便宜又美味的餐點，政府將今年列為「生態旅遊年」，而池上鄉豐富的自然生態，更使天下雜誌、康健雜誌、大地地理雜誌等列為第一個起跑點。「萬安有機生態村」的成形，將使池上的焦點—「大坡池復育計劃」，注入新的活力，藉由產業與社區的結合，創造出雙贏的局面，也讓池上鄉向前再邁進一大步。 圖



■ 以傳統水車引水灌溉萬安有機米稻田。



■ 歡喜收割前，先祭拜土地公。