

WTO之後， 他們不必放火燒田！

作者／余淑蓮

協助單位／台北市瑠公農業產銷基金會



我希望消費者吃的每一粒米，都來自本土的芬芳；

藉由生產者傳遞農村的生活與生態，是最有力的行銷方式；

有機農業讓台灣農產品經得起市場考驗，讓生活在這裡的人有一片乾淨的土地；
大家用價值來競爭，而不是價格；我覺得自己選對了一個有意義的事業。

—— 富里有機米產銷班班長・賴兆炫

在農家晒穀場
留下團體照。
(汪明耀 / 攝)

去(91)年11月底，時值二期水稻收割期間，作者有幸參加台北市瑠公農業產銷基金會舉辦的「銀川有機米二日體驗營」活動。兩天一夜的悠遊行程，從台北到花蓮，將近50位來自都會區的參訪者在主辦單位引領下，一起出發尋找台灣東岸純淨的有機米產區。位在花東縱谷的富里鄉是銀川米的故鄉，也是此行最重要的參訪主題。?公農業產銷基金會從民國80年開始推廣有機農業，目前輔導10個有機示範農場，「銀川米」是其

中之一。

參訪者的身份非常多樣化，有主婦聯盟合作社的黃理事；有指導台灣小吃的陳老師；有當水土保持義工的退休老師；有在電腦公司上班的科技新貴，想出外走走紓解工作壓力；有台中地區「山水米」的同業，前來學習有機農業；有對農村轉型感興趣者，想了解生態農業的內涵；還有米食的愛用者，在超市看到銀川米的包裝，非常喜歡，但是為什麼這麼貴呢，因此想親自到產地

去看看。

無論前來參訪的動機是什麼，他們都有一個共同的目標，要認識「銀川米」。

認識銀川主人

「銀川米」在市場上其實已經頗有名氣，去年7月第一期水稻收割期間，「銀川米」在台北市崇光百貨SOGO首度試辦「鮮米急送」活動，把剛收割的新鮮稻米在三天之內以「宅急便」送到訂購者家中，這種打破傳統的行銷方式，深深打動了很多人的心，是誰這麼用心在賣米呢？

擁有中興大學農產運銷學士及農業經濟碩士頭銜的賴兆炫與梁美智夫婦，是「銀川米」的催生者，銀川取自賴兆炫父親的名字賴銀川，賴家世居花蓮富里鄉，是傳統的種稻人家。對期貨交易有專業知識與營業員証照的賴兆炫，原本有一份收入頗豐的工作，為什麼會一頭栽入有機米的生產行列？

賴兆炫自己這樣說：民國85年一次回鄉幫忙父親下田工作，走在田埂上，微風輕拂，稻浪飄香，突然覺得很迷惘，身為農家子弟，原屬於田園的一部份，應該有一份事業可以協助父親，又可帶領鄉里農民走出一條路。雖然父親極力反對，賴兆炫還是選擇了有機農業。

從試種一公頃有機水稻開始，賴兆炫一步一腳印的為有機米的專業栽培技術，打下紮實的基礎，他內心明白，除非自己先栽培成功，否則很難讓鄉親父老願意跟進，因為每一位種田人都認為自己對土地最了解。賴兆炫說，在台灣只要選擇良好的產地，封閉性佳的環境，加上優良的生產技術，水稻有機栽培的成功率是很高的，但是，市場通路呢？

當年有機米還是新概念的產品，很多人都不清楚何謂有機農業？水稻有機栽培固然是挑戰，賣有機米更是艱難；頂

著碩士的頭銜，賴兆炫非成功不可。持續修正栽培觀念，重新設計包裝與市場定位，於是棉紙袋包裝的「銀川米」，以環保與高品質的鮮明形象，建立市場上的品牌地位。銀川的第一包米是在台北惠陽超市正義店賣出去的，這賣出的第一包米，給了年輕的銀川夫婦有繼續打拼下去的勇氣。

有了市場的支撐，讓賴兆炫的有機路走得比較平順，如今，銀川有機米的栽種面積有110公頃，班員66戶，去(91)年並順利取得慈心有機農業發展基金會的認證。

走下田埂割稻去

賴兆炫不僅自己前往賣場傳遞有機米是無污染的產品，是關懷大地的生態農業，他更堅信由生產者傳遞農村的生活與生態給城市消費者，是最有力的行銷方式。於是夫妻兩人與瑠公基金會聯手策劃這場稻作體驗營活動，把城市消費者帶到深山中的有機稻作區，充當一日稻農，走下田埂割稻去！

有人身手老練，有人手忙腳亂，笑聲此起彼落，相機卡喳卡喳響，這是值得留念的美好回憶。大家汗流浹背之後，果然饑腸轆轆，鄉間晒穀場的客家辦桌，米食飄香，當然是「銀川米」。

專門教授台灣小吃調理秘笈的陳老



客家擂茶。
(汪明耀 / 攝)



二代銀川夫婦。
(汪明耀 / 攝)



梁美智示範包粽子。



農友潘永華
指導割稻的
正確動作。



農友特別保留5分地，給這群城市農夫體驗割稻。



師說，米飯的品質很重要，會影響餐飲業的生意好壞，過去她都推薦「池上米」，今後上課時也會推薦「銀川米」給學生。



主婦聯盟的黃理事說，農村經濟可以由城市消費能力來支持，但消費者是以鈔票來投票的；加強消費者對有機米的認識，或是對生產過程及產地的了解，有助

消費者對產品及品牌的支持。國內有機認證團體應包括生產、儲藏及銷售各個環節的認證才完整，台灣的有機農業雖有進步，若要與國際接軌，仍有一大段路要走。

「山水米」的同業則對剛啓用的銀川有機米專用碾米廠很感興趣。這座耗資千萬元以上的最新型碾米設備，給消費者從產地栽培到加工包裝，更安全與專業的保障。

建構新農耕文化

從事有機農業的賴兆炫，以土地的守護者自居，他說：「在有機栽培的過程，我們的農民學習到對大地生命的尊重，一種與大自然相處的智慧。」未來，賴兆炫夫婦還規劃成立「台灣有機水稻生態教育園區」，



文／賴兆炫

猶記得在尋求民間認證時，自己也有一些標準，這些標準包括認證團體的公正性、社會形象、以及協助農友的能力等，因此在四個民間驗證團體中，遲遲無法下定決心申請驗證。慈心有機農業發展基金會是一個很內斂的團體，沒有多餘的口號與宣傳，若不是「公基金會」的推薦，會讓人很容易忽略這個單位。

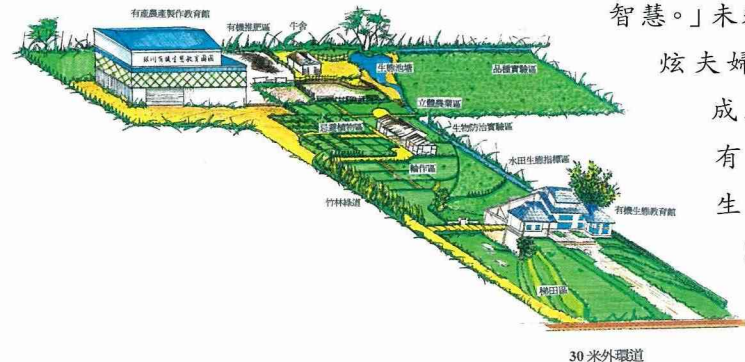
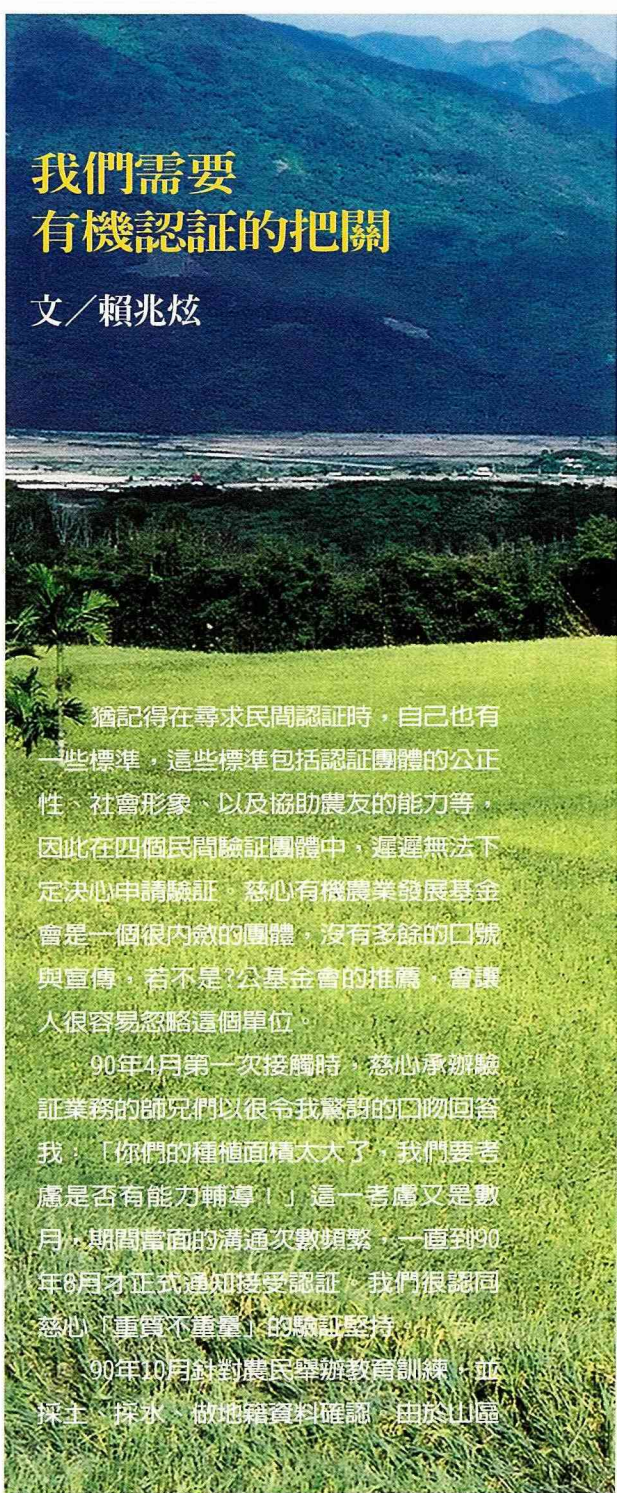
90年4月第一次接觸時，慈心承辦驗証業務的師兄們以很令我驚訝的口吻回答我：「你們的種植面積太大了，我們要考慮是否有能力輔導！」這一考慮又是數月，期間書面的溝通次數頻繁，一直到91年8月才正式通知接受認證。我們很認同慈心「重質不重量」的驗証堅持。

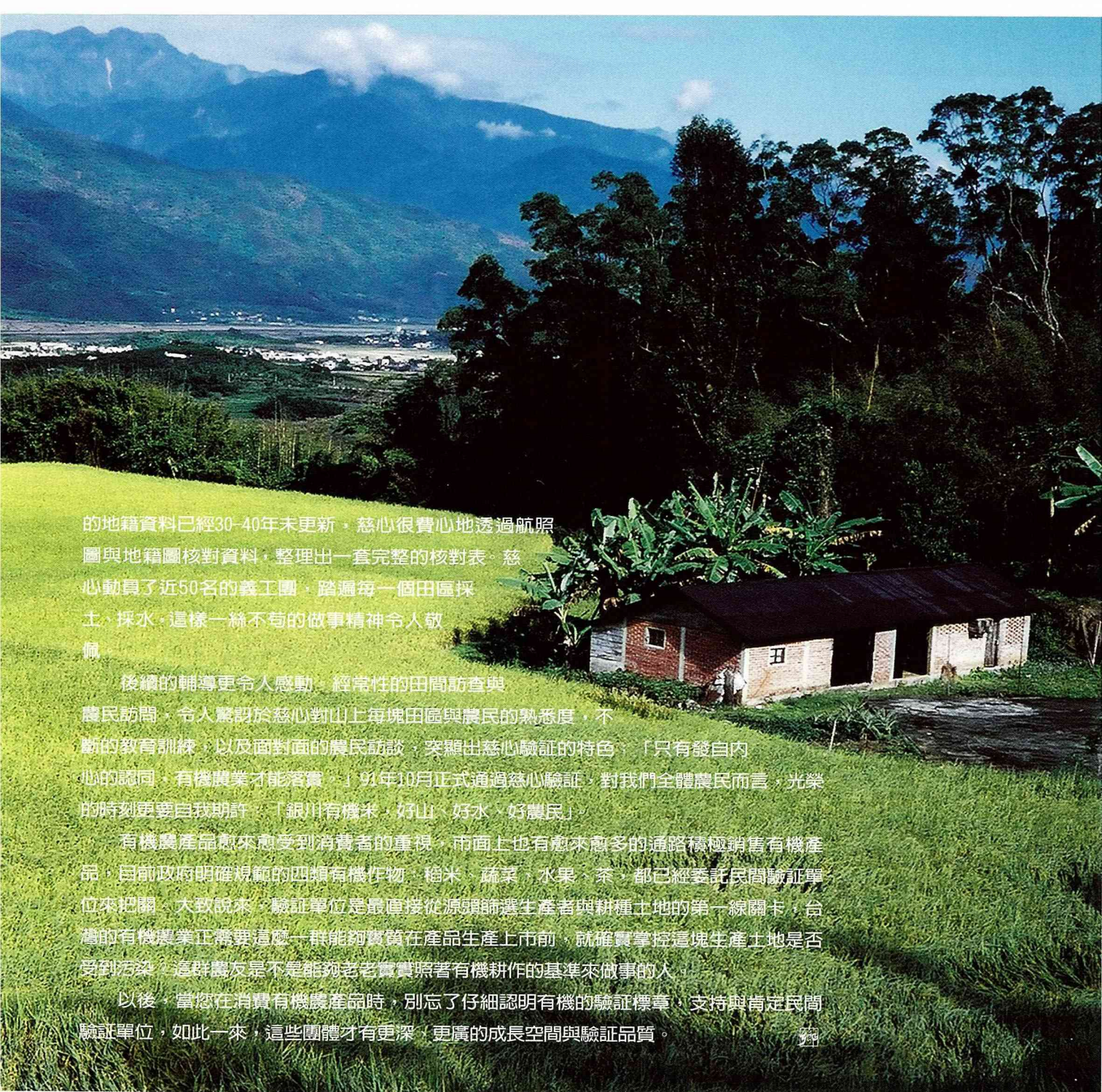
90年10月針對農民舉辦教育訓練，並採土、採水、做地籍資料確認。由於山區

推動生態環境教育的理想。

「銀川米」是賴兆炫與梁美智運用「知識」打拼出來的「農村經濟」，以一個產銷班的規模在市場上拼出亮麗的成績。然而，賺錢並不是他們最主要的目的，而是選對了一個有意義的事業：延續米食文化的傳統，維護水田環境的生態。

他們是用眼睛望著天上的星星，用腳踩著地上泥土的耕耘者；他們把理想化為汗水，用心經營這塊土地，建構21世紀的新農耕文化。





的地籍資料已經30-40年未更新，慈心很費心地透過航照圖與地籍圖核對資料，整理出一套完整的核對表。慈心動員了近50名的義工團，踏遍每一個田區採土、採水，這樣一絲不苟的做事精神令人敬佩。

後續的輔導更令人感動。經常性的田間訪查與農民訪問，令人驚訝於慈心對山上每塊田區與農民的熟悉度，不斷的教育訓練，以及面對面的農民訪談，突顯出慈心驗證的特色：「只有發自內心的認同，有機農業才能落實。」91年10月正式通過慈心驗證，對我們全體農民而言，光榮的時刻更要自我期許：「銀川有機米，好山、好水、好農民」。

有機農產品愈來愈受到消費者的重視，市面上也有愈來愈多的通路積極銷售有機產品，目前政府明確規範的四類有機作物，稻米、蔬菜、水果、茶，都已經委託民間驗證單位來把關。大致說來，驗證單位是最直接從源頭篩選生產者與耕種土地的第一線關卡，台灣的有機農業正需要這麼一群能夠實質在產品生產上市前，就確實掌控這塊生產土地是否受到污染，這群農友是不是能夠老老實實照著有機耕作的基準來做事的人。

以後，當您在消費有機農產品時，別忘了仔細認明有機的驗證標章，支持與肯定民間驗證單位，如此一來，這些團體才有更深、更廣的成長空間與驗證品質。

融入土地感情的體驗之旅，是本土農業對抗WTO的利器。兩天的悠遊行程，讓我們徜徉在花東碧藍海岸與娟秀山脈的對話之中，這一大片生機盎然的翠綠，是國內良質米與有機米的重要產地，池上米、關山米、富麗米及銀川米，都來自阡陌橫互的花東地區；秋收季節的這片沃土上，幾乎看不到焚燒稻草之後殘留的焦土痕跡，想必收割後的稻稈已掩埋入土，化作春泥，滋養大地了。

我們要向銀川夫婦以及其他用心對

待土地的農人致敬；我們內心還有無比的欣喜，因為，WTO之後他們不必放火燒田！



銀川米產區位在封閉的深山地區。

手工槌打的客家麻糬。