

# 鹿野溪 遊記

## 尋找心靈的故鄉

採訪・攝影／曾文田

協助單位／鹿野地區農會

土地平曠，屋舍儼然。  
有良田美地，桑竹之屬，  
阡陌交通，雞犬相聞。





「福鹿茶」產區

在中國大陸的四川，夙有「天府之國」的美譽，而在台灣東部的台東縣鹿野鄉，則有「桃花源」的雅稱。鹿野鄉地處花東縱谷的最南端，在群山環繞、與世隔絕的谷地裏，就如陶淵明所寫「土地平曠，屋舍儼然。有良田美地，桑竹之屬，阡陌交通，雞犬相聞」等景致，尤其鹿野鄉生產的福鹿茶、福鹿米，在近兩、三年來，已經打開了國際市場，因此，鹿野鄉不但是台灣的「茶米之鄉」，更是台灣的「東方仙境」、「心靈の故鄉」。



鹿野地區農會潘永豐總幹事

鹿野地區農會潘永豐總幹事指出，鹿野鄉位處於中央山脈、海岸山脈夾峙所形成的花東縱谷南端，仍保有傳統農村純樸恬靜的田園風貌，居民日出而作，日入而息。由於冬季的東北季風吹不進來，春天來得早，所以鹿野高台所生產的春茶與秋茶，比其他茶區都提早採收，使得「福鹿茶」在台灣的茶業市場上，享有很高的知名度，近年推廣鹿野高台的觀光茶園與飛行傘活動，已成為鹿野鄉的最大特色。

鹿野鄉是台東縣花東縱谷中，面積最大的綠州平原，西有中央山脈屏障，東有卑南溪，南是鹿野溪，有山有水，風光明媚，依山傍水，風光明媚，由於受地形、氣候、土質的影響，農作物呈多樣化，產期特別早，且品質好。在族群方面，有原住民、客家、閩南、外省等族群，彼此相處融洽，因此，不論在建築或農事景觀上，均同時並存著三種不同的特色。生態、觀光資源非常豐富，是一處發展休閒農業潛力無比，且得天獨厚的地方。

## 「溪遊記」休閒園區

潘總幹事說，鹿野地區農會配合政策，推動「一鄉一休閒農漁園區」計畫，有系統的整合現有農村資源，其能提高農民收益。以生產的、生活的、生態的全方位發展，實質結合社區、產業、文化、教育，來建立整體行銷策略聯盟，創造消費環境，整合農村現有資源，增加農民的就業機會。

最近幾年，為了因應日益增加的休閒旅遊熱潮，鹿野地區農會於交通便利的台9號（花東縱谷）公路368公里處，建置一處「溪遊記」農漁園區（鹿野溫泉度假村），除設有楓林、生態體驗區外，更興建一處能夠容納500人，可以舉辦大型展演活動的圓型露天舞台—「原鄉劇場」，將結合鹿野鄉各界藝術團體定期的表演。在園區內，還有從鹿野溪引進的鹿野溫泉，泉質屬無色無臭的弱鹼性碳酸泉（pH值6），在以竹材與原石打造的湯屋內，分別設有泡湯、SPA等設施，此外，在太極造型的露天溫泉池泡湯，可以放鬆緊張的心情，享受山光水色之美，廣納天地日月精華。

鹿野高台的「福鹿茶」產區，茶區範圍涵蓋了鹿野鄉、延平鄉所屬行政區，但鹿野地區農會進行茶區的規劃和推廣時，是將整個鹿野鄉涵蓋在茶區之中，旨在帶動鹿野鄉整體的農業發展。由鹿野地區農會，驅車前往高台茶區，行經龍田村時，可以發現街道兩側，不時出現保存完整、古樸典雅的三合院民宅，以及林立的高級別墅。在村莊的農路旁，種植茶樹、鳳梨、枇杷等農作，農宅和田野的景觀，帶給人一股恬淡踏實之感。車行愈接近茶區時，兩旁家庭式的製茶廠，也愈來愈多，循著寬闊平坦的鄉道，終於來到著名的「福鹿茶」之產地—高台茶區。在高台茶區，主要生產小葉高級茶，民國71年4月，前總統李登輝先生在台灣省主席任內，



鹿野地區盛產紅甘蔗



蒞臨鹿野高台茶區品茗，認為其茶質優良，特命名為「福鹿茶」，茶農們均深以為傲。

## 「福鹿茶」養生保健

茶區的茶園，主要分佈在高山台地上，海拔高度約300多公尺，山上設有觀景亭，登高遠眺鹿野及延平一帶的風光，盡收眼底，西側是峰峰相連的中央山脈，東側為形似臥佛側影的都蘭山，南方則是開啓國內少棒風潮的紅葉村。都蘭山是卑南族原住民心目中的聖山，據說山下的卑南遺址出土時，數具石棺均是面向聖山；盛產藍寶石的都蘭山，過去也曾掀起一股尋寶熱，目前熱潮已過，卻是麥飯石的產地。

福鹿茶區栽種的茶樹品種，從50年代製造紅茶用的大葉種阿薩姆茶樹，演變至今以高經濟的烏龍茶為大宗，有金萱茶（台茶12號）、佛手茶、翠玉茶（台茶13號）、四季春、青心大有、青心烏龍、武夷茶等品種。由於受緯度、氣候土壤等因素的影響，高台茶區擁有台灣特有的早春、晚冬之特色茶，「早春茶」一般稱為「不知春茶」，「晚冬茶」則稱為「冬片茶」，由於茶葉風味特殊，深受消費者喜愛與好評。唯近年來，受到整體農業環境不理想之影響，「福鹿茶」亦受到波及，為了打開「福鹿茶」的第二春，鹿野地區農會積極研發具有抗癌功效的綠茶粉，同時，並提倡養生泡茶法。

潘永豐總幹事表示，有愈來愈多的研究報告，同意「茶可防癌」的說法。日本的研究報告發現，胃癌的發生機率，在產茶地區只有不產茶地區的一半；利用動物作實驗報告，也發現讓老鼠喝綠茶，可以減少發生皮膚癌的機會。潘總幹事特別強調，綠茶中能防癌的最重要成份為EGCG，「EGCG」可能扭轉腫瘤基因的運作，而阻礙癌細胞的生長，且可能影響癌細胞。

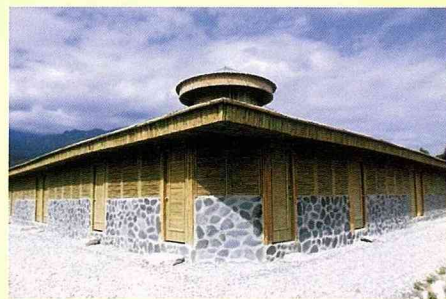
有人說，經常喝綠茶，就可以防癌，但近年來，日本人發現吃綠茶粉的效果更好，這個潮流在台灣，已獲得普遍的接受，但台灣本土生產的綠茶粉製品，品牌卻比較少。鹿野地區農會為加強「福鹿茶」的市場競爭力，斥資50萬元購置綠茶粉研磨機，茶農將採收下來有機零污染的鮮茶菁，經「高溫蒸菁」滅菌後，以人工挑枝方式，將茶葉送進研磨機內處理，研磨生產粉末細緻、乾淨無污染，完全不苦、不澀、不刺激，可以直接生吃、沖泡熱開水的新鮮有機綠茶粉。潘總幹事說，選擇精製的「福鹿茶」綠茶粉，絕對比日本進口品更佳，更具強效的養生保健效果。

## 「飛行傘」阡陌縱橫

在高台福鹿茶區上，除了參觀茶園、選購茶葉外，這片高山台地經常舉辦一項鮮為人知的「飛行傘」活動。據愛好飛行傘活動的人士表示，這是處極優良的飛翔場地，具有兩段式滑翔的地形條件，第一段由鄰區的山頂滑下，在茶園內的定點著陸，再由茶園往下飛行抵達龍田村，過程驚險刺激，是飛行者最佳的考驗。由茶園的滑翔定點眺望，只見阡陌縱橫的龍田村，如棋盤似地平舖在縱谷平原上，充分展現田園之美。

鹿野鄉一帶，除了茶園外，也有不少林區及農田。離開茶區後，可到森林區作森林浴，看看農民耕作的辛勞，或到鄉村逛逛，了解村民的生活方式，真正走入農村，體驗農民生活。尤其，每年春夏之交的季節，鹿野地區便會結合農業與生活，舉行多項的休閒活動，以吸引遊客來訪，活動項目有農產品展售、兒童寫生、親子遊戲、飛行傘表演等，舉辦多年以來，成效卓著，頗受遊客好評，每年為寧靜的鹿野鄉，帶來一陣熱鬧氣氛。

到鹿野鄉休閒旅遊，除了可以利用高台茶區來作為基地，並可一遊附近的紅葉村、布農部落、紅葉溫泉、永康瀑布、蝴蝶谷等人文、自然景觀，或參觀1月至3月份在桃源布農族部落舉行的各種祭典，5月份有布農族的打耳祭，7月至9月間阿美族豐年祭等，作一次原住民文化的巡禮，使這趟「溪遊記」的農業旅遊，更具內涵及深度。



以竹材與原石打造的湯屋



鹿野高台的「飛行傘」活動



鹿野綠茶





「福鹿有機米」系列產品

## 鹿野鄉有機米 寶島珍品

行政院農委會農糧署辦理的「第一屆全國冠軍米競賽」，台東鹿野地區名列台灣十大冠軍米產地之一。

鹿野地區農會潘永豐總幹事指出，「米」要好吃，必須「土質、氣候、灌溉水」三樣都好才行，「福鹿米」就具備了這三項條件。食米優劣的認定，是以「食味值」來作為標準，當其食味值達65分，就屬於良質米，數據愈高表示愈好吃，日本稻米測量食味值，最高僅74分，鹿野鄉有機米產銷班農友，採用有機栽培生產的有機米，食味質檢測更高達84分（註：日本新瀉米食味值為83分），今年春天，福鹿鄉有機米產銷班的涂進榮班長，即因栽培有機米有卓越成績與表現，榮獲中華民國第三屆農福「金禾獎」的殊榮。

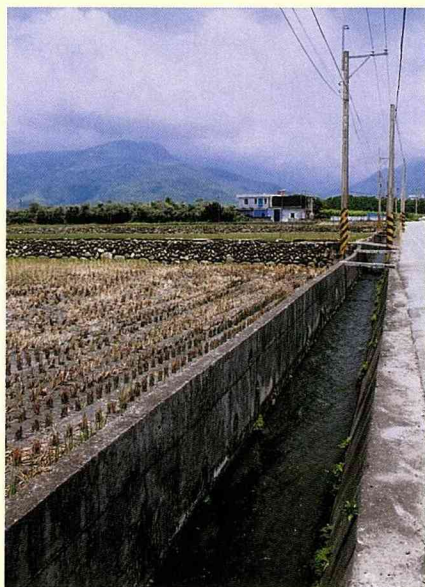
早期全台知名的「池上米」，即是指花東縱谷鹿野、關山、池上等鄉鎮所生產的良質米，由於空氣新鮮，水質乾淨，因而生產出高品質的米。近年來，關山鎮就以

「關山米」，來建立品牌；多年來，關山米、池上米由於受到政府輔導生產，已為大家所熟知；然而，在相同的水系、氣候、土壤等條件下，所生產的鹿野米，品質絕對是一樣的好。有鑑於此，鹿野地區農會申請「福鹿米」註冊商標及條碼，並於90年10月21日蒙行政院農業委員會前主委陳希煌先生，親自命名為「福鹿米」及「福鹿有機米」品牌行銷，已成為鹿野鄉農特產品之一。「福鹿米」的主要生產區域，在鹿野鄉之瑞隆、瑞源、瑞和、瑞豐等四村，以及延平鄉之武陵村，由於日照充足，水質潔淨，加上土壤肥沃，搭配優良水稻品種，所生產的良質米，具有營養、美觀及優良食味等品質，因此，寶華山的良質米在88年度第一屆良質米比賽中，便獲得第一名的殊榮。

近年來，鹿野鄉所生產的稻穀，以收購濕穀統一乾燥，並採用完全自動化之新式加工設備，亦以色彩選別機、真空包裝機等先進設備，

進行加工、包裝，所生產的各種稻米產品，純潔、衛生、健康，值得消費者們信賴。由於有良好的稻米生產環境，勤奮不懈認真管理的稻農，新穎之乾燥、倉儲、加工等設備，所碾製成的白米，正式命名為「福鹿米」（Fu Luh Rice）行銷，並服務消費大眾，請消費者熱烈支持與愛護。

鹿野鄉有機米產銷班涂進榮班長表示，有機米產銷班是在數



引新武呂溪支流  
溪水灌溉稻田



福鹿有機米以機器採收



年前，由良質米產銷第五班重新編組而來，何以要改名呢？緣於台灣加入WTO，農產品即將開放進口，只要農產品一進口，直接衝擊到的就是農業，而其中最直接影響到的農產品，即是稻米，尤其鹿野鄉有機米產銷班的班員，都是「專業」的農民，稻米只要進口，勢必影響到農民的經濟收益。若想要與進口稻米相抗衡，唯一的辦法，只有提高稻米的品質，同時，也要申請註冊商標，建立農產品的品牌，來保障班員的收益。



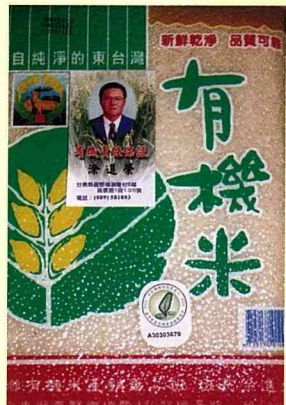
涂進榮班長榮獲第三屆「金禾獎」的殊榮 有機米陰乾作業



福鹿有機米有專屬的烘乾機

為了打開福鹿有機米的市場及知名度，鹿野鄉有機米產銷班儘量參加各地舉辦的農特產品展售會，從90年命名至今，共參加了北、中、南、東等地區多場展售會，更有全台米食展覽活動，一般消費者的反應均良好，都有連續食用鹿野鄉有機米產銷班生產之有機米。

91年11月，鹿野鄉有機米產銷班生產的有機米，參加行政院農業委員會所屬加工策略聯盟所舉辦之加工農產品評鑑，獲得入圍，被列為國家之「寶島珍品」，並於92年3月12-15日，代表台灣到日本參加國際食品展，共計有53個國家參展，在展覽會場上，「福鹿有機米」受到各國之重視與肯定，參展後不到一星期，就收到日本貿易商的訂單，有意代理「福鹿有機米」在日本的銷售，成為台灣第二個成功進入日本的食米品牌，由此可見，福鹿有機米由於品質優良、品管確實，符合日本有機食品之標準，深受日本人喜愛，讓班員們對生產有機米更具信心，這也證明了「福鹿米」具備了明日之星的優勢，是很值得推廣種植，為足以在國際間競爭的農作物。



「福鹿有機米」包裝袋上貼有生產者照片與資料

鹿野鄉所生產之「福鹿米」、「福鹿有機米」，因為得天獨厚，具備了無污染、好山、好水的生長環境，已經佔了品質優良的先天條件，剩下的只是人為因素（生產管理及加工品管）。涂進榮班長常說，生產有機米，是一種良心的工作，有機米也可說是「良心米」，大家一定要秉持有機米的生產技術，完全不使用化學肥料及農藥，讓消費者吃得安心、吃得健康。

鹿野鄉種植生產有機米，由於有良好的稻米生產環境，勤奮不懈認真管理的稻農，配合新穎之乾燥、倉儲、加工等設備，所碾製成的白米，又香又Q。涂進榮班長在參加日本國際食品展時，亦學到一些包裝上之技巧，即在有機米收穫加工後，於「福鹿有機米」系列產品的包裝袋上，貼上印有生產農友（班員）照片、地址、電話等資料的標籤，這種對產品品質保證的作法，為台灣所沒有的創舉。鹿野鄉有機米產銷班仍將以慎重、敬業的精神，除了維繫班務更暢旺外，也希望生產更多安全、健康又美味的福鹿有機米，來維護「福鹿有機米」之產業，確保消費者之健康。



鹿野鄉有機米產銷班涂進榮班長

(089) 581093



鹿野鄉有機米產區