



【有機農業專輯】

來自東台灣無污染的

福鹿米



好山好水出好米

福鹿米



協成製材碾米工廠劉張博(左)與有機米 福鹿米田
產銷班涂進榮班長



台東地區有良好的稻米生產環境，自然氣候適宜，灌溉水質純淨，生產區完全不受汙染，可作為台灣良質米、有機米，最具發展潛力的生產區。由於鹿野鄉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，所碾製成的白米與糙米，正式命名為「福鹿米」(Fu Luh Rice)，行銷上市，服務消費大眾。

全台知名的「池上米」，就是指花東縱谷區域內，包括鹿野、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稻米。近年來，鹿野鄉以擁有相同的水系、氣候、土壤等條件下，所生產的鹿野米，品質是一樣的好。鹿野地區農會申請「福鹿米」註冊商標及條碼，並蒙行政院農業委員會前主委陳希煌教授，命名為「福鹿米」作為品牌，行銷全台各消費市場，現已成為鹿野鄉的著名農特產品。

鹿野鄉位於花東縱谷南端，地處中央山脈與東部海岸山脈之間，青山綠水環抱，海拔約110-150公尺，有顯著的日夜溫差，溫度及雨量之分佈均勻，適合於水稻的生產。栽植區內的灌溉水質良好，水源係來自新武呂溪的支流，由豐源圳引水灌溉農田，沿途未受任何農業或工業汙水之污染，土壤質地介於微酸近中性，為稻米生產良好的土質，素有台灣「天府之國」的美譽。早在民國87年，即由行政院農業委員會台東區農業改良場，將面積廣達800公頃的農田，規劃

為良質米的適栽地區。

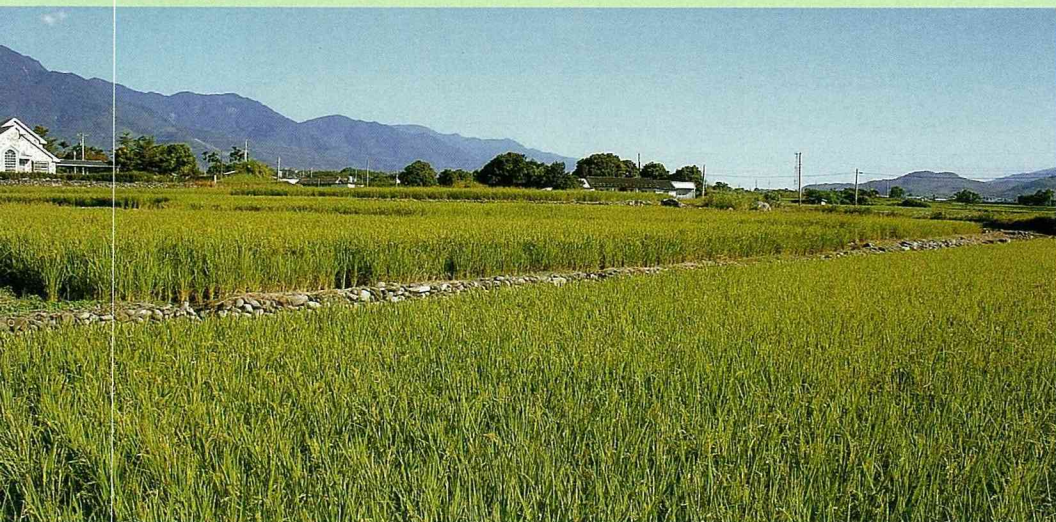
台東縣終年幾乎都有陽光普照，天氣晴朗，早晚溫差極大，冷暖交替，一般稻子種植120天即可收割，鹿野鄉栽植的稻子，則要130天至140天之間，較長的結實期，讓稻穀慢慢地成長，也讓米粒更飽滿結實。「福鹿米」的生產地區，主要在鹿野鄉之瑞隆、瑞源、瑞和、瑞豐

台東好米



鹿野鄉生產的稻米以「福鹿米」作為品牌。

鹿野鄉的稻田



等四村，以及延平鄉之武陵村，均選擇土層深厚之土壤，且富含有機質之稻田；就溫度而言，有適當日夜溫差，以致所生產的良質米，更具特色。而中央山脈裏的涓滴細流，被渠道引進田間，沒有受過任何污染的山水，清澈潔淨，還帶著大量的礦物質。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



米是國人的主食



福鹿米採收

質，在良好的環境下栽培，又有完善的技術指導，以及嚴格的品質管制，鹿野鄉所生產的良質米，專走「零污染」健康米的路線，很值得消費者們信賴選購食用。

鹿野鄉協成製材碾米工廠負責人劉張博指出，「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分時，就屬於良質米，數據表現愈高，表示米質愈好吃，日本稻米測量食味值，最高僅74分，較優質的池上米，約為77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），在93年春天，鹿野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。

鹿野鄉有機米產銷班所生產的稻穀，經成熟採收後，均由協成製材碾米工廠收購濕穀，再分別作乾燥處理，烘乾機是採用有機米專屬的機器，並以有機米專用倉庫儲存保管。稻穀烘乾後，按班員個人產量分袋裝儲，有機米倉儲與良質米分開，以方便各項處理作業，在這過程當中，若發現有問題，如有機肥之使用、土壤化驗、病蟲害防治等問題，隨時請教於台東區農業改良場有關人員、有機肥工廠及台灣寶島有機農業發展協會等單位，共同協助解決問題。稻穀進倉後，即申請化驗測試有無農藥、肥料之殘留，經檢驗合格後，即貼上申請認證的標章。稻穀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、包裝後，即可供應消費市場，所生產的各種稻米產品，純潔、衛生、健康，值得消費者們信賴。

為了打開「福鹿米」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，一般消費者均有良好的反應。鹿野鄉所生產之「福鹿米」，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，有機米也可以說是「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。

「鋤禾日當午，汗滴禾下土；誰知盤中餐，粒粒皆辛苦。」米，是中國人的主食。熱騰騰、香噴噴的白米飯，粒粒飽滿晶瑩，令人垂涎三尺。當您在享受這幾千年流傳下來的中國美食，對於如何從翠綠的秧苗，到長成金黃色的稻穀，以至一袋袋、一包包的白米，請多加用心去接觸和關心它。



從豐源圳引進新武呂溪水，灌溉農田



灌溉渠道

吃出健康原味

福鹿有機米



福鹿有機米
禮盒

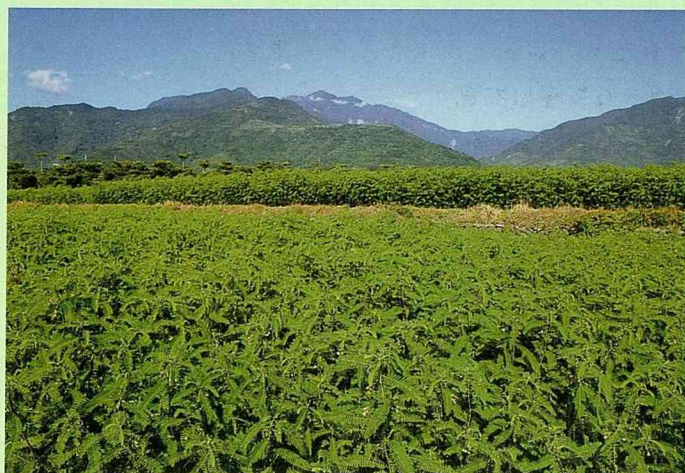
農作物生長期間，施藥防治病蟲害，為現行熱帶及亞熱帶地區，農耕作業普遍採行的方式，惟此等作業方式，每易造成農藥施用不當，引起農藥殘留之不良現象。「福鹿米」是以推展減藥施用防治病蟲害之技術來生產，除了重視經濟有效的防治外，特別重視安全採收期之推動，因此，以減藥施用加上安全用藥兩項原則，所生產出來的福鹿米，均無農藥殘留之虞。尤其「福鹿有機米」以完全不施用化學肥料及化學農藥之生產方式栽培生產，產品經檢驗完全無任何農藥或重金屬殘留，確實達到安全、健康的標準，因此，美味之福鹿有機米，為最具安全的食米，具有絕對安全之特色。

所謂「有機米」，簡單的說，就是人類老祖宗所吃的米，亦即以古老、傳統方法，而天生、天養所種植的稻米。農業技術研究單位曾研發與改良有機米，並指導當地的農民試種，發現施用有機質肥料栽培水稻，確實能再提升良質米的品質。良質米有分等級，依照農民收穫的稻穀，按其碾米性質（碎米率高低）、米粒外貌（心白、腹白面積與透明度）、糙米粒的破害程度（病蟲害損失的粒數）等項目來評比。

在工業、化肥及農藥等污染陰影下，消費者對於日常飲食總存著「既愛又怕」的心理，但也因此激發農業技術研究單位以「有機農法」，輔導農民不以化學物質（肥料、農藥）栽培出「有機米」，其米粒外觀明亮、光潔，口感則較為鮮軟、香Q，



福鹿有機米



種植綠肥增加農田地力



剛整地的有機水田



福鹿有機米產區

自推出上市以來，蔚為流行的健康食品，受到消費者很好的風評，出現供不應求的情形，使得農政單位信心倍增，有信心讓消費者吃得到老祖宗時代以古老方法栽培，完全不使用化學肥料與化學合成農藥的有機食品。

農產品因長期使用化學肥料，以促進作物生長，使用化學農藥來防病除蟲，以致消費者的心中，總存著有「農藥殘留」的夢魘。米，是國人的主食，雖農政單位花費大筆經費研發新的改良品種，並投入大量人力、技術輔導農民栽種，但只要發現極少數稻米受汙染，或藥劑使用不當，消費者就恐慌不已，而嚇得不敢吃，為教育農民認識「永續農業」的觀念，與推廣精緻農業，農政單位因而著手輔導農民採行永續農業，以有機質肥料來種植「有機米」。事實上，若農民偏愛施用氮肥，白米的蛋白質就偏高，煮成白飯吃起來有粗糙、生硬的口感；而稻田若缺乏矽酸成份的土壤，稻株容易生病，結穗情形就差了些，碎米粒也會在碾製過程增加；又如稻田欠缺有機肥，米粒的外貌與色澤，就較不光潔、明亮。因此，可運用稻穀、綠肥、堆肥，以及牲畜的廢肥來試種稻米，改善稻田的土壤性質。

經過試種後，以「有機米」與「一般米」做分析比較，發現施用有機肥的稻米，可降低米粒直鏈性澱粉與蛋白質含量，亦即相同品種的稻米，經施用有機肥後，米粒的直鏈性澱粉約為17.50%，此成分偏低，米飯的口感就鮮軟，黏彈性佳（Q一點）。市面上，有機米的售價，都比一般米較高，係因其不含化學藥物殘餘，且重金屬含量少，可讓消費者吃得安心，其次，是味道好，煮熟的米飯，口感香、Q、軟，連化學肥料栽種的良質米，都遜色三分。因為有機米施用天然有機肥料，米中的微量元素，如鈣、鎂等成份，都非常均勻，不像化學肥料只注重氮、磷、鉀等植物生長素，而影響原有風味。

鹿野鄉有機米產銷班種植生產的有機米，由於有良好的稻米生產環境，稻農們勤奮認真的管理，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。涂進榮班長到日本參加國際食品展時，學到了包裝上的小技巧，就是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將以慎重、敬業的精神，維繫班務更順暢旺盛外，也希望生產更多安全、健康又美味的福鹿有機米，維護「福鹿有機米」之產業，確保消費者之健康。

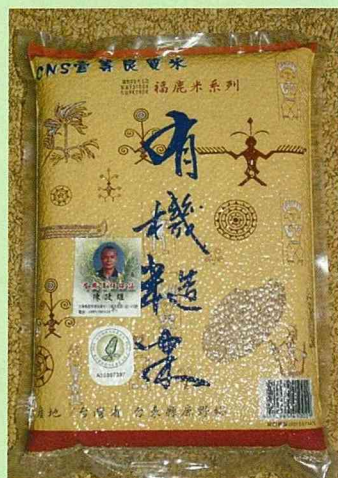
鄉



產品包裝上貼有農友照片與資料



福鹿長利有機米



福鹿有機糙米

協成製材碾米工廠

三代傳承半世紀



改建前的協成製材碾米工廠
(劉張博提供)



碾米廠外觀

近年來，在農業大環境改變下，許多傳統的碾米廠，紛紛收手關閉之際，座落於台東縣鹿野鄉永安村的協成製材碾米工廠，仍屹立在台9號（花東縱谷）公路旁，父子傳承艱苦經營，已經有近半世紀的歲月。

遠在日據時期，即已設立的協成製材碾米工廠，原先分為製（鋸）材、碾米工廠兩部份，現任負責人劉張博於民國45年時，從父親劉張相德手中接棒繼續經營。20多年前，台東縱谷的池上、關山、鹿野地區，為台東縣主要的稻米產區，在輝煌鼎盛時期，單只鹿野地區，就曾多達50多家大大小小的碾米工廠，連一個小村落裏，就有5-6家碾米工廠，負責收購穀糧與碾米的工作。

到了民國80年，受到農業大環境改變的影響，有些碾米工廠先後停止碾米關門大吉，整個鹿野地區，只剩下5家碾米工廠，仍艱苦支撐著繼續經營，現在則只剩下「協成」與瑞和村的一家碾米工廠，依舊運轉機器碾米。劉張博環視整個消費市場環境，認為「危機」就是「轉機」，毅然再投入資金，更新碾米廠房與各項設備，直到近年來，也逐漸將棒子交



早期以「鹿野苑」
作為品牌

給兒子劉張裕明的手中，三代傳承經營碾米工廠。

協成製材碾米工廠早期碾製出產的稻米，是以「鹿野苑」作為品牌，目前為行政院農業委員會的「公糧委託倉庫」，碾製農會與農民契作的稻穀。民國90年10月，蒙當時的行政院農業委員會陳希煌主委，親自把鹿野米命名為「福鹿米」，協成製材碾米工廠也配合鹿野地區農會，改以「福鹿米」作為品牌，行銷全台各消費市場，現已成為鹿野鄉的著名農特產品。



更新後的碾米廠房