

【鄉村旅遊】

友善大地 健康人生

山水米鴨間稻

鴨間稻
山水米

企劃製作／鄉間小路月刊

採訪・攝影／曾文田・黃菱怡

協助單位／苗栗苑裏山水有機米產銷班

泉順食品企業股份有限公司

照片提供／山水米實業股份有限公司



苗栗苑裏山水有機米產銷班
泉順食品企業股份有限公司
苗栗縣苑裏鎮玉田里91-1號
電話：(037) 743-616 (代表號)
網址：<http://www.e-rice.com.tw>



山水米實業（股）
公司董事長李東
朝賢伉儷

奇山麗水出好米

產於純淨無污染「苗栗穀倉」，火炎山下廣達3000多公頃，苑裏沖積扇平原上的「山水米」，是引用發源於雪山山脈的大安溪水，所灌溉栽種出來的優質米。源遠流長的大安溪，是台灣西部地區五大河川中，唯一未受污染的河流，經行政院環保署調查公佈，為台灣西部地區唯一100 %不受工業污染的潔淨河川，而苑裏沖積扇平原通風良好的環境，稻田自然生長茁壯健康，最佳品質的稻米。

充滿生命力

大安溪發源於雪山山脈西側，冰河時期的雪山融水，流經泰安、卓蘭、三義、苑裏、大甲，注入台灣海峽，其活水源頭主要來自馬達拉溪、雪山溪、大雪溪、北坑溪、南坑溪等匯流而成，其中雪山溪與馬達拉溪，同為大安溪的兩大源流。蜿蜒流長87公里的大安溪，挾帶著高山的山嵐霧氣，從高海拔山區流向苑裏沖積扇平原的稻田，潔淨的溪水，肥沃的土壤，成為栽種良質米及有機米的溫床，孕育出純淨的「山水米」，加上收割後的稻穀，經低溫冷藏設備處理，使得「山水米」的胚芽，充滿了生命力。



山水米成立稻米
文化館

特有擠壓海拔地形的火炎山，是台灣南北地形與氣候的分水嶺，也是苑裏沖積扇平原上唯一的高山，為苑裏鎮與三義鄉的天然界線，主峰海拔602公尺，山勢呈東緩西陡，尤以偏南端山段，面臨大安溪側的地形，因地質結構較鬆散，加以長年的雨水冲刷侵蝕，形成許多尖銳的深溝與峽谷，山稜切割成陡峭的山峰與峭壁，參差不齊地聳立著，其裸露出黃色或橘色的岩層，在烈日高照或夕陽餘暉下，遠望像似火燄籠罩山嶺，因而命名為「火炎山」。行政院農業委員會為保護火炎山區域內特殊的地形景觀與生態環境，已經公告為「火炎山自然保留區」。

新米食主張

「山水米」從選種、育苗開始，到播種、收割、烘乾、儲存、碾米、篩選、包裝，以及市場上的行銷，都經過最嚴格的品質管制，檢驗過程均符合行政院農業委員會的嚴格標準，主要是讓消費者吃得安心，更吃出健康。當您選擇購買「山水米」時，除提升新的飲食品質，提出新的米食主張，也為台灣的環保盡一份心力。

山水有機米產銷班葉淑蕙班長指出，「山水米」在育種前，選用抗病蟲率較強的良質米（台梗9號）品種來育苗。「台梗9號」為目前台灣梗型稻米品種中，口味最優秀、品質最穩定的品種，且為行政院農業委員會苗栗區農業改良場推薦栽培的良質米品種。「山水米」稻種的育成，必須由採種田生產，且經審查合格者，並由信譽



良好的育苗中心集中育苗，原則上，採取稀疏撒播方式，以育成強健的秧苗為原則。

苑裏沖積扇平原最適合生產良質有機米，尤其栽種「山水米」的稻田，均未受工業汙水、廢氣等汙染。「山水米」尊重大地生生不息的自然法則，回歸精耕細作的自然農法，且山水有機米產銷班更是尊重自然，順應自然，捨棄施用方便的化學肥料，把稻稈、豆粕、油菜株等綠肥，打攪混入農田的土壤裏，增加了土壤的肥力，為苑裏沖積扇平原的綠油油稻田，增添了豐富的生機與景觀。



米觀光工廠

山水米實業股份有限公司董事長李東朝表示，「山水米」除擁有最佳的產地條件與良質米種，更重要的，是堅持追求顧客滿意的品質信念。「山水米」在民國70年，推出全國第一包小包裝米，72年自日本引進全國第一台色彩選別機，74年首創與農民契作良質米，以保障稻米原料的品質；83年取得CAS優良食品認證工廠資格，87年成立有機良質米產銷班，90年取得英國UKAS國際ISO9001：2000品質保證認證；民國92年獲經濟部工業局及工業技術研究院輔導，成為全國第一家以「米」為主題的觀光工廠，94年獲選為行政院農業委員會農糧署「稻米產銷專業區計畫」執行單位，全面提升稻米品質，並成立「山水米文化館」，提升稻米品質及產業、生態環境教育文化。上述優異的表現與成果，在在都是領導業界的創新作為，成為帶領台灣米品質提升的龍頭，見證「台灣好米」的發展。

行政院農業委員會農糧署指出，自台灣加入WTO（世界貿易組織）後，國外進口的農產品，對台灣的傳統稻米產業，造成了很大的衝擊，為強化國產良質米的競爭力，以及降低稻農生存的壓力，維護稻農的辛苦所得，並為環境生態盡分心力，政府推動發展「精緻農業」，為提升市場競爭力的最佳政策，因此，從94年開始推動稻米產銷專業區計畫，希望「好米賣好價」、「送好米尚好禮」的理念，可以深植國人心中，讓國人愛吃台灣米。



山水米獲選為全國第一家以「米」為主題的觀光工廠

好米賣好價

山水米實業股份有限公司積極參與政府推動「精緻農業」的各項措施，為致力於輔導農民發展精緻農業，契作生產的有機米團隊，以最大的耕作面積，用豐富的稻米栽培經驗，來提高「山水米」系列產品的競爭力，不但照顧到很多農民，也保障最穩定的高品質稻米原料，其品質與產量都受到農政單位的肯定。「山水米」是兼顧健康和環保的高級良質米，讓消費者在選購良質米時，買的放心，吃的安心，同時，也讓參與「山水米」良質米契作生產的農民，獲得穩定的耕作保障。

民國94年，「山水米」蒙台灣大學與行政院農業委員會推薦，是全國優良食品業界，唯一與資訊工業策進會（資策會）合作，建立「稻米產銷履歷價值鏈資訊系統」的廠商，配合首度引進的RFID系統，將稻米從插秧、結穗、加工、包裝、運銷的過程，完全呈現在國人面前，民眾可以透過賣場資訊站或專屬網站，檢視所購買到的米，是否真的能夠吃得安心和健康。

結合苑裏沖積扇平原稻米產區特性，運用台灣最好的稻米品種，加上「山水米」嚴謹的加工過程，造就「山水米」純淨健康的米質，米粒飽滿晶瑩剔透，口感香甜富有彈性的完美成果，深得國人的讚賞和選購。當您食用健康的「山水米」，不僅可以把自然找回來，更能夠為台灣的環保盡心力，這是義務與責任，而「山水米」也將持續創新，貫徹「友善大地，健康人生」的企業經營理念，成為台灣米的代言人，讓我們一起為台灣這片土地努力！



苑裏沖積扇平原上的「山水米」





「鴨間稻」產區
以生態工法砌
造的生態池

對大自然關懷 山水米 鴨間稻

陳水扁總統在去年7月間，接見全國「神農獎」十大傑出專業農家時，以「鴨間稻」在日本東京阪神百貨展出為例，強調台灣的農業應朝向精緻農業、休閒農業的方向來發展。

中部地區火炎山下苑裏沖積扇平原上，有大安溪沖積而成的豐沃肥美土壤，有來自雪山山脈潔淨無污染的水源，加上運用祖先智慧「鴨稻合作農法」，透過500隻稻鴨合作共生，所孕育出原始的「鴨間稻」，粒粒都是對大自然的關懷，每一季稻作的品質，都經過「MOA自然農法」有機認證嚴格把關，供您與家人細細品嚐古早的滋味。



山水有機米產
銷班「鴨間稻」
產區

山水有機米產銷班葉淑蕙班長指出，從民國87年推動4.6公頃的有機米試種田開始，由起初的4位農友，到現今的50位農民，「種有機的稻米，把自然找回來」，因此，農民們愈種愈有心得，也種出了希望：希望大家都能吃到新鮮健康的米，希望所有的農民們都能遠離藥害，希望苑裏平原的卵石田砌永遠生機盎然，希望台灣的好山好水，世世代代留給子孫。

為永續經濟栽種有機米，山水有機米產銷班的班員們，從91年秋收後，在純淨無污染的有機農田裏，以最傳統的有機農法，栽種出最具原始

風味的有機米。葉淑蕙班長說，經地方耆老回憶口述，從民國34年～60年前的20多年間，在台灣鄉間的稻田，普遍可以看到放養田鴨或土番鴨覓食的景觀，如今，很多長輩腦海裏的童年記憶猶新。早年「鴨間稻」的稻鴨合作，是由鴨子擔當稻田的除草、除蟲、施肥、刺激生長等任務，而生產出無農藥為害人體與無環境公害的「鴨間稻」。

所謂的「鴨間稻」，是以稻鴨合作的耕種方式，所培育出來的稻米，它除了維持自然農法對水土

純淨健康的要求外，更進一步做做自然運行的法則，
在每一戶農家裏，形成一個小小的自然生態
系。在苑裏沖積扇平原推動栽培「鴨間
稻」，主要是對這片孕育萬物的
土地，最大的一種尊重，不
但可兼顧到生產、生
活、生態的「三生一
體」，讓「人」與土
地共存共榮，進而發
展精緻農業，因此，在
民國87年時，在行政院農
業委員會苗栗區農業改良場
宋勳博士親自技術指導下，「山水
米」的有機栽培邁出了第一步。

山水有機米產銷班在行政院農業委員會苗栗農業改良場的技術
指導下，「鴨間稻」採用口感最好、品質穩定、能抗病害、不易倒
伏、能耐儲放的台梗9號的優良品種，作為推廣「鴨間稻」的稻種
來栽培生產。在栽培管理期間，苗栗區農業改良場張素貞博士經常
下鄉，給予農民們專業技術性的指導，加上葉淑蕙班長不辭勞苦努
力的推動下，很多農民受到她的誠摯所感動，紛紛主動加入產銷
班，共同參與「鴨間稻」的生產行列。

山水有機米產銷班的班員們，為「鴨間稻」良質米不斷的努力
耕耘，希望為現代的台灣農業精緻化，注輸一股新的動力，也為台
灣帶來健康的土地與健康的新生代！



「鴨間稻」是以稻鴨合作耕種的方式

鴨間稻全台販售點

(因版面有限僅各摘錄10家代表)

北區

新光三越-信義店：	(02) 87809966
新光三越-新竹店：	(03) 5151888
新竹SOGO超市：	(03) 5227000
樸園有機-牯嶺店：	(02) 23560829
樸園有機-南昌店：	(02) 33221676
樸園有機-新店店：	(02) 29113205
樸園有機-石牌店：	(02) 28287336
樸園有機-北投店：	(02) 28981215
柑仔店-本店：	(03) 5641618
柑仔店-大遠百：	(03) 5210658

中區

新光三越-台中店：	(04) 22553333
健康之道：	(04) 22511115
有機世界：	(04) 22439195
無毒的家：	(04) 23287296
蓮喜心：	(04) 22312981
清境有機園：	(04) 25663890
松竹園：	(04) 22461951
仙惠有機店：	(04) 8821260
有機園：	(04) 36015855
家園有機店：	(04) 22467190

南區

無毒的家-楠梓店：	(07) 3511095
無毒的家-後昌店：	(07) 3612295
無毒的家-四維店：	(07) 7171009
無毒的家-橋頭店：	(07) 6110660
無毒的家-大社店：	(07) 3543819
無毒的家-潮州店：	(08) 7805972
無毒的家-頂美店：	(06) 2588279
無毒的家-公園店：	(06) 2774956
綠野村：	(07) 2368962
綠心園：	(07) 3538268



山水有機米產銷班葉淑蕙班長



透過稻鴨合作孕育出原始的「鴨間稻」

山水米鴨間稻 栽培大事記

「山水米」產銷班投入有機農法，已經實施7、8年了，但是，害蟲雜草一直是最頭痛的問題。孩童時期，農村稻田的景色，記憶湧上心頭，依稀記得田鴨仔搖擺著尾巴，穿梭在收割後的稻田間，尋覓啄食小蟲與掉落的穀粒，是台灣早年農村美好的回憶……

山水有機米產銷班班長

葉淑蕙

甲申年(民國93年)鴨間稻栽培事記

◎7月21日：93年2期稻作的秧苗，已經插播到農田間，小稻鴨也剛孵化出來，徵求7位產銷班班員的意見後，台灣老祖先智慧的稻鴨耕作辦法，將在苗栗苑裏的有機稻田重現。

◎8月16日：秧苗已長出細根，小稻鴨也準備妥當，稻鴨合作的農作模式再次實施，稻鴨下田後各司其職，在田中啄食昆蟲、福壽螺等害蟲。

◎9月30日：稻鴨合作產生明顯的效果，稻田間害蟲幾乎不再看見，雜草也明顯減少，與以前大量投入人力除草比較，實在有效多了，稻株也變得更強壯，且小稻鴨逐漸長大，活動力更強！

◎10月10日：鴨間稻即將結穗，小稻鴨長大為成鴨，害蟲雜草減少，

更讓無農藥及無化肥的「鴨間稻」，粒粒晶瑩飽滿，香甜Q軟好吃。望著鴨間稻即將收成，真是令人期待！

◎11月15日：稻浪隨風飄揚，金黃稻穗結實纍纍。就像看著孩子成長茁壯，那種滿足成就感，是難以用言語來形容。山水有機米產銷班以最真誠的心，栽培出「鴨間稻」，受到大家熱烈的支持與迴響，讓產銷班更有信心栽植有機好米，以回饋消費大眾。山水有機米產銷班的班員們，大家一起努力加油！

96



無農藥及無化肥栽培出的「鴨間稻」