



吃鮮米，玉溪米正當時

採訪·攝影／黎彥均
協助製作／花蓮縣政府農業局

盛夏，微風吹進玉溪地區的阡陌良田，
推動一波波的稻浪，散發出陣陣的芳香。
金色陽光下，璀璨光芒的稻穗，
啜飲著高山清涼的溪水逐漸長成，等待6月底的收割。
想嚐嚐玉溪當季的鮮米滋味，感受農家收割後的喜悅，現在正是時候！

炎夏的太陽極盡所能地綻放熱力，玉溪地區的稻田卻從容地散放整片的清新。翠綠的稻穗間，一朵朵白色的小花（穎花）在尚未閉合的稻殼上下瓣（內穎、外穎）之間探出頭來，仔細一聞，還嗅得到淡雅的清香。

這些在風中搖曳的穎花授粉後，將慢慢發育成結實飽滿的穀粒，等待6月底大面積的收割之後，脫「穎」而出。

天地調和 玉溪米的故鄉

玉溪地區是花蓮南區面積最大的農業生產地帶。在層層山巒之下，秀姑巒溪、拉庫拉庫溪等河川沖積而成的廣大肥沃區域，領受了來自玉山、中央山脈與海岸山脈的純淨、豐沛水源，以及歐亞、菲律賓兩大板塊的礦物精華和微量元素。而縱谷兩山脈之間的地形和北端舞鶴台地的天然屏障，縮短了猛烈日照的時間，也緩和了冬天冷冽的東北季風。也因為這樣的地形、氣候，造就了日夜溫差大的環境，稻子生長期較長，讓玉溪地區一年兩期的稻作，質地、口感更為紮實。

6月初，玉溪地區的稻田翠綠清新





玉溪地區農會陳文斌專員解說稻子孕穗期間的生長變化



稻穗間開出一朵朵白色穎花

近幾年來，玉溪米在國內逐漸嶄露頭角，不但走出自己的風格，也建立了自有品牌，加上92年花東縱谷良質米冠軍，以及94年連續2屆全國米質競賽亞軍的殊榮加持，不但獲得廣大消費者的青睞，也具備了更雄厚的實力與其他地區的特色好米分庭抗禮。

整體行銷 創造最大效益

稻米是玉溪地區產值最大的產業，玉溪地區農會總幹事龔文俊表示，玉里地區農民約佔當地人口70%，卓溪鄉更幾乎達100%，且大多以種植稻米為主。因此，對當地來說，稻穀價格的高低

不但影響生活甚鉅，稻米的品質和行銷也顯得更為重要。

龔文俊認為，玉溪地區稻農的種植技術已相當不錯，但在產銷平衡與收益方面，畢竟品質與產量皆美的產品，還是較具經濟規模。所以，站在農會輔導的立場，在行銷方面玉溪地區農會採取質、量並重的地方整體行銷路線，以「品種做基礎、品質做誘因、品牌做保證」為前提，也就是藉由質優、量大、易於管理的稻米品種，達到穩定、優良的品質，且絕不摻雜其他劣質米，進而在消費者心目中建立口碑。而行銷上則有地方品牌做後盾，可同時保障消費者與生產者的權益。

主力米種 產量品質皆美

目前玉溪地區的稻米品種，已從過去的10多種單純化到目前的4種，包括：「台梗2號」、「台梗4號」、「台梗16號」，以及有「益全香米」之稱的「台農71號」。這些稻米品種在「適地適種」的考量，以及氣候環境因子的調適之下，已逐漸發展出地方米的特色，成為玉溪米的代表性品種。

其中，台梗2號乃當初針對農村人力外移、國民生活水準提升所開發的品種，具有米粒大而飽滿、食味品質佳、抗多種病蟲害、易於栽培管理等特性。在全國米競賽當中得獎的稻米品種，有八成都是台梗2號。台梗4號則具有抗倒伏、產



龔文俊認為，在地方整體行銷與品牌的保證下，可提供消費者穩定、優良的品質，同時保障生產者的權益



玉溪地區農會屢獲殊榮的「台稈2號」，以及品質優良的小包 長樺「益全香米」及「珍珠米」出自稻米狀元鍾錦海裝



「天禾玉」是彭鏡興自產自銷創立的牌

量高而穩定等特性，不但食味佳，還帶有淡雅的清香，有「花蓮香米」之稱。而結合日本越光米和台灣私稻培育出的台稈16號，米粒圓短、白粉質高，有「珍珠米」之稱，冷飯食味佳，黏性、彈性均屬上乘，是製作頂級壽司的首選。

細膩觀察 呵護無微不至

相對於農會整體經營的策略，玉溪地區也仍不乏追求自我理想的農民。其中，富有挑戰精神、以追求超越品質為最大榮譽的鍾錦海，抱走92年度的縱谷好米特等獎，除了博得「稻米狀元」的封號之外，在水稻的種植技術方面累積了相當的經驗和自信。

「這一區的稻子顏色比較黃，如果更黃一些就要補充肥分……」鍾錦海表示，從稻子的外觀和顏色，可以知道稻子欠缺哪一種

養分，以及是否需要再補充肥分。不但如此，鍾錦海還會將稻殼回歸稻田，補充微量元素。「稻殼中含有許多鋅、矽、鎂，這樣稻子比較不會落果，冷飯食味也會比較好……，土壤顧得好，稻子就很好照顧！」

鍾錦海指著葉柄挺直的稻禾說。而這片漫生藻類的水田裡，還有蝌蚪、青蛙、小魚的蹤跡，展現了令人驚訝的生機與活力。

「收成要跟老天爺分！」這句話從農人口中說出，應該是語帶無奈的語氣。然而，從追求天然栽培的鍾錦海口裡說出，卻展現了另類種植觀念的豁達。鍾錦海看著挺直健壯的稻葉，眼光中依然充滿了自信。

共生共榮 對環境的珍賞

時時注意氣候、注重天然觀察的彭鏡興，對風土環境的感受也相當細膩。彭鏡興表示，收割的時候，稻田裡如果聚集了很多燕子，下一季就要特別防範「褐飛虱」。此外，每逢稻田插秧之後，彭鏡興就會將剩餘的秧片放在田邊一角做為對照之用。「只要碰上稻熱病盛行的氣候，秧片上植株較密的稻子會最先出現病徵，這時候就要



鍾錦海從稻子的外觀和顏色，就知道欠缺哪一種養分

為其他稻子做好預防措施了。」彭鏡興說。

在天然觀察法的幫助下，彭鏡興將周遭環境、生態、氣候的觀察，回歸到理論的探索，並從中發現應對的方法。彭鏡興表示，以前的人不知道理論，許多遵循已久的方法被當成傳統，實際上卻是有科學根據的。所以，用科學的觀點去分析、觀察事物，往往會有新的體會和認識，更能從經驗當中發現提早因應的時機和預防方法。

而除了觀察、看氣象，以及關注改良場資訊、掌握疫情之外，彭鏡興也採用「健康管理」方式耕作。也就是在與生物共生、與自然平衡的原則之下，以植物健康管理的理念和技術，建立耕作的標準流程，達到工作簡化、降低成本、提升品質，並維護生產者與消費者健康的目標。彭鏡興表示，以「有益菌」防治病蟲害之後，用藥量減少了，生態環境也變好了。

從彭鏡興身上發現，「看天吃飯」這句話，又有了順應老天，及時因應、未雨綢繆的新涵義。

品嚐鮮米 感受收割喜悅

對農人來說，「看天吃飯」的道理不論走到哪，似乎都一樣。不過，近幾年來，從許多中生代和新生代農民身上發現，「看天吃飯」這句話的涵義，也不再是刻板印象中的定義。



漫生藻類的水田，展現生機與活力



彭鏡興表示，以「有益菌」防治病蟲害之後，用藥量減少了，生態環境也變好了



回歸大地的稻殼，為稻田補充微量元素



在彭鏡興的田裡發現的卵與破殼而出的紅冠水雞幼雛



感染稻熱病的稻穗是不會結實的空包彈，影響稻米產量

田間的雜草，老一輩農民大多會盡其所能地去除草；而新生代的農

民，即使田裡稍微有雜草也能接受。老一輩遵循的是一步一腳印的法則；而新生代講求的是績效，沒有顯著的效果就不會去做。不過，以長期來說，如果可以增加質量、減輕成本，又能與環境共生共榮，達到另一個層次的品質和效益，在全球暖化的議題之下，無疑開啓了另一個前瞻的視野。

日正當中，玉溪地區的稻田，在晴朗藍天與翠綠山嶺的包圍下，景致還是那樣地清新。縱使耕作的方法、習慣不同，隨著逐漸升高的氣溫而更加濃郁的稻穗芳香，早已令人垂涎、陶醉其中。

想嚐嚐玉溪當季的鮮米滋味，感受農家收割後的喜悅，現在正是時候，趕快行動吧！

