



文／黎彥均 圖／黎彥均 周黃得榮 協助製作／花蓮縣政府農業局

吃飯力量大

活力旺盛的光豐好米

太巴塌是阿美族人的文化發祥地，也是好米的故鄉。
太巴塌的稻米，生長在純淨、無污染的地帶，
有潔淨的空氣、充足的日照，長得好，自然就營養豐富。
為此，光豐地區農會集合創意行銷，
是富有潛力的後起新秀。

走進花蓮縣光復鄉境內的太巴塌地區，青翠的田野、淳樸的村落，散發恬靜的氣息。而部落裡，傳統的意象和圖騰隨處可見，流露出濃濃的原鄉風味。

隨意遊走，穿過樸實的巷弄，讓腳蹤向平野伸展，一畦畦的稻田，在祖靈的庇祐之下，啜飲著海岸山脈逕流水的豐富，以及太巴塌純淨地帶的天地精華。這裡是太巴塌阿美族人的文化發祥地，也是光豐地區農會「太巴塌能量米」的故鄉。

太巴塌，滿有力量的名詞

「太巴塌」為阿美族語譯音，意為「白色的螃蟹」。部落裡相傳，早期他們的先民來到這裡，發現很多白色的螃蟹，於是以「太巴塌」稱呼這個地方。

在許多人的印象中，「太巴塌」是個滿有力量的名詞。由於螃蟹本身，在水族當中就是一種力大無窮的生物。加上長久以來，一般人也普遍認為太巴塌阿美族人具有強健、耐勞的體魄。或許就因為這樣，讓「太巴塌」這個名詞充滿了力量。

若非如此，太巴塌的先民們，又如何能夠翻山



太巴塌部落裡隨處可見的原住民木雕（黎彥均/攝）



「太巴塌」為阿美族語譯音，意為「白色的螃蟹」。部落裡相傳，早期他們的先民來到這裡，發現很多白色的螃蟹，於是以「太巴塌」稱呼這個地方（黎彥均/攝）



「人是鐵，飯是鋼。」米飯是身體動力的來源。而太巴塢出產的好米，不但在好山、好水、好環境下長成，還有「太巴塢」之名及麥飯石的加持（周黃得榮/攝）

越嶺，來到這個海岸山脈西側的荒野。而要不是有過人的體能，又怎會產生出曹錦輝、王光輝、黃忠義等知名的職棒選手。

麥飯石，加添期待與想像

而另一個令人感覺滿有能量的印象，則來自海岸山脈特殊的地層結構。大約2000多萬年前，海岸山脈還只是菲律賓海洋板塊邊緣上的火山島弧，後來歐亞大陸板塊與菲律賓海洋板塊發生激烈碰撞，這個火山島弧才成為後來的海岸山脈。

在地質方面，海岸山脈的古老地層主要由火成岩和沉積岩所組成。火成岩大部份為安山岩質的岩流、火山碎屑岩及凝灰岩，岩石種類主要有安山岩、集塊岩及玄武岩質凝灰岩，以及少量的玄武岩、閃長岩、斑狀安山岩。其中斑狀安山岩也就是一般人們所稱的「麥飯石」。也因此，海岸山脈地表的逕流水，經過麥飯石岩層的浸潤之



海岸山脈地表的逕流水，經過麥飯石岩層的浸潤，帶來滿有能量的印象（黎彥均/攝）



「太巴塢能量米」產品發表會上，花蓮縣長謝深山親自推薦代言（周黃得榮/攝）

後，更加添了人們對地殼中礦物質與微量元素的期待與想像。

長得好，自然就營養豐富

對早年刻苦勞動的人們來說，吃飯才有力量工作，老一輩的人都說：「人是鐵，飯是鋼」。可見，在一般人心目中，米飯是身體動力的來源。而太巴塢出產的好米，不但有「太巴塢」之名及麥飯石的加持，還有好山、好水、好環境的養成，可算是集多方寵愛於一身。在產品名稱的發想，引發眾人一致的聯想，在腦海浮現「太巴塢能量米」，也似乎算是眾望所歸。

「食物都有能量，來自好山好水所孕育的更是難能可貴！」光豐地區農會總幹事林清水表示，在自然界有很多大自然的無形力量，尤其是來自無污染環境的正面能量，對健康的幫助已獲得人們普遍的認同。太巴塢的稻米，生長在純淨、無污染的地帶，有潔淨的空氣、充足的日照，稻米自然就長得好，也自然就營養豐富。

能量米，歡喜出口加拿大

「這種米比較香，也比較不容易種，但在太巴塢地區可以長得很好。」林清水說。由於「台稈16號」食味佳，在太巴塢地區生長良好，而被特別挑選為「太巴塢能量米」的種植品種。「台稈16號」是結合日本越光米和台灣秈稻所培育出



光豐地區農會家政班的婆婆媽媽們，在米食的推廣方面也加力不少。圖為花蓮縣長謝深山（左3）、農業局長杜麗華（右2）、光豐地區農會總幹事林清水（右1）與家政班最資深的媽媽們合影（周黃得榮/攝）

來的品種，潔白飽滿、白粉質高，煮成的米飯，黏性、彈性均屬上乘，口感香Q，不但是製作壽司的好材料，也適合製作各式糕點。

「太巴塹能量米」今年8月正式發表上市以來，不論是通過「花蓮無毒農業」認證的有機栽培米，還是優選的良質米，都相當受消費者的喜愛與好評，已成為光豐地區農會的特色農產。在花蓮優質農特產進軍北美的行列當中，「太巴塹能量米」也佔有一席之地。為了這樁出口加拿大的盛事，光豐地區農會全體總動員趕工包裝，個個臉上洋溢興奮、驕傲的神情。

光豐米，後起新秀富潛力

這一次光豐地區農會外銷加拿大的稻米，總數達5.5公噸。除了新開發的「太巴塹能量米」之外，還有全台唯一的太巴塹紅糯米、黑糯米、十穀米等多種光豐地區的優質好米，展現了不容小覷的市場潛力，也不再讓花蓮南區的良質米專美於前。

林清水指出，太巴塹稻米產區僅次於富里鄉和玉里鎮，是花蓮縣第三大稻米產區。三者同樣來自花蓮無污染、日照充足、土質黏度適中的優質環境。身為後起之秀的光豐好米，光豐地區農會更是不敢鬆懈，以嚴謹的品質把關，篩選出米



「好米一生」禮盒，獲選為「2007台灣農漁會百大精品」，讓林清水豎起大拇指說：「讚啦！」（黎彥均/攝）



「太巴壟能量米」產品發表會上，熱力十足的原住民歌舞相得益彰（周黃得榮/攝）

粒晶瑩剔透，符合CNS國家標準的優選米供應消費大眾，期在食米市場上佔有穩固的地位。

擠創意，創新行銷添信心

在米的包裝與行銷上，近年來光豐地區農會也頻頻展現創意，開發出許多令人驚艷的產品型式。像是「好米一生」禮盒，獲選為「2007台灣農漁會百大精品」，而最近新推出的仿喜餅包裝，則讓訂婚的新人在傳統的喜餅之外，多了一個與眾不同的新選擇。桃紅的色調，讓人隨即湧上一股幸福的感覺。打開盒蓋，還有香甜的「爆米香」在裡面，讓人驚喜不已。



手擁喜氣的桃紅色禮盒，讓光豐地區農會推廣股股長葉正花，湧上一股幸福的感覺，整個人都亮了起來（黎彥均/攝）

此外，光豐地區農會家政班的婆婆媽媽們，在米食的推廣方面也加力不少。像這一次「太巴壟能量米」的推出，光豐地區農會家政班成員們，一口氣推出20道美味的米食餐點，有米蛋糕、活力三明治、米漢堡、八寶飯等，沒想到，米食可變幻的新花樣還真不少。而這些色澤鮮豔，散發濃郁香氣的米食，香Q綿密的口感，讓人「越吃越喇嘴」，也讓「太巴壟能量米」的上市增添不少信心。



家政班成員以「太巴壟能量米」製作的米食，具有香Q綿密的口感，讓人「越吃越喇嘴」（周黃得榮/攝）

拚業績，打造優質農產品

從紅糯米、箭筍、富田白米，以至於「太巴壟能量米」的熱銷，光豐地區農會近年來在市場行銷上屢有斬獲。林清水認為，這必須感謝農業局等上級單位的指導協助，以及農會幹部及全體理監事、家政班成員的努力，才能夠讓光豐地區農會異軍突起，名聲日漸響亮。「現在很多人都知道光復除了紅糯米之外，也有好吃的白米。」林清水興奮的說著，同時也期許光豐地區農會在地方農產品的推廣上，能持續不斷地有亮眼的成績，在消費者心目中建立不可抹滅的地位。 