

藍綠裡醒目的黑白  
草原中飄送的乳香



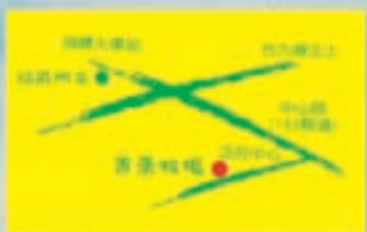
【鄉村旅遊】

花蓮瑞穗

吉蒸牧場



沿著秀姑巒溪畔河堤下的道路而行，吉蒸牧場映入眼簾。  
一大片廣闊的翠綠草原，兩旁綠樹夾道相迎，  
醒目的柵欄綿延，遠處是壯麗的山脈，  
黑白相間的乳牛群悠閒地吃草、做日光浴，點綴著藍空下的草原，  
隨著開闊的牧場風光以及乳牛的哞哞叫聲，  
心開了，腳步也放慢了



**瑞穗吉蒸牧場**

地址：花蓮縣瑞穗鄉瑞良村中山路三段230號

電話：(03) 887-5588

門市：花蓮縣瑞穗鄉中山路一段1號(瑞穗火車站前)

電話：(03) 887-5979

網址：[www.jjfarm.com.tw](http://www.jjfarm.com.tw)



# 無毒・休閒掛帥 吉蒸牧場樂活遊



花蓮，有「花」，有「蓮」，更飄散著「乳香」。近幾年來，到處充滿花香、綠意、牛奶的花蓮，已成為台灣休閒農業的旅遊勝地。今年初，轉型休閒牧場的瑞穗「吉蒸牧場」，廣闊的原野風光，讓人心曠神怡，滌盡俗慮，是休閒度假的好去處。



牧場養牛區

## 瑞穗鮮乳—高品質的代名詞

你知道統一公司銷售的「瑞穗鮮乳」是從哪裡來的嗎？答案是一來自不受污染的花蓮縣瑞穗鄉。拜純淨的山水之賜，瑞穗地區的乳牛牧場，早已名聞遐邇，鮮乳產量為全台之冠，優良的品質更獲得鮮乳業者的青睞與肯定，瑞穗牧場所生產的統一鮮乳，已成為高品質鮮乳的代名詞。

瑞穗鄉境內多山坡地，水質純淨，孕育出「瑞穗鮮乳」與「天鶴茶」兩大著名的飲品，其中，統一「瑞穗鮮乳」的生乳來源，就是來自於紅葉溪與秀姑巒溪畔的瑞穗牧場。通常，人們所稱呼的「瑞穗牧場」，是指廣義的瑞穗地區10家牧場的統稱，各家牧場都有自己的名稱；目前，約有2,000頭荷蘭種的乳牛，為花蓮縣最大的乳牛養殖區。瑞穗地區的牧場所生產的生乳，均交由統一公司製成「瑞穗鮮乳」，行銷全台，曾經連續3年拿下全台灣酪農評比

牧場休閒館與草原活動區







范紀明場長

悠閒，乳牛的好心情，也影響產乳量，讓每頭乳牛一天可生產平均20多公斤的生乳。

第一名的榮耀，這也說明了瑞穗地區鮮乳的卓越品質。

純淨無污染的溪水與牧草，讓生長於瑞穗地區，大自然原野牧場裡的乳牛，頭頭長得壯碩；寬敞的生活空間，牛隻顯得特別



## 胼手胝足—瑞穗酪農奮鬥史

瑞穗舊稱「水尾」。鄉內紅葉溪右岸的河床地，原本是貧瘠的石礫地，但自發展酪農業以來，便接引源自中央山脈的潔淨水源，一點一滴將貧瘠的河床開墾成30多公頃的如茵草原。

話說民國76年，第一批乳牛（460頭）運抵瑞穗鄉，開啓瑞穗鄉酪農事業的先河，酪農們胼手胝足，努力在台灣的鮮乳市場打出一片天，至今，鄉內已有

10戶酪農組成「瑞穗鄉酪農產銷班」，飼養近2,000頭乳牛，雖然規模不算大，但成績傲人，民國83～85年連續3年榮

獲全台酪農產銷經營班競賽冠軍。

曾是瑞穗鄉酪農產銷班創始班長，也是「吉蒸牧場」場長范紀明，最能瞭解酪農辛苦打拼的點點滴滴。范場長表示，他原先是從事茶葉栽種與加工製茶事業，民國74年，瑞穗鄉農會相關業務人員與有意從事酪農業的農民，籌組了一個專案小組，相繼到台東初鹿牧場、台南柳營酪農專業區等地「取經」，參觀當地酪農戶飼養乳牛的情形，積極準



保育水牛放牧區



休閒館2樓景觀餐廳



觀景亭





販賣部乳牛紀念商品



全家福牛杯杯紀念品



牧場自設的鮮乳加工廠



鮮奶小火鍋

備飼養乳牛的工作。第一批運送到瑞穗鄉的乳牛（仔牛），范紀明買了31頭，從此與乳牛群過著朝夕相處的日子。同時，花蓮縣境內，也適時成立了「花東乳品公司」，配合收購酪農每天生產的生乳，因此，乳品的銷售上也不成問題。

### 5朵梅花—牧場評鑑最高分

從31頭乳牛起家，占地10公頃的「吉蒸牧場」，至民國79年，擴增飼養至60多頭，辛勤經營至今，已是飼養310頭乳牛規模的牧場。

以『吉』祥如意，『蒸』蒸蒸日上命名的「吉蒸牧場」，座落在瑞穗瑞良村信義路，亦即秀姑巒溪畔泛舟遊客服務中心附近。海岸山脈座落於牧場的東邊，中央山脈屹立於西，得天獨厚的環境下，孕育出健康的乳牛，也因為如此，牧場每日所生產的牛乳，品質深受肯定。

在92年度的乳牛牧場評鑑中，「吉蒸牧場」以總評鑑分數92.5的高分，榮獲5顆梅花獎的最高榮譽，無論是飼養管理、生乳品質、經營效益、疾病防治、環境衛生形象等項目，都有相當突出的表現。

秀姑巒溪泛舟





## 無毒鮮乳—濃郁中更添香醇

次年，花蓮縣政府推動「無毒農業」政策，「吉蒸牧場」率先成為首批30戶示範農家中的優良牧場。並為配合政策，新建一幢現代化設施的牛舍，並從牧場內篩選出50頭乳牛，作為「無毒農業」的「無毒牛」。

范紀明也指出，目前「無毒牛」生產的鮮乳，還不敢保證為「純有機」，因為目前餵養乳牛的飼料，大都是從國外進口，飼料是否為有機栽培生產，尚無法取得相關的證明，因此還沒有辦法做到完全有機。

為了讓「無毒農業」的鮮乳品質，跟一般的鮮乳有所區別，在「無毒牛」的飼養管理上有所不同。就飼料的調配方面，飼料與牧草的比例，通常為5：5，但「無毒牛」則調整為3：7，雖然會增加乳牛食料的成本，也會降低乳牛的產乳量，但生產出來的鮮乳，風味上則增添濃郁的草香，品質上也跟著提升不少。

## 休閒牧場—滿足多樣化需求

近年來政府大力提倡休閒農業，使牧場的經營方式，也漸漸朝向觀光休閒業發展。「吉蒸牧場」配合政府的「休閒農業」與「無毒農業」政策，發展為包含休閒、生態、教學、體驗等多功能的牧場。目前，牧場於年初陸續建設完成小型鮮乳加工廠、乳製品展售店、草原活動區、乳牛飼養區、乳牛放牧區等設施，並正式對外營業。

一進入「吉蒸牧場」，就會被一大片綠油油的草地所吸引，在這裡，風景怎麼拍都好看；在乳牛區，還能親自餵食荷蘭種的黑白乳牛。在牧場休閒館1樓，設有DIY體驗區以及販賣部，陳列牧場自製的商品，如奶酪、牛軋糖、鮮奶等，還有琳瑯滿目的商品與地方特產。若想一邊用餐，一邊欣賞牧場原野風情，則可到館內2樓的景觀餐廳，在迴廊區選個好位置，放鬆心情呼吸牧場新鮮的空氣，品嚐香氣誘人的鮮奶小火鍋，湯鮮味美又不油膩的口感，是限定於在地的好味道。此外，牧場還出租鐵牛（腳踏車）供遊客騎乘，可順著河堤下的產業道路走，悠閒地遊賞秀姑巒溪風光以及周邊的田園景致。



縣長謝深山與地方人士共同剪綵



牛軋糖DIY體驗



牧場自產的鮮奶酪與鮮奶饅頭



瑞穗火車站前的牧場門市部



牧場自產的牛軋糖



# 65°C秀姑巒鮮乳



65°C秀姑巒鮮乳



特濃牛奶糖



鮮奶酪

有花蓮的好山好水加持，瑞穗「吉蒸牧場」場長范紀明更加努力，不斷提升自家的鮮奶品質，讓每一口都純淨、營養、香醇。



牧場研發的牧草茶



「吉蒸牧場」不僅是全花蓮縣唯一獲得「無毒農業」標章的酪農戶，更獲得象徵牧場最高榮譽的「5顆梅花」標章。場方突破國內鮮乳殺菌技術瓶頸，研發出最引以為傲的產品——「65°C秀姑巒鮮乳」，採用全台首創65°C低溫殺菌設備與技術，減少市售鮮乳因130°C高溫瞬間殺菌，所造成的鮮乳蛋白變性、營養流失等問題，可以完整保留鮮乳中免疫球蛋白、乳鐵蛋白等營養素，讓消費者喝到最天然的健康。

鄉

「鮮奶達人」范紀明