

阿漾・咕咕咕



「阿漾」為阿美族語「雞」的意思，「咕咕咕」是雞的啼聲。花蓮縣政府推動無毒農業近5年，生產農漁畜全方位食材，配合政府家禽屠宰新政策，「阿漾・咕咕咕體驗園區」有CAS等多重認證，97年8月開張

文／陳秀卿 攝影／周黃得榮



豬場與住家毗連水域阻隔病媒

東部首家肉品加工體驗園區97年8月在花蓮縣光復鄉誕生，名為「阿漾・咕咕咕體驗園區」，肉品加工原料全部都是花蓮無毒農業禽畜產品，區內並設置畜產品物流中心和體驗中心，集契約生產、肉品加工、休閒體驗於一體的創新作為，將為台灣肉品加工業掀起革命性指標意義，也使花蓮無毒農業畜產品更加多元化，及開拓更完善的流通管道，讓更多消費者受益。

新鮮 活力 有節奏

「阿漾・咕咕咕」，令人覺得新鮮、充滿活力，又有節奏感。光豐地區農會總幹事林清水說，「阿漾」為阿美族語「雞」的意思，「咕咕咕」是雞的啼聲。

光豐地區農會興設東部首家肉品加工體驗園區，原是配合政府家禽屠宰新政策，以花蓮放山土雞為主要產品對象，再加上光復鄉、豐濱鄉的族群人口以阿美族居多，因此，集思廣益之下，取名「阿漾·咕咕咕」，符合畜產加工的產業別，也具當地文化意涵；而雞鳴晨起，也呈現出陽光活力的積極性，為農會轉型帶起一股強而有力的幹勁。

談起光豐地區農會「阿漾·咕咕咕體驗園區」的誕生，自始至終陪伴輔導的花蓮縣政府農業局畜產課長黃耀興表示，根據國外禽流感防疫經驗，傳統市場活禽屠宰致使禽流感的傳染機會增高，行政院跨部會會議後改變屠宰政策，把原來在傳統市場屠宰的區塊納入管理，未來所有的家禽類屠宰均需在符合防檢局規定的屠宰場進行。

黃課長說，為了配合中央政府政策，花蓮縣政府希望在地形狹長的花蓮北中南區鼓勵民間設立屠宰場，解決花蓮地區家禽的屠宰問題，但縣內人口少、屠宰量有限，民間廠商意願不高。此時，隨時求新求變、勇於挑戰的光豐地區農會總幹事林清水也思索如何配合政策政府，又能為農會轉型開創新契機，於是光豐地區農會決定參與這項新產業討論評估。

黃課長說，95年9月開始以設立家禽屠宰場的方向進行籌備，但是花蓮縣完全沒有合法屠宰場的設立經驗，花蓮縣政府農業局和光豐農會從零開始摸索，農業局長杜麗華多次帶領相關人員到外縣市觀摩，諸如到台東觀摩學習標準的家禽屠宰場，也到西部肉品加工廠參觀十多次，學習他處的優良經驗，及經營借鏡之處。

就在光豐農會籌設屠宰場期間，正好有民間廠商表達設屠宰廠意願，屠宰場就交由民間廠商



無毒雞是以天然牧草飼養



紅糟養生豬腳



辣椒養生雞肉



養生羊肉

籌備設立。

CAS觀光肉品加工廠

花蓮縣境內將有合格禽類屠宰場，但卻沒有符合CAS標準的肉品加工廠，近年來，花蓮縣政府推動無毒農業，期盼各項畜產品加工可以在合格CAS加工廠內進行，不僅能創造更高的經濟利潤，同時能提升為結合三級的休閒觀光產業，所以進而鼓勵光豐農會轉為設立CAS兼具觀光的肉品加工廠。

幾經討論評估後，光豐農會總幹事林清水決定接受這項新任務新挑戰。

林清水表示，在尋覓廠址時，考量區位及符合经济效益，最後選定在馬太鞍和太巴塢兩大生

態文化園區中間位置的糧倉，將原有的7棟糧倉向中央提出申請地目變

更核可，同意使用其中3棟，另外興建一棟，及購置旁邊的土地，朝向多功能的肉品加工體驗園區方向發展，將馬太鞍休閒農業區生態園區、台糖遊憩區和太巴塢文化園區和紅糯米生產區，連成一個結合生態、文化、農村生產、肉品加工體驗等多元化的休閒區，為地方產業加分，提供就業機會，更為台灣休閒產業增加一處深度又另類的購物休閒體驗的遊憩據點。

在地資源帶動生產力

林清水縝密思量，勇於投入這項新事業。他說，農業型態轉變，傳統供銷業務萎縮，開創新業務才能使農會永續經營；花東目前沒有肉品加工廠，而且綜觀全台，沒有任何一家農會經營肉品加工廠，更何況，光豐農會投資興建的這座肉品加工體驗園區大都使用無毒農業畜產品，相當具有獨特性；另一項因素是讓閒置的糧倉充分運用。林清水也強調，肉品加工園區的設置，不只使地方的無毒優質畜產品可以在地加工，同時可以提供在地人就業機會，帶動地方生產力，也為農村注入活水，林清水深具信心地認為，「阿漾·咕咕咕體驗園區」將使地方民眾發自內心的幸福感，同時為地方帶來有深度的繁榮進步。

「阿漾·咕咕咕體驗園區」前後總投資金額超過五千萬元，目前已完成第一期階段性工作，



張進義的雞很自由環境很自然



工廠內部潔淨並有紫外線光殺菌

正式進入生產階段。

林清水表示，「阿漾·咕咕咕體驗園區」加工廠設備都採用最新的科技設備，調理室除了一般照明外，還附有紫外線殺菌燈，大型肉品真空按摩機，隧道式烤箱、蒸箱及小型製冰機庫，急速冷凍庫溫度在-45°C，讓肉品保持新鮮，味道不走樣。廠區設備及作業流程已申請CAS、HACCP、ISO22000等多重認證。

在肉品生產上，畜產品都是使用花蓮無毒農業產品，委託農委會畜產試驗所及食品工業研究所研發生產系列產品，目前已上市的有鮮肉切片，養生系列的柚香香腸、肉桂香腸、羊肉料理包、豬肉料理包，即將上市的有各項雞肉養生料理包，方便運輸及現代人居家料理，未來則會加入牛肉和鴨肉，循序漸進地研發增加產品的樣式，符合消費者需求，吃得安心健康，買得滿意，玩得盡興。

7月上旬，太平洋集團生活休閒事業總經理章啓明率相關幹部到「阿漾·咕咕咕體驗園區」參觀，品嚐多樣肉品，並到產地實地參觀，深刻認識無毒農業。章啓明表示，購買無毒農業產品除了買到健康，也買到一份難以計價的價值感，他在台北開設的複合式餐廳即和光豐農會合作，選用花蓮無毒農業畜產品和食材。

林清水認為，解說和體驗是拉近消費者距離的重要過程，因此，「阿漾·咕咕咕體驗園區」，除了現階段的肉品陸續生產外，並加緊腳步繼續興設體驗中心，讓消費者親自參與肉品加工及地方特色農產品體驗，使消費者對產品的印象更深刻、更受到感動，也加深消費者對產品的忠誠度。

花蓮縣政府推動無毒農業近5年，生產農漁畜全方位食材，不只農作物生產過程不能施用化學農藥和化肥，漁畜產品要符合沒有藥物殘留的

標準。黃耀興課長表示，花蓮好山好水，是飼養禽畜產品的好環境，禽畜生長過程都獲得生命尊嚴照顧，無毒農業禽畜產品更是嚴格監督檢驗，飼料不得添加任何藥物及荷爾蒙等材料，只有禽畜發生狀況時，由獸醫師診視後，才准予安全投藥預防治療，禽畜屠宰前需抽血檢驗，沒有抗生素等藥物殘留才准予屠宰上市。

黃課長表示，花蓮的雞大都放山飼養，飼養時間長達5個多月，雞隻在天然環境下啄食大自然的蟲草，並且給予天然牧草飼養，花蓮的牧草放山土雞成為消費者食用雞肉的首選。豬隻飼養則大都設有水池或圍網，以阻隔病媒，降低疾病發生率。

專心養畜禽 福氣啦！

花蓮禽畜無毒農業生產戶共20戶，包括8戶養雞戶和2戶養豬戶。「阿漾·咕咕咕體驗園區」的肉品都已和部分生產戶契約生產，消費者除了在園區內體驗消費外，也可以到產地周邊參觀。

位於海岸山脈水璉村的林柏榕、黃阿桃夫婦，養雞多年，加入無毒農業行列後，堅持未滿5個半月絕不出貨的原則。雞寮分8區，每區6分地，足夠的空間讓一區1,500隻雞任意追趕跑跳。雞隻出貨後，雞寮淨空3~4個月，以利寮區內牧草生長，提供雞群無毒有機的天然草料。對於加入光豐農會肉品加工生產，夫婦倆都覺得「福氣啦」，他們專心養雞，農會行銷，讓更多消費者受益，他們覺得很美好。

位於花蓮市國福里中央山脈山腳下的養雞戶張進義，在四公頃的柚子園裡採野放方式飼養烏骨雞，以玉米、野生青草為主食，十分符合「無毒農業」推廣的健康、養生要求，去年正式加入無毒農業陣容。張進義說，果園空曠，空氣新



光豐農會總幹事林清水用心經營肉品加工廠

鮮，水質及土壤未受汙染，每隻雞都很健康有活力，因野放期達6個月左右，因此雞肉特別鮮甜有嚼勁。張進義的雞除了供應光豐肉品加工所需外，也將生產無毒放牧有機雞蛋。

壽豐養豬戶李秋良，養豬經驗超過20年，他很自豪也很珍惜花蓮的好山好水，擁有比其他縣市還好的肉豬飼養環境。李秋良說，除了加強防疫措施，更絕對嚴禁各種禁用的瘦體素、磺胺劑等藥品，難怪花蓮的健康豬肉總是消費者的最愛。成為無毒農業生產戶後，李秋良覺得責任更重，因為他肩負整個花蓮縣養豬戶的信譽，不能有任何閃失，與光豐農會合作，也繼續以高標準從事養豬事業，才能對得起消費者，更對得起良心。

林清水自民國84年10月擔任光豐地區農會總幹事以來，不斷地突破創新，將原住民傳統健康食材箭筍行銷到都會五星級餐廳，並發揮地區原住民文化特色，推出原住民野菜，在光豐農會網路商城締造佳績；輔導馬太鞍社區朝向生態休閒農業園區方向發展，獲選為十大經典農村。

林清水說，開創的路總是充滿艱辛，但幸好獲得中央和地方政府的鼓勵輔導及農會理監事的支持，使得光豐農會在休閒產業上獲得肯定，林清水很自信地表示，秉持過去一路走來的態度和堅持，「阿漾·咕咕咕體驗園區」除了提供優質健康美味的肉品外，也將成為花蓮甚至於全國一處相當特殊另類的肉品加工休閒體驗園區。 圖



黃耀興課長對東部首家肉品加工廠期許甚高



無毒養豬戶李秋良



無毒牧草雞農戶林柏榮黃阿桃夫婦



工廠營運前，太平洋建設休閒產業人員參觀肉品工廠

光豐農會服務專線：03-8701055
網址：<http://www.kffa.org.tw>

農特產品櫥窗



無毒優質 農特產品

精選來自全省優質的農、漁特產品
安全、健康、有保障

歡迎使用信用卡及國民旅遊卡消費
 ☆ 本會提供花蓮優質農特產品諮詢及宅配等服務

服務電話：03-8333820 03-8523181
 地址：花蓮市國聯里商校街234號

傳 真：03-8336486 03-8523184
 電子信箱：hl.fa@msa.hinet.net



紅糯米為花蓮縣光復鄉特產。阿美族原稱紅粟米，是屬於糯米（黏米）的一種，除具有一般糯米特性外，也可當作米飯食用。煮熟後具有一般淡淡的清香，色澤粉紅，含有維生素A、E、鐵質及蛋白質，營養豐富。

花蓮縣光復鄉白龍潭台地唯一紅糯米產地，係阿美族原住民祖先移居花蓮時，攜帶而來，再經由後代相傳栽培至今，該紅糯米煮成的飯應住民稱「Hahah」與其加工製成的麻糬稱「Durun」，色香味俱佳，被阿美族原住民視為珍品。



太巴壠黑珍珠米為黑糯米的一種，黑糯米富含胺基酸，蛋白質含量也比一般白米高，因此有「貢米」的稱號，阿美族人將之視為老人的養生米。黑糯米俗稱「紫米」，是糯米的一種，除含有一般糯米的特性外，煮熟的黑糯米飯，香味醇佳，色澤為黑色，含有豐富的維生素、鈣、磷、鐵、鎂等礦物質和天然黑色素，還含有多種胺基酸，其中蛋白質含量比白米高35%，氨基酸比白米多25%，是一種難得的自然米食。



光復好米禮盒，內有五種小包裝米：有紅糯米、黑糯米、十穀米、臘風米、富田白米等，滿足消費者一次滿足之期望。輕巧的禮盒裝最適合為拜訪親友的伴手禮，值得推薦給您。



太巴壠能量米栽培過程使用清淨甘甜的中央山脈山泉水灌溉，森林過納的清新空氣滋養，每一粒稻穗都匯聚來自大自然的能量精華，依舊傳統的移法，用山泉水細心培育本地的稻米，運用傳統的路肥方法，沒有生長激素，沒有農藥助長。我們叫它「太巴壠能量米」。

製造商：花蓮縣光豐地區農會



光豐農會網路商城 www.kffa.org.tw

地址：花蓮縣光復鄉大同村自強路1-1號

TEL：(03)8701055、8701079

FAX：(03)8702117

花 蓮

農特產品櫥窗



長壽豐沛 健康宅配

歡迎加入 蔬果宅配會員

養生洽詢專線 03-8656888
03-8656999

另有山珍海味到您家的珍品會員
壽豐鄉農會 健康網址 <http://www.shoufong.org>

花蓮縣政府輔導



鳳榮農會結合產業與客家文化 創立「頂客族」品牌系列產品

香草鹹豬肉
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】
400公克真空包裝・NT\$33

活力紅豬肉
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】
400公克真空包裝・NT\$33

鹹豬肉
400公克真空包裝・NT\$33

紅豬肉
400公克真空包裝・NT\$33

剝皮辣椒
三瓶裝禮盒・NT\$300

香酥花生
500公克塑膠袋裝・NT\$120

冷凍肉品禮盒

歡迎24小時上網訂購

總經銷處：花蓮縣瑞穗鄉光復路105號
訂購專線：(03)8762025 傳真：(03)8761614
網址：www.fifa.com.tw E-mail: fifa@fifa.com.tw



2007成功行銷加拿大 花蓮無毒農業產品

純淨・自然・健康・養生

- 頂級放山雞精・麥飯石黃金蜆精
- 有機桑果醋・蜂蜜文旦醋・蜂蜜梅子醋・蜂蜜醋
- 文旦花蜜・百草花蜜・龍眼花蜜・六十石山金針

■訂購：無毒農業物流中心／

花蓮縣無毒農業行銷物流網：**24無休**
[Http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw](http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw)

地址：花蓮市國福里中山路2段1號
電子信箱：hlas.center@msa.hinet.net
服務電話：(03)8569033轉114・115 傳真：(03)8574488



柚香煥采系列

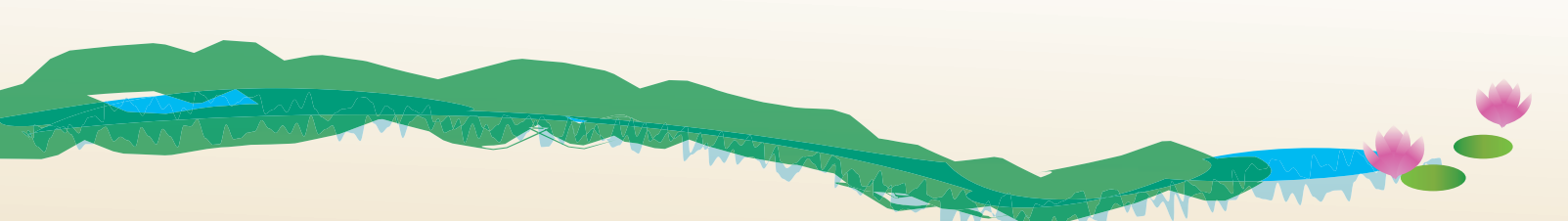
柚香潔顏露 680元 / 200ml

柚香緹顏修護霜 550元 / 30ml

柚香柚嫩精華面膜 550元 / 6片(盒)

柚子多酚精油洗髮乳 120元 / 270ml

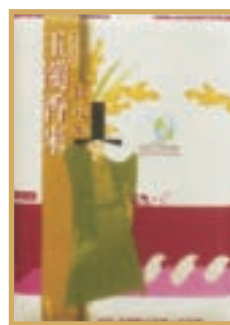
總代理：台灣文具聯盟／花蓮縣瑞穗鄉農會
地址：花蓮縣瑞穗鄉中山路一段128號
服務電話：03-8871044/03-8872226/03-8872338
匯款帳號：69000100061932 郵政帳號：06660178
戶名：瑞穗鄉農會 徵求各地經銷商



狀元滋味

玉溪狀元米

玉。溪。米。



玉溪狀元米

玉溪狀元米不但榮獲臺灣外銷加拿大指定用米，在全國比賽更是屢創佳績；玉溪狀元米擁有晶瑩剔透的外觀、米粒大而飽滿；口感更是Q軟風味佳，烹煮中會散發濃郁甜美的芋頭香味而深獲消費者好評。

主要原料：

台梗4號香米

包裝方式：

真空包裝

什麼是玉溪米

來自玉山山脈雪水，流經中央山脈基性變質岩礦區，溶出豐富的礦物質微量元素，含天然有機質及鈣、鎂、鋁、鋅、錳、銅等元素；除有益於人體健康並增加米質的特殊口味，有機質則讓米質柔軟甜美而且米粒飽滿。

「玉溪米」品味出眾，香、Q、有彈性，在入口嚼食5秒鐘之後有甘甜的味道，細細品味；滿口芳香。

得天獨厚的「玉溪米」，特殊口味其來有自，除天然條件環境良好，在農友提升技術水平、改善品質條件下，稻米品質為台灣頂級好米，歷屆比賽都有優異成績。92年花東縱谷好米品質競賽獲得冠軍，94一榮獲亞軍、季軍，94二蟬聯亞軍，95年榮獲優勝。



玉溪地區農會

Yushi Area Farmer's Association
花蓮縣玉里鎮中山路二段49號
電話：03-8881106
傳真：03-8887792
網址：www.yushi.org.tw