



吃天然牧草的 花蓮放山雞



杜麗華轉任
參議還是不忘
幫農民促銷掛保證

花蓮有7戶養雞達人加入無毒農業行列，
每戶都有2公頃以上的飼養空間放養土雞，
生產安全的雞肉、雞蛋、雞精，
各具特色，互相切磋，
在台灣地區創造一個特殊的健康產業。

文／陳秀卿 攝影／周黃得榮

清晨四點多，東海岸水璉山谷仍是一片寂靜，吳國民已經出門割著仍有露水浸潤的牧草，他以為他的動作夠輕柔，但飄散在空氣中的牧草香，仍催醒了睡夢中的雞群，雞寮中一陣騷動，每一隻雞都拉長了頸子，等待這天的第一餐美食—天然牧草。

享受充分的動物權

金黃陽光灑下，啄完牧草的雞群開始一天的活動，有的嬉鬧打架、有的爭風吃醋、有的追蟲子、有的繼續啄食附近的野草、野果，各憑本事找野外的食物，還有的想繼續吃牧草，圍繞在主人身旁討食，模樣逗趣。

黃昏前，經過一整天陽光蒸熱的牧草，其風味又有別於清晨的味道，多了點溫熟的滋味，牧草香把隨處亂跑的雞吸引回來，並進入雞寮休息，舒適通風的雞寮讓雞群有個安全的棲身之所。不過，還是有頑皮的雞硬是不回寮，喜歡躲在樹上伴著星月而眠。

這是花蓮無毒放山雞的生長環境與生活模式。

花蓮無毒農業養雞戶目前有7戶，分散在海岸山脈、中央山脈的淺山地區，每一戶



花蓮無毒蛋雞放牧健康有活力

的雞隻飼養區都超過2公頃以上，甚至於廣達7公頃的果園或天然樹林裡，足夠讓雞隻跑馬拉松的活動空間，依照關心動物人士的說法是，給予經濟飼養的禽畜充分的動物權。

放牧雞蛋炙手可熱

「放山雞」成為花蓮的特色，近來雞農逐漸兼養蛋雞，為轉型做準備，「放牧雞蛋」炙手可熱，掀起一股搶購風潮。

花蓮縣政府參議杜麗華在農業局長任內推動無毒農業，至今正好滿5年。為了給消費者全方位的食材，在推動無毒農業之初，除了農產品外，再加上魚畜產品和特用作物。農作物生產，無庸質疑，當然不能使用農藥和化學肥料；魚畜產品則不得使用違禁抗生素及生長激素等藥物。

花蓮無毒農業是以預防醫學的理念經營，也讓無毒農業生產戶扮演「食醫」的角色，在源頭控管好食材安全及來自自然環境應有的微量元素，讓消費者食用這些天然又安全健康的食材，吸取來自大自然的元氣營養，增加身體免疫功能，降低致病率，相對地減少醫療資源和社會成本。

基於這樣的理念，花蓮無毒農業栽培飼養過程都以自然為師，放山雞即是在這樣的理念建構下的優質產品。

一般而言，飼養雞隻必須擁有自然的環境、潔淨的水源與健康的食物等3項基本元素，花蓮正好都具備這些有利的條件，尤其在食物方面，除了雞隻在幼齡期餵食安全健康的飼料外，稍大一些的雞隻則以天然的牧草、自然環境中的昆蟲、植物為主要食物，甚至於俗稱「肺炎草」的入侵種「小花蔓澤蘭」也成為雞喜愛啄食的對象，正好幫生態環境消除一點有綠癌之稱的小花蔓澤蘭危害問題。如果遇到雞中暑，發生緊迫氣喘的情況，部分雞農還以俗稱「六月雪」的草

藥，煮水加點鹽後拌入飼料餵食，狀況立即解除。不過，萬一雞隻嚴重感冒了怎麼辦？面對這種情況，雞農也不擔心，因為那就有勞無毒農業小組獸醫師開處方了。

縣府認證民衆安心

花蓮縣動植物防疫所所長廖志毅表示，無毒農業雞隻飼養環境的土壤、水質比照農產品規管檢驗，飼料每2個月檢驗一次，雞隻隨機採樣抽血送驗，絕對不容許含有抗生物質、磺胺劑、受體素、硝基呋喃劑、農藥等有害人體健康的物質，而且每隻雞會飼養5個月多才會上市，飼養成本也較高，因此，花蓮的放山雞價格稍高一些，但由於是花蓮縣政府直接把關認證，請消費者放心，多加一些錢買到健康，相當划算，尤其受到都會民眾的喜愛，紛紛向花蓮無毒養雞戶訂購宅配。

除了放山雞鮮肉外，花蓮縣政府與食品工業研究所合作，以花蓮沒有藥物殘留的健康土雞所製成的放山雞精，已成為送禮養生滋補的搶手貨。其製作方式以無毒農業「保持原味」的精神予以加工，不能附加任何添加物的濃縮菁華，濃度高，且無腥味，一般用來補充營養或烹調高湯。每一瓶雞精上皆標示放山雞飼養農戶基本資料，是唯一可追溯原料來源的雞精。

另外，研究人員也在雞精中加入1%刺五加萃取液，成為刺五加雞精，一般用來調理生理機能，是優良的滋補保健飲品。兩種雞精的使用方法，都是可以直接飲用，冷藏、溫熱皆宜，甚至於料理湯中加一、兩瓶放山雞精，湯品更將鮮美可口。

除了飼養無毒放山土雞肉用外，花蓮縣無毒



花蓮放山雞精營養無腥味最佳伴手禮

放牧雞蛋營養又無抗生素殘留





放牧雞蛋較小、蛋黃色深、有Q勁，你分得出來嗎

養雞戶最近成立「放牧蛋雞產銷班」。杜麗華表示，雞蛋是國人生活中最普遍的食物，提供安全健康的雞蛋刻不容緩，因此鼓勵無毒肉雞飼養戶朝蛋雞的方向經營。

撿雞蛋先打草驚蛇

花蓮放牧雞蛋產銷班班長張進義說，放牧蛋雞飼養不易，自然健康的環境，多樣性的生物聚集，與雞相關的食物鏈建構起來。愛吃蛋的蛇就常盤踞在雞場附近，其中也不乏毒蛇，雞農進場撿雞蛋免不了要先「打草驚蛇」以確保安全；老鷹抓小雞的畫面也常上演，尤其是松雀鷹常相中較好對付的體型尚小的雞隻，精準地啄住雞頭，一啄斃命，獵物叼往他處獨享並吃得精光。

面對這樣的情況，雞農只得自我安慰，幸好鷹不浪費食物，也不戲耍雞隻，只單純地把雞當食物，也算是雞農回饋自然的方式。只是偶見山豬「逛」雞場，這可麻煩囉！這些無厘頭的山豬往往把雞嚇得胡亂飛跑，有的驚嚇過度造成緊迫現象，有的在逃竄的過程中受傷，還有部分雞隻嚇得躲到深山裡迷路失蹤，還得勞動主人各處尋找呼喚回來。

張進義說，花蓮放牧雞的小雞飼料是由花蓮

種畜繁殖場提供配方給花蓮市農會，產銷班統一採購，雞隻較大時，則放入園區自由活動，以園區內的昆蟲、植物為主，並餵食天然牧草，在健康環境飼養下，蛋殼比一般雞蛋堅硬，蛋黃色澤較深，很有彈性，即使生食也沒有腥味。雞農的經驗是，這種雞蛋打入牛奶或豆漿中，營養又好喝。

花蓮放牧雞蛋每天約生產2,000粒，數量不多，許多消費者已成為長期的忠實訂戶，讓養雞戶如吃了定心丸，只要專心照顧好雞隻，生產健康安全雞蛋，自然就有行銷通路，花蓮無毒物流網也買得到。

健康產業莫大功德

花蓮無毒農業7戶養雞戶分散在全縣各地，相隔遙遠，各具特色，經常互相切磋，在台灣地區創造一個特殊的健康產業。

黃阿桃與先生林柏榮在東部海岸山脈東坡偏遠山區的山岬內，有如陶淵明的世外桃源。夫妻倆在此養雞超過15年了，加入無毒農業，按照生產規範飼養，廣受消費者青睞，花蓮市農會更相中這裡的放山土雞，做為生產雞精的原料。

吳國民的雞場位於水璉山區，稱為幸福的黃金糯米雞。喜歡雞隻的吳國民小時



張進義



花蓮放山土雞都有無毒標章與履歷



林柏榮、黃阿桃夫婦



蘇燕光



吳國民



萬鎰泉



王晉賢



簡清萍

花蓮放牧雞蛋、放山雞 達人錄

黃阿桃（南坑放山牧草雞）
0937-849252

吳國民（水碓黃金糯米雞）
0938-028001

張進義（鄉庭養雞場）
0938-023018

蘇燕光（蘇燕光蛋雞場）
0937-533307

簡清萍（山上畜牧場）
0922-548209

萬鎰泉（太巴壟牧草雞）
0922-298347

王晉賢（五畝牧場）
0911-834987

候的夢想就是養雞，捨棄西部的紅麵銷售生意，返鄉養雞，把文旦園區變成養雞場。堅持養雞三寶—自然環境、水質、糯米牧草，使雞的毛色光澤、皮色黃橙。

張進義在花蓮市郊的中央山脈山腳下的柚園放牧雞蛋，經營鄉庭養雞場，養雞資歷最淺，但細心照料雞隻的用心不落人後，成為放牧雞蛋產銷班長，更是一肩扛起統一採購飼料與行銷的重任。

60幾歲的蘇燕光夫婦是傳統的殷實農民，自小即與雞隻為伍，把雞放養在鳳林農園空地，加入無毒放牧雞蛋產銷班，他小心翼翼，遵從無毒小組的指導，生產健康的雞蛋，照顧消費者健康，他覺得是莫大的功德。

簡清萍於20年前，帶著妻小從嘉義到花蓮鳳林山區定居，在8公頃的次生林山區開啓養雞事

業，落地生根，被花蓮的土黏住，更響應花蓮縣政府無毒農業政策，以「山上畜牧場」為名，生產放山雞和放牧雞蛋，他覺得跟得上時代潮流。

萬鎰泉前年從外地返鄉，協助83歲的父親萬朝輝養雞，6,000隻雞放牧於原野中，一點也沒有擁擠的感覺。馬太鞍溪與光復溪的匯流處正是生長牧草的良好環境，以分區輪流放牧的方式，雞隻吃到玉米和鮮嫩牧草外，雞糞又成為天然肥料，以自然循環方式飼養，雞隻健康，環境也獲得永續經營。

王晉賢原是白柚果農，轉型養雞，雞隻即在柚園奔跑，他的雞肉獲得許多消費者青睞，獨家秘方是讓雞隻食用牧草外，也給予特別的食物—富里豐南村內農民生產的有機南瓜。他說雞吃南瓜，肉質甜、皮色金黃，又可以幫瓜農解決南瓜的銷路問題，一舉兩得。



花 蓮

農特產品櫥窗




 吉安鄉境內土壤豐厚、質地肥沃、水源充沛，再加上太平洋氣流的調節，氣候溫暖，因而爭得了得天獨厚的農業發展條件。
 近年來因稻米生產週轉於人民生活水準之提高，白米米之市場需求增加，加之政府大力推廣白米計畫，「吉安米」、「吉野一號米」之優良品質得以延續，並使「吉安」成為代表生產高品質米之產區。
 (花蓮縣吉安鄉農會)

地址：花蓮縣吉安鄉吉安路2段90號 訂購專線：03-8521151 傳真專線：03-8525281
 網路訂購：吉安鄉農會資訊服務網
<http://www.ji-an.org.tw>




 電話：03-8832111 會址：花蓮縣富里鄉富里村中山路135號

純淨 香甜 自然

富麗
 台灣第一 外銷日本

富麗 出口米
 富麗 珍貴米
 富麗 白米
 幸福禮盒

郵寄地址：花蓮市富里街富里街，花蓮縣910

花蓮縣農會優質農特產精品館



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

傳 真：03-8336486 03-8523184

地 址：花蓮市國聯里商校街234號

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，是屬於香米（和米）的一種，除具一般糯米特性外，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。

花蓮縣光復鄉目前為台灣唯一紅糯米產地，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，該紅糯米煮成的飯原住民族「Hahah」與其加工製成的麻糬稱「Durum」，色香味俱佳，被阿美族原住民視為珍品。



大巴壟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。黑糯米包稱「紫米」，是香米的一種，除具一般糯米的特性外，煮熟的黑糯米飯，香味更佳，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%，是一種難得的白米美食。



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



大巴壟 哪侖 嚴選光復鄉大巴壟部落紅糯米、黑珍珠米為材料的糯米糰，完全純米精製，有香Q柔軟外皮及內涵綿密紮實不膩的紅豆、花生內餡，這是「大巴壟·哪侖」的堅持。

製造商：



花蓮縣光豐地區農會

光豐農會網路商城www.kffa.org.tw

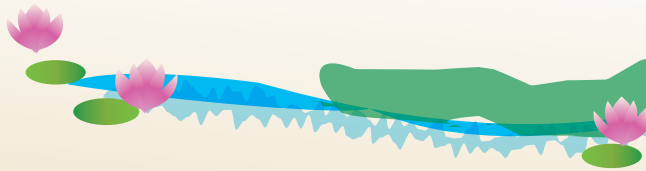
地址：花蓮縣光復鄉大同村自強路1-1號

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

鳳梨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\$230

剝皮辣椒 三瓶裝禮盒・NT\$300

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\$230

香酥花生 560公克塑膠袋裝・NT\$120

鹹豬肉 400公克真空包裝・NT\$150

紅豬肉 400公克真空包裝・NT\$150

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.shoufong.org E-mail: shoufong@msa.hinet.net

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

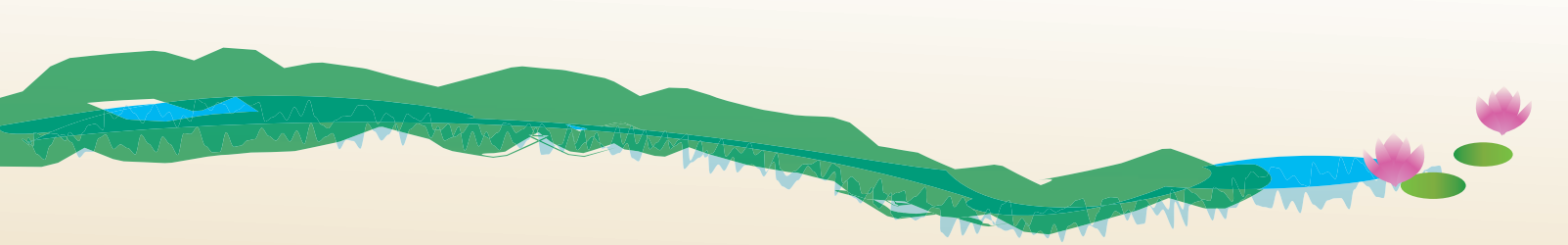
■訂購：無毒農業物流中心／
花蓮縣無毒農業行銷物流網：**24無休**
[Http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw](http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw)

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
柚香提顏修護霜 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

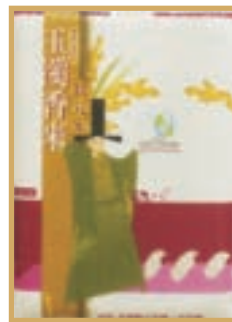
總代理：台灣文具聯盟／花蓮縣瑞穗鄉農會
地址：花蓮縣瑞穗鄉中山路一段128號
服務電話：03-8871044/03-8872226/03-8872338
匯款帳號：69000100061932 郵政帳號：06660178
戶名：瑞穗鄉農會 徵求各地經銷商



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—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.yushu.org.tw