



宏田碾米廠生產的黑肉田經典三入禮盒

宏田碾米工廠

以祖父之名，重現獻納米榮耀 與土地為善，打造濁水米傳奇

蔡禮謙兄弟解構傳統的農業耕作方式，卻又師法古早農業與土地共榮共存的耕作策略，打造全新的濁水米傳奇。

兩人為傳統米業注入創意與活力，成立宏田稻米產銷專業區及義和合作農場，建置稻米產銷履歷制度，全面提升稻米品質。

儘管面對全球化的競爭，友善大地、永續經營的理念卻從未改變，如同當地的榕樹公一樣，不畏時間與天候的變化，依然枝繁葉茂，守護著台灣這塊土地與農業。

採訪・攝影／莊育鳳 部分圖片提供／宏田碾米工廠

「我希望每個台灣人都能吃到最道地、最好吃的經典好米。」為了達成這個願望，身為宏田碾米工廠第三代「掌門人」的蔡禮謙吃盡苦頭，卻也讓該廠輔導的義和合作農場在2007、2008連續2年獲得十大經典好米榮譽，提升稻米品質的成就無人可出其右，驗證了「雲林好米冠全台，荊桐好米冠雲林」的傳說。

濁水溪水源・孕育荊桐米

宏田碾米工廠係由蔡禮謙的祖父馬春田所創立，傳給父親蔡昇平，再傳給蔡禮謙兄弟，一家3代、40年的製米傳承，總是秉持深耕土地的理念，儘管面對全球化農業的競爭，友善大地、永續經營的理念從未有絲毫改變，如同義和村的榕樹公一樣，不畏時間與天候的變化，依然枝繁葉茂，守護著台灣這塊土地與農村。

蔡禮謙說，他希望「黑肉田」生產的白米成為台灣高級米的代表，讓台灣米如同日本越光米一樣，以優質、高雅的品牌形象，行銷全世界。

位於濁水溪南側的荊桐鄉，是濁水溪出八卦山脈後所形成的沖積扇平原，灰黑色的土壤富含氮、磷、鉀等



宏田碾米廠生產的黑肉田竹炭香米



宏田碾米廠生產的正宗濁水米



宏田碾米廠生產的經典米

養分，適合栽種水稻；灌溉水源方面，農民常說「呷濁水溪的水頭」，日據時期即已興辦五百甲圳水利設施，水源沒有汙染且營養豐富，因此自古即以農立鄉，迄今仍有7成以上居民從事農業。

優越的水質與土壤，使荊桐鄉的農田在日據時期就被評等為水田最高等級的「三則田」，更被選為日本皇室御用米；80年代三度獲選「金米獎」殊榮；2007、2008年更連續獲得十大經典好米，在在證明荊桐產區的稻米品質一級棒。



宏田碾米廠不斷開發符合市場的新產品，廣受好評

創設宏田米・連獲金米獎

宏田碾米廠創辦人馬春田自幼務農，因感受農民辛苦耕作大半年，稻穀收成時，還需耗時費力加工、運送，於是成立宏田碾米工廠，盼能減輕農民的辛勞。第二代經營者蔡昇平引進一貫化機械作業，因應台灣家庭結構的改變，推展精緻小包裝米計畫，創設「宏田米」品牌，自1993年起，連續3年拿下糧食局舉辦的「金米獎」。

近年來，由蔡禮謙、蔡宜家兩兄弟接手經營碾米廠，6年級生的兄弟倆為傳統米業注入創意與活力，成立宏田稻米產銷專業區及義和合作農場，配合全球化的市場競爭及安全無毒的消費趨勢，建置完善的稻米生產履歷制度，並斥資千萬元設置全自動電腦碾米作業系統，提升稻米品質。

宏田稻米產銷班自秧苗、耕作、施肥、用藥到收割，都有嚴格的管理記錄，稻穀收割後，全程在攝氏15度的電腦控管下保鮮，精碾後的每一粒米，還需經過逆滲透水高壓清洗，貼上回溯編號，消費者不僅吃得安全，更感受到農人的用心與溫馨。

產官學合作・打造專業區

日據時期，日本皇室久聞濁水米好吃又營養，要求治台人員篩選最高級米獻納皇室，當時篩選標準相當嚴格，除了土質、水源外，農民還得「家世清白、思想純正」，才能獲選作為獻貢農田；獻納田約一分地大小，但收成時，只取距離馬路最遠的內側處4厘農田的稻作；稻米收割後，曬穀場上還得搭棚架，避免陽光直接照射；曬乾脫殼後，再由荊桐國小小學生戴著口罩以毛筆筆尖一個一個挑出品質最佳的米，才能進貢日本皇室，一分地只取2斗米獻貢，可見其珍貴，也打響了「荊桐米」的名號。

「土地的健康，才是農業最根本的價值。」自父親手上承接碾



宏田碾米廠生產的黑肉田小包米



宏田碾米廠生產的經典香米



宏田碾米廠輔導的義和合作農場農民，奪得十大經典好米



六年級生的蔡禮謙(右2)接手父親蔡昇平(右1)的碾米廠，在妻子蘇雅芳(左1)協助下，創設「黑肉田」品牌

米廠衣鉢的蔡禮謙，思考著如何讓這塊他從小嬉戲、提供好吃白米的土地，保留最佳、永續的地力，讓子孫們同樣擁有肥沃的農田。

蔡禮謙號召70-80名農民打造宏田稻米產銷專業區，與農糧署、農業試驗所、農改場、農會、中興大學等政府及學術單位密切配合，尋求最自然、最有效的方法，解決台灣農業的兩大惡瘤「化學肥料」及「農藥」問題。他們共同的心願是打破以量取勝的主流耕作模式，並試圖在尊重土地與自然共存的原則中，重現1939年獻納日本皇室御用米的最高級米，擦亮濁水米的金字招牌。

食味質為準·加碼收好米

經過多年努力，目前加入宏田稻米產銷專業區的農民已達280人以上，分成6個產銷班運作，產、官、學界合作，一邊研究尚未使用化學肥料時期的傳統農耕技術，一邊嘗試各種可行性，創出以浮水性植物「滿江紅」防治雜草的新方法，在新秧灌水時放苗入田，雜草還不及長出前，繁殖力強的「滿江紅」已完全覆蓋水面，有效防治雜草。

稻作進入「孕穗期」階段、排水曬田時，「滿江紅」就變成滋養稻米的天然綠肥；此外，荊桐鄉有許多豆皮工廠，工廠熬煮豆汁使用的燃料，即就地取材於碾米廠的「米糠」，燃燒後產生的「木酢液」又成了田間最佳的天然除蟲劑，保護稻作、捍衛土地。

由於不使用化學肥料、農藥，該專業區稻田每公頃收成量只有原來的八成左右，農民可能損失1至2萬元，但種出高級米的期待與圓夢，卻讓他們堅持走下去，也開創了濁水米的奇蹟。

為彌補農民的損失，並鼓勵農民更用心種出好米，宏田碾米工廠獨創「食味質」加碼收購措施，將食味質70分到91分以上分成7個區間，每百公斤加價10元到200元不等；如70至73分加10元、74至78分加價20元；91分以上則加價200元，如此做法雖讓碾米廠增加成本，但蔡禮謙說，農友們過得快樂、賺得開心，消費者也可以吃得安心，這樣的投資報酬太值得了。

黑肉田品牌·發揚米產業

所謂食味質，係檢驗米中含有蛋白質、水分含量多寡及直鏈性澱粉質成分等影響米粒口感的要素，目前已有專門的食味計測定，分數愈高、品質愈好，一般米約在50~70分之間，入選十大經典好米的食味質都在80分以上。

蔡禮謙指出，日治時期，小學生以毛筆挑選獻納米的方式，給了他很大的啟示，要做出頂級米，一定要做好產品分類的工作，早年靠著小孩純真、透亮的眼力，如今則由



宏田碾米廠生產的玄米拉茶



宏田碾米廠生產的玄米咖啡

電腦代勞，他斥資2千多萬元，自日本引進數位化色彩選別機進行白米分類，再依據不同品質從事不同包裝、行銷，打造「黑肉田」優質的品牌形象。

「黑肉田」是蔡禮謙、蔡宜家兩兄弟為感念阿公的深切用心，以阿公的綽號為產品品牌命名。蔡禮謙說，阿公長年在土地上勞動、奔走，皮膚被烈日曬得黝黑，因為名字裡有個「田」字，大家都尊稱他為「黑肉田」，以「黑肉田」為品牌，除了傳承阿公的理想，也要將阿公一生致力的稻米事業，以阿公之名發揚光大。



注重田間管理，是提升稻米品質的不二法門

精美米禮盒・米食新紀元

稻米是傳統的農作物之一，因應全球化時代的市場趨勢，蔡禮謙兄弟解構了傳統的農業耕作方式，卻又師法古早農業與土地共榮共存的耕作策略，打造全新的濁水米傳奇。蔡禮謙強調，除了產品品質提升外，分級、品管也要做好，才能真正打造有願景的優質米，為了一圓夢想，該廠陸續投入上億元經費，籌組產銷班、提升碾米廠設備、創設「黑肉田」品牌，不斷開發各種符合市場的新產品，如健康養生的「竹炭台梗9號米」、「竹炭益全香米」、「竹炭胚芽米」，每包米均附備長炭1支，煮熟後，米粒晶瑩剔透、Q彈可口，越嚼越香，讓人回味十足。

另外，十大經典好米系列的「黑肉田香米」、「黑肉田經典米」、「黑肉田正宗濁水米」等，挾著連續獲獎的榮耀，品質更獨步全台，蔡禮謙自信地說，黑肉田系列的優質好米，每包都是自信之作，保證讓消費者充分品嚐好米的原味。

為搶攻高級米市場，蔡禮謙還設計多款精美的白米禮盒，其中「花開富貴LOVE」訂婚米禮盒一上市就大受好評；獨家研發的玄米拉茶、玄米咖啡更是一絕，這項將台灣古早味的胚芽玄米（糙米）與西方主流飲品咖啡結合的新產品，既不減咖啡原有的獨特香味，又具有濃濃的台灣古早糙米麴樸實及養生的概念，再度開創米食文化新紀元。

米字八隻腳・前景大可為

蔡禮謙指出，阿公對於「米」字的詮釋是「加法與乘法的總結」，認為經營碾米廠

除了注重白米品質外，還得精算才不會虧錢；他則認為，「米」字看起來有8隻腳，象徵可以發展的東西很多，只要肯花點心思，開發多元化商品，稻米產業仍大有可為。

連續2年獲得十大經典好米，只是圓夢的第一階段，蔡禮謙還有更遠大的願景。他說，荊桐鄉是獻納米的故鄉，也是幸福農業的所在地，他從小在這片土地長大，看著父執輩們辛苦耕種、堅持生產最優質的白米，希望宏田稻米產銷班班員們的努力，能讓台灣濁水米成為世界好米的品牌，也期盼所有農田都能永續保持最佳的地力，代代相傳。

圖



蔡禮謙以數位化色彩選別機，打造「黑肉田」優質品牌形象