

探訪・攝影／林麗娟

秧苗生長期



守住一畝田 有米才快樂

「**無**米樂」，樂天豁達，畢竟心酸。踏實站在田埂上，有米才更樂。於是台灣目前由一線農夫所組成的「台灣稻農有限公司」，在Pay Easy善意的網站行銷平台支持下，大力推動企業認養「我的一畝田」助耕活動，而且越來越獲得廣大的迴響。

稻農種好米 企業共推廣

認同在地殷實稻農辛勤栽種的各種台灣優質好米，採取實際認養行動的企業包括英業達、秋雨印刷、全家便利商店、三陽工業、彰化銀行等，都認養半公頃，認養的稻田以宜蘭縣的冬山、五結、員山、礁溪、三星等鄉和羅東鎮、宜蘭市最多，其他還包括桃園大溪鎮、台中縣霧峰鄉、南投縣草屯鎮、彰化縣員林鎮和秀水鄉，目前公布的總覽「榜單」上，翰林企業認養1公

頃，可說是其中面積最大的。

一畝田，耕種不易，從秧苗育種生長期要仔細看顧，歷經秧苗捲上車、秧苗運送好插秧、打田翻土、深耕、施基肥、照顧秧苗發育情形、田間施肥、田埂砍草、逐一拔草，結穗豐收才到米街來。

豐收時期滿飄香，參與收割身影忙，好米就要和好朋友分享，翰林茶館不但用來煮飯分享，也有售又香又Q、晶瑩剔透的花蓮玉里小包裝有機米，讓大家吃到全世界最優等的有機米，心滿意足。

Pay Easy指出，最近10年來，在社會高度轉向現代工商化、科技化的趨勢下，國人飲食習慣西化，又加以政府加入WTO而開放外國米進口，不少餐飲業者對於成本過於精打細算，而買進低價傾銷的次級米供應給消費者，有些消費者也無



田間施肥



運送秧苗



深耕



清除田埂雜草

從辨別米的品質，致使台灣米遭受到打擊，台灣水稻種植面積逐步縮小，為數漸多的稻田休耕，且自耕農平均年齡已逼近70歲，台灣極需要年輕的專業稻農接棒，幫我們守住一畝田。

大部分農民都木訥寡言，默默耕耘，不懂行銷，雖然擁有全球最傲人的技術、勤勉的耕種工作態度以及比起日本絕不遜色的稻米品種和品質，卻在近年來才漸漸地懂得自創品牌、拓寬行銷通路。政府已竭盡力量照顧本地農民，但企業仍有餘力，Pay Easy深信只要協助專業稻農建立自有品牌，就能使台灣稻農邁向專業化、高級化，進而提升收益，因而建立認養的行銷平台，藉此協助一群專業稻農打開市場通路，同時為企業直接認養稻田搭起一座橋樑，讓企業員工和消費者享用高品質台灣米，同時增進稻農收益。

「台灣稻農有限公司」是台灣第一家100%由專業稻農小額出資成立的農民企業，種植稻田分布在花蓮、宜蘭、桃園、台中、南投、彰化、雲林等7個縣份，總種植面積超過1,500公頃，Pay Easy精選台灣稻農公司股東所屬自耕或代耕的稻田，企業認養有保障，稻農也可直接受惠於這筆穩定的資金，繼續種植良田。



古式奉茶壺

真心愛台灣，吃台灣好米

翰林國際企業負責人涂宗和表示，希望發揮企業回饋社會的愛心，拋磚引玉，帶動大家一起來認養，他選中的1公頃有機稻米田，隸屬於花蓮縣玉里鎮農民李文煌所有，97年第2期即開始訂購冠軍好米台梗16號，收割之旅，員工們在稻田出力揮汗，都洋溢著無比的喜悅，透過全國翰林茶館通路，把最優質的有機米介紹給大家，這就是根植台灣的真義。



白飯

世居花蓮玉里的李文煌，現年56歲，種稻經驗超過40年，榮獲93年花蓮區稻米品質競賽冠軍、94年全國稻米品質競赛季軍，他的信念是「只與天爭，不與人爭」。

花蓮玉里，一個令人神往的種稻聖地，來自玉山的拉庫拉庫溪，帶來台灣最純淨的溪水，全國糧商都爭相來此採購稻穀，將花蓮地區穀價哄抬到全國最貴價位，如此得天獨厚，卻也潛藏著致命的風險。

玉里鎮種稻大戶李文煌心中總是掛著一件事：「我們在太平洋邊耕田，這裡是颱風登陸的第一線，每年夏天，我們邊種稻子，邊擔心，會不會半年心血在一晚間就被刮得清潔溜溜」。

「……房舍器具，都在天上飛，滿目瘡痍，卻無法抗拒，一場颱風虧個400~500萬元，虧到負債累累也是曾經有的事」。李文煌回憶8年前納莉颱風侵台時的慘況，至今還心有餘悸。

花蓮天災很嚴重，颱風會讓農民血本無歸，但「也是要撐過去啊！爭得贏是我的，爭輸了我就認，但絕對不能放棄，繼續奮鬥就有希望」。

李文煌的格言是：「只與天爭、不與人爭」，「這冬壞，望後冬」，「種田要很有耐力，不能這次失敗就放棄，永遠要保持希望」。

當年納莉颱風侵襲，



翰林茶館

「我流掉房舍1千多坪、流失10幾甲田地，眼看可以收割的稻作，一夜之間化為烏有，如果當時我放棄了，就不會有現在了」。在老婆的同心協力下，李文煌連同租來的田地一共30多甲，是玉里地區種稻大戶，一年產值達800萬元左右，規模不輸一家中小企業。

祖先自80多年前，千里迢迢從桃園遷到花蓮玉里，選擇這塊海岸山脈山腳下的土地，做為李家世代的「應許之地」，李文煌為台灣守護著廣達30甲的青翠稻田。

這稻田的青翠並非理所當然的；才割完稻子，田裡馬上乾裂，沒有他，這片位在北迴歸線以南的熱帶土地，會變成一片沙漠；有了他引水灌溉，這片熱帶土地才受到無比滋潤。

這股從玉山頂一路奔流下來的甘泉，即使盛夏時節，水溫也只有18°C，一年四季清澈見底，她的下游就是秀姑巒溪出海，從屏東大港口出海。

問李文煌為何種田？答案很簡單：「因為我是老大」，家中有6個兄弟姐妹，李文煌從小學就開始幫父母下田耕作，他的么弟小他18歲，這輩子，年輕時養父母，後來養弟妹，現在養孩子、養工人，一輩子都在供養別人。供養到後來，李文煌的責任與義務越來越重，他的育苗場供應著附近農民所需的秧苗，這些秧苗插秧後的面積廣達500公頃，相當於一個綠島的面積。

80多年來，李家從事過很多行業：鐵工廠、採石礦、岩鹽，最後還是回歸種田，彷彿是老天的安排，到李文煌手上，總算發揚光大，能有今天的一切，憑藉的就是一股保持希望的奮鬥精神。

翰林企業支持李文煌永不認輸的硬頸精神，激賞他克服一切逆境而培育出來的第一等有機



米街小吃店

米，這種信念，和光大發揚台灣茶的拚鬥精神一樣，所以認養李文煌的希望米，義無反顧。

「茶米茶」！茶、米關係不可分，奉茶、吃飯，入口都感念前人種樹的辛勞，心中湧甘霖。涂宗和呼籲「讓我們吃台灣米，喝台灣茶，根植台灣，致力於傳統文化的傳承、改良和創新，還要再薪傳百代。」



東港鮪魚佐紫菜 米糕捲

材料

- A. 鮪魚150克、抹茶鹽30克、沙拉油少許、紫菜1張、酥炸粉適量
- B. 糯米200克、五花肉50克、香菇50克、開陽白菜10克
- C. 紅蔥頭100克、胡麻油100c.c.、老薑100克

調味料

- 醬油100c.c.
- 白酒50c.c.
- 胡椒粉適量
- 烹調用油適量

作法

1. 鮪魚用抹茶鹽醃漬30分鐘，放入熱油鍋用沙拉油煎至七分熟，切塊備用。
2. 糯米洗淨，泡水3小時，再將五花肉、香菇、開陽白菜切丁，拌入成糯米飯。
3. 以胡麻油爆香紅蔥頭、薑末後，加入調味料拌勻，再拌入作法2蒸好的糯米飯中，並與作法1拌勻，待涼後，包入紫菜中，用酥炸粉油炸後切成片狀。
4. 包入芋葉，盛盤，更顯得有種翠綠清新而神秘引人的質感。

TIPS：

1. 糯米如泡製時間不夠久，也可用氽燙方式將糯米氽燙後再蒸。
2. 米糕的糯米可選用彰化溪湖的長糯米，也就是濁水溪的米，品質好，味道特別香。

