

# 農業新食代 最愛台灣味

源自農村 · 融入土地情感的伴手禮

## 當然不一樣！

先進國家近年興起的慢食樂活風潮，其實是對地方飲食文化的尊重；推廣各地鄉土伴手禮，也等同支持在地農業，使鄉土食材得以繼續生產，甚至帶動農村周圍的觀光產業，讓地方傳統文化可以推廣及延續，讓台灣鄉間各處的平凡農產品，激發出不平凡的創意，提升為豐美動人的伴手禮。

歡迎大家常常到農漁村 Long Stay，體驗我們一起生活打拼的這片土地，支持在地農業與在地文化，多多選購當地的農漁村伴手禮，與親友分享來自寶島土地上的芬芳，把它們收藏在胃裡也擺放在心上，也許你能從那裡嚐出道地的台灣味。





秉持著對人、對土地的關懷，梁正賢的努力逐漸開花結果

# 建興碾米工廠

## 經驗為本 · 期待找回稻香味 科學為師 · 打造有機生態村

梁正賢認為有機農業應從「自然環境」、「萬物生態」復育著手，不應單純以農產品收成的利益為考量，他強調，「出發點不對，終究走不出來。」體悟到有機栽培無法獨善其身，於是催生成立「萬安社區有機米產銷班」，鼓勵農民一起實施自然農法栽培，斷絕所有污染源，一路通過 MOA、ISO、SGS 及歐盟認證，成為高品質米的代名詞，他期待，「池上米」將日漸失落的米香原味找回來。

採訪・攝影／王櫻 部分照片提供／建興碾米工廠

**日**據時期，池上米是進貢日本天皇的米，被稱為「貢米」；火車站月台上，名聞遐邇的「池上飯包」，也發源於台東縣池上鄉，粒粒晶瑩飽滿、又香又Q 的米飯，是搭乘東部幹線火車漫漫旅程最殷切的期待；米食競賽中，池上米總是屢戰屢勝，而致勝關鍵就在於「態度」，一種敬天畏地的虔誠，抱持如履薄冰的慎重，「池上參加比賽已成為職業隊伍，對任何細節都小心因應，失誤最少就是冠軍。」池上建興碾米工廠負責人梁正賢這樣表示。

### 有機認證 · 社區結盟

民國 29 年，永年豐碾米廠（建興碾米工廠）創立，迄今悠悠 70 載，已成為池上鄉歷史最悠久的米廠，與池上米的發展有著深刻而不可分離的關係，不僅是供銷角色，也是從情感衍生的生命共同體。梁正賢於民國 75 年接手經營，他說：「米廠始終仰賴農民的

相挺。身為米商，難道不應該回饋他們，提高他們安全生產的技術？抬高穀價，創造區域產品的價值？」在現今講求功利的社會中，商人談功利似乎理所當然，談良知則屬鳳毛麟角，建興顯然是「少數中的少數」。

梁正賢畢業於大同工學院機械系，72年服完兵役即返回池上承繼家業。83年開始，他栽種3公頃的有機稻米，90年與池上鄉萬安社區結盟，成立萬安社區有機米產銷班，並取得財團法人MOA 國際美育基金會認證，榮獲91年度十大農業傑出專家。為遏止坊間仿冒「池上米」情形層出不窮，91年，他結合農會與地方農民，以池上鄉的「鄉徽」作為池上米產地的證明標章，成立池上米共同品牌協會，並擔任會長，統一以「多力米」品牌行銷，92年創立多力米股份有限公司；95年，池上多力米通過SGS 嚴格的認證程序，成為全台第一家從生產到加工過程通過ISO9001：2000 國際品質管理系統驗證的稻米；97年更通過歐盟認證，目前並輔導秧苗場進行ISO 認證，「安全口說無憑，要靠數據證明。」徹底維護產品品質與安全。

梁正賢並與池上鄉菁英農民組成「水稻菁英班」，透過不斷的教育訓練與研習，提升栽培技術與稻米品質，使池上不僅榮獲全國良質米競賽三連霸，並在有機稻穀評鑑中獨占鰲頭。對於池上成為稻米競賽常勝軍，梁正賢語重心長地表示，池上只有稻米產業，95% 的耕地種稻，有志在必得的信念與壓力，「有些人志在參加，不在得獎；而我如果比賽沒得名，都不知道怎麼回到池上。」

## 斷絕污染 · 復育生態

「所有作物的生長都與光合作用有關，我擁有500-600個樣品，經過多年統計、綜合評比，顯示最佳樣品都集中在某段時間，且精確度極高。」池上米培養出許多新秀，從93年全國冠軍到今年的林翠蘭，年齡都不超過40歲，且帶動整個區域的米價提升，證明要種出好米，不能只靠本身的經驗，還得仰賴有科學根據的統計數字。

池上鄉位於中央山脈與海岸山脈之間，池上平原為其地形主體，平原東西最寬區域有6公里，且無大河通過，形勢方整開闊，最窄僅1公里，宛若半封閉的山中谷地。池上平原由新武呂溪沖積扇、龍泉溪沖積扇、大坡溪沖積扇、錦園沖積扇、萬安溪沖積扇及富興河階組成，面積36.52平方公里；土壤屬黏性壤土，含有豐富的微生物，最適合稻米生長。南、北有新武呂溪、秀姑巒溪為灌溉水源，水質清澈、富含礦物質。新武呂溪沖積扇地勢高達265~335公尺，池上鄉位居花東縱谷最高點，日夜溫差大、日照充足，稻米成長期長，通風良好、病蟲害少，池上能生產高品質的稻米，得力於自然環境極具優勢。

在精益求精的驅動下，梁正賢從《鄉間小路》的報導而接受有機米的觀念，以為栽種有機米，可以提升品質，便一頭栽入，從3公頃開始試種。實際栽種2年後，梁正賢接觸到自然農法實施基準，發現有機農業與提升稻米品質並無直接關連，而應從「自然環境」、「萬物生態」復育著手，不應單純以農產品收成的利益為考量。他除了自嘲當時想法是「天真又可愛」，也反省有機的真諦。

「出發點不對，終究走不出來。」梁正賢體悟到有機栽培無法獨善其身，於是四處奔走，催生成立「萬安社區有機米產銷班」，鼓吹大夥兒一起實施自然農法栽培，才能斷絕所有污染源，連生物防治也



建興碾米廠為池上鄉歷史最悠久的米廠



『池上米®』證明標章必須貼在池上鄉公所同意的公版米袋



梁正賢說：「我們對人的關懷可能超乎你的想像！」



獨立的「萬安有機米」產區

能免去，期待將日漸失落的米香原味找回來。

## 環境純淨 · 自成天地

「萬安有機米」產區分布於197號縣道兩旁，主要種植在萬安村南側的萬安溪沖積扇，灌溉水源來自東側的萬安溪，自成一個獨立的有機米生產區。區內土壤黏性重，灌溉有機米的萬安溪，發源自海岸山脈、海拔880公尺的鳳鳴山西南側，平日溪水流量並不多，但終年不斷，且沒有汙染、水質純淨。種植有機米之後，農民回復早期的農耕方式，以人工挲草、施有機肥，完全不用化學肥料與噴灑化學農藥，生產「道地」的有機米。

萬安村栽種有機米，緣於90年第一期稻作，由萬安村核心農民蕭煥通率先試種5.5分地，並接受梁正賢的輔導，依照MOA自然農法實施基準，所生產有機米的食味值經檢測高達81分（註：日本新瀉米食味值為83分），證實不施用殺草劑、農藥，只要有適當的肥培管理，也可以種出高品質的有機米。

迄今，萬安村已有96%的水田投入有機米生産行列，班員從25歲到80幾歲都有。梁正賢帶領池上農民成功打造「萬安有機生態村」，91年榮獲「全國十大青年農業專家」殊榮。

「萬安有機米」產區，灌溉水源來自純淨的萬安溪

## 栽培紀錄 · 鉅細靡遺

目前多力米契作面積達500公頃，其中90公頃栽種有機米，契作農民多達200多位，都是專業農民，以照顧田地為唯一要務。梁正賢相信，完善的制度才能達到有效能的管理。如肥料的使用，除了查核農民購買清單外，農民還必須留下空袋或空罐，以茲證明。所謂知己知彼、百戰百勝，「我自己也是農民，很清楚哪些地方會出問題。」

「我不是割稻時才到農民家裡，每兩個月，我就到農民家裡看看栽培紀錄，到田裡或倉庫，讓農民了解所有動作必須合乎規範，4個月成長期間，我至少得去兩次。」「多力米」的農民每期稻作得填寫13份記錄，一早，與學生一樣，揹著「書包」出門；最終，未達標



標示出稻田的管理者，表示對產品的責任



早期碾製稻米的機具

準的稻作則不予收購，若驗出殘留農藥，街坊鄰居也會形成輿論壓力，梁正賢表示，這兩年已不曾驗出不合格的案例。

「池上鄉農民的水準很高，我們又辦旅遊、又辦尾牙，無所不用其極地「巴結」他們；米廠和農會一年還提供250萬元給農民拿獎金。」

最近梁正賢還帶領班員體檢，「我們對人的關懷可能超乎你的想像！因為他們是我們最重要的供應商，我們比他們的孩子還孝順。」尤其申請歐盟認證的過程中，不僅要上CPR課程，還得上如何處理毒蛇咬傷的課程，梁正賢後來才發現，歐盟對「人」的重視及關懷，並非嘴巴說說而已，「這些過程讓我受益良多。」

### 無塵包裝 · 全天空調

對稻米品質百般呵護，加工過程更不容有所差池。「農民種出的品質占80%，後製加工占20%」，尤其是比賽用稻米，得先製作加工計劃書，讓農民知道整個流程，加工過程不能犯一點點錯。梁正賢不惜打造專業食品級的食米包裝場，從米的儲存、米粒檢測、食味值測試、分級、分裝等一貫作業流程，皆以最高標準為主臬，不但包裝過程確保無塵，並有全天候空調設施，保持室內恆溫攝氏18度、恆濕60度。

多力米推出的禮盒皆採用冠軍米，不論是婚禮或企業送禮，最能表達心意。禮盒款式多樣可供選擇，設計則多採大地色彩，有顯得喜氣的紅色、也有散發天然氣息的綠色，同時注重與在地結合，懸上萬事平安的吊牌，取「萬安」生產之意。

由於池上米已成為高品質米的象徵，因此市面也出現許多仿冒品，雖然包裝寫的是池上米，不過產地卻非池上鄉，只是假藉池上米的盛名行銷而已。

這些廠商的仿冒，讓池上鄉農民十分困擾，深怕壞了辛苦建立的口碑，決定透過智慧財產局註冊的地理標章規範，維護池上稻農的權益。「農業的智慧財產權，唯有依靠地理標識來伸張！」梁正賢呼籲消費者購買時，認清具有『池上米<sup>®</sup>』的證明標章才是純正的池上米。

不過，並非所有池上鄉生產的稻米都可稱為「池上米」，真正純正的池上米，除了必須「出身」池上外，還得接受生產管控與品質認證才行，意即只有「產自池上」，並經「農藥安全檢測」及擁有「生產履歷記錄」的池上米，才能貼上『池上米<sup>®</sup>』證明標章！此外，池潭源流協進會及行政院農業藥物毒物試驗所的標章也可證明是否為來自池上鄉、並經農藥安全檢測通過的池上米。真正的池上米，必須具備兩個標誌其中之一，消費者可依此作為判斷。

「先有雞還是先有蛋？」梁正賢認為，高品質與高價格應互為循環。品質提升後，良質米的穀價每100台斤可賣到1,700元以上、有機米則高達2,200元、有機日曬米更創造2,450元的高價。梁正賢為池上鄉造就「尊貴」的農民，走在鄉間小路上的，都是冠軍米達人。



池上米的發展與建興碾米工廠有深刻的關係



多力米家族



越光米