

兼顧三生農業的 萬安村

無論是在地人或新移民，萬安村民認為農村再生不是口號，也不是硬體建設，而是維護有機米生產區的完整及環境的永續利用，生產好風味的健康米食給消費者，與眾人共享台灣農村質樸之美。



禾鴨生態池，割稻時讓昆蟲棲息，建構尊重生命的土地倫理新觀念

行政院農業委員會推動農村再生方案，執行單位水土保持局全體總動員，吳輝龍局長更是親自深入社區，聽取居民的意見。

38年前在台東服務的吳輝龍局長對台東自有一份特殊的情感，尤其是他第一份任務所在的池上鄉錦園、萬安村一帶。為了施作水土保持相關工程，當時是山地農牧局第八工作處的農地業務主辦人員的吳輝龍局長，在萬安村一帶連吃3個月池上便當。

全台面積最大的水稻產區

6月，台東縣池上鄉一期稻作即將成熟，空氣中瀰漫一股屬於台灣農村特有的味道，夾雜著潔淨土地被太陽蒸熱的土香和稻香，予人一種安全感和幸福感。

穗熟時節，吳輝龍再度來到萬安村，農民蕭仁義引導穿過一大片的稻區，來到埤圳旁，蕭仁義急初地向吳輝龍表達希望農村再生條例盡速通過。蕭仁義指著前方阡陌縱橫的稻

區憂心地說：「你們看！這一大片都沒有一根電線桿或障礙物哦，你們想，如果，外地人來買地蓋房子，牽電線，無法制止，我們這一大片稻區會變成什麼樣子？我們希望這裡是水稻生產保護區，希望受到法令的保障。」

蕭仁義說，前一陣子，村內一戶人間在田區有一間倉庫，主人向台電公司申請用電，村人獲知後，隨即協商制止，最後沒有進行送電工程，留下這一大片近千多公頃沒有電桿等障礙物，也沒有休耕田的純水稻生產區。

吳輝龍局長表示，農村再生發展下進行土地區分，生產保護區可提升到法令位階，不得蓋農舍，以使生產環境永續利用。這項條例通過後，萬安偌大的水稻生產區將獲得保護，並成為全台最大面積沒有任何障礙物的水稻生產區。

萬安村位於池上鄉197線上，舊稱「樹林子」，早期與北臨的錦園村稱為「新開園」，

池上萬安稻米生產區近千公頃沒有電線桿等障礙物，現今台灣難得一見



每一處田區即設立有機米耕作告示，提醒大家尊重及維護田區環境



稻米原鄉館具有古樸的風貌，也是萬安社區對外窗口

社區機能健全，還有派出所。萬安國小興建於民國30年，校園周邊圍繞著與學校同齡的苦楝樹群，2、3月粉紫花朵落英繽紛。

萬安村內八成是客家族群，早期由桃園、苗栗遷居到此開墾。全村分為魏厝、中庄和龍仔尾三處聚落。魏家在此是大姓，占了三分之一人口；蕭姓是另一大宗；戴姓人家為閩南人。

萬安、錦園、富興、振興是池上重要米倉，水田富含黏質土壤，擁有新武呂溪的獨立水源。近年來大力推動有機米栽培，採行自然農法耕作，獲得MOA國際美育自然生態基金會認證。

池上米的發展，不得不提到建興米廠的負責人梁正賢。建興米廠興建於民國25年，梁正賢是第三代，第一代百歲老奶奶仍然健在。

梁家水稻面積11公頃，梁正賢從小即在稻香穀堆中長大，小時候稻子收割時，要幫忙曬穀子長達40天。

《鄉間小路》推廣健康農業

在萬安推動推動有機米產業，梁正賢饒富興味地說，他是受到《鄉間小路》雜誌的感召而「誤入歧途」的。原來，民國83年政府推動有機農業，《鄉間小路》就報導有機米栽種的方法及優點，報導中指出，有機栽培可以提升米質，於是他先行試種3公頃。然而，親自體驗後發現，推動有機米栽培的本質其實不在於提升米質，更重要的是環境議題。為了讓農村土地環境永續經營而種植有機米，環境建構好，農產品的品質自然會達到一定的水準。

歷經7年的實驗和鑽研，梁正賢認為唯有擴大面積才能落實有機農業，生產環境更

安全，於是在民國90年與農民契作有機米，並以比慣行農法多750元的價格收購。

大同工學院機械系畢業的梁正賢，具有理工學生建構完整基礎資料的特質，他將這套學習運用在稻米栽培生產管理上。契作池上良質米時即取得500甲水稻田間管理基礎資料，建立一套栽培管理的機制，使得池上米連年獲獎，米王邱垂昌即是在這套機制運作，再加上自己的經驗技術而稱王。

這套機制也運用在萬安有機米產銷班管理上，他要求契作班員都要確實填寫田間紀錄，建立一套標準作業流程，並迅速地在2年內取得MOA認證，收益立即增加54%，當時以66公頃的收益與慣行農法相較，足足多出1千萬元。目前萬安有機米面積已增至87公頃，產銷班多達34人。

梁正賢說，有機農業是環境永續的農業，農村再生就是要恢復沒有化學污染的耕種環境，讓人與自然重新取得對話的途徑。他認為，萬安有機稻米專業區可再擴大，並在全村民的共識下，讓萬安成為全國有機農業教育中心，並使萬安生產的有機米產銷自主，不需要再被通路剝削三成三的通路費用，保障農民的收益。

梁正賢說，有機農業就是循環農業，有機資材再次使用，做堆肥，並且成立禾鴨生態



梁正賢是池上米及萬安有機米的推手



池上萬安有機米以自然相融的情況下生產，備受歡迎



水保局長吳輝龍（右）親訪萬安社區，向農民闡述農村再生的精神



魏文軒(右二)將祖厝改裝變民宿，保留傳統農村氣息

據點等。館內展售池上米系列，以及萬安社區與建興米廠合作的有機米，以萬安社區名稱做



傳統磚窯已難得一見，村民予以保存，並提供遊客體驗

池，種養共生，稻穀收割時，讓田間的昆蟲生物得以在生態池棲息，從有機農業中重新建構尊重生命的土地倫理新觀念。而萬安已建立一套完善的標準作業程序，在經濟、環境都兼顧的情況下，年輕人歸鄉，不怕不會種田，因為，依公開的基礎資料及資深農民的從旁協助，大都可以

品牌包裝，直接面對消費者。館內也有社區居民提供的古農具展示，展現出社區居民對在地文化傳承的向心力和重視，讓原鄉館的成立更具教育意義。


原鄉館也有一系列體驗和教學活動，像是配合時令的稻米插秧、割稻等活動；也有配合學校戶外教學的米食DIY、彩繪米畫、磚窯體驗等。

占地1.5甲的萬安磚窯廠，為荷蘭型日仔窯，共有19個窯洞，為萬安最古老的磚窯，但多年前因原料不足而停產，並受地震衝擊而受損，社區居民保存完整的5窯，其他受損的窯區也極具參觀價值。

萬安社區不但保有珍貴的文化，也發展出特色休閒產業，連周邊的步道也是居民們到附近的新武呂溪撿拾的石頭，依人們步伐特性鋪設排列，走在步道上令人發思古幽情，還有撞見野生動物的驚喜。

萬安地處寬闊谷地，稻田阡陌綿延，水圳縱橫其間，山水風光一覽無遺，極具農村景緻之美，更重要的是當地的人情濃厚，不只本地青年返鄉經營，也吸引外地新移民。

具建築技藝的魏文軒將長輩留下的祖厝巧思裝扮，成為饒富古樸農村風味的民宿，稻香、原木香伴入夢，讓遊客流連忘返；廚師王先生帶領妻小從台北來定居，以當地食材做法式料理，給當地人料理新刺激，也給遊客新感受。

無論在地人或新移民，對萬安的產業振興和環境復育上，都有一份深切的盼望和使命感，對他們而言，農村再生不能只是口號，也不是硬體建設，他們需要的是保護生產區完整及永續利用，生產好風味的健康米食給消費者，同時讓台灣農村質樸的風貌與眾人共享，更是農村校外教學的好去處。 



超過一甲子的萬安國小，苦楝樹圍繞，成為遊客必遊的據點

種出好成績的米。

農村再生可以慢慢做但不能等

梁正賢強調，農村再生可以慢慢做，但不能錯過，因為時間不能等待。

萬安社區的居民維護水稻生產區永續經營外，對於生活歲月的刻痕也逐一保存。民國82年即成立社區發展協會，執行閒置空間再利用，將池上鄉農會棄置的倉庫裝修成為稻米原鄉館，成為萬安社區對外的窗口。

萬安稻米原鄉館外觀古樸，是池上米食

文化參訪的解說展覽

廠，同時也是

遊客諮詢、

休憩以及

村民休

閒活動

萬安村民以新武呂溪原石堆砌的步道成為遊客最愛，也常撞見野生動物