

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。



花東製米發展自我品牌
「鮮活米」

花東製米發展自我品牌
「纖活米」

花東製米有限公司

傳承30年 · 台灣稻米業縮影
多角經營 · 打造有機富里鄉



黎煥銘侃侃而談經營理念

如同率先推出小包裝米，花東製米公司的腳步一直走在前頭，「天生好棧」展示中心，明亮、高雅的空間設計，一掃舊時米店予人侷促、陰暗的印象，並開放作為民宿，多角化的經營模式，更打破傳統碾米廠的型態，而接下來，全力推動有機產業、協助打造富里鄉成為「有機鄉」，賦予稻米產業全新的文化與生命力，「花東」對於自身有著更高的期許。

採訪 · 攝影／楊藍

「水稻和人一樣，從插秧開始，就決定了以後的走向」。從小與稻米為伍，花東製米公司總經理黎煥銘深刻了解稻子的生長習性，他說，富里地區稻農從種植初始即設定以追求品質為唯一要務，除了選擇適當地氣候環境的高雄139號品種，並加大秧苗行距，農民頭上戴的斗笠便是量尺，每個行距之間得放得下斗笠，才算合格，由於行距加大，利於通風散熱，減少病蟲害發生率，不必使用農藥防治，稻米先天品質即略勝一籌。

花東製米工廠就
位於台九線旁

縱谷最高處 · 氣候優異

花東製米公司是傳承30年的「老字號」，但一路走來，歷經多次蛻變，從花蓮市區的傳統小米店擴展為陸續獲得CAS、ISO等國內外認證的專業製米公司；從零售商店為通路出發，到建立「天生好米」品牌、跨足禮品市場及網路行銷，「花東」的演進歷程，正是



花東地區、甚至台灣稻米產業發展的縮影。

富里鄉位於花蓮縣南側，與玉里鎮、台東縣池上鄉、關山鎮同是花東縱谷地理位置最高之處，海拔約250公尺，屬秀姑巒溪源頭流域，而後山地帶工廠絕跡，水質純淨無污染；此外，東有海岸山脈、西有中央山脈，形成夾峙，又可避免太平洋的海風長驅直入，對農作物造成傷害，優異的氣候條件，使當地形塑成為有機種植的最佳環境，黎煥銘說，富里鄉年均溫為攝氏22度，且冬季多霧，空氣中飽含水氣，對稻作生長又是利多，相較於西部平原的炎熱，氣候較為穩定，不易發生病蟲害，自然有利於有機耕作。

然而，農人的用心才是有機耕作的靈魂。黎煥銘指出，東部農民耕作習慣向來重質不重量，農民在種植之初，即設定以追求品質為唯一要務。為了追求最高品質，農民的用心一以貫之，從選擇品種開始，以適合當地

環境種植的高雄139號良質米、台稔4號香米為主，插秧時，加大行距為27~30公分、株距為13.5~16.5公分，秧苗深度為土下2~3公分，早年無法精算出數據，農民便以頭上戴的斗笠作為量尺，行距之間需放得下斗笠，才算標準，加大行距有助於稻株通風、散熱，如同「疏果」的效用一樣，不僅可避免紋枯病、葉稻熱病等病蟲害罹患率，同時使稻穀擁有寬廣的空間，生長更為飽滿、充實。

水稻專業區·創造三贏

而減低病蟲害罹患率更重要的意義，在於減少甚至不必使用農藥。黎煥銘指出，優異的環境條件與歲月累積的耕種特性，使富里地區成為最適合從事有機稻米栽培的產區，目前全台各地有機稻米的產量即以富里地區為最高。

但有機稻米的耕作要求，不僅於此，現代化農民早已走向生產履歷制度。展開耕作之前，農地必須經過土壤、水質檢測，接著所有農事作業均需詳細記錄，包括插秧、施肥、收割到繳交稻穀、碾米廠加工、銷售等，消費者透過包裝上的農民資料及驗證條碼，即可對整個生產過程一目瞭然。

花東製米公司等專業碾米廠的成立，使稻米產業進入新的領域，農民不再單打獨鬥、不再茫然面對稻米收成卻無處銷售的窘境。「花東」於94年成立水稻專業區，從最初的70公頃面積，4年時間，已擴展為500公頃；從剛開始每包稻穀(100台斤)多加200元、約1,200元收購，鼓勵農民加入，直到現在，該公司的收購價仍以高於公糧收購價格為基準，約為1,380~1,400元，去年甚至高達1,500元，比西部平原部分大型碾米廠的收購價僅900~1,000元，高了近五成。

黎煥銘指出，成立專業區的目的，在於確保稻米品質及農民收益，創造糧商、農民與消費者三贏局面，要達到此目標，好吃、安全的稻米是基本要件，該公司設置稻穀研發中心與管理中心，除了肥料團購以壓低成本，並負責提供稻田用藥，一來節省農民成本，其次則可管控用藥的種類、數量等，每月並召開班會，了解農民遭遇的問



花東製米工廠乾淨的不像「工廠」



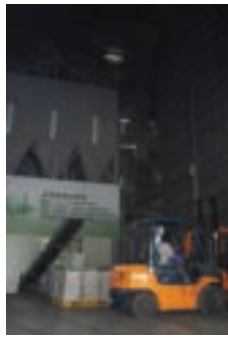
管理中心內，相關檢驗設備一字排開



農民契作資料統一管理、毫無疏漏



稻米碾製、烘乾作業
全程機械化



米廠內進行機器包裝
及運送作業

題與需求，隨時解決；每批稻米出貨前，均需經過藥物測試，一發現異常情形，除予處分外，且不予放行。

自動化輸送·減少污染

「花東」透過一系列的檢驗程序及表單紀錄，達到安全把關、提升品質的目標，廠房旁的管理 centres 裡，各式檢測儀器一字排開，包括重量分析儀、水分檢測器、判別檢測器、食味

分析儀、精米測量儀等；表單方面則可用「琳瑯滿目」形容，有監控表、經銷商紀錄表、除蟲倉庫紀錄表、顧客滿意度調查表、稻米安全性紀錄表等，甚至每位契作農民都有專屬的資料夾，記錄該農田各項田間作業的細節，連運輸包裝袋也有檢驗紀錄，可說是鉅細靡遺，每一批米均納入管理系統，一旦出現問題，利用紀錄回溯，可以立即找到問題所在，並進行控管。

黎煥銘指出，農民繳交稻穀後，需先分級，並進行一系列的檢測，檢測其含水量、容重量、食味質等，品質優異者，每包提高50元收購，鼓勵農民種好米；稻穀經脫殼後，隔絕收割時附帶的石礫、稻稈等雜質，進入烘乾機，採低溫、恆溫運作，避免溫度太高或太低，影響稻米品質；同時全程自動化輸送，減少人員接觸，將人為污染降至最低。烘乾後的稻穀，含水量需在14.5度以內、食味質則在70分以上，否則即移往其他倉庫處理，接著進行包裝，將稻穀依照等級分別儲存於攝氏15度的低溫環境，以確保稻米新鮮度及穩定性。

農民的用心耕耘也獲得肯定，獲獎無數，如績優產銷班、稻米競賽「米王」特等獎，碾米廠除90年獲CAS認證、92年獲國家品質保證金像獎，並通過ISO品質系統管理9001、20002驗證，以及全球農業規範Global Gap認證。

除了注重農民種植外，花東製米也十分重視工廠作業，員工進出不僅有不同的門、連洗手消毒的時間也得記錄，而工廠作業的細緻度，從整個工廠內部寬敞而整潔，即可見一斑，完全跳脫傳統碾米廠予人稻穀飛散、機器轟隆作響的印象。

黎煥銘指出，舊式碾米廠進行脫殼作業時，多採風車式機械，運轉時產生的



展售中心內，展示花東製米所有產品



「天生好米」以稻農為LOGO，一目瞭然

在群山圍繞下的縱谷稻田



髒空氣使得稻殼四散、稻渣飛揚，而現代化碾米廠則採環保裝置，90%的風力可以回收，不僅減少污染，且風力能源可以再利用；稻殼除了可以舖在雞舍回收雞糞，在油價高漲的年代，中鋼、金門酒廠等的鍋爐並以稻殼取代熱能，目前稻穀副產品市場行情看俏、也是非常「夯」的產業。

建立多品牌·區隔市場

費盡心思做出好米，行銷策略當然也不能偏廢。早在民國75年，花東製米即已開發「小包裝米」銷售路線，在當時尚屬罕見，黎煥銘說，小包裝米可說是「時代的產物」，當時台灣從多代同堂的大家庭漸漸走向一家四口的小家庭型態，「花東」從銷售經驗中，嗅出市場未來的走向與需求，率先推出6公斤包裝米。

黎煥銘指出，之所以推出6公斤包裝米，係因應一家4口的兩代家庭可在2個星期內吃完，由於台灣屬亞熱帶氣候，攝氏18度至25度的平均溫度，是蟲卵孵化的最佳環境，而依經驗推算，若2個星期吃完，則蟲卵根本來不及孵化。

當時，賣米得有糧商執照，「花東」的小包裝米鋪貨到「柑仔店」，「柑仔店」卻沒有執照，還得與查緝人員「躲貓貓」，推廣過程歷經艱辛；而跨入經銷領域，則衍生「品牌」需求，便於消費者選購，陸續成立「富豐」系列及「天生好米」品牌，時至今日，不僅在超市等通路鋪貨，也跨足網路，透過網路宅配的營業額，每月可達100萬元。

在一般稻米品牌中，「花東」另闢「日康」有機米系列，強調「黃金145天」收割的稻米。黎煥銘說，高雄139號的生長期約為140至150天左右，而稻米與水果一樣，太早或太晚採收，口感均會打折扣，根據經驗發現，初秋的第一批、約145天收割的稻米，口感香Q、黏度適中，非常好吃。

健康米禮盒·市場正夯

送禮市場也是「花東」近年著墨較多的市場，黎煥銘指出，以前送禮多侷限於餅乾、酒類或水果，而所謂「喜餅」更是清一色以「餅」為主，但近年來，尤其年輕世代送禮已跳脫舊有模式，對強調健康、好吃的米禮盒，接受度相當高，如以有機米為素材的「鮮活米」及「纖活米」禮盒，仿中國古代錦盒設計的禮盒，以大地色或綠色為基底，傳達本土、鄉村的意象。「花東」還開發「巧手禮盒」，每盒有兩包、每包300公克，售價僅70、80元，小巧可愛，極獲年輕人喜愛。

如同率先推出小包裝米一樣，花東製米公司的腳步不曾停歇，一直走在前頭，前年興建佔地寬廣、三層樓高的「天生好棧」，一樓作為展示中心，明亮、高雅的空間設計，一掃舊時米店予人侷促、陰暗的印象；二、三樓則作為民宿，讓探訪富里鄉的遊客躺在床上就可以看到如綠波般盪漾的稻田，多角化的經營模式，更打破傳統碾米廠的型態，而接下來，全力推動有機產業、協助打造富里鄉成為「有機鄉」，賦予稻米產業全新的文化與生命力，「花東」對於自身有著更高的期許。



黎煥銘手上所拿獎座，都是稻米品質獲肯定的象徵



展售中心內擺滿獎座，讓消費者更有信心



展售中心2、3樓也經營民宿，多元經營



民宿內設有雅致的吧台



民宿陽台可以遠眺山景與連綿稻田