

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。





田穗米禮盒包含2包田穗米及1包牛奶麵條

田中鎮農會出品 故事行銷，扮演產業火車頭 感懷大地，打造稻穗新故鄉

儘管稻米名氣不若池上米、西螺米響亮，
田中鎮農會仍積極推廣農民辛苦栽種的優質好米；
透過動人的卡片，娓娓描繪水稻之美，
引領民眾認識稻穗的故鄉，感受農民的辛勤耕耘；
以獨特的故事行銷手法，走出「田中米」的自我特色。

採訪・攝影／莊育鳳 部分照片／田中鎮農會提供

「**希**望收到禮盒的人像讀故事一樣，輕鬆地了解更多關於田中這片土地。」田中是稻穗的故鄉，鎮農會為推廣農民辛苦栽種的優質好米，先推出包括白米與牛奶麵的「田穗」米禮盒，讓民眾一次品嚐田中稻米及鮮乳的好滋味，今年中秋前夕，又設計一款「米樂禮」禮盒，新增胡麻油及古早味麵線兩項特產，盼藉此讓更多人認識田中的特色，推出後大



田中鎮農會自創品牌「田穗米」

受好評。

濁水溪畔 古來穀倉

田中鎮位於彰化縣東南隅，與彰化市、花壇鄉、大村鄉、芬園鄉、員林鎮、社頭鄉、二水鄉以及南投縣名間鄉、南投市，同屬八卦山風景區範圍，不僅擁有秀麗的田園風光，還有森林、步道等景觀；由於地處濁水溪流域，擁有良好的土質、水源與氣候，非常適合栽種稻米，很早以前，田中就以優越的天然條件成為台灣重要的稻米產地之一。而田中地名的由來，即因聚落地處水田中心，舊稱為「田中央」，日據時期，日本人取名為「田中」，光復後沿襲迄今。

田中鎮農會行銷組長高美貞表示，水稻一直是鎮內主要的農作物，農民以純淨的濁水溪灌溉，以富有黑色黏質的土壤栽培，如同對待自己的孩子一般，悉心呵護每一株水稻，殷殷企盼稻米長大熟成，用心令人感動；所以，當稻子們帶著飽滿、香Q、微笑的身段低頭謝恩時，農會也懷著感謝大地滋養的心意，從農民手中接收這份飽滿的喜悅、豐樂，並向人們推廣。

「在田中看到苦幹實幹的精神，看到努力付出的微笑…」，這是印在田中鎮農會產品型錄上的一段話，簡單地傳達出農會疼惜農民辛苦的心意。高美貞說，鎮內許多老人家一輩子務農，他們懂得種好吃的稻米，卻不知道怎麼行銷產品，農會看見他們的需求，決定成立稻米產銷專業區，與農民契作生產，協助農民提升稻米品質，並透過農會通路行銷，增加農民的收益。



米樂禮盒內的4項田中特產，保證其他地方買不到

稻米專區 稻農契作

田中鎮農會的稻米產銷專業區面積370公頃，年產量約2,000公噸，栽培品種以台稉9號、台農71號為主，分為4個產銷班、班員共320人；台稉9號米是新改良品種，特色是穀粒飽滿、米質較Q，具有優異的抗病蟲害能力，市場口碑極佳，需求量很高；而台農71號米則是一般人耳熟能詳的「益全香米」，不但外觀佳、口感好，米飯煮熟後，還有淡淡的芋頭香氣，米粒透明度佳，吃過的人都稱讚。

高美貞說，加入專業區的農民，從插秧、施肥到採收的各項田間作業細節，都得依照農會訂定的規範，此外，農會並定期舉辦研習活動，由農事指導員為農民授課，分享最新的稻米栽培技術，同時了解農民遭遇的問題，隨時解決。稻米產銷專業區採契作方式推動，由農會與稻農直接契約，以高於公糧收購價的價格保證收購，吸引農民加入。

雖然農會尚無自設的碾米廠，所收購的稻穀得委託民間碾米廠碾製，但農會在稻穀收割前一週，一定派人到每塊契作稻田裡採樣進行農藥殘毒檢驗，須經檢驗合格，才能收割；農民若不遵守規定，擅自收割，農會將拒絕收購。高美貞表示，「好吃加上安心，才是真正的100分」，農會嚴格落實農藥殘毒檢驗，就是為消費者的健康把關，參與契作的農民都有共識，大家很樂意配合這項規定，希望每位消費者都吃得安心、吃得開心。

精品禮盒 百大入列

有了好米，當然還得有好的行銷策略，才能在競爭激烈的市場中脫穎而出。田中



擺設整齊的農民購物中心，常有民眾選購商品



六角柱狀的麵麵俱到禮盒，特別受年輕人喜愛

農會發現，要做好行銷，必須先做好市場區隔，因此自創「水源」品牌，推出2公斤重的小包裝米，強調係以濁水溪水灌溉生產的優質稻米；接著以田中是「稻穗的故鄉」概念發想，推出第二個品牌「田穗」系列，選用台梗9號米及香米為素材，希望讓更多人嚐到「田中米」營養、鮮甜的美味。

在田穗系列商品打出名號後，田中農會持續思考如何提升稻米的附加價值，決定將田穗米與另一項暢銷商品—牛奶麵，組合成為精緻的田穗米禮盒，讓消費者可以同時品嚐田中兩大特產，溫馨又雅致的禮盒設計，推出後，大受消費者喜愛，更被農委會評選列為百大精品。

高美貞說，田中有酪農專業區，為幫助酪農紓解牛乳生產過剩的壓力，鎮農會以手工日曬方式製作牛奶麵條，吃起來香味濃郁又有嚼勁，最重要的是，完全不加防腐劑，不會對身體造成負擔，天然又可口，除了搭配田穗米販售外，農會還設計小盒裝、袋裝及「麵麵俱到」禮盒，六角柱狀的包裝，吸睛度十足，經常有民眾到農會採購，同樣獲選農委會百大精品禮盒。

雖然田穗米禮盒以綠色為基調，搭配耕牛、稻穗、古亭畚等圖案，設計充滿農村人文風情，與市面常見的米喜餅禮盒予人的印象大相逕庭，卻吸引不少準新人訂購作為結婚禮盒，有人喜歡它流露出的濃濃人文藝術感，也有人愛它綠色的禮盒包裝，讓人感覺很舒服、彷彿接近大自然，不少新人一訂就是上百盒，讓農會又驚又喜。

設計卡片 介紹特產

跨出成功的第一步後，田中鎮農會再接再厲，今年中秋前夕推出第二款米禮盒，取名「米樂禮」，並設計一張卡片，將田中的稻子擬人化，以故事塑造品牌形象，邀請民眾到青青的田中央來看微笑的稻子，共賞喜悅豐樂的成果，卡片上寫著「想到會讓更多人嚐到品質嚴選的鮮甜美味，田中的稻子個個都漾著一臉的微笑」，生動的描述，賦予稻米生命力，令人印象深刻。

青青稻田在八卦山脈襯托
下更顯得美麗

高美貞說，田中是一個淳樸又美麗的小鎮，卻有很多人不知道田中是何模樣，農會希望透過這份禮盒，讓更多人認識田中這個地方，因此禮盒內每項產品，包括台梗9號米、牛奶手打麵、古早味麵線及濃純胡麻油，都經過農會仔細挑選，樣樣都是田中道地而頂級的美味，保證在其他地方吃不到。

田中農會的用心還不僅於此，他們在禮盒附贈的小卡片中，賦予每項產品貼切的品名及形容詞，並介紹每項產品的特色，可說十分用心，例如「穗穗平安」台梗九號米，是微笑的稻子、幸福的滋味；「麵麵俱到」牛奶手打麵，則是一步一手印的紮實心意，每一口都有酪農的心意；「挺挺玉立」古早味麵線是古早味裡的新食尚，強調純手作、古法曝曬乾燥製成，獨門甩、拉、彈巧勁運用，讓麵線口感嚼勁十足，還帶有陽光的滋味；至於擁有50多年歷史的胡麻油，取名「沾沾自喜」，同樣是古法釀造，不但香、純、濃，且營養成分高，是烹飪的最佳幫手。

走出特色 突顯價值

米樂禮盒選在中秋前夕推出，農會首批只製作1,000盒，打算測試市場的接受度，未料一推出就被搶購一空，短短不到2週時間，湧入1,600多盒訂單，農會出動近30人趕工包裝，才如期在中秋前夕完成出貨。高美貞說，農會特別選用麻繩作為米樂禮盒的提帶，突顯禮盒的古樸質感，每一條麻繩都是農會同仁分工合作，鑿洞、穿繩、固定，慢慢完成，相當耗時費工，但大家都忙得很開心，希望將最好的成果呈現在大眾面前。

田中農會以故事行銷方式，將田中稻子擬人化，讀完農會細心準備的小卡片，讓人從不同的角度看見稻子的美；高美貞說，農會每天和農民接觸，看到農民的 effort 與用心，知道每一粒米都得來不易，但消費者看到的是包裝好的產品，不見得能體會農民辛勤耕耘及豐收的感動，透過小卡片，消費者可以像讀故事一樣，從稻子的角度出發，感受農民種稻的辛勞。

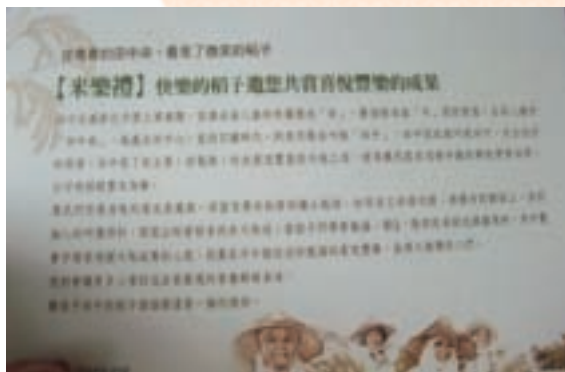
儘管稻米名氣不若池上、西螺響亮，田中鎮農會在從基層做起的總幹事曾招英的帶領下，一步一腳印，走出自己的特色，推出的多款禮盒接連入選農委會百大精品，以故事行銷稻米，讓民眾感受農民的辛勞，想像稻子成熟飽滿時、低頭感謝農民的景象，也獲得極佳評價；高美貞說，田中是「稻穗的故鄉」，鎮農會要扮演火車頭的角色，未來除積極從事米食研發與推廣外，也將提供農民更多學習的機會，提升稻米生產技術及品質，協助農民提高收益，並照顧消費者的健康，凸顯農會存在的價值。



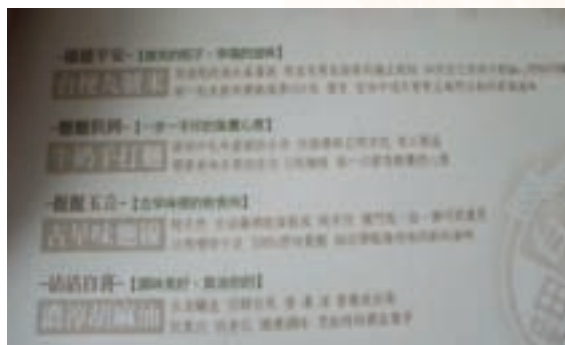
米樂禮盒的麻繩提帶，由農會員工一條一條慢慢綁成



每盒米樂禮盒都附有一張小卡片



田中鎮農會以故事行銷稻米，讓品牌更容易深植人心



卡片內詳細介紹每項田中特產，十分貼心