

鹿野有機米產銷班榮獲全國十大經典產銷班

臺東縣鹿野鄉有機米產銷班生產「福鹿有機米」，而被列為國家級「寶島珍品」，也是日商摩斯漢堡選為所採用的原料，該班的傑出表現榮獲農委會選為95年度全國十大經典產銷班。

因應稻米產業精緻化，兼顧維護生態、減少土壤及地下水污染，達到農業的永續經營，位於臺東縱谷的鹿野鄉有機米產銷班於民國87年成立，為因應加入WTO後對農業的衝擊，以生產高品質稻米為目標而努力。由涂進榮擔任班長，

班員有22名分成五小組，種植面積達29公頃。位於縱谷平原鹿野鄉瑞源稻作區，介於臺東海岸山脈及中央山脈及中央山脈的平原，海拔

約110公尺，有顯著的日夜溫差，溫度及與雨量的分布均勻適合於水稻栽培生產。灌溉水源來自新武溪支流，沿途未受任何農業或工業污染，水質良好。非但適合良質米生產，也可作為有機米生產，本場規劃良質米適栽區。

鹿野有機米產銷班耕作特色，播種的品種，一期作播種抗熱、高產耐儲性良好的臺東30號；二期作期種植農藝性狀良好，產量穩定的臺火更二號。採用籼麻粕、菜籽粕(氮肥高)的有機肥料，收穫後稻穀由加盟工廠統一烘乾，在儲存、碾製、加工、包裝以確保品質新鮮。該班農民自品種選擇、整地處理、雜草防除、有機肥施用、螺害防治、田間管理、病蟲防範、適期收穫、合理乾燥等均依規定辦理，最重要的是，隨機取樣的樣品送交農業藥物毒物試驗所殘毒測定均合格，據而申領標章使用。

有機米生產與一般慣行的化學栽培有差別，所以投施的成本與精神都相對的提高，且產量並不能絕對穩定，可是為順應潮流、維護生態，提供消費者安全、健康、美味的稻米食用需求，必須推動的經營方式與產品。該班於民國90年10月21日，獲前行政院農業委員會



福鹿有機米評鑑為國家級—寶島珍品

主任委員陳希煌親自命名為「福鹿有機米」品牌行銷，成為鹿野鄉農特產品之一，由於生產歷程嚴謹，品質控管良好，銷售管道暢旺，在稻米市場奠定良好基礎。

「福鹿有機米」於民國90年參加農委會所屬工策略聯盟的農產品評鑑，「福鹿有機米」品牌得到消費者非常高的評價，列為國家之「寶島珍品」。為了提高「福鹿米」及「福鹿有機米」市場，除了積極參加國內各項農特產品展售會、米食展售外，也於民國89年代表臺灣到日本參加國際食品展，受到各國之重視與肯定。最近亦獲評選為摩斯漢堡與有機旺旺仙貝，契作供應有機米原料，福鹿米與福鹿米有機米已創出一片天。

(李珠連 089-550035)



針對行銷生產責任制，所產有機米黏貼生產者照片為全台首創