



行政院農業委員會花蓮區農業改良場專刊 081 號

有機米人物誌

與生態共存共榮



Rice



序 FOREWORD

宜蘭和花蓮兩縣擁有得天獨厚的好山好水，非常適合發展有機農業，本場即自83年起從水稻開始著手，於富里鄉學田村輔導農友轉型從事有機耕作，由1公頃的全國第一塊有機稻米田開始，一路走來著實不易，宜蘭和花蓮兩地從零開始，到現在花蓮有機米通過驗證面積有393公頃、宜蘭有95公頃，兩地佔全台有機米面積達百分之四十以上，我們看到了農友的努力與堅持，故將這些農友生產有機米的歷程集結成冊，提供有心轉型從事有機農業的農民參考，也讓消費大眾知道有機米之得來不易，並了解生態環境保護的重要性，進

16年來，本場在水稻有機的經驗，近年辦理多場訓練，傳授相關耕作及病的迴響。不過在推廣的初沒有信心，本場研究人員理，還好有一群擇善固執合作從事各項水稻有機栽果豐碩，吸引越來越多的現在東部重要的有機米產農友的投入有機農業的始



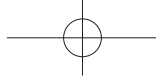
而支持有機米產業。機栽培方面已累積了豐次的水稻有機栽培教育蟲害防治技術，獲得廣大期，農友對有機農業普遍只能動之以情、曉之以的農友帶頭示範，與本場培試驗研究，田間試驗成農友加入生產行列，形成業，從本書可以窺見這些末，分享其甘苦談。

隨著國人生活水準日益提升，對農產品的要求不但要好吃，還要安全，對有機米的需求也與日俱增。由於有機米的價位比較高，國人對於花了比較多的錢是否得到較多的回饋也常存疑，透過本書的介紹，消費者可以了解有機農業除了不用農藥、不用化學肥料，保障食用安全及健康之外，它的背後還有一群無名英雄，本著利己利人及保護土地的初衷默默耕耘，購買有機農產品即是給予這些農友最直接的鼓勵，並間接促進農村的繁榮及永續發展，也為農業生態環境保護盡一份心力，這樣的回饋就不是金錢可以衡量了。

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

場長 **黃鵬** 謹識

中華民國九十九年十一月

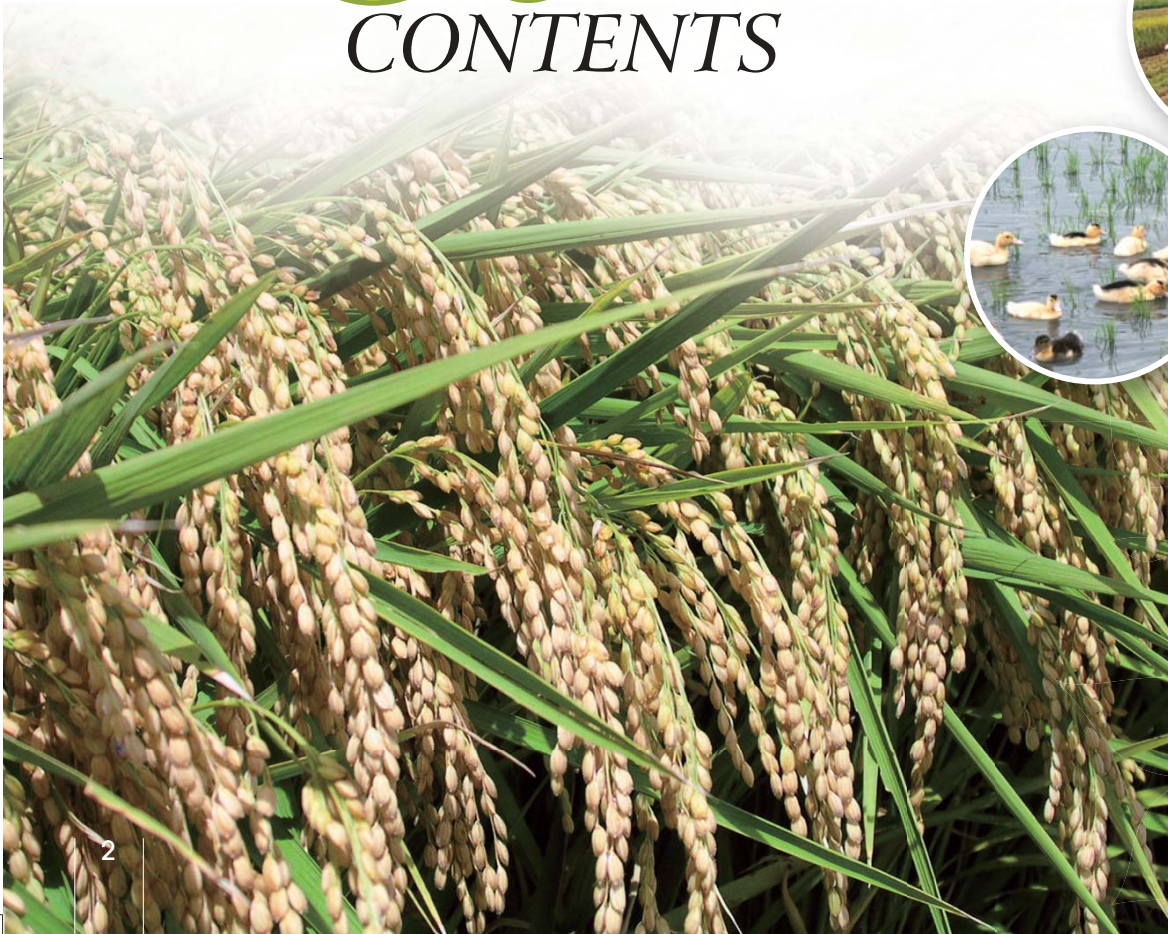


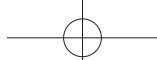
有機米人物誌

與生態共存共榮



CONTENTS





宜蘭縣

宜蘭

Yilan

- 4 **朱坤宗**
顧肚子之餘 也能顧健康
- 8 **陳文連**
訓練鴨子 幫忙種水稻
- 12 **沈福智**
做有機後 更尊重人
- 16 **李孔壬**
歐吉桑做有機 種安心
- 20 **游建富**
快樂的宜蘭有機農

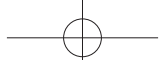


花蓮縣

花蓮

Hualien

- 24 **康天德**
回歸自然 豐富田間生態
- 28 **曾文男**
玉里有機米的守護者
- 32 **宋鴻琳**
百年老店搞創意
- 36 **劉貴華**
種出高山有機米
- 40 **潘文政**
往休閒農業邁進
- 44 **賴兆炫**
期望銷售與生態並存
- 48 **簡明志**
全國第一班 有機第一砲
- 52 **鍾賜騰**
盡本分 做良心事業
- 56 **劉正鋼**
天生好米有機種

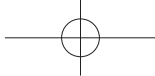


Yilan

朱坤宗

顧肚子之餘 也能顧健康





三星鄉有機米產銷班第四班班長朱坤宗的田共有二十八公頃，其中六公頃進行有機種植，而在另一塊地則依舊維持慣行農法，班上七位班員也全都如此，部分有機、部分慣行的分區併行種植，因為他們認為，這樣「顧肚子之餘，還能夠顧健康」。

已經是四十多年慣行老手的朱坤宗，民國九十五年時在三星地區農會的建議下，投入一小塊地試種有機，因為「有機是世界潮流，既然政府如此努力，所以我們就配合一下」，不過剛開始的時候，不僅自己有些遲疑，就連週遭親友都很質疑問道：「這樣沒用化肥，稻子怎麼可能會長得好呢？」

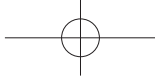
還好這些有機稻作很爭氣，用黃豆來替代化學肥的第一期收成，產量只比慣行的減少一成，算是很好的成績，朱坤宗受到了鼓勵，開始逐年地增加有機的種植面積。

目前轉種有機已經進入第四年，他認為，只要田間管理得當的話，其實種植有機並不會出現過多雜草，因此人力也不至於比慣行的多太多，工不會差很多。更重要的是，只要有銷售管道，有機米的收購價都會比慣行栽種的來得好、利潤也高些。

「有機米若是銷得出去，利潤會比良質米來得好；但相反的，若是缺乏銷售管道的話，那有機米就沒有那麼有經濟價值了。」他表示，農民願意配合政府政策，但也必須顧生計，所以他們班員全都採用部分有機、部分傳統的種植法，視銷售情況再來增減有機面積。



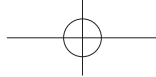
有機米達人～朱坤宗



不過顯然賣得還算不錯。他們自創品牌的「安農溪有機米」每年都能銷售一空，班員也在激勵下逐年增加面積，目前種植面積已是剛開始時的一倍。

顧了肚子之餘，朱坤宗發現有機的確能夠顧健康。他說，由於慣行、有機的他都做，因此可以明顯感覺到，有機的土壤不再酸化、作物也比較有抗病力；最讚的是，青蛙、鸞鷲、螢火蟲等田間生物陸續出現，生態多樣，比起之前土地的一片沉寂，熱鬧了許多。





只是話說回來，目前有機米比起良質米的市場，還是差了那麼一些，所以朱坤宗和他的班員們還是繼續的採行慣行、有機併行的方式，再視情況調整面積，畢竟「健康重要、顧肚子也重要」，採用的是較為務實的方式。

有機心聲

只要田間管理得好，其實種有機並不會雜草叢生，整理起來也不會太累，工不會差很多，只要有銷售管道的話，我認為做有機比慣行的還要來得有賺頭。



有機農戶/朱坤宗

☎：0937-843527

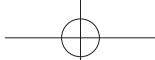
✉：宜蘭縣冬山鄉柯林村柯林五路2號

📍：E121° 43'31" N24° 40'18"



有機推薦

「安農溪有機米」的稻種是為台中和10號，這種米種少有病蟲害，因此較好管理；同時由於是有機施作，沒有用化學肥料，因此米粒吃起來較Q，口感不錯。

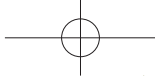


Yilan

陳文連

訓練鴨子 幫忙種水稻





想像一下，數百隻鴨子訓練有素的進入田裡，分批游到自己位子，就定位的開始啄食害蟲，幫助稻子長得又高又壯。這種完全無須使用農藥、連有機肥也不需要的種植方式稱為「稻鴨共棲栽培法」，而陳文連正是其中的代表性農戶。

生長在養鴨家庭，陳文連從七、八歲時便開始與鴨為伍。十多歲時就學著把數萬隻的鴨子從宜蘭趕到台北石牌去販售，來回兩百多公里、好幾個月的路程，讓他練就了一身與鴨子相處的好本事。

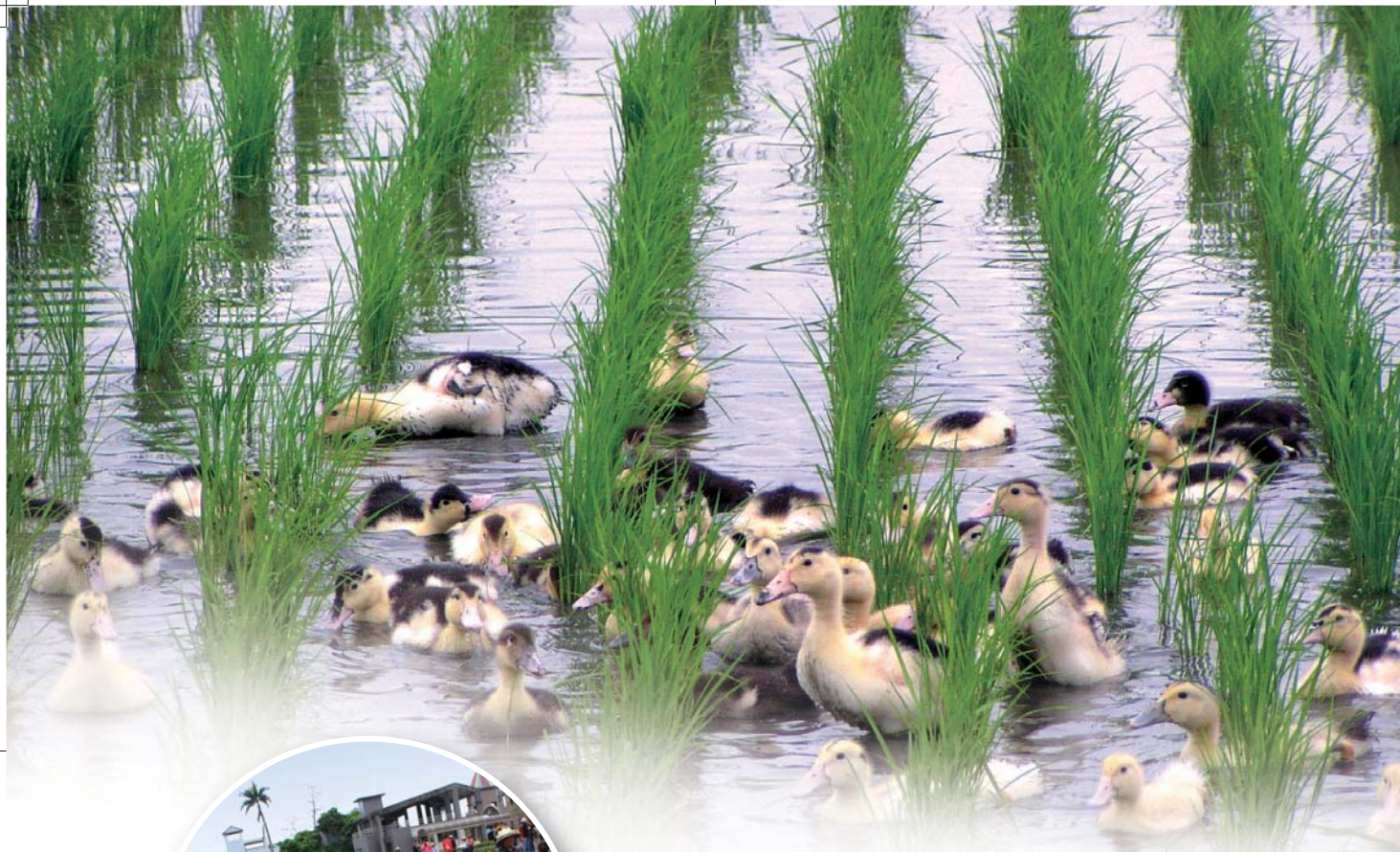
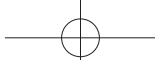
當初「稻鴨共棲栽培法」由日本引進時，對鴨子熟悉的他主動與花蓮農改場蘭陽分場進行合作，以一分地的示範田起步；而農改場對於這種結合生態環境的自然農法也樂觀其成，在雙方的共同努力之下，「稻鴨共棲栽培法」逐步的推廣開來。

「鴨子啊，我實在是太熟悉了！」，一輩子都跟鴨子在一起，陳文連對於鴨子的各種習性瞭若指掌。「若不是同時了解鴨子與稻子，採用這種方式的一般很難成功。」他舉例，以鴨肥來說好了，必須訓練鴨子下田之後游到固定的地方，控制它們固定在那邊啄食、在那邊排便，這樣的田間鴨肥才能夠分布均勻，讓水稻都能得到養分。

又例如，水稻在插秧二十天之後，這時候必須開始換小鴨登場，而不是大鴨子了。因為此時水稻已經長高，大隻鴨子怕會弄壞羽毛，不願意工作，小鴨子反而不會，所以這時候應該要換角登場。

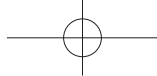


有機米達人～陳文連



這許許多多的訣竅，都深藏在他的心裡，這種多年經驗的累積，別人想學也學不來，而「稻鴨共棲栽培法」一離開宜蘭，其他地方成功的案例並不多。目前宜蘭是以三星鄉有機米產銷班第一班為主，八位班員在陳文連的指導下施行，十一公頃的水田相連一氣。

由於鴨子會啄害蟲、下鴨肥，所以過程中幾乎用不到肥料或有機肥；而且稻子長得健壯、不易生病，連生物防治法都可以免了，因此陳文連自信的說，檢驗時他有把握一定會過關，因為稻米的生長過程中，可說無任何化學物質的施用。



三星鄉有機米產銷班第一班以「稻鴨米」註冊，自產自銷，銷路好到上市第二年就不夠賣。至於協助種稻的鴨子，也一樣廣受市場歡迎，因為這些鴨子運動多、肉質佳，早就被老爺酒店給全部包走。鴨子和稻子一樣銷售暢旺，這對養鴨、種稻一輩子的陳文連來說，可真是名符其實的一舉兩得了。

稻鴨共棲 栽培法

「稻鴨共棲栽培法」顧名思義就是鴨、稻共同棲作的栽作方式。鴨子好動，能啄食害蟲；同時其排泄物可作為稻作之氮、磷、鉀及其他微量元素的補充，如此一來，病蟲害和肥料問題可一舉解決。

由於沒有農藥的摧殘，整個生物體系得以完整復原，又因無化學肥料施作，地力增強，更加速有機物的滋生，因此而構成一個完整的生態體系，是一種鴨子與水稻共榮共生的自然農法。

有機農戶/陳文連

☎ : 0933-772491

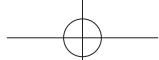
✉ : 宜蘭縣三星鄉大洲村大洲路160號

📍 : E121° 43'32" N24° 41'38"

有機推薦

「稻鴨米」的米種
是為台農71號，吃
起來帶有淡淡的
芋頭香氣。由於生
長過程有著鴨子的大力相助，因此米粒
飽滿而完整，是超健康的米。

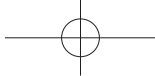




Yilan

沈福智

做有機後 更尊重人



以推廣有機為志業的沈福智，期望台灣整體農業能朝有機的方向邁進，除了可與其他地區的農業作出區隔外，還能夠為台灣增加競爭力，能夠為台灣農業找出更多的契機。

種植蒜頭起家的沈福智，之前為了銷售蒜頭而跑透透、參訪了全國大型農場，發現許多農地都已呈現酸化情況，而且日益嚴重。他認為，酸化的土地讓作物的產量越來越少、病蟲害越來越多，因此轉為有機耕作是絕對必要之事。為此，他開始投身於有機宣導，而為了讓理念更具實際說服力，本身於九十五年著手進行有機米的耕種，至今已進入第四年，並以「原鴨米」為名，自產自銷。

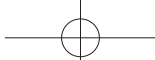
四年的有機耕種以來，沈福智表示，他的觀念早已從生產「有機產品」，轉變成「有機環境」的塑造。他說，看到田間浮萍、泥鰍、蜆等各式各樣生物的恢復，心中真是非常愉悅，並且也開始學會尊重所有生物。

因為眼見各種生物的各司其職、生生不息，就會逐漸變得對週遭的一隻螞蟻、一條蛇也不忍傷害，當然更不用說身旁的親人朋友了。「每個人要是都能尊重生物，那他一定會進而尊重所有的人。」他說，自從接觸有機之後，不僅更懂得體會生命的可貴，同時也提升了自己的心靈層次。

熱中於推廣有機的沈福智，認為集結區塊力量能讓有機加速的擴展，於是於兩年前主動向花蓮區農改場與行健村村長提議，希望能將行健村改造成為有機村。這個提議獲得了相關單位的支持，在去年底正式掛牌啟動，「行健有機村」目前正在緊鑼密鼓的打造當中。



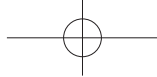
有機米達人～沈福智



未來「行健有機村」一旦成型，將會是宜蘭第一個有機村，不過沈福智認為它的意義不止於此，因為「宜蘭距離台北很近，一旦有機村誕生，未來必會吸引許多參訪者，負起農業教育的功能。」

除了推動有機村之外，他同時認為台灣農業應該朝向「安全農業」、「品牌農業」的方向前進，除了可與其他地區的農業作出區隔外，還能夠為台灣增加競爭力，到時不僅用不著擔心大陸農產的進口，就連東協國家都不用怕，定能夠為台灣農業找出更多的契機。





有機心聲

自從做了有機之後，我學會尊重所有的生命，也因為如此，更加的尊重所有的人，我覺得因為有機，提升了我的心靈層次。



有機農戶/沈福智

☎ : 0937-911232

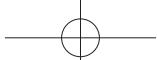
✉ : 宜蘭縣三星鄉行健村光復路121號

📍 : E121° 40'45" N24° 40'26"

有機推薦

「原鴨米」是運用鴨子下田去啄害蟲、下鴨肥而長成的稻米，米粒外觀圓潤完整、口感香Q，同時由於是為有機種植，因此吃起來很安心。

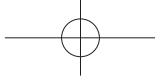




Yilan

李孔壬

歐吉桑做有機
種安心



羅東鎮有機米產銷班第一班總共有十一位班員，平均七十歲的他們，在十多年前全都由慣行轉為有機。雖然笑稱自己是為「歐吉桑班」，但這些老人家可不服老，每天拔草耕作的不喊累，都說要做到不能做為止。

羅東原本有兩個良質米產銷班，八十七年經過整併之後變成一班，開始改種有機米。這些歐吉桑們並沒有雄心大志，只希望種有機之後能讓自己健康、別人也健康一些。

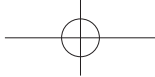
「以前種慣行的時候，看到好多農友因為噴農藥，噴到都得了肝癌，看了實在是心會驚啊！」七十六歲的班長李孔壬這樣形容。而另一位也是相同年紀的班員許東發則是舉起他滿佈大片深黑色黑斑的雙手，「以前的農藥毒性很強，大家不知情，都用自己雙手去攪拌，沒幾年時間手就變成這副模樣！」他說，這種情況再繼續下去還得了！所以即使有機種起來很累、即使賺不到很多的錢，他還是要轉型成有機。

歐吉桑們由慣行轉為有機，經過一段頗長的適應期。他們說，所種的稻種為台中秈10號，這種稻子抗病力強，用來有機栽種相當合適，不過問題出在雜草，多到拔都拔不完，讓老人家要多花三倍的人力除草才行。此外，有機驗證的檢驗費高，也讓老人家們認為是有待改進之處。

不過無論如何，幾年下來他們還是全都堅持了下來，因為「種有機的，即使是留下來自己吃，也才比較安心！」



有機米達人～李孔壬



目前羅東有機米產銷班第一班以「羅農之米」以及「米之坊」兩個名字註冊，進行自產自銷，並以平易近人的價格出售，希望讓更多人可以吃到有機米。

李孔壬表示，宜蘭的水稻每年只有一收，長達七、八個月的休耕期，讓田間土壤涵養了豐富的肥力，不但稻子的病蟲害少，所產出的米粒也較飽滿、口感也好。希望民眾能夠了解有機種植的辛苦，並給予這些

「有機歐吉桑們」一些肯定的掌聲，這樣老人家們即使再辛苦也甘願啦！



地下水泉湧不已，成為田間灌溉水源



▲許東發的雙手滿佈大片深黑色黑斑，這是用手攪拌農藥的後果



有機心聲

宜蘭水稻的休耕期間長，所產出的白米顆粒飽滿、口感也佳。希望民眾能夠了解有機種植的辛苦，並給予一些適度的鼓勵，這樣我們即使再辛苦也願意。

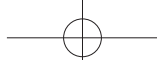
有機農戶/李孔王

☎：0938-169617

有機推薦

「羅農之米」與「米之坊」的有機米，來自於無工廠污染的蘭陽平原，不但水質好、土壤肥力也佳，所生產出來的白米顆粒飽滿、口感香Q，價格也很平易近人喔！

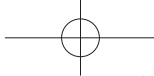




Yilan

游建富

快樂的宜蘭有機農



「在宜蘭做有機，真的比其他地方都要來得快樂！」礁溪鄉有機米產銷班第一班班長游建富認為，只作一期稻的宜蘭，休耕時間長，本來就涵養了豐富的土壤，若再加上有機方式的種植，相互加持的情況下，種出來的米粒軟飽滿，連帶著讓種植者都感覺心情愉快。

接觸到花蓮區農改場當時正在推廣有機的資訊後，游建富於民國八十四年開始轉型，將六公頃的土地全投入有機，是宜蘭地區最早種植有機米的人。他形容自己，當初並非有多大抱負、對市場情況也不太了解，幾乎是「迷迷糊糊」的進入這個圈子。

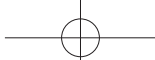
那時比較強烈的動力反而是來自於農藥。因為之前做慣行，最直接碰觸農藥的便是種植者本身，尤其是逆風時，噴出的農藥全往身上灑，滿身濕淋淋的，感覺心裡很不是滋味，於是一接觸到有機資訊後，沒做太多考慮便轉型了。

由於當時是有機產業的初期，沒有什麼經驗可以學習，游建富與農改場多次討論，以病蟲害較少的台中秈10號入手；有機肥還買不到，使用雞糞來代替，如此一步一腳印的展開他的有機生涯。

雖然是「迷迷糊糊」的進入，但歷程卻是頗為順遂。第一期稻的種植之後，隨即以「民豐有機米」為品牌，自產自銷。同年台南農改場舉辦了一場「有機展銷會」，全省只有四家的有機米參展，只有他一攤賣台中秈10號，現場銷售情況踴躍，除了打出知名度外，連帶有機專賣店也主動找上門，奠定了往後的銷售基礎。



有機米達人～游建富

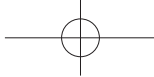


十多年來，「民豐有機米」的銷售情況相當穩定，有機專賣店佔百分之七十、其餘為宅配銷售。游建富估算，有機米的收購價高、再加上不用負擔農藥費用，每年每公頃大約可增加三、四萬元的收入。正因如此，礁溪有機米產銷班第一班的成員，也逐年的擴大有機栽種，如今已有四十六公頃的面積。

除了收入改善之外，游建富認為，有機的優點主要還是對大地好。自從轉型



游建富也種植黑糯米及紅糯米



之後，田間的鱧魚、蚯蚓、泥鰍、白鷺鷥全都多了起來，土壤也特別的鬆軟，「可以感覺得出大地的快樂！」，他說，只要大地快樂，人也會跟著快樂起來，更何況在宜蘭做有機，比任何地方都愉快，因此自己可以說是一位「快樂的宜蘭有機農」呢！



有機心聲

宜蘭的水稻休耕時間長，因此土壤的內含有機質原本就比其他地方的百分之二來得高，大約百分之三左右；再加上有機種植，目前的土壤有機質含量高達百分之四至五，部分土地甚至可以不用施有機肥，是真正有生命的土地。

有機農戶/游建富

☎：0921-824097 · 03-9282202

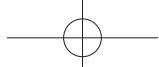
✉：宜蘭縣礁溪鄉吳沙村四結路27-12號

📍：E121° 45'28" N24° 47'33"

有機推薦

「民豐有機米」產自黏土性強的土地，再加上長時間低溫乾燥，口感吃起來較為Q軟。此外，種類也頗為多樣化，白米、糙米、胚芽米之外，還有少見的紅糯米、黑糯米及三寶米。



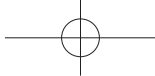


Hualien

康天德

回歸自然 豐富田間生態

24



「有一天我突然驚覺，大地為何變得這樣死沉沉？就像是寂寞的春天一般！」花蓮市有機米產銷第一班班長康天德表示，期望兒時豐富田間環境能夠重現的這個念頭，讓他毅然決然的於民國八十六年加入有機行列，如今已經十三個年頭，是花蓮縣早期投身有機的一群。

回憶起小時候，康天德語調溫暖而親切。他說，兒時跟著父母一起務農，父親常常從田邊小溪中抓泥鰍給他們加菜；而田地到了晚間則是各種昆蟲、青蛙的樂園，熱鬧的鳴叫聲整夜不斷，但這樣豐富生動的田間環境，如今卻已不復見。

退伍後返家務農的康天德，曾經跟著別人一樣使用農藥耕作，卻於某天看見鄰田的農夫，身影被農藥的煙霧所圍繞，心中默然一驚！覺得不能再這樣下去，加上希望兒時田間環境能夠重現，於是投入到有機行列當中。

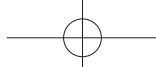
早期要施行有機，遭遇的困難不少，除了其他班員心存疑慮之外，由於花蓮市是都會區型態，光是整合農地就花了好長一段時間；此外，有機初期的收成，只有慣行農法的一半，也讓大家灰心了一陣子。

所幸經過花蓮區農改場的技术輔導，多次的前往田間，從增加作物的通風性以及減少肥料的使用量上著手，產量在三年之後逐步提高，甚至在十年之後，收成更是超越了一般的慣行農法。

康天德認為，有機的好處是「活」了土地，經過三年時間，土壤便會逐漸的活化，不僅讓有機肥的使用量逐年減少，植物的吸收力也強化了。他舉例，在同樣的自然



有機米達人～康天德

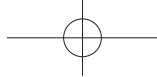


▲康天德移出部份作地作為生態池，讓土地自然活化

條件下，有機的作物會比使用慣行的鄰田，生長力來得高一些；甚至遇到颱風時，鄰田的水稻死掉時，他的稻子則只是外表受損，生命力硬是來得堅強許多。

不僅產量漂亮，銷售同樣嚇嚇叫。目前班員所生產的有機米，以「土地之歌」為名，由花蓮市農會進行銷售，名列農漁會百大精品，市場上賣到供不應求，如此亮麗的成績，激勵了不少有心從事有機農業的農民。不僅如此，九十八年開始也配合農委會推動的休耕地活化及小地主大佃農政策，設立有機農業專區，將有機米栽培面積擴大至二十五公頃，讓產銷班的生產成本更形降低。

不過對於康天德來說，產量不是最重要的，能夠讓土地再生、恢復原有的生氣勃勃，才是心中所繫，至於「土地之歌」銷售情況的亮眼，純屬意料之外，是上天給予這位關心土地的人，一份意外的驚喜了。



有機農戶/康天德

☎ : 0919-963588

✉ : 花蓮市國福街276號

📍 : E121° 34'48" N23° 0'46"



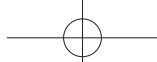
有機推薦

產銷班所生產的有機米交由花蓮市農會，以「土地之歌」系列來進行銷售，包括白米、胚芽玄米、健康糙米三種，禮盒內容可自由選擇，透過晶瑩的米粒，譜奏起充滿幸福的土地之歌。

有機心聲

我現在最想做的，就是有機的推廣，讓更多的人了解有機，儘量搶救已遭受迫害的生態，因為唯有減少破壞，我們才能在這片土地上長久的安身立命。

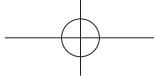




Hualien

曾文男

玉里有機米的守護者



曾文男所屬的玉里鎮有機米產銷第一班是玉里地區最早、也是唯一的有機米產銷班，生產出來的「東豐有機米」頗受外界好評，還曾是台灣首富郭台銘與曾馨瑩結婚典禮上的伴手禮，名聞一時。

民國八十四年時，花蓮區農改場看中曾文男的新興開墾地，認為這塊新生地位於秀姑巒溪上游，水質及土壤都屬上乘，於是積極勸說他試種有機稻米，就這樣，他從一公頃開始試做，到如今全班的三十二公頃，是玉里有機米的創始者。

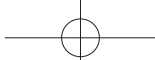
曾文男以「東豐有機米」打出名號、自產自銷，投資了上千萬元的機器設備，從肥料、冷藏、碾米、包裝等設備一應俱全，甚至還有一座「東部有機肥料處理廠」，生產販售自製的有機肥料。

他表示，當年在總統李登輝的支持下成立了這個有機肥料廠，希望成為東部的「有機肥料處理中心」。為此，他們從國外進口蓖麻粕、由瑞穗牧場購入牛糞，加上米糠以及生物菌群，製成了「東豐有機肥」，不僅自家使用，節省了生產成本，同時也對外出售。

曾文男說，東豐有機肥所採用的都是優質的原料，比西部所製成的有機肥品質來得更好，而且參加過評鑑，數次還到全國第一名，因此他希望東部的有機農戶能多多的加以採購，因為「東部人就是要用東部的資材，自家人當然要挺自家人，這樣才能帶動花東繁榮。」

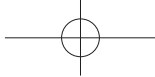


有機米達人～曾文男



對於十五年來的有機栽種，曾文男坦言，有機是一條辛苦的路，雜草砍不完、鄰田易污染，甚至剛開始時還有一些人笑他是「傻瓜」。但是逐年累月的做下來也習慣了、同時也感到這是一種良心事業，只有大家同心同願才能讓農業永續發展。

由於所生產的有機米好看又好吃，目前「東豐有機米」銷售的情況不錯，前內政部長蘇嘉全、鴻海郭台銘都曾慕名購買，郭台銘甚至買來作為婚宴的伴手禮，讓東豐有機米的名氣更上一層樓。



有機農戶/曾文男

☎ : 0933-486938

✉ : 花蓮縣玉里鎮東豐石岡8號

📍 : E121° 20'20" N23° 20'3"

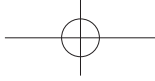
有機心聲

我覺得從事有機是一種良心事業，做到現在，只要聽到來觀摩的人，稱讚這邊生態自然、或是有人說東豐有機米好吃，我就感覺很開心，覺得一切辛苦都沒有白費，並且得到回報。

有機推薦

秀姑巒溪上游所生產出的「東豐有機米」，米種是為台梗2號，這種米的外觀相當討好，晶瑩剔透、沒白肚，煮出來也頗為香Q，是一種好看又好吃的白米。



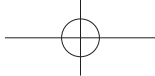


Hualien

宋鴻琳

百年老店搞創意





富里鄉有機米產銷班第十五班班長宋鴻琳，是百年老店東里米廠的接班人，並以「御皇米」為品牌進行銷售。雖是百年老店掌門，卻是以新穎及活潑的包裝來搶佔市場，希望藉著創意來帶動東部米的銷售。

東里碾米廠成立於清光緒二十六年，已有一百一十年的歷史，歷經日據時代、二次大戰，走過了一個世紀之久，可說是台灣古蹟級的碾米廠。米廠目前已傳到第五代，他們與附近農民契作，以「御皇米」為品牌進行銷售；民國九十四年時，開始收購並銷售有機米。

以行銷的角度來看有機米，宋鴻琳期待政府給予更多的實質補助，因為相關的有機農業政策立意雖好，但與一般農民的需求有所出入，造成他們的裹足不前。他認為，現行的有機農業專區政策，是可讓農民享有政府的各項補助與輔導，但若相關規定能稍加鬆綁，想必受惠農民會更多，將有助於擴大有機米的栽種面積。

對於米的銷售，宋鴻琳有著自己一套想法。雖說是百年老店的傳人，但他卻想以新穎活潑的包裝來搶佔市場，讓老店大走「創意風」，目前店內佈滿了大囍紅提袋、牡丹花布提袋、拼布提袋、油桐花系列、小包裝伴手禮…等多樣化的包裝，五花八門，讓人一走入店內，眼睛為之一亮。

這些都是員工自己開發設計的，公司也要求員工需不斷想出新點子，因此他們的包裝便每年不斷的推陳出新。宋鴻琳說，台灣人的米食需求量逐年遞減，



有機米達人～宋鴻琳

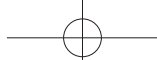


銷售的觸角必需向外延伸
 才会有更多商機，於是他們
 設計出具有時尚及美感的
 創新包裝，想在競爭的市場
 中占有一席之地，「自從我
 們走創新路線之後，業績增
 加了三成之多」。



他表示，其實白米是相當經濟實惠的伴手禮，實用性比禮餅或月餅更高，若能透過嶄新包裝，可望廣泛的出現在婚宴、公司活動、節慶等各式場合，「希望將來有一天能夠取代月餅以及喜餅！」

- ① 走向精緻小巧的包裝
- ② 牡丹花布系列
- ③ 庚寅春限定版
- ④ 大囍紅提袋



有機心聲

我們設計出許多嶄新的創意包裝，讓消費者嗅出更多的美感及變化，希望藉著這些創新，帶給農民更多的市場及收益，大家共謀其利。

有機農戶/宋鴻琳

☎ : 03-8861171

✉ : 花蓮縣富里鄉東里村大莊路1號

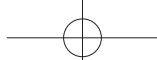
📍 : E121° 18'9" N23° 16'2"



有機推薦

富里產出的「御皇米」，出自無污染的花東縱谷，日據時代曾為台灣進貢給日本天皇的御用白米，因此又被稱做「御皇米」，吃起來口感香Q，米質黏密。

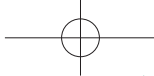




Hualien

劉貴華

種出高山有機米



富里鄉有機米產銷班第十八班長劉貴華是個種植有機米的新手，但卻種出市面上獨一無二的「高山有機米」，口感獨特而柔軟，是他心中的驕傲。

劉貴華的梯田位於海拔四百公尺的高山上，土壤乾淨、擁有上游水源，可說是得天獨厚。花蓮區農改場發現了這塊好土地，遊說施行了二、三十年慣行農法的劉貴華，改為種植有機米，「那時他們每天都來，之熱情的！」。原來是農改場有機團隊針對羅山附近四個村進行有機推動與輔導，當時三個村都有有機水稻田，惟獨竹田村沒有。為此農改場舉行了數場說明會，積極推動，同時結合了富里鄉農會的大力補助，富里有機米產銷班第十八班終於成立，雖然面積不算多，但卻是竹田村跨出有機最重要的一步。

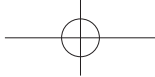
農改場的熱情勸說，加上富里鄉農會的支持，保證最少收購七成，也就是每公頃十四萬元的收購價，讓劉貴華動了心，從去年開始改種有機，至今一年多，是為有機的轉型期。

由慣行老手轉變成有機新手的劉貴華，坦言剛開始時不是太習慣，包括人工增加三倍、遇到病蟲害時無所適從。他說，梯田的田埂雜草特別多，以前只要噴上除草劑即可解決，現在卻需進行人工砍草，讓他花在除草的時間一下暴增三倍。

此外，以往遇到病蟲害時，所採用的農藥處理方式也已不適用，還不是太有經驗的他只好到處問，學著解決。幸好這方面農改場給了他不少建議及鼓勵，農會對他也是補助多多，讓他摸索期的心理壓力減輕不少，覺得「做就對了」！



有機米達人～劉貴華

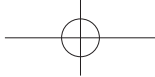


目前劉貴華雖是有機新手，但實際收入與之前做慣行時相去不遠。他表示，有機的收成大約比慣行的少上兩成，不過收購價格較高的緣故，價差就將這個空缺給補了過去，目前的成本與之前差不多，他預估，未來收入還會逐漸的增加。此外他也認為，為了自己以及民眾的健康，栽種有機也是一個正確方向，因此這是一個值得投入的行業。

目前劉貴華與班員所生產的有機米全交由農會製成「富麗有機米」來銷售，雖然沒有特別標明，但他們所生產的米，卻是市面上獨一無二的「高山有機米」，在潔淨的土壤及水源下生長，高山米會大約比一般的平地米晚半個月收成，但口感卻是更加柔軟，劉貴華還因此得過兩次的競賽優等，是他心中的驕傲。



劉貴華的梯田位於海拔四百公尺的山上，
田地層層疊疊，頗有另一番風情



有機心聲

在做有機之前心中不免有些害怕，不曉得實際結果會是如何？但是做了之後發現「並沒有想像中的不好」，收入也不差，而且為了自己以及民眾的健康，未來仍是會繼續朝有機方向邁進，是一項值得投入的事業。



◀ 雁鴨會偷吃米，因此晚上還須設置燈火來趕鴨



有機農戶/劉貴華

☎ : 0918-105782

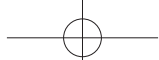
✉ : 花蓮縣富里鄉竹田村16鄰富田22-2號

📍 : E121° 16'56" N23° 12'52"

有機推薦

劉貴華與班員所生產的高山有機米全交由農會製成「富麗有機米」銷售，在潔淨的土壤及水源下成長，口感獨特而柔軟。

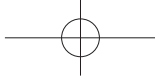




Hualien

潘文政

往休閒農業邁進



田地座落於羅山有機村中，富里鄉有機米產銷班第四班的班長潘文政平日除了生產有機米外，還致力於休閒農業的發展，希望羅山能往「生產、生活、生態」的樂活方向前進。

羅山於民國九十一年在花蓮區農改場輔導下轉型為有機村，是為全國首座的有機型態村落，當時羅山的農戶也隨之進入有機栽種時期。潘文政表示，剛開始由慣行改種有機時，村民也經過一段時間的適應，逐步更正觀念、同時改變了肥料施作以及耕作方式，大家慢慢的在三年之後發現，耕種有機的收成也不差，而且作物的生命力及抗病力都比一般的要來得好。

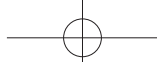
羅山大部分是有機栽種，同時全村也都投身於發展休閒農業。目前全村有十二家體驗農家、兩家泥火山豆腐體驗以及許多的導覽解說員，潘文政本身便身兼遊覽車的導覽，時常要向遊客解說羅山的生態與特色。

他認為，休閒農業是必然的發展方向，旅遊與農業兩者的相互結合，可以共謀其利、帶動富里。他說，村民在最早的時候並不習慣、也不喜歡經常上花蓮農改場辦的輔導課程來學習經營，不過逐漸的，他們慢慢發現，從事休閒農業可為他們增加不少收益。

「在我們羅山，種植一公頃的有機米，每年大約會有十二萬元的收入；而若是兼做生態體驗，每年則可為農戶帶來六十萬的進帳。」，潘文富估算，大約是多了一筆四倍的收入。這筆收入對農戶而言當然不小，而且是有做生態體驗的農家效果最為明顯。

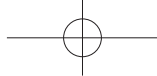


有機米達人～潘文政



如今羅山知名度大增，接待過數不清的遊客，村民也逐漸開始慎選對象，「奧客」不接、有心想認識生態的遊客才接，有著自己的堅持。「其實羅山是無心插柳、柳成蔭」，潘文政認為，就是因為羅山的休閒農業並非刻意發展而成，而是不經意的做，這樣反而出現更好的成效。

此外，羅山村民還有個優勢在，那便是他們除了兼做休閒農業之外，同時也是有機耕種者，有著基本的收入在，因此才能高枕無憂的發展休閒農業，將有機農業與觀光發展巧妙結合，成為羅山獨特的風貌與味道。



有機農戶/潘文政

☎ : 093-3995336

✉ : 花蓮縣富里鄉羅山村6鄰86號

📍 : E121° 16'57" N23° 11'54"



有機推薦

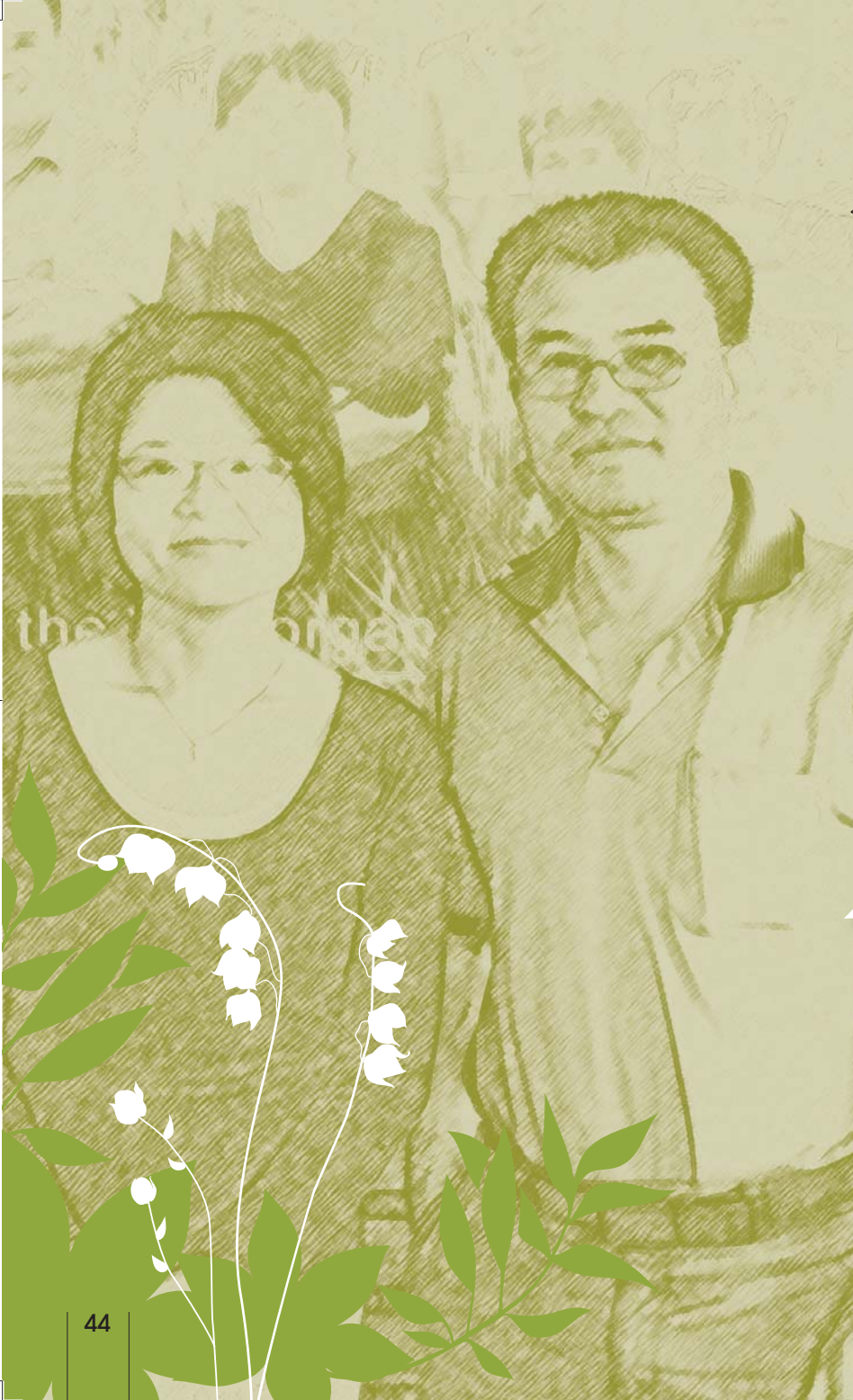
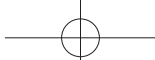
東部海岸山脈旁所產出的「富麗有機米」，由於土壤好、水源潔淨並經過天然麥飯石，因此種出來的稻米，即使是與西部的相同稻種，也硬是比西部的要來得好吃。

有機心聲

我認為休閒農業是一種跳脫傳統的動力、也是農業必然的發展方向。透過導覽解說與生態體驗，除了可讓遊客更深一步的瞭解羅山之外，同時認同當地的農特產品，進而強化了購買力，讓農業與旅遊共榮，帶動地方的經濟發展。



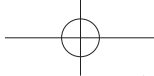
◀ 泥火山豆腐體驗



Hualien

賴兆炫

期望銷售與生態並存



「我們早已申請到有機的國際認證，但我覺得銀川米的名號，在市場上比國際認證還來得有用！」。以父親賴銀川之名所命名的銀川米，目前在台灣名聞遐邇，賴兆炫對於自己所生產的米，相當的有自信，之所以這麼的信心滿滿，源於自創品牌的成功以及銷售數字的亮眼。

銀川米名號響亮，但其實生產與銷售都曾歷經一段曲折過程。農經碩士畢業的賴兆炫，原本在飼料公司擔任採購，接觸到有機資訊之後，看到未來的發展前景，認為是個可以創業的方向，於是於民國八十五年離職，即使面臨父親的強烈反對，他仍是捲起褲管下田，種起有機米來。

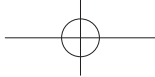
當時台灣的有機種植起步不久，在有機肥的使用及病蟲害的防治上都還在摸索當中，知識份子農夫賴兆炫很懂得找尋管道協助，他積極主動的前往花蓮區農改場尋求支援，農改場也大力提供防治技術，雙方通力合作之下，逐步解決了最棘手的病蟲害問題，花了五年的時間，種植成果於是展現。

至於行銷方面也是屢敗屢戰，才有目前的成果。賴兆炫說，八十六年銀川米剛上市時，當時十個民眾當中只有一個聽過有機，他逢人便要解釋，什麼叫「銀川」？何謂「有機」？而且在那個有機起步的年代，售價的高昂、民眾的缺乏了解，全都導致銷售困難，「我還記得銀川米剛上市時，連十五包都賣不掉！」，看到堆積滿倉庫的存貨，真是欲哭無淚。

經過多次失敗、幾乎賠掉夫婦倆的積蓄後，賴兆炫開始在包裝設計上著力，並



有機米達人～賴兆炫

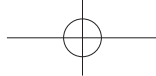


將銷售據點轉移到百貨公司，由於包裝新穎，名稱又具有傳承意味，再加上在對的地方以對的價格出售，此後銷售成績便成倍數成長，逐漸締造了目前的規模。

競爭的商場之外，銀川米工廠旁目前則是水車翻動、涼風陣陣，一幅怡樂的田園風光…這是銀川的「生態教學池」，池水與田間水互通，成為不少鱔魚、青蛙的新樂園，賴兆炫希望這邊將來可以成為學生戶外教學場所，將農業生態知識傳遞給下一代。

▼生態教學池內的水與田間水互通，成為不少鱔魚、青蛙的新樂園，賴兆炫希望這邊將來可以成為學生戶外教學場所





「做有機十多年來，周邊的生物逐漸在復育，不僅多了青蛙及鱒魚，就連鱉都會跑到工廠裡去，你不知道我看了有多開心。」他說，「如果一切只考量到利益，那心會是浮動、不快樂的。」賴兆炫認為，銷售成績固然重要，但社會責任更是企業往前邁進的動力，若是因為種植有機能夠看到生態的逐步復育、農業的傳承，「那這真可說是一個充滿喜悅的行業！」。

有機心聲

種植有機的附加價值是生態的復育，這珍貴的一點，無法用金錢來與以衡量。作為一個銷售者，業績當然重要，但在穩固基礎之後，目前對我而言，如何讓銷售與環境相輔相成，則是更為著力的目標。

有機農戶/賴兆炫

☎：03-8831599

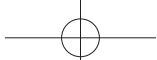
✉：花蓮縣富里鄉公埔路二段75號

📍：E121° 14'41" N23° 10'42"

有機推薦

以父親之名「銀川」而樹立的品牌，品種主要為高雄139號，特點為米飯黏、彈性佳，口感相當好，除了在國內享有盛名，並外銷香港、加拿大、澳門、新加坡、美國等地。





Hualien

簡明志

全國第一班 | 有機第一砲



一談起有機米，簡明志滿臉盡是陽光燦爛般的笑容。也難怪如此，他是全國第一位種植有機稻米的農戶，同時在他手中也成立了全國第一個有機米產銷班，可說是國內有機稻米發展的見證人，同時也是有機農業的「祖師爺」。

之所以成為第一個種植有機米的農戶，說起來有些因緣際會。民國八十三年，當時政府打算從花東開始試種有機稻米，花蓮區農改場於是勸說與場方有長期合作關係的簡明志，以一公頃的示範田做為起步，開啟了有機米的種植。

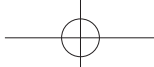
簡明志回憶道，在有機尚未萌芽的那個年頭，使用農藥的情況雖沒有現在多，但卻是個農藥毒害最嚴重的時期，時間一久，身體難免出問題。說著說著，他拉起衣袖、指著身上一顆顆的腫瘤說，接觸農藥久了，身上長出不少腫塊，幸好都是良性的，但也讓他有了警訊，於是便接受農改場的提議，不施農藥的種起了有機稻米。

萬事起頭難。當時他是全國第一個種有機稻米的人，沒有任何經驗可以學，有機肥也無處可買，他得從瑞穗買牛糞回來當肥料；至於萬一出現病蟲害，則交由農改場來做實驗，研究相關的防治方式，一步步走來艱辛。

當時有機的防治技術尚未成熟，雙方都是邊研究討論、邊栽種的做，大家一起摸索；為了讓有機推廣更為順利，農改場當時還成立了「有機栽培技術輔導小組」，頻繁南下的為他排除各種栽種困難，簡明志回憶起這些往事，不禁對農改場滿懷感念。



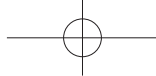
有機米達人～簡明志



種植有機之後，簡明志當時第一期的收穫就達慣行農法的七成，成績不錯，再加上政府提供補助，逐漸吸引了許多農戶加入，每期種植的人數都以倍數成長，逐步的奠定了富里有機米的發展基礎。

種植有機的隔年，簡明志隨即成立了全國第一個有機米產銷班，並將所種植的有機米交由有機商店販售，不過收購價格非常低，農民沒有賺頭，生意人倒是賺了一倍以上，他覺得這樣不行，於是自創品牌「簡」以及「信安」，走上了自產自銷之路。

時過十六年，回憶台灣有機稻米發展的這段歷程，簡明志說，起頭那幾年，台灣知道有機的人很少，生意的



確難做，「還好這些年來了解有機的民眾越來越多，潛在消費者以百倍計算，逐步的打開了有機市場，這一點很令人欣慰！」

可惜的是，過程中仍是出現少數心存僥倖的農民，傷害了有機農業發展。簡明志認為，有機是一種良心事業，必須本著真心來做，而不是為了賺錢，因為唯有如此，有機農業的發展才能真正走得久遠。

有機農戶/簡明志

☎：0937-175862

✉：花蓮縣富里鄉學田村
6鄰民權路10號

📍：E121° 13'31" N23° 9'10"



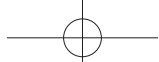
有機推薦

「信安米」是以高雄139號以及台梗9號兩個品種為主，由於富里鄉的土壤及水質得天獨厚，孕育出獨特的口感，再加上簡明志掛保證「純有機」，讓人買了好放心。

有機心聲

一個有機生產者，需本著良心做事，不應以賺錢為目的。我種有機米已經十六年了，從不用化學肥、就連生物防治法也是能不用就不用，這樣做的目的是希望民眾都能吃了健康、不會生病。





Hualien

鍾賜騰

盡本分 做良心事業





自產自銷「富田米」的鍾賜騰，以價位不是太高的有機米，販售著健康，盡自身本分的從事著良心事業，只希望大家都能吃得安心。

「有機米的病蟲害比較少啦！」，從事有機米種植已經九年的鍾賜騰一談起有機，有著他獨到的看法。他認為，一般的化學肥料的養分由於相當充足，不僅讓稻子長得快，就連蟲子也喜歡吃，所以病蟲害多；至於有機肥，比較起來沒有化學肥那麼滋養，所以蟲子也跟著少了，自從他改種有機之後，稻子的病蟲害一年比一年減少。

而且在種植幾年之後，鍾賜騰的有機米產量已經逐漸與慣行農法差不多，「控制得好的話，甚至還可以多一些。」他說，有機肥比一般肥料更好控制作物生長狀況，所以產量得以逐步的增加。

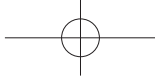
民國九十五年，他開始以「富田米」的名稱註冊銷售，從耕種、採收、碾米、真空包裝等，樣樣自己來，開始走向自產自銷的道路。

目前「富田米」的銷售，百分之六十賣給廠商、百分之四十則是宅配，他笑著說，有不少民眾吃過之後覺得不錯，所以直接打電話來訂購，形成宅配商機。對於目前的銷售型式，他頗為滿意，因為六成賣給固定廠商，「廠商可以給我依靠」，而其他四成口耳相傳的訂購，也是另一種重要的銷售管道。

由於是自產自銷，所以什麼都要自己來，夫婦倆平時除了下田之外，還要自己將稻米一包包的秤重、一包包的包裝及寄送。鍾賜騰說，農忙的時候的確有些



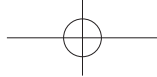
有機米達人～鍾賜騰



辛苦，而且他們的有機米定價不高，所以沒賺很多，主要還是想讓民眾以平價就能吃到健康。

「我想種出價格不是很高，但民眾都可以吃得健康的米。」，他表示，市面上有些米，在採收前還噴農藥，萬一吃了這種沒良心的米，民眾一定會生病，因此他想種些健康的有機米，而且價位不是訂得太高，這樣不僅消費者可以吃得安心，就連種植者自己的身體也照顧得到，一舉數得。





有機心聲

做有機不是為了要賺錢，而是為全民的健康多少盡一點力。市面上有些為了賺錢不擇手段的農民，為了多賺一點而犧牲別人的健康，真的是很天壽，所以我才做有機，希望透過這種良心事業，大家都能吃得安心健康。



▲鍾賜騰夫婦倆一起工作，從耕種到包裝、銷售，全都一手包辦

有機農戶/鍾賜騰

☎：0937-943306

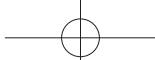
✉：花蓮縣富里鄉學田村廣興路10鄰24號

📍：E121° 13'44" N23° 9'57"

有機推薦

以高雄139號為主的「富田米」，不用放很多水，就能煮出又Q又軟的米粒。重要的是，不像其他米只有熱時好吃，這種米飯不管冷、熱都好吃，用來煮稀飯也喔伊希喔！



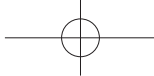


Hualien

劉正鋼

天生好米有機種





「農夫這一行，不動不行，要是一停下來不勞動，通常壽命不會超過十年！」，艷陽高照的午後，富里鄉有機米產銷班第五班班長劉正鋼與七十八歲的班員張慶隆，依然揮汗工作，兩人異口同聲的道出了身為農民的辛勞。

富里鄉有機米產銷班第五班共有十二位班員，十三公頃的田地全都集中在一起，他們與花東製米廠契作，所生產的有機米全都交由給米廠，並以「天生好米」為品牌對外行銷。

民國八十六年在接觸有機之前，劉正鋼施行了數十年的慣行農法，曾有幾次因為噴藥而中毒過，出現頭昏又拉肚子的症狀，由於受過其害，所以當年在花蓮區農改場的建議之下，很快的便接受了有機種植。

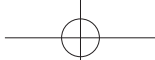
開始轉種有機米時，劉正鋼或多或少希望能夠藉此增加耕作收入，而他後來則發現，不論是慣行或有機，收入差距不會太多，因為有機的收購價雖然高了一些，不過花在有機肥的費用也多，所以也就打平了。

儘管收入方面沒有達到預期目標，但劉正鋼仍是甘之如飴。他說，有機種久也就習慣了，畢竟這種耕作方式，無論是對自己或是對民眾都好，健康還是最重要的。

對於有機，劉正鋼認為是一種世界潮流、農改場正在力推的「有機村」立意也很好，同時他建議政府在發展有機政策之時，最好能給予農民更多的誘因，例如機具補助或保價收購，讓他們有更多的意願來配合，雙方協力之下，才能共同開創有機的廣闊天地。

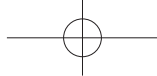


有機米達人～劉正鋼



58





▲誰知盤中粒粒皆辛苦



有機心聲

雖然有機種植的雜草多、人工需要量大，但種久也就習慣了，畢竟這種耕作方式，無論是對自己或是對民眾都好，健康還是最重要的啦！



▲班員張慶隆說，農夫這一行，不動不行

有機農戶/劉正鋼

☎：0910-552799

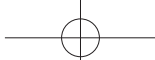
✉：花蓮縣富里鄉永豐村復興路57-2號

📍：E121° 15'46" N23° 9'58"

有機推薦

「天生好米」的米種是採高雄139號，這種米的外表並不搶眼，但口感卻比外表來得出色許多，相當的Q彈好吃。





國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

有機米人物誌：與生態共存共榮/曾擘萌、沈聰明著。--第一版。--花蓮縣吉安鄉：農委會花蓮農改場，民99.11

面；公分。--(行政院農業委員會花蓮區農業改良場專刊)

ISBN：978-986-02-5212-5(平裝)

1.稻米 2.有機農業 3.臺灣傳記

434.111

99021203

書名：有機米人物誌－與生態共存共榮

發行人：黃鵬

著者：曾擘萌、沈聰明

執行編輯：黃懷瑩、涂雅琳

出版機關：行政院農業委員會花蓮區農業改良場

地址：97365花蓮縣吉安鄉吉安村吉安路2段150號

網址：<http://www.hdais.gov.tw/>

電話：03-8521108

出版年月：中華民國99年11月

版次：第一版 第一刷 1000本

定價：新台幣110元(版權所有，翻印必究)

展售處：國家書店松江門市

網址：<http://www.govbooks.com.tw/>

地址：104臺北市松江路209號1樓

電話：02-25180207

展售處：五南文化廣場台中總店

網址：<http://www.wunanbooks.com.tw/>

地址：400台中市中山路6號

電話：04-22260330

GPN：1009903612

ISBN：978-986-02-5212-5

Rice

