

# 金剛山下的投手稻農—— 青農林張凱耀



» 林張凱耀與他的田

## 活化家鄉的第一步：把田種回來

從鄰近長濱鄉長光部落的金剛大道，有著不輸池上伯朗大道的美景，此地是阿美族青農林張凱耀所鍾愛的故鄉。身為第三屆百大青農的他，其實曾經懷抱著棒球夢，國小時就加入少棒隊，後來更成為環球科技大學棒球隊的王牌投手。但林張凱耀考慮到體育選手的職業生涯通常無法穩定，對是否要改變人生目標產生猶豫。後來因手臂受傷，促使他下定決心回到家鄉。「以前我也覺得自己的故鄉鳥不生蛋，但在都市待久了，心情低落時打開窗戶卻只能看到水泥叢林，才開始想念臺東的自然風景和人情。」

林張凱耀回到長濱後，發現有不少年輕人想回來卻苦無機會，也聽過老人家因為孩子不想繼續務農，索性把田賣了。於是他開始思考要如何突破現狀，最後決定嘗試種植稻米。起初父母並不看好他能適應農作的辛苦，幸好有位叔公非常支持他，也成為他重要的諮詢對象及努力的動力來源，讓他堅定往實現夢想邁進。

## 以自然農法種出古早味

他先從家中小規模土地起步，目前面積已有2.3公頃。林張凱耀說，耕地活化政策中不能連續休耕的規定對他頗有助益，「因為有些無力耕種的老人家希望有人能接手，讓田地不致荒廢。選擇稻米的原因是因為長濱米本來就有一定的知名度，在海風吹拂下，稻作很少發生病

害，幾乎不需用農藥。」此外當地還有另一個天然優勢，就是從金剛山流下的純淨泉水。林張凱耀說，「老一輩的人都稱這是金剛的尿尿，對作物來說非常有營養。」

為了維護優質的生態環境，他採行自然農法經營，使用自製的草木堆肥，利用陷阱等物理性方法防治福壽螺危害。雖然林張凱耀的耕種方式在認證單位眼中已是最高標準，但因長濱鄉沒有有機稻米專用的烘乾設備，因此無法申請有機認證，不過靠著網路行銷，還是累積了一批忠實客戶。「我第一年曾嘗試比較使用自然農法與慣行方式耕種的差異，發現同樣面積的產量只相差一包半，但自然農法種出的米Q又有黏性。我曾讓一位從事幾十年廚師的阿嬤試吃過我的米，她說40年前的米就是這種味道。」

### 不只種田，也種下文化傳承的種子

為了維持地力與品質，他採取一年一收的耕種方式，餘下時間則用來參加改良場、農會等舉辦的各項訓練課程，充實產品行銷的知識，並研究原住民的傳統耕種方式、飲食文化等。近年即研發出以阿美族傳統方式製作的酒釀，希望能將祖先智慧傳承下去。

身為臺東青農聯誼會海岸農產部部長，林張凱耀認為，長濱海岸地區背山面海，在觀光、飲食方面都足以提供遊客多元的選擇，在推動農村旅遊上是一大利多。他也曾與旅行社合作，

» 以阿美族傳統工法製作的紅麴甜米露



» 金剛山純淨的泉水，孕育出優質的稻米



» 金剛山下生產的金剛米



為遊客解說當地的文化特色。近年林張凱耀的母校長濱國小開始推行食農教育，他也將支援學校課程，與學生分享種植及農產加工經驗。他希望未來能成立產銷班，找到更多志同道合的人一起為故鄉打拚。

## 業者資訊

產地名稱	長濱金剛米
產地主人	林張凱耀
地址	臺東縣長濱鄉長濱村4鄰12之5號
電話	0985-131596
E-mail	ilovegod77288@gmail.com
FB	長濱金剛米
物產	金剛米、紅麴甜米露
營業型態	農產宅配
營業項目	● 農特產品 ○ 餐飲 ○ 住宿 ○ 導覽/體驗



## 物產年曆

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
金剛米							● 每年七月收割，售完為止					