Fresh

重拾旱地裏的細麩

紅藜先生吳正忠



» 青農吳正忠

紅藜先生為土地而走

每年二至三月驅車沿行南迴公路，不時見到開花結穗的紅藜田，色彩明豔的紅藜在陽光下隨風搖曳，宛若一幅印象派田園畫像。紅藜學名為臺灣藜，因其艷麗的外觀和豐富的營養價值，而有「穀類紅寶石」之美稱。早期種在小米田周邊充當防治鳥害用途的紅藜，甚少被當作糧食，然近年卻成為南迴熱門新興作物。說起這個令人嘖嘖稱奇的風潮，不能不提到達仁鄉土坂部落返鄉青年，人稱「紅藜先生」的吳正忠(Ljuwa)。

吳正忠國中畢業後，為減輕家中經濟負擔，背井離鄉到高雄就讀汽修科建教班。當同齡層的孩子還在父母庇蔭下求學的時候，他已經半工半讀，為自己生計打拼。性格率真又深具行動力的他，曾為了偏鄉部落老人家能方便出外就醫，毅然推著攤販車徒步環島，沿途販售部落手工藝品，藉以籌措交通車的經費；2015年，又為了重啟社會對土地正義及農業價值之思考，他再次推著攤販車出發，除了販售自己種植的紅藜外，亦有其他臺東在地青農的心血產品，每項產品的背後，也代表著



不同感人的從農故事。吳正忠堅毅邁出的每一個步伐，所留下的無數個足跡，都印證了他對於這片土地的熱愛。

從旱地種出絢麗的穗浪

吳正忠最初向家中長輩請益紅藜栽培方式，為了精進農業技術，再至臺東區農業改良場諮詢專業問題。由於土坂部落多是旱地，有別於他地種植的經驗，因此他回到田區，即不斷試驗各種栽培方法，找出最適合當地的耕作模式。他表示，部落目前開墾復耕的農地僅五至六成，多是零星散布的邊角地，農戶慣以撒播方式，緊密種植紅藜，生怕浪費任何一寸耕地面積。吳正忠卻反其道而行，他田裡的紅藜植株間距有一米寬，且採用穴盤培苗移植的方式，避免傷到植株根部，因此植株成長狀況穩定，不但莖桿粗且夠高，結穗也飽滿。他形容作物就像人一樣，如果密密麻麻擠在一起，呼吸都覺得困難；但種植距離寬了，生長就不受限，自然也長得健康。他甚至規劃不同的實驗田區，比較差異性，更大方展示栽培成果，樂於分享心得，為其他返鄉的部落青年樹立榜樣。因為不藏私的情義性格，因此結識不少知交，也成為日後拓展事業版圖的有利管道。



» 都藜氏之紅藜及小米包裝產品



» 紅藜茶與紅藜精力湯產品

吳正忠接受臺東區農業改良場的第二屆百大青農輔導，並在水土保持局臺東分局的積極媒介下，逐步打開臺東紅藜的市場知名度。直至今日，紅藜已然成為原鄉的經濟命脈作物，這個推廣傳統作物成功事蹟，更讓

他以「紅藜先生」的稱號聞名。

為新興產業謀尋出路

為開拓產業多元發展的可能性，吳正忠積極與其他業者合作開發出米穀酥、琪瑪酥、紅藜好棒棒、茶包等相關紅藜加工食品，致力提高紅藜的附加價值。由於媒體廣泛報導及民眾購買熱潮，導致盤商大量爭相收購，甚至出現食品廠商定價過高，或只挑紅色穗籽收購的現象，迅速將紅藜推入自由市場的競爭考驗。吳正忠並不樂見這種短期炒作的行銷模式，直言目前市面因紅藜囤量過多，將導致價格下跌，然在中間盤商獲利抽身後，站在第一線生產的部落小農們卻仍要面對產量過剩的困境。



» 土坂部落餐廳販售的「紅藜豬排套餐」

目前他正嘗試開發新型乾燥機具，期望提高生產品質及產品品質，降低成本支出，並積極向外尋求展售的機會。面對不同的意見聲浪，他則豁達表示：「有人說我偏離文化本質，我說文化是什麼？就是生活而已。有些老人家在山上只靠三千塊的老人津貼過日子，如果可以靠自己、靠土地換取溫飽，為何不試看看？」他與慈濟科技大學進行產學合作，開發出紅藜精力湯、酵素、面膜及護膚霜等多項生技產品，更於2017年美國匹茲堡國際發明展，一舉獲得金牌之殊榮。紅藜的再生，帶動南迴公路沿線部落產業的發展，不但提高農民的收入，讓原本休耕土地活化起來，也引領臺灣原鄉作物躍上國際舞台，提升部落族人對於原鄉產業的信心。

業者資訊

產地名稱	紅藜先生都藜氏有限公司
產地主人	吳正忠
地址	臺東縣達仁鄉土坂村4鄰70-1號
電話	0916-535899
網站	http://ruwa.com.tw/
FB	吳正忠
物產	臺灣藜、小米、紅藜茶、紅藜精力湯
營業型態	農產宅配、門市販售
	● 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
紅藜						●						
小米						●						
紅藜茶						●						
紅藜蔬果發酵液						●						
紅藜精力湯						●						