

# 本場跨域 ESG 專案攜手生物多樣性研究所與企業 推廣減藥友善生態栽培 助清流部落川中米永續發展

文 / 鄧執庸 圖 / 游詩妮

為促進原鄉部落農業生產環境的永續與健康，實踐里山倡議「人與自然和諧共存」的行動，本場攜手生物多樣性研究所與贊助企業，在南投縣仁愛鄉清流部落舉辦「清流部落川中米友善栽培與水田生態保育專案成果發表會」。邀集部落農友、社區發展協會、農會、地方米廠及休閒農業區等代表與會，更邀請當地互助國小學童進行生動活潑的食農教育體驗，期能推廣友善環境栽培與農業生態共榮，結合食農教育打造兼顧生產與永續的部落創生經營模式。

本場推廣「清流部落川中米減藥友善栽培技術」整合三項友善做法，包括導入「紙蓆插秧技術抑制雜草」、「生物性堆肥與有機質肥料替代化學肥料」及「微生物製劑全面替代化學農藥施用」，透過紙蓆插秧，使雜草覆蓋率降為無紙蓆的 7.4%，同時改用生物性堆肥與有機質肥料

替代化學肥料，使植株分蘗數增加 7% 以上，讓水稻更健康豐產，另導入本場液化澱粉芽孢桿菌產品配合其他免登植物保護資材，使葉稻熱病與穗稻熱病罹病度相較未施用處理分別降低 15.4% 與 7.6%。在水田生態保育的部分，友善栽培田區因田埂草花提供較高的棲地多樣性與隱蔽性，同時免除化學藥劑對環境的危害，發現較高比率的弄蝶與食蟹獾、白鼻心等哺乳動物進駐，成為動物們安居活動的良好棲地！

本次活動更特別與互助國小進行食農教育合作，透過帶領學童體驗友善栽培川中米的收割，觀察農地的



▲ 鄧執庸助理研究員說明「川中米減藥友善栽培技術」成果，整合三項友善栽培技術達到減藥、省工及穩產優質的生產目的

豐富生態，並進行品飯與川中米飯糰製作等多樣有趣的體驗，由學童體驗台梗 9 號米美味，飯糰完成後材料盒內的台梗 9 號白飯被學童吃得乾乾淨淨，將在地產業與學童的生活經驗深化結合，期能在學童們心中埋下一顆種子，讓川中米產業能永續發展並成為部落創生的重要力量。



▲ 楊宏瑛場長與互助國小學童一同製作川中米飯糰



▲ 本場、生多所、安達人壽、互助國小、清流社區發展協會、仁愛鄉農會及孔雀魚普惠公司等參與成果發表會，一同支持川中米友善栽培與水田生態保育