

從米廠總經理到產銷班班長

——葉淑蕙談苑裡平原有機米發展歷程

今年中秋節前夕，農糧署公布了「2005年台灣米禮盒產品包裝設計比賽」評比結果，泉順食品企業公司的「山水馨憶」禮盒，以兼具環保、傳統人文、實用及藝術導向設計，獲得國內首度稻米禮盒設計競賽冠軍。這一件冠軍作品的幕後推手，正是全順公司的老闆娘葉淑蕙總經理。泉順公司是一家米商，以生產「山水米」品牌包裝米而聞名全台，根據葉淑蕙的表示，全國第1包6公斤小包裝米正是他們配合當時農業政策所出產的。

回想起那一段打拼的日子，葉淑蕙說她會踏入這一行，完全是在不知情的情況下，因為傳統婦女嫁夫隨夫的觀念所致。乍聽之下，她彷彿是千百個不願意，但是從表達的語氣中，卻聽出「執子之手，禍福共享」的幸福。葉淑蕙自小在台北長大，先生李東朝是台電員工，結婚以後在台北生活，過得還算不錯。



葉淑蕙班長

棄公從農·一切從頭

有一天先生突然告訴她，他已向公司辭職，並在苑裡買了一塊地，蓋了一間碾米廠，打算帶著妻小一起回到鄉下，經營碾米生意。就這樣先斬後奏，葉淑蕙還在發楞摸不著頭緒的時候，便被不甘於過著平淡生活的先生，帶回鄉下。等到回過神來，人已經在簡陋的小米廠兼住家中。這裡地處偏僻，位於大安溪河床旁，四周是沖積扇平原，與她



具文化色的禮盒

為鄰的除了稻田還是稻田，一位在都市裡長大的姑娘，此情此景看在眼裡真是欲哭無淚。

單純的葉淑蕙也沒有想太多，馬上投入生產行列，夫妻兩人老闆兼夥計，不分晝夜幹起活來。創業之初，收入不是那麼穩定，身為家庭主婦的她須為全家張羅三餐。好在那時自家四周農田空地，隨時都有新鮮乾淨的蔬菜，可隨意採摘食用，而溪裡碩多肥美的魚蝦，也不時成為飯桌上的菜餚。兩個人的汗水沒有白費，生意漸入佳境。隨著時代的進步，廠房四周漸漸熱絡起來，原本簡單的碾米廠，如今是高科技具現代化設備的大米廠。

葉淑蕙暮然回首，發現田野空地再也看不到自然生長的青菜，潺潺溪水也不若以前清澈，想要找尋1、2隻魚蝦，得費好大一番功夫，屋旁的苦楝樹消失了，有六月雪之稱的油桐花越來越少。這樣的震撼一直在她心裡迴盪，她開始思考能為這片沖積扇平原做些什麼？

感恩大地·推行有機

於是她開始向苑裡地區的農友介紹不用農藥及化學肥料的有機農法，並請農友保留苑裡平原獨特的「磊石田埂」，以保護生態維持生物多樣性。但對當地的農友而言，不用化學藥物的耕作方式彷彿是一種天方夜譚的技術，而磊石田埂裡面容易聚集小動物，還是改成水泥田埂來得好看，再加上葉淑蕙是



磊石田埂

糧商的身分，大家都在懷疑她背地裡圖的是什麼？原本一開始想要號召多位農友，達到10公頃田地，大家一起組成產銷班的雄心壯志，不得不暫且擱下。

眼見大多數農友持觀望態度，於是葉淑蕙採取獎勵措施，與少數幾位有意願的農友契作，以高於市場的保證價格收購稻穀，並補貼有機肥料費，還免費提供米糠調製有機肥。好不容易在民國87年的第一期作，號召了4.2公頃的農地，開始進行試種有機米。

由於苑裡平原使用純淨無污染的大安溪水灌溉作物，在火炎山這座自然屏障的保護下，氣候溫和，日夜溫差大，有機稻作就在天時、地利及人堅持的情況下，順利成長收成。豐收即是喜悅，但也有不為人知的一面。葉淑蕙提到，一開始在市場上推出小包裝有機米時，由於有機的觀念尚未進入消費市場，所以在消費者眼裡和一般白米一樣，但有機米卻賣得比較貴，當然乏人問津。葉淑蕙告訴自己，推行有機農業是基於理念，若是只問市場銷售，那乾脆打退堂鼓算了。

願望成真·文化傳承

由於第一期試作收成良好，初啼試聲便獲佳績，到了二期作時，更有許多農友表示要主動加入，栽培面積從4.2公頃一下子便提升到12.6公頃，這時候想要組織產銷班的願望終於得以實現，「苑裡鎮有機米產銷班第1班」正式成立，葉淑蕙多了一個「葉班長」的名號。有了產銷班的運作，可以更廣泛的推廣有機理念，藉由有機栽培為基礎，

帶動素有「苗栗米倉」之稱的苑裡平原稻作產業，朝精緻化前進，讓火炎山與大安溪共同孕育的稻米更具市場競爭力。

現在葉淑蕙偶然抬頭，看到老鷹在平原上空盤旋，便會覺得很欣慰，因為她的努力沒有白費，這個地區的生態正逐恢復往昔。大家也終於知道葉班長的用心，短短3年產銷班的耕作面積擴充至60公頃，一直到今天根據農糧署的資料顯示，全年有機米栽培面積是100公頃。為了讓班員對有機栽培有更深的了解，身為班長的葉淑蕙常會安排班員，參加各種有機耕作技術講習，現在班員們視有機耕作為一種習慣，假使要大家回到過去傳統的耕作方法，反而不能適應。

「山水有機米」系列產品中以「鴨間稻」最為有名，傳統的稻米生產，雖然能產出大量的米，但是也破壞生態循環。而鴨間稻的生產，是在水田中放入一種名為「合鴨」的鴨子，因習性使然，鴨子無形中成為稻子生長的好幫手。例如合鴨肚子餓時，田裡的害蟲正好成為覓食對象；排出的糞便可作為肥



鴨間稻

料；還有鴨子划水，造成水色混濁，由於水中照光量減少，水裡雜草因光合作用被影響，而抑制了生長；另外合鴨也喜歡啄食雜草本身及其種子，因此達到有機田內雜草防除效果。稻與鴨互相依存，稻子成熟後就成為安全香Q的「鴨間稻」，而鴨子也因為在自然環境中長大，肉質特別鮮嫩可口，這就是當地有名的「稻間鴨」。

為了感恩這片土地的賜與，葉淑蕙念茲在茲，期許自己當個文化傳承者。文章一開始提到的「山水馨憶」禮盒，即是她付諸行動的成果。另外苑裡素有「蘭草故鄉」之稱，葉淑蕙請當地工藝創作者，手工編織蘭草提袋，再裝入小包裝米，這又是另外一項具在地文化特色的禮盒。為了保存稻米文化，就在山水米公司附近，葉淑蕙規劃設計了「稻米文化館」，矗立在稻田中央，蒐羅展示台灣早年農村生活圖片、器具、穀物、文物等，全新的文化館預計在今年11月開幕。這一切就像當初她推動有機農業一樣，超越自我，希望讓明天更好。🌱