



稻田秋收

一方照片 · 責任與榮耀 寶島珍品 · 福鹿有機米

—台東縣鹿野鄉有機米產銷班

「有機米是良心米」，台東縣鹿野鄉有機米產銷班生產的有機米，不論大小包裝均貼上生產者的大頭照。小小一方照片，代表的是對消費大眾直接的責任保證。該班班長涂進榮強調，生產有機米是一種良心工作，必須符合嚴格標準，完全不使用化學肥料及農藥，讓消費者吃得安心，才是有機米永續發展的根基。包裝附上照片，代表責任，也是榮耀。

鹿野鄉有機米產銷班成立於民國 87 年，有機生產路線 8 年走來，雖然艱辛，



獲取的榮耀堪稱輝煌。該班主導的「福鹿米」系列，90 年獲選為「寶島珍品」，代表國家優質農產出國爭光，94 年全國有機米評鑑榮獲頭等獎，95 年又榮膺全國十大績優產銷班。揮汗打拼、歡呼收割，該班成為最佳典範。

有機栽培 · 農人受惠

榮耀之外，生態環境的改善，更是難以計量的無形收穫。如今春夏季節入夜後，鹿野有機米產銷班生產大本營的瑞源村，田野間總是眾蛙齊鳴、長蛇亂竄，場



景彷彿回到 40、50 年代的早期農村。推行有機栽培，農藥、化肥的禁絕，大地恢復潔淨本色，元氣飽滿，小動物最先感知。農耕型態的改變，與土地接觸最密切的農人，本身就是直接的受惠者。

鹿野鄉有機米產銷班轉型有機路線，除了來自加入 WTO 稻米開放進口的衝擊，更有一份關懷土地的深層意義。涂進榮班長表示，幾十年來，土壤使用太多化學肥料及農藥，以致土壤劣化、不利農作物生產，同時對人體健康造成危害，台灣的土地已經無法再承受，如果採用有機栽種，不僅使稻米產業精緻化，減少土壤及地下水的汙染，為生態保育盡一份心力，也維護消費者的健康。

環境優越 · 奠定基礎

鹿野有機米產銷班現有班員 22 人，耕作面積約 30 公頃，創班初期，該班從



鹿野有機米產銷班專屬冷藏庫

事有機米生產田地僅 3.5 公頃，翌年即增加一倍，而後逐年擴增至現今規模，發展走勢穩定。涂進榮班長表示，鹿野鄉位於花東縱谷南端，氣候、土壤與池上鄉相似，灌溉水源同樣來自新武呂溪支流，未受汙染，水質優良，且地勢界於海拔 110 至 150 公尺之間，日夜溫差明顯，原即稻米生長的最佳環境，早在 78 年，即經台東區農業改良場規劃為良質米適栽區，先天優越環境，奠定轉型有機栽培的良好基礎。

該班經營型態特別注重全班一體。涂進榮班長畢業於陸軍官校，早年帶兵行伍生涯練就高明領導統御及溝通協調能力，引領產銷班強化組織力量，發揮莫大作用，在他用心統籌下，將產銷班有限人力作妥善運用，整地、插秧、收割等各項田間作業，均運用班員設備共同作業及機械處理，產銷設備共用率高，資材也採行會議決議共同採購。

共同學習 · 同步成長

該班並重視組織型學習，每一班員均需參與學習，既使水稻培育農忙期間，仍密集排定田間觀摩，班員之間互相觀察管理竅門，交換心得，全班共同學習、同步成長。農閒時候，則經常安排班員赴各地



「太空包」便於區分產別



金黃稻穗、洛神紅花相互輝映

實地考察，甚至遠赴大陸東北的佳木斯參訪。佳木斯地處高緯度、冬季嚴寒，已超出水稻適栽範圍，但因研發出新品種，也成為水稻栽植區。涂進榮班長認為，科技的進步，賦予農業發展無限可能，而農業界多多交流，也可造福農民。

雖是農業團體，該班卻不自我設限，生產之外，也熱心參與社區事務，在地的瑞源國小，以「庄稼人的春天」為主題，榮獲縣級第 1 名、省級佳作的科學展作品，即在該班全力支援協助下完成。周邊學校戶外教學，該班稻田是熱門據點，涂進榮班長經常粉墨登場、樂於扮演老師的角色。

雙月班會·決議班務

鹿野有機米產銷班每逢雙月份召開班

會，重大班務於會中議決，一、二期稻作插秧前召開的班會是重頭戲，會中經討論決定當期使用的有機肥種類及種植品種，以確保有機米的管理及作業。由於鹿野鄉 3、4 月間稻熱病發生率偏高，近幾年來，第一期稻作選擇品種多以台東區農改場育成的「台東 30 號」為主，該品種具有抗稻熱病特性，符合有機栽培需求，第二期則以農藝性狀良好、產量穩定的「台梗 2 號」為主。

此外，該班以「苕子」為田間主要綠肥，二期稻作收割後，全面撒種以增加地力，一般慣用的油菜花，因易招蜂引蝶、蟲害多，不適有機栽培，絕少使用。有機質基肥選用蓖麻粕、菜子粕為兩項主力，並間用苦茶粕、棕梠灰，追肥使用「黑綠旺 3 號」，穗肥則以有機的氮、磷、鉀綜



福鹿米商標

合肥料為輔。蓖麻粕殺菌性佳，菜子粕含氮高，施用分量均依例行的土壤檢測、分析調整最佳比例，相當科學化。該班使用的有機肥多半是進口貨，涂進榮班長認為，業有專工，有機肥料製作由專業代勞，農民專心生產、分工合作效能更佳。

專屬冷藏·統一烘乾

該班生產有機米產品，生產過程均經由「台灣寶島有機農業發展協會」認證，並徹底執行分級選別、儲存，田間收割後，稻穀過磅確認數量後，直接送入產銷班專屬冷藏庫存放，經送驗認證通過，才能進行後製工作，而稻穀烘乾委由加盟的協成製材碾米工廠有機米專屬烘乾機統一作業，因此班員需協調收割日期，以排定烘乾次序及時間。烘

乾後，有機米再按個人作專倉保管，儲放時，該班特別使用大型「太空包」，一來方便機械作業，更重要的是可藉此區分產別，不致混雜，一切作為均為確保上市有機米品質一致。據了解，目前以「太空包」儲放稻穀蔚為潮流，即是該班首開風氣。

在有機米產品附上生產者照片，為鹿野有機米產銷班另一項創舉。涂進榮班長表示，以良心事業心態從事有機米生產，是全體班員堅持並貫徹的方式，生產安全、健康的稻米本是農人天職，班員均樂於依此方式經營。貼上生產者的照片，代表對產品的責任保證，讓消費者食用更安心，且具有落實產銷履歷制度、提高生產者榮譽感等重大意義。

福鹿品牌·打響名號

鹿野有機米產銷班 94 年稻米銷售量達 13 萬多公斤，比起創班當年不到 2 萬公斤，成長幅度可觀，而且銷路暢旺，不過，初期因知名度不足，雖然品質絲毫不遜於池上米，但名氣卻比不上。民國 90 年，註冊商標申請通過，並由當時的農委



有機米產區標示牌

會主委陳希煌親自命名為「福鹿米」及「福鹿有機米」。有了品牌，該班打鐵趁熱，規劃一系列宣傳活動，在北、中、南各地舉辦多場展售會，並參與全省米食展覽，涂進榮班長回憶，當時還安排了創造世界紀錄的米壽司長龍活動，可惜天公不作美、因下雨未能達成目標。爲了

打響福鹿米名號，鹿野有機米產銷班可說全班總動員、創意盡出。

產品夠好、必有知音。「福鹿有機米」掛名不久，參加農委會所屬加工策略聯盟舉辦的加工農產品評鑑，榮登國家級的「寶島珍品」，並代表到日本參加國際食品展，當屆共有 53 個國家參展，參展會上，福鹿有機米備受重視與肯定，展後不到一星期，就有日本貿易商洽詢在日本代理、銷售事宜，顯示福鹿有機米品質優良、品管確實，符合日本有機食品的標準。初次出國參展就傳回捷報，讓班員對生產有機米更具信心。

摩斯漢堡·契作供應

日商在台經營的摩斯漢堡連鎖系統，目前米漢堡採用的原料即由鹿野有機米產銷班契作供應，涂進榮班長表示，摩斯漢堡要求高規格，從產區土質、水質檢測、



碾米廠一景

田間培植、加工過程任一環節都有嚴格標準，不定時派員到現場採樣抽驗，能獲選爲原料供應者，顯示該產銷班的有機米產製銷各方面均經得起高標準檢驗。



包裝貼上生產稻農照片

福鹿有機米名氣傳播飛快，涂進榮班長是關鍵推手。鹿野鄉農產過去以茶葉知名，鹿野高台茶區的「佛手茶」，在地方用心營造下，已有全國知名度，但論種植面積與產值，稻米仍是最具分量的產業，但因關注較少，在鄰近的池上、關山、富里等稻鄉品牌稻米大放異彩之際，鹿野相對顯得沉寂。6年前，涂進榮接任鹿野地區農會理事長，

大開大闢推展稻米產業轉型，短短幾年，成功塑造福鹿有機米高品質形象，顯示只要用心、善用環境優勢，緊隨時代潮流，成績很快看得見。涂進榮班長以及他的班員們，都是用心人。🌱