

▲圖3. 范班長堅持以網室有機栽培無花果，並在果園內養雞養鵝。

噴灑農藥」，從一開始就選擇有機栽培方式，並在果園內養雞養鵝（圖3），但堅持以網室有機栽培無花果的理念，卻因多次病蟲害嚴重發生而有想放棄的念頭，最後在本場的輔導下，遵守「合理化施肥」管理，在生育期不過量施用氮素肥料避免枝葉徒長，造成病蟲害滋生，選擇「田間衛生」栽培管理與「有機防治資材」綜合防治技術（圖4），利用清園降低病蟲害族群數量，再配合肉桂油與窄域油的噴施，成功防治銹病、葉蟎及介殼蟲。

范班長管理無花果的用心，就像父親對



▲圖4. 「田間衛生」與「有機防治資材」綜合管理技術成功降低病蟲害族群數量。

子女一般的呵護，除在果園管理要確保果品的高品質外，採收後更細心用泡棉包覆避免碰撞受傷，親自篩選果品並進行分級包裝與低溫宅配，要讓顧客收到無花果時能絕對滿意，這份心從農場出發直到顧客的餐桌，讓范班長的無花果在網路上有極高的評價。

去年桃園市政府「你農我農—五彩繽紛、特色農業達人」座談會中，范班長獲選成為15位從事特色農業農友之一，分享各自領域的經驗及甘苦，「無花果達人」稱號是對范班長最佳的肯定與讚許。

一步一腳印深耕竹北市好米

作物改良課 副研究員楊志維、助理研究員簡禎佑、鄭智允 分機255、251、213

竹北市位居新竹縣北方，境內地勢平坦，多屬頭前溪與鳳山溪的沖積平原。因為

水利與地利的優勢，自清雍正年間閩、粵籍先民入墾之後，水稻生產就成為早期農業發

【農情故事】

展重心。而在日治時期，致力推廣稻米與甘蔗種植，同時大興水利設施，使稻米產量與種植面積躍居全縣之冠，贏得「新竹穀倉」的美名。除農業成績亮眼之外，作為新竹市的衛星城市，且地近新竹科學園區，加上各項交通建設陸續完成（國道一號竹北交流道、台灣高鐵新竹車站、台鐵六家車站），以及大專院校與研究機構的進駐計劃，更讓傳統產業邁向多元的發展，近年來房地產交易熱絡，人口成長極為迅速，已逐漸轉型成一座科技重鎮。但竹北市又因頭前溪及鳳山溪水源豐沛、水質好，相傳日治時代在地生產的稻米為日皇指定的御貢米，在拿下十大經典好米及全國名米產地冠軍殊榮後，更增添傳說的可信度。

行政院農業委員會為鼓勵農民種植高品質稻米，提昇國產米品質，自93年起，辦理第一屆「全國稻米品質競賽」選拔出全國冠軍米，並辦理首次的冠軍米競賣會，透過活動的辦理及媒體的宣傳與追蹤報導，引起國人對糧食產業的關注，開發出高品質稻米市場，成功的將稻米產業帶向一個新的領域，並提昇稻米品質形象。在順利產生4屆全國冠軍米王後，自96年第五屆「全國稻米品質競賽」起，為鼓勵更多優秀稻農，選拔出最優良的前10名頒發「十大經典好米」，以期提昇產地鄉鎮知名度，加速鄉鎮產地間交流與互動。由於國內水稻育種技術優異，育出許多適合台灣各地栽培之優良品種，為鼓勵適地適種及發展在地特色米，去（103）年比賽方式有別於過去「十大經典好米」以個別農友競賽方式，並結合品種與產地概念，賽制改以品種分組，首創以該品種前3名農友組成團隊方式，共同代表該鄉鎮稻米品質來參賽，評選出各鄉鎮具特色或受消費者歡迎品種之冠軍米，並經由全國賽選拔出「全國名米產地冠軍」，以宣導產地稻米品質、品種

特色與價值，提昇國產稻米高品質、高附加價值之形象地位。

隨著竹北市的開發，農地逐漸變少，但高齡80歲，擔任良質米產銷班班長及竹北市農會常務監事的陳發生農友，相當受到地方敬重。種稻已整整有一甲子光陰的他，本著適地適種的原則，以適合當地種植的桃園3號代表竹北市農會參加102年全國稻米品質競賽，終於發揮在地精神，一舉拿下十大經典好米殊榮，為竹北市再添一頁光榮史，新竹縣長特頒「竹縣之光」，可謂實至名歸。陳班長對於竹北這塊土地，有著濃得化不開的情感，為了不斷地進步，他多看多問，看別



▲圖1. 102年陳發生班長（右3）榮獲全國十大經典好米殊榮，本場廖場長乾華（右2）與陳班長合影。



▲圖2. 102年十大經典好米（桃園3號）。

人為什麼可以得獎，他經常帶領班員四處觀摩、學習，也學習水稻烘乾與濕度的控制。問他為何這麼努力，他說「要知道哪裡錯，才會一直進步，這個地方那麼好，一定會拚出十大經典好米！」，即便高齡，他仍勇於嘗試，不斷試種新品種，經過許多稻米品種的實驗，找到了桃園3號，很適合當地種植。要稻子健壯，肥料不能給太多，栽培管理也要用心，曬田就要曬得很徹底。一般人認為水稻一生都要水，其實這是錯誤的觀念，稻子在成長旺盛期過後，分蘖的支數足夠後就不用再灌水而需曬田。近來受到現代人重視健康養生的觀念影響，跟隨時代潮流，陳班長更推出自產自製的健康糙米，打出自有品牌「東海米」，口感香Q，頗獲市場好評。

103年陳班長兒子陳文熾傳承了父親的技藝更加發揚光大，拿下「全國名米產地冠軍賽」桃園3號組冠軍殊榮。陳文熾農家子弟出身，從小耳濡目染，跟父親一起種植水稻，成年後外出工作，後來因為父親年紀大而返鄉接下家族事業的擔子，從此開啟農夫生活的道路。他說要種出好米除用心照顧外，沒有其他方法，只要肯用心，世間上沒有不可能的事情，而好米的標準，包含食用的安全，所以一定要通過農藥殘留檢測才能提供給民眾食用，以產地百分百純米保證，迎戰市場的進口米，強調在地生產、加工、包裝及出貨，建立優良自有品牌，這點非常重要。米的香度跟口感固然重要，但是食用安全更加重要，希望政府能重視這個部分。台灣米的品質相當不錯，政府應該重視台灣米並加以推廣，針對進行混米的廠商應予以重罰甚至撤牌，唯有如此才能保障人民的食用安全，並且提升台灣米的銷量，進一步保障人民的健康及提高農民的收益。

提升稻米品質一直是本場進行水稻育種的主要目標，「桃園3號」係本場於民國93年



▲圖3. 103年新竹縣竹北市榮獲全國名米產地冠軍，本場廖場長乾華（左3）與田守喜（左4）、陳文熾（右4）及陳金生農友（右3）於頒獎會場合影。

7月命名推廣，商品名「新香」，具有米質優良、米粒大而飽滿、外觀晶瑩剔透等特性，烹煮時更會散發出陣陣的芋頭清香，米飯黏度適中，口感特佳，且冷熱都好吃。自命名以來本場持續進行水稻新品種桃園3號示範推廣，每年兩期作均舉辦新品種示範觀摩，解說水稻新品種桃園3號特性，期能讓農友瞭解桃園3號在當地的適應性及品種特性，以提供農友種植之參考。本場為輔導轄內農友種植高品質的水稻品種桃園3號，首重水稻合理化施肥宣導，自98年至101年於轄內桃園市、新竹縣水稻產區各挑選數處示範點進行水稻合理化施肥示範觀摩，宣導農民藉由土壤取樣分析，提供施肥依據，並於水稻栽培過程中適時、適地、適量的施用肥料，以降低生產成本，進而改善施肥技術並提升稻米品質，增加農民收益，並避免不必要的肥料資源浪費，讓農民充分瞭解過多的氮肥或過晚施肥，將使稻米內的氮素轉換為蛋白質儲存。一般所知米粒中蛋白質比例升高將使白米外觀變黃、失去黏彈性而降低口感；而較多的氮肥雖使分蘖增加，但晚期之分蘖因抽穗及

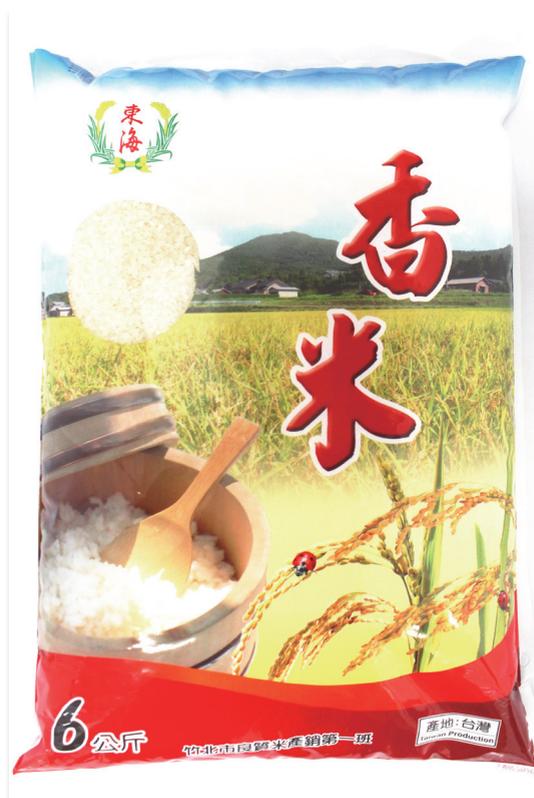
【農情故事】



▲圖4. 103年全國名米產地冠軍—竹北市（桃園3號）。

充實期相對延後，穀粒充實程度較差，青、白米率相對也較高，亦降低外觀品質。

為順應消費市場需求，本場輔導產銷班及補助農會設計新穎之桃園3號新香米年節禮盒包裝與訂婚禮盒，創造更高的銷售成績及利潤，提高新香米收購單價，保障稻農所得，有效提升農民收益。因此，「桃園3號」新香米自99年參賽以來，連年都獲得評審青睞，每年平均獲得2-3個獎，得獎農友分布于台灣北、南及東部，顯示其適應性強，且品質廣獲各界高度肯定。經過數年的全國稻米品質競賽，使參賽者對於自身培育的水稻投注更多心力，各區改良場對於適量的肥料與農藥之使用也不遺餘力地宣導，確實使國內稻米品質逐年提升。農民以往在栽培上重視



▲圖5. 竹北市良質米產銷班第1班香米品牌「東海米」。

產量的生產模式，已逐漸轉變為重視米質的提升，即使未能在該參賽年度獲取佳績，此一觀念已日益深植；農民之間也藉由參賽經驗的累積及資訊交換，使栽培技術更朝向健康、優質的方向前進。期望透過比賽以宣導產地稻米品質、品種特色與價值，並以「品種、品質、品牌」三品策略，鼓勵農民依適地適種原則選擇種植優良品種，同時精進栽培技術及提昇品質，並結合品牌擴大行銷，以促進國產稻米產業發展。氣候在變遷，時代也在轉動，要懂得順應天候與時代做不同的應變，才能讓更多人吃得好米，更希望國人能以實際行動支持消費國產米，如此對稻農及稻米產業，就是最大的肯定。