

# 花蓮 限定款

職人領路



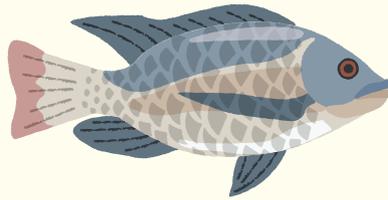
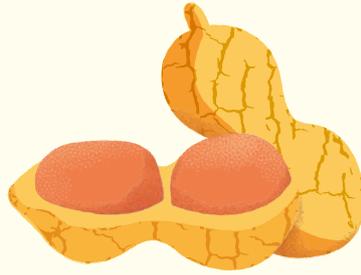
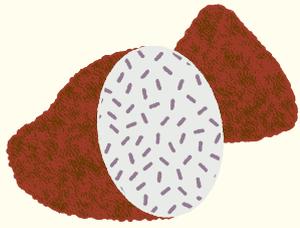
在地旬味

在在都是農漁職人用時間精釀的「花蓮限定款」  
打開書扉，找到自己親近花蓮土地的一百款理由

山裡田間與海底的美味

期間限定的旬味

在地限定的款待



# 花蓮

職人領路  
在地旬味

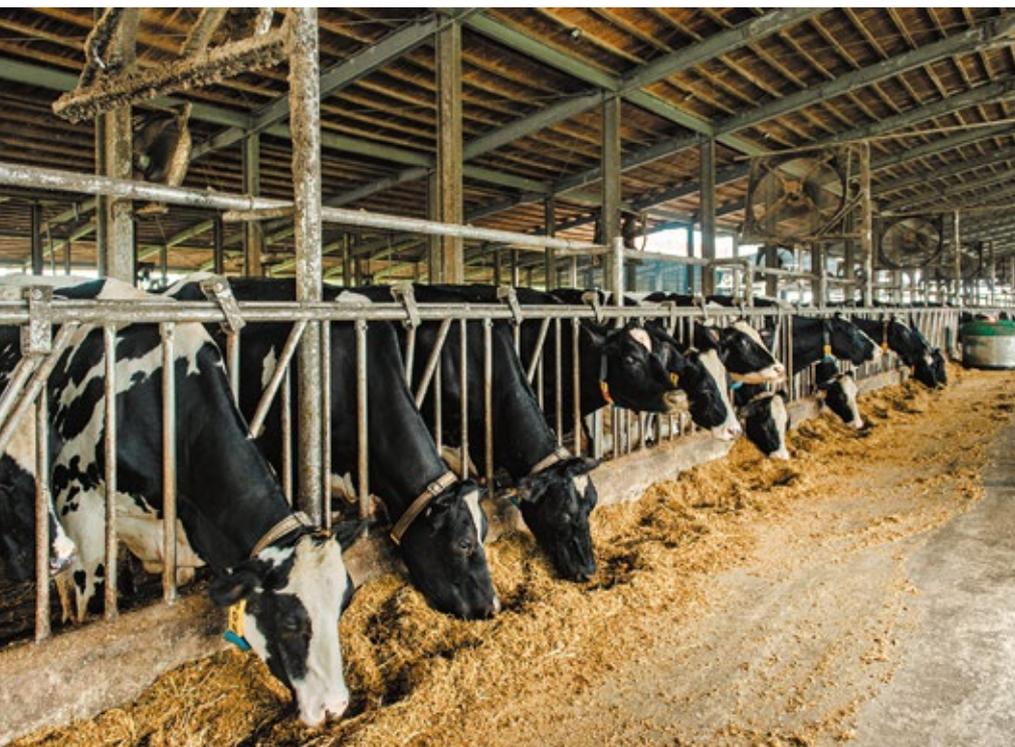
# 限定款



# CONTENTS

---

目錄



- 04 共創花蓮農業品牌 實踐與土地共好  
花蓮縣縣長 徐榛蔚
- 06 花蓮從在地出發的永續農業之路  
花蓮縣政府農業處處長 陳淑雯
- 08 懂洄瀾
- 10 找豐味
- 12 旬熱鬧
- 14 黑潮的恩賜：花蓮區漁會
- 22 豐味的橋梁與推手：花蓮縣農會
- 30 土地的謳歌：花蓮市農會
- 38 慢城的況味：鳳榮地區農會
- 46 玉山下的極致品牌：玉溪地區農會
- 54 後山新秀：新秀地區農會
- 62 百年農學問：吉安鄉農會
- 70 有機模範生：壽豐鄉農會
- 78 原鄉原味：光豐地區農會
- 86 縱谷迴香：瑞穗鄉農會
- 94 稻浪茶香與花海：富里鄉農會



# 共創花蓮農業品牌 實踐與土地共好

花蓮縣縣長 徐榛蔚

國家糧食的安全及土地的永續根基在農業，花蓮擁有得天獨厚的自然資源、豐富多樣性的動植物生態以及多元的族群文化，倚中央山脈、臨太平洋，獨特的地形地勢不僅提供農業良好的環境，更深具發展休閒農業的潛力。

## 打造花蓮農業 有機永續品牌印象

先天的農業優勢孕育了山珍海味，而這些

獨有的農漁特產品及深具魅力的花蓮田園風光景致，需要透過品牌發展來擴大能見度，創造市場價值。

從最早期輔導花蓮市農會與富里鄉農會打造土地之歌與富麗米品牌開始，到後來的有機蔬菜、芋頭、山苦瓜、金針、柚子、咖啡、大豆、蜂蜜、苦茶油等，縣府委託專業團隊協助農友建立品牌識別、包裝行銷、打造產品故事，還協助他們參加國內外相關的展售活動、行銷通路及上架販售，終於讓更多消

費者們有機會看見許多花蓮在地的優質農特產品。

向來秉持永續的施政思維，在尚未有有機專法時，花蓮就開始推動無毒農業，包括2002年時富里鄉羅山村就成為全國第一個有機示範村，到後來也率全國之先推動「花蓮縣有機農業促進區設置暨輔導管理辦法」，以輔導縣內從事有機栽培的經營主體申請成立有機農業促進區；其他還有提供補助鼓勵農友從慣行農法轉型有機農法、提供農地驗證費、農產品農藥殘留與重金屬殘留檢驗補助，以及相關的農機具採購補助等，真正以行動支持環境友善。

不光是著重生產，縣府也推動轄內學校午餐食用在地生產的有機米、有機蔬菜，以及供應縣產有機大豆製成的有機豆奶，讓孩子能吃到縣產優質有機農特產品，還促成地產地銷降低碳足跡，讓花蓮得以成為農業的永續淨土，持續供應國人健康優質的農漁特產品。

---

## 體驗在地人文 擁抱田園城市之美

---

沒有工業化、都市化的影響，花蓮這片土地上的人文與歷史和在地農村交織出不一樣

的風景，光是縣境內的壽豐鄉壽豐休閒農業區、光復鄉馬太鞍休閒農業區、瑞穗鄉舞鶴休閒農業區、富里鄉羅山休閒農業區以及玉里鎮東豐休閒農業區等五處，都有各自的觀光特色。

你可以騎著腳踏車在壽豐休閒農業區漫遊，摸黃金蚬、品味臺灣鯛、採蓮花，也可以到考古博物館內欣賞臺灣先民以臺灣玉打造的精美玉器，或是親自動手打磨玉石。在馬太鞍休閒農業區，不僅可以看見豐富的濕地生態以及阿美族文化，體驗特有的巴拉告(Palakaw) 捕魚法，還可以嘗嘗原住民族用石頭烹煮的火鍋。在舞鶴休閒農業區中，你可以到處品嚐花蓮特色的蜜香紅茶，還可以試試深受海內外咖啡玩家青睞的在地精品咖啡，享受悠閒時光。當然不能錯過的還有東豐的文旦柚、有機米，漫步在193縣道的阿勃勃花海，欣賞或品味赤科山的金針花；此外，走入羅山村，享受泥火山豆渣鬆餅及體驗稻草藝術季，也可以看見不同的在地風情，一年四季都能發掘旅行的樂趣。

未來，縣府將持續打造更具韌性的永續農業環境，除了持續提供國人更健康安全的在地農漁食材，也歡迎更多人來到產地，體驗美好的田園城市生活。

# 花蓮從在地出發的 永續農業之路

花蓮縣政府農業處處長 陳淑雯

花蓮很早就選擇堅持有機農業之路，為的是守護人類健康、環境永續與土地生態。縱然受限於縱谷地形的可耕地面積，但縣長以「永續農業」為治理核心，特別關注農友收益與農業發展，促使縣府在整合資源時更快速、更到位，全力支持在地有機農業的推動。基於此，花蓮縣政府於2020年2月成立全國第一個有機農業促進辦公室，不僅強化在地有機農業的系統性發展，更為農友打造完整的產業支持網絡。

---

## 政策推動： 系統化提升永續農業

---

在縣長的支持之下，花蓮推動有機驗證費用差額補助政策，是目前全臺唯一100%補助有機驗證費用的縣市，還逐年提高農產業保險保費補助比例到20%，藉此保障農友收益；同時，深知氣候變遷加劇對農業的影響，又面臨高齡化及少子化浪潮，縣府更積極鼓勵農友導入智慧設施以強化農業環境管理、

降低人力不足帶來的挑戰。在這些相關政策的推動下，如今花蓮縣內的有機耕作面積穩居全國之冠，通過有機驗證的面積及有機農戶數也都排名全國第一。

為了持續以政策擴大有機農業群聚、發揮影響力，花蓮縣政府更成為全國第一個將有機促進區法制化的縣市，而這項舉措完全是由在地深耕多年的有機農友呼籲發起、縣府響應後力推，由下而上、集合產官學研之力，將在富里鄉農會、鳳榮地區農會、卓溪鄉南安部落、豐濱鄉新社部落、玉里鎮長良有機集團栽培區周邊、壽豐鄉志學有機集團栽培區周邊、壽豐鄉志學榮光有機集團栽培區等潛力區成立有機農業促進區，共同擦亮花蓮有機品牌形象，加速在地永續發展。

---

## 教育推廣： 鏈結食農教育與在地創生

---

近年來，農村成為觀光體驗及推動食農教育的重要場域，因此縣府透過舉辦食育活動



推廣在地食材，引領大家認識食物與尊重環境，並推動學校營養午餐食用在地生產有機蔬菜，兼顧孩子健康、支持農業進步，提升飲食文化素養，更期許為縣民打造良好的飲食環境與生活品質。

不僅如此，縣府成立輔導團盤點資源、活絡社區，吸引青年回流，讓農村展現不同魅力，2024年拿下全國農村最高榮譽「第三屆金牌農村競賽」的光復鄉大全社區就是其一，在縣府、學界、NPO團隊及社區居民的通力合作下，展開濕地陸化及青年返鄉的社區活化工作，讓各界看見馬太鞍濕地獨特的生態、農業及人文之美。

---

### 品牌行銷： 推動精緻休閒農業

---

花蓮的土地孕育豐饒的作物，不僅以蜜香紅茶聞名，咖啡更是自日治時期就具盛名。

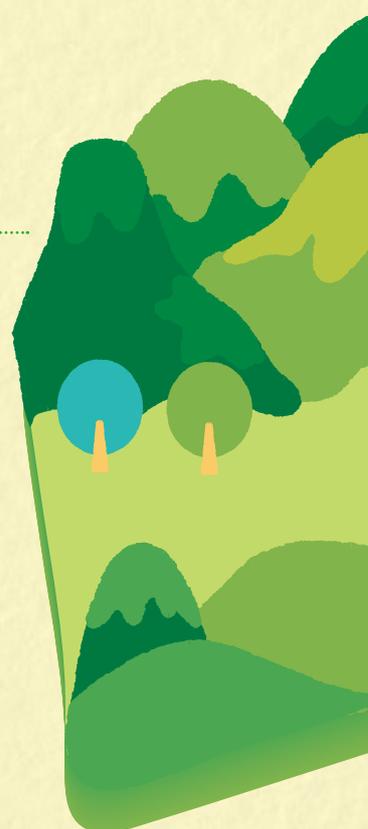
近年，縣府持續支持咖啡農友，補助軟硬體設備升級、提供教育訓練與田間輔導等，更連續八年舉辦精品咖啡評鑑，協助農友進行品質體檢，讓擁有獨特風味的花蓮精品咖啡，成為地方的驕傲。而隨著結合在地觀光與農業體驗的小旅行大受年輕世代及親子家庭喜愛，加上從山間到海邊看太平洋美景及賞鯨人潮絡繹不絕，向來以友善定置漁場聞名的花蓮漁業，也成為海洋保育的一環，由在地青年發起食魚教育推廣更為在地漁業注入永續新能量，吸引更多旅人深入了解友善漁業，共同為臺灣重塑海洋文化。

這次，我們透過花蓮11個農漁會的故事，在大山大海之間，呈現農漁業的多元魅力與永續精神。從土地到職人，從傳統到創新，解碼花蓮農業的永續經濟之路，邀請讀者用全新視角探索這片土地的文化與風味。

# 懂洄瀾



花蓮縣內腹地 **90%** 皆為山地、山坡地  
農業用地僅占約 **9%**



縣內農牧業家數 **16,503** 家



花蓮縣有機驗證戶數為 **732** 戶  
有機驗證面積達到 **3,833** 公頃



★ 皆排名全臺第一



輔導農民營造友善生態面積超過 **137** 公頃



★ 全臺第一



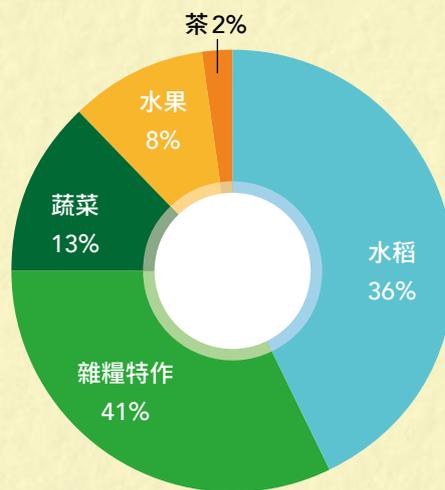
擁有全臺第一座畜牧糞尿集中式生質發電



- 2022 年收集廢水量 69,735 公噸
- 發電 150,600 千瓦
- 售電收益達 770,620 元



有機栽培作物種植面積比例



臺灣有約 **70%** 的乾燥金針產自花蓮



縣內有機水稻面積 **1,370** 公頃，產量占全臺近 **4** 成



縣內有機雜糧特作面積 **1,585** 公頃，產量占全臺 **3** 成



\*資料來源：花蓮縣政府官網、花蓮縣國土計畫成果資訊網、農業部農業統計資料查詢-112年花蓮縣耕地佔總面積比例、行政院主計處 109 年農林漁牧業普查統計結果摘要、農業部農糧署 113 年 10 月有機栽培農戶數及種植面積概況、2023 花蓮縣地方自願檢視報告

## 碧藍軸帶

慢城農遊，享受無毒、有機農業體驗，品嚐壽豐三寶：臺灣鯛、黃金蚬、貴妃魚的美味。

📍 地區：壽豐鄉、萬榮鄉、鳳林鎮

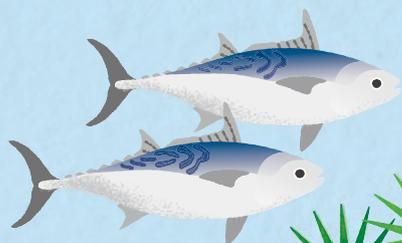
🏡 農會：鳳榮地區農會、壽豐鄉農會

🐟 特產：臺灣鯛、黃金蚬（壽豐）

食用百合、有機蔬菜（壽豐）

西瓜、花生（鳳林）、筍筍（萬榮）

賞鯨



鯉魚

水稻



七星潭

龍鬚菜



芋頭

有機蔬菜

食用百合

山蘇



臺灣鯛



壽豐休閒農業區



黃金蚬

西瓜

花生



## 翠綠軸帶

出海賞鯨、上山採山蘇，在田間體驗割稻樂趣，山海美景盡收眼底。

📍 地區：秀林鄉、新城鄉、花蓮市區、吉安鄉

🏡 農會：花蓮區漁會、吉安鄉農會  
花蓮縣農會、新秀地區農會  
花蓮市農會

🐟 特產：賞鯨、鯉魚（新城鄉）

山蘇（秀林鄉）

水稻（花蓮市）

龍鬚菜、芋頭（吉安鄉）

# 找豐味

「花」現農遊風光，尋找在地豐味。

## 琥珀 軸帶

在花蓮最大的馬太鞍濕地，感受傳統原住民族文化。再前往瑞穗，  
啜飲咖啡，享受在地茶香、乳香與文旦香。

📍 地區：光復鄉、瑞穗鄉

🏡 農會：光豐地區農會、瑞穗鄉農會

🍷 特產：文旦、鮮乳、咖啡、茶、紅糯米

## 湛藍 軸帶

濱海暢遊，品嚐飛魚、感受濱海部落文化。

📍 地區：壽豐濱海段、豐濱鄉

🍷 特產：水稻、紅藜、飛魚

## 黃金 軸帶

騎自行車徜徉花東縱谷的黃金稻浪，穿梭  
稻草藝術季的作品與花海間，品嚐獨特的  
泥火山豆腐與在地有機米。

📍 地區：玉里鎮、卓溪鄉、富里鄉

🏡 農會：玉溪地區農會、富里鄉農會

🍷 特產：水稻、文旦（玉里）  
金針（富里）  
苦茶油（卓溪）



# 旬熱鬧

一月

## ★富里稻草藝術季

1-4月 富里鄉羅山展售中心後方草皮區



## ★羅山花海地景

羅山遊憩區

二月

## ★月眉火蔥節

壽豐鄉月眉部落田區



## ★大農大富賞螢趣

3-4月 光復鄉大農大富平地森林園區

## ★花蓮箭筍季



三月

## ★花蓮兒童藝術節

四月

## ★鳳林慢城桐花季

4-5月

鳳林鎮



## ★鯉魚潭螢火蟲季

3-4月

## ★花蓮西瓜節

5-6月



五月

## ★花蓮城市空間藝術節

花蓮市日出大道



六月

## ★花蓮星光音樂會——山之韻

富里鄉農會羅山展售中心草坪

## ★國際疊石藝術節

花蓮七星潭

## ★花東原創生活節

花蓮文化創意產業園區

## ★鳳林慢城花生節

## ★縱谷大地藝術季

7月-10月

八月

### ★花蓮金針花季

8-10 月 📍玉里鎮赤科山、富里鄉六十石山



### ★縱谷原遊會

📍羅山遊客中心

### ★花蓮星光音樂會——海之聲

📍七星潭賞星廣場旁海灘

### ★花蓮柚子節

8-10月

### ★森川里海濕地藝術季

9-10月

### ★花蓮農好市集

### ★Pulima 藝術節

📍花蓮文化創意產業園區

### ★花蓮國際石雕藝術季

📍花蓮縣文化局園區

九月

### ★PANGCAH 生活節

📍光復鄉大農大富平地森林園區

### ★花蓮星光音樂會——森之音

📍光復鄉大農大富平地森林園區



十月

### ★花蓮食農博覽會

📍花蓮文化創意產業園區

### ★太平洋 FALI FALI

### 島嶼南風音樂節

### ★太平洋溫泉季



十一月

### ★太魯閣峽谷音樂節

📍太魯閣臺地

### ★農好生活節

📍知卡宣綠森林親水公園

### ★PALAFANG 跳浪藝術節

📍花蓮縣石雕博物館、花蓮美術館



十二月

### ★花蓮花海季

(詳細時間依各地區花期為主)



- 📖 活動詳細時間與地點依辦理單位公告為準。
- 📖 相關活動可見「花蓮觀光資訊網」



# 黑潮的恩賜

花蓮區漁會



# 觀光與漁業並重 串起永續的海洋

A photograph showing a person in a small boat on the ocean. The person is wearing a dark shirt and bright orange pants, leaning over the side of the boat. The boat has a black outboard motor with the 'YAMAHA' logo. The water is a deep blue, and the sky is a lighter blue with some clouds. The boat is moving, creating white foam in the wake.

花蓮漁港位於花蓮市，水泥海堤環繞，除了漁船進出，還有許多搭載遊客出海的賞鯨船，花蓮區漁會大樓正位於漁港內。北起秀林鄉和平村、南至豐濱鄉靜埔村的花蓮海岸線，全長136公里，沿岸與近海地區皆是太平洋黑潮流經範圍，海域寬廣，各種洄游及底棲魚類資源豐富；然而海底陸棚短，往東便是坡度陡峭、深達數千公尺的海溝。

總幹事林俊吉提到，花蓮區漁會成立於1955年，當時還有新城區漁會，在1961年合併。漁會以服務漁民為宗旨，保障權益、提高知識技能、增加收益改善生活，並促進漁業的現代化；近年受到漁業資源枯竭影響，漁會輔導漁民轉型朝休閒觀光發展，如海釣與賞鯨活動，讓漁民保有經濟來源，同時兼顧海洋生態的平衡。娛樂漁船與一般漁船不同，漁船乘員都要具備漁民證，持有合法證件的民眾皆可搭乘娛樂漁船出海。



#### PROFILE

#### 總幹事林俊吉 左

1985年開始捕魚的他，  
還曾是鏢旗魚好手！

#### 理事長張國賢 中

在石梯港捕魚超過  
50年，也是在地漁  
業六級產業化的代  
表人物。

#### 常務監事王登義 右

在漁會服務數十年，是  
前任總幹事。

## 黑潮眷顧 逾半世紀的「豐漁」

花蓮漁業的發展關鍵，在於流經海岸的黑潮；它源自東太平洋的北赤道洋流，是全球第二大洋流，沿臺灣東岸終年向北流動，將熱帶的溫暖海水帶往北極區。黑潮的流速快，洄游生物藉此廊道遷徙，冬季靠近沿岸、夏季離岸遠，也為花蓮帶來鯉魚、飛魚、鬼頭刀、旗魚、曼波魚和馬加等黑潮特有魚種，而小黑鮪、紅甘、土魷、齒鰆，則是季節性的漁獲選擇。

花蓮地區的漁船超過300艘，專業漁民約有1,800人，其他為具有漁民證的兼差漁民。林俊吉表示，漁船捕魚的範圍以沿岸區域為主。而在更早前的日治時期，七星潭已是定置網漁場。漁會常務監事王登義提到，過去的定置網以竹子當浮標、月桃葉繩固定，兩艘竹筏在不大的網具旁等待，另有一人坐在高塔上，看見魚群游進網立刻通知船上漁民收網，因竹筏沒有動力，只能在海象較穩定的夏季操作。歷經多年的不斷改良，如今在花蓮沿岸，不時可見浮球串聯的定置網在海面形成的巨大骨架。

#花蓮海岸線長達136公里，沿岸與近海都有海潮流經

#縣內專業漁民約有1,800人

#近海可見到超過20種鯨豚

## 友善漁法 量身打造定置漁網

由父親手中接下東昌定置漁場的黃建衛表示，定置網如字面的意思採固定放置，卻也與服裝訂製原理相似，不是通用的模組，所有網具必須依據現地的地形、海流和漁獲狀況訂製，藉著過往經驗以及科學數據相互搭配。當整群魚游進海灣，順著定置網的構型引導，最後進入捕撈區的，大概只剩總量的20%，不會抓到體型過小的魚，若有海洋保育類進入，例如東海岸容易出現的海龜或鯨鯊，可通知研究人員到場標記後野放，為海洋調查貢獻一份力。「流水每天的方向和強度都不一定，有時也會反向流，如果我們沒去捕魚，魚就溜出去了。」

定置網因有「網開一面」的特殊設計，加上投放固定石包的區域隨時間增加，慢慢形成近海魚類棲息的人工魚礁，捕撈定置網漁獲的漁船航程短、油耗少，對生態環境來說是較為友善的漁法。

進入定置網的魚種不限於洄游性，也有不少沿岸性魚類，而每年依季節約有30~40種洄游性魚類被捕獲，其中又以鯉魚為主，鬼頭刀、鮪魚、旗魚次之。每日清晨與下午，

漁船由定置網帶回漁獲，在地人經常守在下魚處，挑選鮮魚回家享用。黃建衛表示，黑潮限定的鯉魚屬於紅肉魚，腐敗的速度比白肉魚快，但因滋味鮮甜，受漁村人們偏愛；春季的鯉魚為了準備繁殖，油脂豐厚最為肥美，懂吃的老饕，買回家趁鮮取肉切成生魚片，滋味完全不輸黑鮪魚；除了直接食用，也會交給盤商送去加工製成罐頭、餌料。產

懂魚懂海的友善漁人

黃建衛



“

流水每天的方向和強度都不一定，  
如果我們沒去捕魚，魚就溜出去了！

”



花蓮豐富的漁獲，都是  
來自黑潮的恩賜。



卵後的鯉魚油脂退去，則是製作柴魚的好時機，以往新城沿海柴魚工廠林立的盛況雖不復見，不同季節的漁獲依然有其利用的方式，食魚文化依舊以不同形式在花蓮港邊流轉。

### 得天獨厚的賞鯨環境

花蓮除了擁有定置漁網、捕撈漁業、鏢旗魚等多種漁法，漁業之外，更是發展觀光賞鯨的好地方。在花蓮港經營第一艘賞鯨船的鯨世界總經理邱錫棟，喜歡海釣而購買娛樂漁船；當石梯坪第一艘賞鯨船於1999年開始營業，遇到臺大的鯨豚教授周蓮香來東部進行研究，建議他也可投入賞鯨事業。正考慮更換新船的他，雖然對賞鯨前景半信半疑，仍改變船體設計增加遊憩功能，只保留小部分海釣的設備，隔年在花蓮漁港開業，「沒想到第一年出發後就封竿，我再也沒機會釣魚了。」

食物豐富的黑潮，以及深不可測的海溝，非常適合鯨豚覓食活動，為花蓮營造得天獨厚的賞鯨環境；每次出海兩小時，看到鯨豚的或然率，平均高達97%，遊客的高滿意度帶動賞鯨業蓬勃發展，如今全花蓮已有十艘賞鯨船，邱錫棟就有三艘。體型較小的海豚是東海岸的主角，例如飛旋海豚、熱帶斑海豚、弗氏海豚、瓶鼻海豚

棄竿找「鯨」喜

邱錫棟



一趟航程出海

看到1種鯨豚是正常，  
看到2~3種則是經常！





花蓮一整年都有機會看到不同的鯨豚。(照片提供：鯨世界賞鯨)

和花紋海豚，數量相當多；大型鯨魚以抹香鯨的頻率最高，成鯨體重可達五萬公斤，總是八到十頭家族成員共同行經外海，停留幾天離開後，另一個家族又到，追逐牠們喜愛的槍魷科，整個夏天約有25天可見到抹香鯨。偶爾還有虎鯨、領航鯨和偽虎鯨，而喙鯨類的鯨魚也不少，但因為生性害羞，往往只有工作人員有機會看到。自有紀錄以來，花蓮可見的鯨豚超過20種，「一趟航程出海看到一種鯨豚是正常，看到二至三種則是經常。」雖然每年的5到10月是較為合宜的賞鯨季節，然而一整年都有機會看到不同的鯨豚，每趟賞鯨之旅都有不同的驚喜！

## 轉型的漁業與食魚教育

跟隨娛樂漁船出海之外，這幾年，花蓮漁港內也出現岸際的食魚教育遊程，小朋友口中的魚丸哥哥林家賢，是林記魚丸的第三代。老一輩花蓮人都有在漁港吃碗炒米粉配魚丸湯的共同記憶。因祖父與父親都是漁民，祖母與母親在港區賣魚兼營小吃，林家賢從小在漁港長大，卻沒想到與他年齡相仿的在地人，竟然不知道花蓮有漁港的存在。

祖父捕魚的年代，祖母將量多賣不掉的鬼頭刀做成魚丸分送親友，頗獲好評，於是林記魚丸成了漁港的庶民小吃；東部才有的鬼

## 林家賢



“ 見到遊客來，  
漁港每個人都是  
厲害的解說員！ ”

頭刀，漁獲取得容易，脂肪低且蛋白質高，製成魚丸彈性好、鮮味佳，在地人往往在餐前買一份回家，無須料理直接上桌，就是營養豐富又真材實料的菜餚。喜歡料理的林家賢接手魚丸事業初期，心力專注於品質，後來有機會接觸地方創生團體，他發現活化漁港可以讓港區更興盛蓬勃，最好方式就是帶領人們認識漁港；「漁港的大家看著我長大，漁民剛開始覺得我的做法奇怪，但見到遊客來，每個人都是厲害的解說員。」林家賢說，漁會也推出相關活動，先由弟弟示範殺魚、介紹魚的構造，他帶著遊客做魚丸，由產地到餐桌，讓參與者認識漁港和漁業資源。

協助漁民朝向觀光轉型之時，漁會也在賞鯨碼頭旁成立新的觀光魚市，除了原本在漁會大樓旁的商家遷至該處營業，內部也規劃漁獲加工的觀光工廠，林俊吉解釋，遊客除了到魚市買魚吃魚，同時可在觀光工廠了解當令漁獲的處理，還能體驗動手做魚丸等DIY活動，成為漁會的食魚教育場域之一，而漁會為漁民提供的保價收購，也能利用加工冷凍保存販售，供消費者自由選購。此

外，漁會亦重視海洋環保，要求漁民出海務必將廢棄物帶回，若打撈海上漂流的垃圾，則提供獎勵；「海洋和人類都是地球的生命共同體，我們努力讓海洋更乾淨，給魚類良好的生活空間。」透過各面向惜魚、習漁的推廣，花蓮漁港在賞鯨之外，更是充滿新鮮、樂趣與美味的必訪之處。

## 縣長的私房行旅

位於太平洋左岸的花蓮，海岸線景色秀麗，由秀林往南到豐濱，沿途充滿值得駐足停留的風光。鄰近市區的七星潭，不僅可欣賞月牙灣美景，也可參加食魚體驗，還有許多美食餐廳與休閒空間；不遠處的花蓮農好基地，展示花蓮的農業故事，相當值得一遊。豐濱的石梯坪海岸滿布礁岩，鄰近的海岸阿美部落風情，亦是不容錯過的好去處。



花蓮市

### 花蓮農好基地

- 📍 花蓮市華西路  
(四八高地)
- 🕒 星期二至日  
8:30-12:00  
13:30-17:00

# 豐味的

花蓮縣農會



# 橋梁與推手

## 凝練豐味 拓展優質農產行銷

隨著季節不同，蜂農帶著蜂箱四處移動，成千上萬的工蜂在自然環境裡忙碌，有時採蜜，有時帶回花粉。夏季，晴盛養蜂場的程育鈞帶著蜂箱待在吉安、壽豐，等豐濱的埔鹽花在10月份盛開，則再度遷移去採收花粉。蜂農宛如遊牧民族，逐花季遷徙，生產狀況與一般定點養殖業大異其趣；養蜂產銷班學員的居住地遍及全縣，由花蓮縣農會輔導，關注他們的動態。

花蓮縣農會的前身，是日治時期成立的花蓮港廳農業會，臺灣光復後，1946年奉令改名為花蓮縣農會。在全國農會、縣市農會、鄉鎮地區農會的三級制中，縣農會是上級與下級機關的橋梁，照顧及輔導縣轄內的地區農會，是花蓮縣農會的使命。

### PROFILE

#### 前總幹事**官俊彥** 左

1985年起任職農會，為農友服務已近40年；深信只要堅定努力，就能讓農友的好作物有好出路。

#### 理事長**余國基** 中

關心農產品的再製與行銷，更一手打造阿美麻糬、七星潭柴魚博物館等知名品牌。

#### 常務監事**呂律均** 右

在農會服務多年，也是水稻與葉菜達人。





1. 徐榛蔚縣長隨縣農會前往臺北希望廣場，行銷在地農產好滋味。
2. 縣農會無毒優質農特產品展售中心精選花蓮縣山海風味。

## 陪伴地方農會成長的縣農會

花蓮縣農會與鄉鎮地區農會的運作息息相關，不僅要將全國農會的政策向下推動，也代表花蓮各鄉鎮地區農會與所有農民，在需要時向全國農會傳遞心聲、表達需求。

在農會服務20載的前總幹事官俊彥介紹，花蓮縣農會為四大任務長期耕耘：第一是輔導鄉鎮農會，佐助鄉鎮地區農會穩定提供當

# 日治時期成立，歷史悠久

# 花蓮首創照顧65歲以上  
高齡農友的綠照班

# 統籌四大業務，成為地方農會橋梁

地農民金融服務。第二是推動供銷，統籌農業資材的運銷。第三是協助推廣；農業政策透過縣農會向基層推廣，同時整合鄉鎮地區農會共同執行，縣農會成為政策落實的關鍵推手。第四是統籌保險；由於毛豬、乳牛在飼育與運輸上有較高風險，為保障農民權益而設立保險制度，鄉鎮地區透過縣農會統一呈報，統籌畜產保險。

花蓮縣農會還長期耕耘農事推廣、家政與帶領青年認識花蓮的四健業務。官俊彥指出：「上述三類業務隨時代演進，產生新的型態。」以農事為例，近年偏重於青農。農村人口老化無法耕作，政府便推動小地主大佃農政策，鼓勵老農將農地租給農地銀行，再由農地銀行借給有意願從事農業的青農，增加耕地面積。透過這個機制，讓自家土地有限的年輕人擴大生產面積以降低成本，佐以各類型的農機補助，為青農提高收入。由於青農的觀念與老農差異極大，全縣青農組織最初由縣農會輔導，鼓勵他們建立自有品牌；成立三年後，各自回歸鄉鎮地區農會體

系。在花蓮，無論青農決定加入在地產銷班共同運銷與否，縣農會與地方農會均會持續提供協助，做他們的定海神針。

花蓮縣農會常根據農民需求設法處理產銷問題，例如推出花蓮縣統一品牌「花蓮老欖文旦」與「花蓮國柚」，與鄉鎮地區農會的通路做出區隔，廣開文旦產銷之路。

### 在地安養的重要幫手——志工

環境變化會影響農業生態，另一項變因則是高齡化，此乃全臺社會現況，在農村尤其明顯。農業部關心老農福祉，希望針對高齡族群開辦綠色照顧班，讓65歲以上的產銷班與家政班學員離開原有組織後，能持續與社會接觸不脫節。

全縣最早開辦綠照班的是花蓮縣農會，鄉鎮地區農會見賢思齊，如今每個農會都設立了。縣農會綠照班透過才藝或演講課程鼓勵長者動腦又動手，還帶大家到外縣市參訪

觀光工廠，了解農業發展並熟悉社會脈動。熱衷活動令長者們常保開朗，還能結交新朋友，實踐在地安養的理想。

綠照班的幕後功臣是花蓮縣農會近百名志工，官俊彥感激地表示，志工們從不同專業領域退休，成為很好的講師與活動帶領者。在花蓮縣農會鼓勵下，志工團效益持續擴大，以每週四綠照班的服務為主，還陪同縣農會同仁進入花蓮各級校園協助食農教育課程。花蓮縣農會不只照顧農民，更讓農業的影響力走入花蓮人的生活，這群熱心志工是縣農會的好幫手，是不容忽視的力量。

### 與時俱進 做出差異化的蜂蜜

身為花蓮青農，程育鈞是家族第四代養蜂人。其祖父從雲林搬遷至花蓮，覺得東部養蜂環境穩定，決定在此安居；父親那輩照顧上千個蜂箱，傳承至他改走自有品牌，蜂箱數降為三百多個，產業卻更上層樓。他解



尋找特殊花期的牧蜂人

“ 程甲雄／程育鈞

只要夠認真、肯付出勞力，  
養蜂是很好的行業。

”



3



4



5

3.晴盛養蜂場探索不同蜜源，打造具市場差異的甜蜜風味。 4.5. 蜂王乳的採集得與時間競賽，且十分費工又耗眼力。

釋，正常的採蜜季節僅二至三個月，蜂蜜是主要經濟來源，早年交由盤商販售，蜂農收入低，因此在採蜜與花粉之外，其他時間便生產蜂王乳來貼補家用。

臺灣氣候宜人也宜蜂，只要蜜源和粉源充足，全年都適合採收蜂王乳。蜂王每天產卵，年輕的工蜂則分泌大量且成分不同的蜂王乳來餵食幼蟲，蜂農依此特性，將人造王臺植入幼蟲再放進蜂箱，讓工蜂分泌蜂王乳，在量最多的第三天取出採收，繼而放回幼蟲，如此周而復始。過程看似簡單，其實相當耗費人力，每支王臺要放100隻幼蟲，100支王臺需三個人手持續工作八小時才能處理完，若延遲採收，一旦幼蟲成熟會吃掉

大量蜂王乳，一切就得重來。

程育鈞笑稱，只要夠認真、肯付出勞力，養蜂是很好的行業。近年蜂蜜價格攀升，吸引養蜂新鮮人投入，養蜂人數倍增；蜂箱大增帶來新的搶食問題，花朵綻放後經陽光照射，花蜜可去除水分，但現在蜜蜂太多，花一開，蜜立刻被搶食，導致現在的蜂蜜較稀、氣味不夠濃郁且花香流失快，並非蜂蜜不純，而是環境發生改變。為與市場區隔，他特別研究花期，在固定時間點採收且蜂蜜九成來自特定植物，包括月桃蜜、咸豐草蜜等，讓消費者驚喜「原來蜂蜜能有不同的滋味與口感」。

程育鈞觀察到，花蓮縣農會照顧各類農友

的過程，能獲得大量第一手訊息，若用於推動異業結盟將獨具優勢，這是他對縣農會的期許。

## 永續好茶 化故事力為行銷力

農業是花蓮之魂，這裡是沒有工廠污染的淨土，農民勤奮樸實。縱谷平原生產的農產品非常優質，花蓮縣農會為了讓農民被看見，頻繁到臺北希望廣場和圓山花博舉辦各式行銷活動，每回推出的花蓮在地農產品皆深受大家喜愛。

花蓮縣農會每年舉辦十幾場西部地區聯合展銷活動，官俊彥強調，每次展售會上，縣農會必定為青農和小農保留相當比例的攤位，為他們創造行銷自有品牌的機會。很多青農和小農表示，面對面的展售會令他們成長良多，大家很渴望建立自己的客群，而縣農會舉辦聯合產銷活動帶他們到西部露臉，還能聽到市場的真實聲音，經驗非常寶貴。

每年與花蓮縣農會一同參加世貿食品展的謝茗遠，是清風茶行的接班人，曾獲選百大青農的他，製茶技術好得沒話說，曾拿下2022年茶改場全國部分發酵茶製茶技術競賽的條形組冠軍，終止坪林茶農的11連霸。花蓮茶區長期生產球形茶，能拿到條形冠軍相當難得。2024年在農業部農糧署（下稱農糧署）舉辦的第一屆全國有機袋茶分類分級TAGs評鑑中，清風茶行榮獲三特選一精選，隨後又在日本的世界綠茶大賽，以清風蜜香綠茶獲得最高金賞的肯定，消息傳回，大家都替花蓮之子能為國爭光而備感榮耀。

謝茗遠曾在農會任職11年，推廣瑞穗茶葉不遺餘力。爾後回家產製有機的永續好茶，將友善種植、生態多樣性等栽種理念落實於自家茶產業。

清風茶行的包裝設計有鶴群飛翔的元素，靈感取自舞鶴茶區早年的天鶴茶之名。在花蓮縣農會的協助下，他參加東京食品展獲得眾多好評。謝茗遠的每一步都有計畫，以此包裝

醞釀好茶故事的冠軍茶人

## 謝茗遠



“

並非所有的同行都是競爭對手，  
很多人可能會成為盟友。

”



參加綠茶大賽是為了進軍日本市場，在國內連鎖有機商店已可見他的商品，目前正與免稅商店洽談中，未來更希望打入歐盟市場。他在農會工作期間累積了豐富經驗，便鼓勵青農多出門看與學，並非所有的同行都是競爭對手，很多人可能會成為盟友；還鼓勵青

農以自己的故事來包裝並塑造品牌，最重要的是，從農的眼光務必放遠。

花蓮縣農會協助地區農會整合行銷，大家一起服務農友，也在各種推廣業務中，鼓勵農友們相互扶持，並肩前進。花蓮永續農業之路因有彼此，將走得更加自在悠遠。



6. 舞鶴茶區擁有得天獨厚的栽茶環境，茶名遠播。 7. 雅致的茶行空間，吸引愛茶人士前來品茗。 8. 生態好茶需要悉心照料，以及深厚的製茶工夫，才能彰顯茶的獨特風味。

## 縣長的私房行旅

花蓮文化創意產業園區的前身是花蓮酒廠，公視《茶金》來此搭景拍攝過，週末假日有「釀市集」可逛；晚間推薦東大門夜市，2023年甫獲經濟部優良市集評鑑五星級喔！離開之前，記得去縣農會無毒優質農特產品展售中心，把優質農特產品帶回家。



### 1. 花蓮文化創意產業園區

📍 花蓮縣花蓮市中華路144號  
☎ 03-8313777

### 2. 東大門夜市

📍 花蓮縣花蓮市重慶路572號  
☎ 03-8233487

### 3. 花蓮縣農會無毒優質農特產品展售中心

📍 花蓮縣花蓮市商校街234號  
☎ 03-8333820

# 土地的謳歌

花蓮市農會



以都會優勢  
連結消費者與土地情感



豔陽高掛的夏日上午，一群人戴著斗笠、手持鎌刀，赤腳踩進泥濘的稻田，在有機稻農康天德的示範下，每個人抓起一叢金黃稻穗，將鎌刀放在手部下方的稻梗，順勢彎折稻梗後拉起鎌刀，整穗稻子順利割下；黑網下，孩子們抱起整把稻穗，興奮地踩動打穀機，粒粒稻穗滾落；一會兒，冰涼的米苔目登場，消暑解疲憊；大家再一起學習綑綁稻草，短暫的戶外體驗活動結束，回到室內繼續以五感來深入認識稻米。

這是花蓮市農會舉辦的「黃金稻浪割稻趣」親子活動，由農場到餐桌，讓鮮少機會下田的現代人，透過精心規劃的食農教育遊程，連結土地與食物的情感；推展食農教育，正是市農會邁向新里程碑的重點之一。

水質純淨的花蓮，有機稻米品質絕佳。



## PROFILE

### 總幹事蔣淑惠 左

重視農遊與食農教育推廣，  
將農業融入消費者的生活。

### 理事長陳保成 中

目前也是桑椹產銷班班長。

### 常務監事羅振豪 右

熱心農業推廣工作。

### 創新領頭羊 縣內第一間農會超市

成立至今超過 90 年的花蓮市農會，位於全縣人口密集的都會區，隨著都市化發展，可耕地面積雖然遞減，人口增加帶動農產品需求量卻不斷上升，市農會則由早年的農業推廣，逐漸開展業務面向，「我們是花蓮老字號的服務性人民團體，多年來深受鄉親支持，除了服務農民，推廣在地農產與供應消費者需求，是我們努力的方向。」總幹事蔣淑惠表示，市農會除了是全縣設立的第一個農會，更有許多傲人的第一。

農業時代，農產品多在傳統市場販售，為了使農業由一級產業晉升到二級加工，提升消費的服務選擇，市農會在 1989 年開設第一家生鮮超市花商店，為全縣的農會打頭陣，並建立生鮮處理配送中心；自此，農民種植的農產品有了優質的銷售管道，充分落實地產地銷。

由於花蓮幅員廣大，當各農會陸續成立生鮮超市，市農會以自身的基礎出發，統一處理製作生鮮蔬果熟食，配送至各農會，並於 1995 年成立超市貨品配送中心，不僅扮演物流角色，同時能共同議價、聯合促銷。

# 全縣第 1 個農會

# 設立第 1 家生鮮超市花商店

# 農民直銷站配合的農民高達 180 位，每年創造 1,800 萬元營業額

超市的設立除了行銷生鮮，販售加工食品也是重點。蔣淑惠提到，當年經農政機關推動，全國有十多家農會，透過中華穀類食品工業技術研究所的協助，學習製作中式的傳統美食點心，並以花蓮市農會為示範單位，市農會的米食品牌「鄉點」於焉誕生；作為市農會的第一個自有品牌，充分發揮好米產地的優勢，所生產各式米食甜鹹點心，逐年食安益受重視的前提下，成為廣受好評的產

品。市農會也與縣內各農會合作，販售各鄉鎮優質農產品，為遊客提供一站購足的服務。

### 因應 WTO 衝擊 建立有機米產銷班

近代農業發展中，影響臺灣農業甚鉅的，正是加入世界貿易組織 (WTO)。西方農業採大面積種植，生產成本較低，為了因應 WTO 可能帶來的衝擊，有機耕作成了產品



農會超市提供在地新鮮美味的農特產，讓民眾一站購足。

區隔的市場利基；市農會找上了時任理事的康天德，希望他招募帶領有機米產銷班。小學開始跟著父親種植水稻的康天德，70年的務農生涯，經歷傳統農業、慣行農法再到有機農業的變革，可說是花蓮水稻種植的活字典，日復一日的「巡田水」，成了他的生活日常。

「大概因為我比較年輕！」康天德說，當時農會理事中自己年紀最輕，市區農地面積普遍較小又不集中，加上年輕一輩多往都市發展，年長的農民習慣藥劑使用的省工模式，改變為有機耕作難度高。眼見產銷班的籌備工作已努力兩年，只差臨門一腳，康天德決定咬著牙，承諾剩下的面積由他與家人補上，市農會的有機米產銷班終於在1997年成立。

好米救援隊

## 康天德



找我做有機米，  
大概是因為我比較年輕  
還有體力！



為輔導有機耕作，市農會提供班員機械設備與資材補助。經過多年的嘗試與技術更新，產銷班的有機稻田面積持續增加，這些勇於改變的高齡班員，因年紀長而被封為天下第一班。

有機米產銷班成立後，市農會再度建立「土地之歌」有機米品牌，蔣淑惠提到，有機耕作是以發展永續農業，維護生態環境為目標。目前有機米產銷班的栽培面積為25公頃，主要是高雄147號，品質堪與日本越光米媲美，米飯即使熱度降低，口感依然Q彈有嚼勁，無論是熱熱的上桌還是製成壽司，都會讓人一口接一口。農民種植好米，農會則強化設備，以CAS碾米廠生產符合CNS一等米國家標準的土地之歌有機米，



1. 花蓮市農會首創農民直銷站，在地美味直接上架。 2. 市農會「土地之歌」品牌樣樣都是優質精品。

在2009-2015年獲選為臺灣農漁會百大精品。

對於市農會提供稻農補助，又行銷推廣有機米，並經常搭配中央或縣政府的各類展售活動，要讓更多人知道，水質純淨無汙染的花蓮，除了稻米品質無懈可擊，有機稻米更是精品，康天德相當感謝市農會的努力，特別是縣政府在農業上的區別化行銷，有機米供不應求，「產品可以受到消費者肯定，銷售成績佳，這是農民最開心的事！」

### 首創農民直銷站 小農自己做主

而市農會最大的創舉，可說是深獲消費者好評的「農民直銷站」。蔣淑惠解釋，農民直銷站的概念在歐美日已盛行很久，目的

是讓農民自己當主人，無須透過中間商；政府為了照顧更多小農，在農業部農糧署建議下，市農會在現有的農會超市中挪出一個區塊作為農民直銷站。

「花商店2012年3月成立農民直銷站，我們也成了全國第一家設置農民直銷站的農會。」蔣淑惠說，直銷站的特色就是農民自己種植、包裝、定價和上架；透過農糧署東區分署的媒合，第一批20位農民的作物上架，除了季節性蔬果，還有罕見的野菜和老一輩才吃過的鄉村食材，反映出奇地好，直銷站產品大受消費者歡迎，快速擴及其他超市。

籌設直銷站期間，市農會藉由講習協助農民了解運作流程，留意食品衛生安全，並進行現地勘查與不定期的產品抽檢，為消費者

把關。十多年來，農民直銷站配合的農民高達180位，每年創造1,800萬元營業額。

農民直銷站猶如領路雞，蔣淑惠提到，不少消費者為了直銷站的鮮蔬而來，同時採購其他食材與生活用品，為超市與農民創造雙贏。與直銷站產品一樣熱銷的，還有架上的有機蔬菜；青農聯誼會會長葉俊良的「一葉小農」蔬菜，在有機轉型期間，也曾是直銷站的小農產品，正式進入有機後，晉身有機蔬菜冷藏區，不到中午已幾乎銷售一空。

### 導入科技 有智慧的有機種植

來到葉俊良的有機蔬菜農場，溫室整齊而連貫，透過圍網略見溫室內排列的片片穴盤，這正是他種植蔬菜的省工利器。透過半自動的種子點播機播種，溫室採自動化澆水，即可在不到30天內採收；「葉菜的利潤雖低，人力需求高，卻是回轉率最快的作物。」對他來說，種植時間越短，外在的變數就越低，加上縣政府制定的有機蔬菜入營養午餐政策，為他帶來穩定的幫助。

所讀並非農業相關的葉俊良，在父親生病、黑心油品引發食安疑慮後，他逐步整理自家農田種植蔬菜，向有機農戶學習技術。有了技術與產量後，透過市集行銷得知顧客的需求，朝多樣化作物種植發展；他的園區在葉菜之外，有的溫室種植小黃瓜，有的是夏季限定美濃瓜，還有風味與顏色各異的甜椒，他特別強調，所生產的青椒沒有孩子逃



穴盤內鮮嫩的蔬菜芽。

避的草生味，吸睛的五色甜椒絕對可讓小朋友愛上；而罕見的新鮮百合，也是他的強項。

對農業抱持無比好奇與熱情的葉俊良，事必躬親，連最初的六座溫室都是自己親手搭建；為能讓素食者吃得安心，他特別選用不含動物成分的有機肥。拜科技之賜，葉菜的



熱血青農

## 葉俊良

“ 葉菜的利潤雖低，  
卻是回轉率最快的作物。 ”



種植已相對便利省工，他對智慧農業的發展前景更是期待，利用感測器自動調節網室溫濕度，連結AI記錄各種變化作為參數，面對氣候變遷，智慧農業對糧食穩定生產勢必大有助益；而擔任市農會的青農會長，他希望分享自學的經驗，陪伴青農走向更穩健的農業道路。

市農會的服務對象由農民擴展至消費者，同時也長期配合學校進行食農教

育課程；目前已設計規劃碾米廠區作為食農教育園區，除了協助教育現場推廣食農，市農會亦設計不同季節的農業體驗活動，如插秧、割稻，每個月在超市則舉辦有機食材烹飪教學，邀請農民擔任講師；蔣淑惠表示，運用不同的食農教育活動，將農業融入消費者的生活，讓農遊體驗成為花蓮在自然景觀外，多元豐富的旅遊選項。

## 縣長的私房行旅

位於市農會食農教育園區附近的撒因兒步道，是花蓮市郊最容易親近的步道選擇；運動健行後，沿著中山路向海邊前行，正是最具人氣的東大門廣場，充滿琳瑯滿目的美味小吃與伴手禮；若逢佳節假日，不妨再步行至日出大道探索，極有可能遇上精采的表演或市集活動，同時別忘了到石藝大街欣賞奇石，盡情地尋寶。



### 1. 石藝大街—花蓮玉市創意市集

📍 花蓮縣花蓮市博愛街重慶路口  
🕒 每日 15:00-22:00

### 2. 花蓮市農會農民直銷站

📍 花蓮縣花蓮市富國路 20 號  
☎ 03-8576678

# 慢城的況味

鳳榮地區農會

細製慢造的生活氣韻



花蓮臺九線旁座落著一座未被過多商業觀光氣息沾染的小鎮，街道市容沒有多餘的擦脂抹粉，只有一如既往的整潔寧靜，從路樹與林道的維護，就能感受到低調的用心。這座看似樸實的小鎮，拿下全臺灣第一個國際慢城認證。日復一日的農作節奏隱藏著歲時更迭的細微變化，平靜的日常凝化出一股雋永之感，鳳林的美，在細節。

### 與在地人一起長大的豆奶品牌

「黃豆和豆奶是我們目前最主要的產業之一」，鳳榮地區農會總幹事黃榮和說道。黃豆和鳳林的深厚淵源，得從臺灣尚未接受美援前的1950年代說起。「當時臺灣缺黃豆等雜糧物資，為了配合政策，鳳林地區的腹地約80%都種植黃豆。既然有產量，就要幫農民解決加工的問題。」如此的時代背景下，1960年鳳榮地區農會成立了全臺第一家豆奶食品加工廠。

起初，豆奶工廠與豆農採互利共生的模式，營養物資普遍匱乏的年代，農民用黃豆換豆奶，餵養一家老小。同時，將豆奶裝桶，用腳踏車載著沿街賣。後來開發出玻璃瓶裝，因玻璃包裝運送不易，保存期短，僅限在附近地區販售。

因應時代變遷，豆奶工廠再進化，因玻璃瓶運送、回收不易，包裝改成PP瓶，設備從煮豆到充填、包裝開始半自動化，銷量也因產能提高、物流進步而大幅增加。

然而，這個陪伴在地人走過物資拮据年代的老品牌，曾一度差點消失。1990年代，臺灣經濟一片繁景，臺灣人的飲食習慣逐漸西化，市面上的新潮飲品不斷推陳出新，豆奶的銷量卻持續下滑，營運逐漸出現赤字。抱著破釜沉舟之心，鳳榮地區農會力拚豆奶工廠的轉型與品牌建立。直至2020年，廠內所有設備全部更新，製程改全自動化，包裝設計的質感也大幅提升。因應臺灣民眾對塑化劑的疑慮，包裝從原來的塑膠瓶改回玻璃瓶。同時，豆奶工廠優化為高食安規格的加工廠，「現在的所有新設備都符合HACCP還有



#### PROFILE

#### 常務監事陳金興 左

過去32年來都在農會服務，是在地的西瓜達人。

#### 總幹事黃榮和 中

在我們三巨頭裡，我31年的服務年資也只能算「資淺」了啊！

#### 理事長徐芳鑑 右

在農會服務長達36年，也是種植香蕉、玉米的高手。



鳳榮的豆奶、花生與米，都是在地人的驕傲。

ISO22000 驗證與有機加工驗證。」從前製作豆奶的原料——黃豆、水、糖比例固定，然而黃豆的出漿率並不一致，於是製程技術再優化，引入檢測儀器，讓消費者喝到的豆奶，品質、濃度皆一致。

鳳榮農會近兩年開始積極輔導農民做有機轉型，有機黃豆面積擴展至 15 公頃，農會以保證價格收購並製成有機豆奶。同時，在農糧署與花蓮縣政府力推有機產業的美意促成下，將有機豆奶納入花蓮縣國中小學營養午餐計畫，並推廣豆類食農教育課程，花蓮縣境內約兩萬一千多名學生每個星期都喝得到鳳林有機豆奶。結合有機農業、食農教育與政策上的利多，合力打響一鄉一特產的口碑。

「我剛上任時，報表還是赤字，現在品質不但提升，產量也逐年增加。」對於鳳榮地區農特產未來的走向，黃榮和認為，「要做到市場區隔，然後精緻化。」除了開發有機豆奶品牌，同時開拓通路，從各地農會、商家、電商平臺皆可購得鳳榮豆奶。歷經數次革新與製程精進，重生的老品牌，將會再走下個一甲子。

### 因為簡單 所以繁複的花生之道

沿著 46 號鄉道行駛，不自覺望見一間座落在田邊的雅緻小店「美好花生」。鍾順龍是店長也是花生農，從生產、加

# 擁有全臺第一家豆奶食品加工廠  
# 有機黃豆栽培面積有 15 公頃  
# 時間是美味的魔法



1. 香氣濃郁、口感鬆軟的花生湯裡學問大。 2. 粒粒飽滿的在地花生。 3. 美好花生以精緻品牌為傳統產業注入新活力。

工到銷售一手包，「做自己的品牌」聽起來浪漫，背後的原因卻務實：「這跟市場機制有關係，因為農產品的價格不是農民說了算，而是以盤商的訂價為基準。我們不可能跟人家比量，也沒辦法撼動整個市場的價格。臺灣小農的機會我覺得就是精緻化，自己賣，做自己的產品，讓自己生產出來的東西有附加價值。」

自1966年政府開始推廣臺南選九號花生，鳳林農民一直栽種這個古老的品種，「第一好種植，與鳳林的風土契合；第二風味特別濃郁，在市場上具有親民性。」

自己親手種植花生、深入了解花生，才能知道如何為花生提高附加價值。「就像一個廚師如果對食材有更深入的了解，他對待食

材會有不同的方式，也絕不會浪費它。」旱季產出的花生油脂少、個頭小，適合製成炒花生。至於油脂豐富的花生，製成花生醬就是絕品。農民無法完全控制每季的風土氣候將產出什麼樣的花生，卻能辨認每種花生特質，製成適合的產品，讓每個花生都有最美味的呈現。

初春整地，待農曆年後播下種。不時巡地，防止蝸牛吃掉幼苗、提防雉雞和老鼠偷吃正要成熟的果實。一次又一次的除草，抬頭望眼，又到了6月底的收成時節。趁著好天氣採收、日曬、剝殼，正好也迎來店裡的暑期旺季，趕得上為到來的客人盛上一碗當季的花生湯。

第二期播種來得趕，花生喜歡日照又怕

冷，鍾順龍惦著日子，得趕在東北季風來前讓花生成熟，不然未熟的果實碰到冷風只能停止熟化而後腐爛。採收後，又迎來農曆年前的旺季，新鮮花生製成牛軋糖與花生糖，是親友們溫馨圍爐時的佐茶良伴。

花生湯是「美好花生」的主打之一，鍾順龍形容：「花生湯是極簡單的東西，但也是最困難的。」原料只有花生、水和糖，不放牛奶卻要煮出花生本身的奶香，並不容易。首先，花生的條件要符合——油脂含量適中、夠鬆軟，這又得視每塊地的條件，考驗農人的經驗判斷。甜度拿捏得恰好，密度夠，花生才浮得起來，讓品嚐的人看得到花生。

當年，鍾順龍返鄉，老農的田有了年輕人繼續種植，花生加工重分工的本質，也活絡了高齡化農村的生活樣貌。「把剛採收的花生發包給阿嬤們剝，你會發現光是花生就能讓長輩這麼有活力、讓他們有被需要的感覺。尤其把花生放在獨居長輩的家門口，長輩坐在門前開始剝，就會吸引別人來聊天幫忙。老人家有了陪伴，街道也有了人氣。」

### 一顆黃豆 N種滋味

「拾豆屋」負責人鄭仁壽也是返鄉從農，沒任何猶疑，鄭仁壽一開始就決定採用有機農法，種植花蓮一號黃豆，「每個品種的黃豆適合的土質、日照量和光敏感度都不同，農業部花蓮區農業改良場（下稱花蓮區農改場）當初選出這個品種，就是因為花蓮一號最適合花蓮的風土條件，種出來的黃豆香氣最好。既然選擇做有機，要的就是品質，畢竟量比不了慣行農法，就是以品質為優先。」

種出好黃豆的關鍵，除了選擇適合當地風土的豆種，第二水分適量，第三雜草管理。施行有機農法不能打草藥，靠的是翻犁與耙草的技術。每到春天3月播種前，先翻犁三次，抑制雜草生長，「草壓得越好，收成就越好」。

呈現花生絕品的美好

## 鍾順龍



“自己賣，做自己的產品，  
讓自己生產出來的東西  
有附加價值。”

翻轉豆滋味

## 鄭仁壽



既然選擇做有機，  
要的就是品質。

春天的另一項重要任務是趕鳥。鄭仁壽不用鞭炮。前一晚先備足水與食物，機車加滿油，鄭仁壽趁著環頸雉清晨出來覓食前先趕到黃豆園，騎著車在園區來回兜轉。一天12小時，一連七天，在七個園區不斷巡視，「一不注意，環頸雉來就是吃掉一整行，一整群斑鳩來就是吃掉一片。」種植過程中最辛苦的是趕鳥，但最快樂的也是趕鳥。隨著太陽升起又落下，欣賞著豆園因天光變換而展現的萬種風情，內心有著一花一天堂的滿足。

6月收成，一部分交由合作社統一銷售，另一部分留給自己，租下一間日式時期的老屋，經營起「拾豆屋」，販賣自製有機豆的各項產品。鄭仁壽採傳統熟漿法製作豆漿，口感和香氣較生漿法濃郁，蛋白質含量也更豐富，因為濃稠，火候控制較難，一次只製作30公升，是店裡的招牌品項之一。

鄭仁壽製作豆漿、豆花，太太研發豆製甜品。用生巧克力粉包覆成的豆腐，宛如健康版的布朗尼。從豆漿到豆漿巴

在拾豆屋品嚐濃郁豆甜點，享受細製慢造好滋味。



斯克、豆漿奶酪，夫妻倆透過「拾豆屋」開啟大眾對黃豆的多元想像，看似簡單的小黃豆，也能迸出千變萬化的好滋味。

一開始光憑己力只種五分地，後來和其他有機豆農組成合作社，在社員的人力、資訊、機械設備的互相支援下，耕地面積擴展到九甲，也讓鄭仁壽有餘裕投入地方創生。「拾豆屋」除了販賣自製有機豆製品，也是鳳林地方創生的交流平臺，鄭仁壽和其他創生夥伴一同合作，陸續承租街區的其他老屋，改裝成木工工作室、咖啡店、書店、移居青年中繼站。

除了街區活化，未來還想推廣豆類的食農教育。「如果孩子從小認同鳳林，未來他們才會回來，現在不做這件事，未來十年沒有小朋友回來，20年後，這裡就沒有年輕人了。我們現在該做的，就是打造一個能讓孩子們安心回家的環境。讓他們放心，知道回來可做什麼。」

走訪鳳林小鎮，慢慢體會到，對在地農民



拾豆屋的創意豆甜品，顛覆旅人對黃豆的刻板印象。

而言，慢城的「慢」，原來不是悠哉慵懶。務農不是詩與遠方，而是在各種不確定因素下保持穩定產量與品質的兢兢業業。所謂的慢，是選豆時的耐心挑揀，是細火慢煮時徐徐攪拌的當下，是掌握每個生產環節的分寸。萬物皆有時，時間是美味的魔法，鳳林的「慢」，是急不得的食農哲學。當客人慢慢品嚐，發現豆農藏在產品裡的細膩心思，雙方間不可言喻的默契油然而生。鳳林的風土人文孕育出豆農的細製慢造，這正是鳳林的生活氣韻，是慢城精神的奧義。

## 縣長的私房行旅

花蓮鳳林是臺灣第一座慢城，我會帶朋友到廖快菸樓聽取文史導覽，預約豆腐乳、紅龜粿的傳統工法製作課程；隨後去逛水黃皮與變葉木所構成的3D綠色隧道，或去走桐花步道。特別推薦萬榮鄉原住民族文物館，可欣賞太魯閣族和布農族的文化。



### 1. 廖快菸樓

📍 花蓮縣鳳林鎮復興路79號  
☎ 0935828211

### 2. 綠色隧道與桐花步道

📍 花蓮縣鳳林鎮中華路和水源路  
📖 花季訊息可洽鎮公所  
☎ 03-8762771

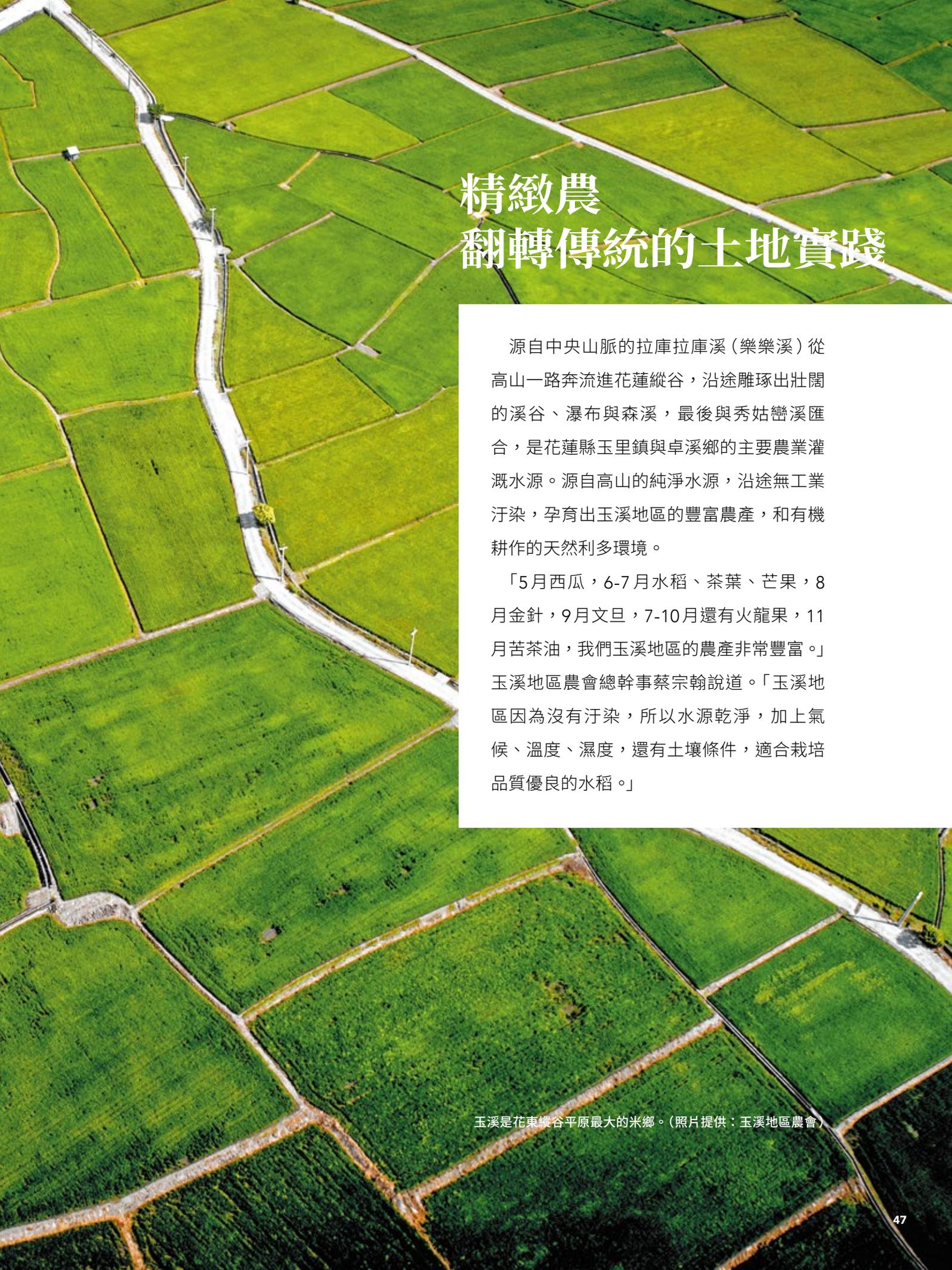
### 3. 花蓮縣萬榮鄉原住民族文物館

📍 花蓮縣萬榮鄉萬榮村124號  
☎ 03-8752610



# 玉山下的 極致品牌

玉溪地區農會



## 精緻農 翻轉傳統的土地實踐

源自中央山脈的拉庫拉庫溪（樂樂溪）從高山一路奔流進花蓮縱谷，沿途雕琢出壯闊的溪谷、瀑布與森溪，最後與秀姑巒溪匯合，是花蓮縣玉里鎮與卓溪鄉的主要農業灌溉水源。源自高山的純淨水源，沿途無工業汙染，孕育出玉溪地區的豐富農產，和有機耕作的天然利多環境。

「5月西瓜，6-7月水稻、茶葉、芒果，8月金針，9月文旦，7-10月還有火龍果，11月苦茶油，我們玉溪地區的農產非常豐富。」玉溪地區農會總幹事蔡宗翰說道。「玉溪地區因為沒有汙染，所以水源乾淨，加上氣候、溫度、濕度，還有土壤條件，適合栽培品質優良的水稻。」

玉溪是花東縱谷平原最大的米鄉。（照片提供：玉溪地區農會）

因為沒有工廠，純淨的水質催生好品質的農產，然而，卻也讓年輕人不斷外流。玉里鎮人口約22,000人，是全臺灣人口密度第二低的鎮。「玉里的農業目前面臨的問題是勞動力缺乏跟老化，第二就是交通。」

提高年輕人務農的動機，是蔡宗翰上任以來的重要目標。短期策略是組成青農團體，建立農會與青農間的直接溝通管道並立即因應；中期策略是提高農產品收購價格，提高農民收益；長期策略則是積極推廣玉溪農特產、拓展通路，提高地產品牌能見度。「第一，你要讓年輕人知道務農不再像以前那樣辛苦；第二，你的收入要比外面好，他們才會願意回來。農會在此扮演護盤的角色，對於低價收購的盤商有嚇阻效果。價格先拉起來，年輕人就願意回來種。」

「打響品牌要靠兩個方面，一是要不停打

廣告，但那要花很多錢。第二，就是不斷地參加比賽跟展售，針對第二點，我一直鼓勵青農去做。」參賽會激發農民追求更好品質、提升栽培技術的動機。近幾年，在稻米、苦茶油、火龍果等農產品的各項競賽與評鑑，玉溪地區農民紛紛拚出亮眼成績。2024年全臺稻米達人競賽中，來自50個鄉鎮共811名角逐者歷經層層篩選，最後在香米組與非香米組共計20位入選者中，玉溪地區農民雙雙拿下銀牌獎。品牌的核心價值，是真正做出品質的人。讓團隊的涓滴之力匯聚成流，做到錢辦不到的事。

面對人口老化與農業勞動力不足的第一道解方，就是提高生產、加工到銷售每個環節的附加價值，提高年輕人的從農動機。第二項策略，就是善用科技。

## PROFILE

### 理事長張添富 左

在農會服務超過20年，不怕慢，只怕站！期許為玉溪帶來新願景。

### 總幹事蔡宗翰 中

活化在地純淨水源特色，希望能帶領更多年輕人投入農業。

### 常務監事陳文光 右

長期在農會基層協助，懂農業也懂畜牧。



# 農會創立於1918年，已有百年歷史  
# 全臺首創24小時服務的農民直銷站  
# 東豐拾穗農場2020年引進田區管理監測系統AIoT

### 導入AIoT科技 有機米廠再優化

位在玉里的東豐拾穗農場，正是最佳範例。東豐拾穗133公頃的田區全採有機農法，負責人曾國旗介紹：「自2020年引進田區管理監測系統AIoT，在田區各地安裝感測器將數據傳至監測站，農民可直接透過手機或電腦接收田區現況的各項數據。」感測器監測土壤中的氮磷鉀肥、酸鹼值與電解質，提供農民肥料調控的參考，同時做定時監測記錄，農民可透過遠端監控作物是否有病蟲害或田區的任何異常，不須頻繁巡視田區。簡言之，AIoT技術可減緩目前臺灣農業人力不足的問題，並提高生產品質。

以友善環境的有機種植，呵護秧苗健康成長。

科技種稻產有機

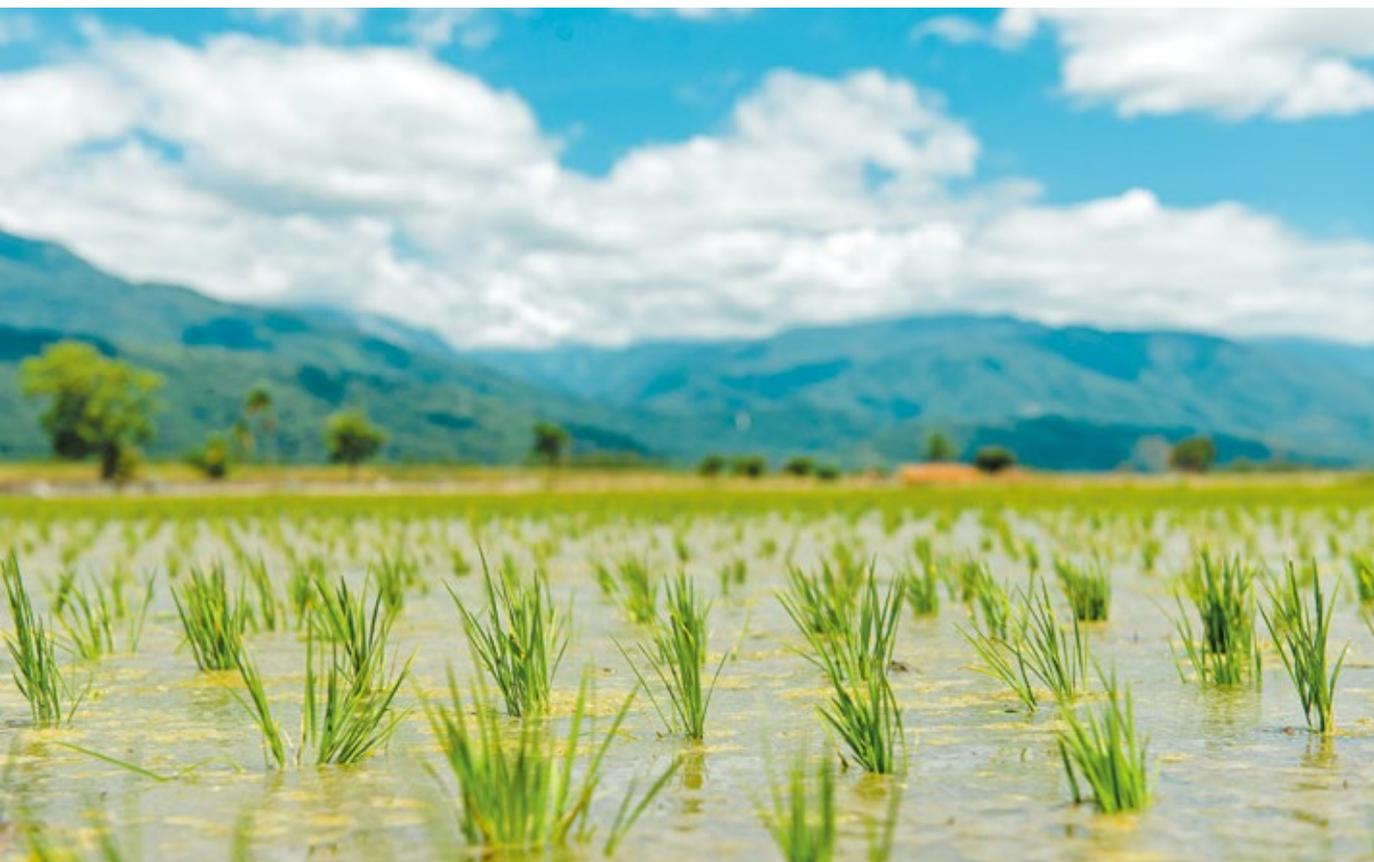
曾國旗



“

做有機的條件有兩個：  
一年輕，二有心。

”



有機田區採行「一期稻作一期雜糧」的水旱輪作模式。一來風險分散，不因天災而失收，二來平衡產銷，當稻米碰到大豐收，穀倉滿載時，下一期就種植大豆、小麥、蕎麥等雜糧，平衡庫存與農產品價格。第三、恢復地力，大幅降低金寶螺與病蟲害。

從田間栽培、烘乾儲藏，到加工成品，東豐拾穗的所有農機具、烘乾機、加工器械到穀倉全為有機米專用，避免在任何生產過程中摻和到慣行米。「穀倉永遠保持在13°C，保持有機米風味的關鍵就是冷藏跟乾淨。」包裝室的溫度與戶外溫度調控在相差七度，產品包裝好運送出去時，不因突然溫差過大而產生霧氣與冷凝水，導致米變質。

善用科技力量，嚴格把關每道生產環節，曾國旗的有機稻作產銷模式呈現出人力、利潤、環境永續與消費者健康間的良好循環。

### 隱藏在部落裡的潛力新星

花蓮是全臺灣最大的苦茶籽產地，多數集中玉溪地區，當中又以卓溪鄉崙山部落產量最集中。偏酸性的紅土，加上通風佳，不易有病蟲害，崙山部落具有渾然天成的苦茶栽培環境，適合施行無毒耕作。卓溪鄉特作產銷班第10班班長，也是崙山苦茶油品牌「山上那良」負責人那孟賢說：「我們的產銷班是花蓮第一個通過產銷履歷與集團驗證的產



銷班，目前超過一半的班員已從無毒轉成有機耕作。」

臺灣民眾逐漸重視食安，進而重視好油的攝取，然而，那孟賢坦言，一般大眾仍對有「東方橄欖油」之稱的苦茶油感到陌生。一聽到苦茶油，誤以為吃起來苦，印象大多停留在只能拿來拌麵線。「苦茶油可生喝、烹調、涼拌、拌生菜沙拉、製成油醋，橄欖油怎麼用，苦茶油也可以怎麼用。」

有感於本土苦茶油在市場上的能見度還不高，每當苦茶產季結束，那孟賢便馬不停蹄地參加展售，直接向消費者推廣。國產苦茶油的優勢在於產地近、運程短，相較進口油更新鮮，當季茶籽榨出來的油營養價值也更



- 1.2. 苦茶油是從油茶樹上的茶籽榨製而成。
  3. 苦茶油不苦，更是萬用的「東方橄欖油」。
- (照片提供：山上那良農場)



傳續部落裡的好油

## 那孟賢



“

越來越多人加入，  
不是競爭，而是力量。

”

高，只需低溫烘焙壓製，榨出來的油帶有天然的果香跟堅果香。

每年10月，苦茶籽採收後立刻進入乾燥、脫殼程序，「這個環節會影響苦茶油的過氧化價和酸價，這是評估油品好壞的重要指標。為了保持品質，採後要在最快的時間做到可以榨油。」除了採後處理，採收前的田間管理是影響油品和風味的關鍵。梳剪枝葉，讓陽光與風均勻照顧到每個茶籽，透過嫁接技術保持每棵苦茶樹的產量穩定。從栽培、採摘到榨油前，歷經好幾次的過濾機制，每個環節都會影響油的品質和風味。

早期崙山部落的苦茶籽全被外地盤商收購，也沒產業化。如今，崙山苦茶農已改走自己栽種、製作、販賣，建立地方品牌的路

線。產銷班班員接連兩年榮獲花蓮油茶籽評鑑金獎，2023年，山上那良農場與卓溪鄉特作產銷班第10班製作出來的苦茶油雙雙入選國內茶油品評大賽的最高榮譽「金評獎」。那孟賢笑著說：「我常跟農友開玩笑，要是只賣生果出去，幾年才湊到一筆錢買搬運車，如果可以自己賣苦茶油，就可以買到一臺轎車，讓他們自己去比較。」那孟賢不藏私地把所有田間管理、採後處理、有機認證的經驗分享給農民，因為他認為，越來越多人加入，不是競爭，而是力量。集結眾人之力，把技術和利潤留在部落，當年輕人對家鄉產業有信心，就會願意回來。

每到採收期，年輕人紛紛返鄉，看著農戶家晚間團聚的歡樂情景，那孟賢赫然發現，當苦茶業慢慢茁壯，部落的凝聚力也一點一滴地回來了。「這就是我們最想看到的，希望這個部落產業可以一代接一代。」

堅持草生有機好品質

## 周賢明



“  
讓消費者信任  
最好的方式，就是讓他們  
看見產地的樣子。  
”

## 深山裡的旗艦火龍果

熊鷹農園位在崙山遺世獨立的山區，負責人周賢明當初挑中這塊地，是因為周圍沒有慣行農法田區，不受汙染，再來水源獨立、水質好，是有機栽培的理想環境。

曾經白肉火龍果的價格低到心寒，周賢明當機立斷，反其道而行，改走不求量、只求質的精緻化路線，並直接挑戰旗艦品種——有機雙色火龍果。「這五、六年來，我慢慢精緻化，把火龍果當成頂級商品在管理，採收時的選別就很嚴謹，稍微有點不好的、中小果就打下來，把營養全部集中在精選出來的果實，產量把它精簡成三分之一。」

品質精緻化的第一個關鍵在施肥。周賢明積極參加農改場、農糧署開設的有機肥課程，再獨自研發有機液態菌肥的應用，相較於化肥，有機液態菌肥保留火龍果原始的果

香，還能延伸出多層次的風味變化，提升口感、香氣，且甜而不膩。

草生栽培是有機農法關鍵，也是品質精緻化的另一個祕訣。打草藥會破壞火龍果的風味，不如善用雜草。夏季時，雜草讓土壤保水降溫，「若沒有這些草，以盛夏的熱度，火龍果會乾掉。」冬季時，雜草又具有讓土壤保溫的功效。「雜草若長得漂亮，我們的火龍果也長得漂亮。」不施農藥化肥，生態自然會取得平衡，形成一個自然生態食物鏈，農民不須做過多的介入。在周賢明的草生栽培與細心栽種下，熊鷹農園的火龍果各個碩大甜美，收成後甫上架就銷售一空，成功讓深山裡的火龍果走出不一樣的路。

三位農民透過不同的土地實踐方式，詮釋何謂玉溪好品牌。做有機，難的是起頭，但總會倒吃甘蔗，漸入佳境。關於對未來的計畫，三位有機農的態度皆是——持續下去。如曾國旗所說：「有機這件事，本來就是持



草生栽培，用好生態孕育精緻的火龍果品質。

續要做的。東豐拾穗2025年就滿30年，我們給自己的期許是，無論是為了東豐拾穗這個品牌，或是玉里、花蓮這塊土地，30年之後，我們要再做下一個30年。」

## 縣長的私房行旅

碧藍晴空之下、金黃稻浪之上，紅色拱型客城橋畔有波斯菊、油菜花、向日葵花海，火車駛過的瞬間是我心中最美的玉里。老友總在赤科山花季來訪，因為金針花好看又好吃。花蓮油茶種植面積全國第一，苦茶油值得帶回家。



### 1. 客城鐵橋下花海

📍 花蓮縣玉里鎮仁愛路一段294號  
☎ 03-8883166

### 2. 赤科山

📍 花蓮縣玉里鎮觀音里高寮  
(臺9線287K東側轉入)  
☎ 03-8882069

### 3. 卓溪鄉立產業暨觀光管理所

📍 花蓮縣卓溪鄉卓溪村中正67號  
☎ 03-8883118

# 後山新秀

新秀地區農會

山間崛起農糧新未來



秀林鄉位於花蓮最北端，太魯閣語舊稱「武士林」(Bsuring)，面積約1,642平方公里，占花蓮縣總面積的三分之一，單一個鄉比桃園、新竹、彰化、雲林、澎湖、金門、連江七個縣加起來總面積還大，是花蓮縣轄下最大的行政區，也是臺灣最大的鄉鎮。秀林鄉東南邊的鄰居新城鄉，太魯閣語舊稱「大魯宛」(Alang paru)，形狀像個實驗用的小燒瓶，則是花蓮縣面積最小的鄉鎮。

花蓮面積最大的秀林鄉與面積最迷你的新城鄉比鄰而居，並稱「新秀地區」，兩鄉地形地勢涵蓋3,000公尺以上高山到近海口100公尺以下谷地直至海岸線，海拔高度的歧異，孕育出複雜多變的氣候特性以及廣闊富饒的農林資源，加上地處偏遠、人為破壞少，為野生動植物提供隱蔽性足夠的良好棲地環境，也構成當地發展多樣性作物的最大利基。



## 花蓮最大酸菜王國

新秀地區地處中央山脈山腳下，東臨太平洋，在將近1,700平方公里的遼闊山原中，世居著太魯閣族、阿美族及少數閩、客、榮民族群，平耕地面積約2,700公頃，實際耕作面積約1,200公頃，主要用來種植芥菜、花生、水稻、黃豆、咖啡及畜養豬隻、蛋雞，山坡地多用來種植山蘇、劍筍、桂竹筍，以及紅藜、小米、玉米、咖啡等雜糧經濟作物。花蓮縣13個鄉鎮市各有兼具強烈地方特色與超高人氣、撐起市場一片天的代表農產，新秀地區的「農產扛壩子」，非酸菜莫屬。

「新秀酸菜產量雖然僅占全臺2%，但堅持以古法製作、零添加，酸菜色澤天然、風味濃郁、口感清脆，一直以來都是新秀地區極具知名度和代表性的農產作物。」新秀地區農會推廣部主任林源雄說。



### 代理總幹事劉麗淑 左

在農會服務35年，新秀大小農事都瞭若指掌。

### 理事長陳石順 中

在農會服務超過數十年。

### 常務監事林秀美 右

長期在農會服務，期許新秀新氣象。

### 前總幹事楊焜棟

2024年7月中卸任的前總幹事，過去一直熱心耕耘新秀農事。



新秀的酸菜堅持以古法製作，是在地引以為傲的特色物產。

酸菜以生鮮芥菜加鹽醃漬而成，是山村在貧瘠環境中為保存食物而衍生的惜食文化與生活智慧。新秀地區土壤含有較多石灰質，排水性佳，種出來的芥菜特別碩大強健，本地所種芥菜並不生鮮販售，而是百分百拿來加工醃製，因此又稱「桶菜」。採收後，先放在田間曝曬四至六小時，去除菜葉水分並使纖維軟化，接著洗淨晾乾，確保乾淨無沙再放入大型塑膠桶，鋪一層芥菜，灑一層粗鹽，如此反覆，層層疊疊均勻鋪灑，直到滿桶，頂蓋再以大石重重壓實，一桶7、800公斤的芥菜，約需25公斤粗鹽，可醃製成350~400公斤酸菜。這種古法主要以芥菜葉表面的天然酵母菌發酵，除了粗鹽之外，完全無須添加防腐劑與人工甘味，夏秋季節

發酵快，12~20天左右便可製成，冬天發酵慢，一個月才能出桶，比起西部有些酸菜醃上一整年、鹽度達15度以上，新秀酸菜鹽度僅約五度左右，醃出來的酸菜色黃、質脆、無色素及防腐劑，色澤、脆感、香氣、酸爽風味更為具足。

「只是手工醃漬酸菜鹽分低且不添加防腐劑，保存期限相對較短。」林源雄道出農民長年普遍的無奈：「優勢反倒成了致命傷，走傳統盤商拍賣市場，幾乎沒有競爭力。」為了維持全年都有良好品質的酸菜供應，新秀地區農會集結芥菜農民組成蔬菜第四產銷班，協商班員調整種植期，讓整個秋冬都有芥菜可採收，酸菜醃製時間也不致過度集中，以維持對外售價的平穩。另創立「新秀

**# 花蓮最大酸菜王國**

**# 秀林與新城鄉涵蓋3,000公尺高山與100公尺以下谷地，地形多變**

**# 新秀酸菜鹽度僅約5度，酸香味美**



深冬時節，酸菜加工廠內  
滿是忙著製作酸菜的員工。

酸菜」農會品牌，設立酸菜加工包裝廠，以高於一般盤商的價格向農民收購酸菜後，直接進廠真空包裝、低溫冷藏，將保存期限一舉延長到六個月。如今，每到冬天酸菜上市高峰期，沿著新城鄉各村里的小路走進去，都能見到各家各戶忙著趕製酸菜，農會員工、產銷班班員離開辦公室和田區後不是回家，而是紛紛奔向酸菜加工廠忙著裝箱鋪貨，村里舊時的生活氛圍摻和著即將到來的濃濃年味，成了新秀地區深冬時節最溫暖歡樂的農忙即景。

看準國人吃牛肉麵喜愛添加酸菜佐味的飲食習慣，農會正籌備與農糧署、泡麵廠商洽談代工推出「泡麵酸菜包」新品項。「希望擴充更美味、日常、方便即時的酸菜吃法，讓新秀酸菜的美味跟著泡麵腳步，更加無遠弗屆。」

### 為返鄉青農和部落找生機

新秀地區高山多、耕地少，如何不讓先天條件限制了發展？新秀地區農會、農民配合

當時行政院農業委員會（今農糧署）提出的2011年「稻田多元化利用計畫」、2016年「大糧倉」雜糧耕作復興計畫，積極推動農產品多樣化與農業產業六級化。葉子維大學畢業後當過代理老師，六年前因父親重病決定返鄉「代父從農」。「對農業小白來說，從土地、設備、資金、租金到作物種類、收益、災損等，都可能卡關，務農門檻其實不低。」

代父從農

### 葉子維



“

農會廣大的資源，  
是農民吸取新知、  
提升產能非常重要的助力。

”

他捨棄父親在颱風中受創慘重的溫室木瓜園，透過農會向政府申請雜糧補助，改在砂質壤土的新城北埔種植九號花生，又稱油豆，是臺灣最早的花生品種，顆仁小但油脂豐富，是焙炒最具香氣的花生品種。另有機種植 10 公頃黃豆和玉米，同時申請有機農業機械補助，為缺工農戶提供打地、播種等代耕服務，一刻不得閒。「剛回來什麼都不懂，觀念、技術一團混亂，還好農會請來農改場、農糧署專家開設講座和課程傳授，以及各種補助代辦一條龍服務，提供最即時、最需要的神救援。」

葉子維指出，於青農而言，家族親友、鄰里老農是就近求教農耕經驗技術的前輩，農會則是協助青年農民拓展視野並串接在地人脈資源的理想平臺；也正是透過新秀地區農會的引薦介紹，他種植的花生得以跨過山脈縣界，銷售到宜蘭五結的花生加工廠，並有機會向南到鳳林「美好花生」取經，吸收相關加工銷售經驗。

「『美好花生』的成功，幾乎可以說是雜糧產銷的典範，很大程度激勵了我也要朝同樣的方向前進。」他笑說：「有為者，亦若是！」2024 年創立自有品牌「花生人家」，研發出罐裝花生、花生隨手包等二級產品，並準備繼續開發黃豆加工，年底將在臺九線公路旁、七星潭周邊成立門市，向自產自銷的終極目標邁出第一步。

63 歲的涂昭美 (Asa Tadaw) 是花蓮縣秀林鄉雜糧產銷班第二班班長，位於秀林部落

的農地雖然只有七分大，但種植紅藜、小米、辣椒、樹豆、薑黃、小洋蔥、地瓜，也有釀酒用的樹葡萄，十多年前就取得有機認證。「雜糧類的紅藜、小米曬乾，辣椒、樹豆醃漬，薑黃乾燥磨粉，就能拉長保存期限和販售週期，是收益保障很穩定的作物選擇。」

然而 2024 年 4 月地震造成花蓮對外道路阻斷，影響農產運輸，遊客完全止步，涂昭美原本在新城老街經營「阿莎」貨櫃小屋，販售現炸小米甜甜圈及紅藜、小米、酒釀辣椒、醃漬落蕎、馬告玫瑰鹽等農特產，隨著觀光客歸零，生意也一夕停擺。「農業雖然是看天吃飯的行業，但總不能一直等老天賞飯吃。」帶領班員跟著農會、農糧署的訊息管道，搭火車到臺北，從圓山花博、希望廣場、大稻埕、世貿到臺北車站，任何農產品展售會，無役不與。她的社群貼文貼上和班



高品質紅藜發散如寶石般的絢麗色澤。

嚴重認真的班長

## 涂昭美



“

農業雖然是看天吃飯的行業，  
但總不能一直等老天賞飯吃。

”

員在臺北擺攤的大合照，笑著標註「我們這一班嚴重認真」。用原住民天生的樂觀抵擋天災衝擊。沒有市集的時候就邊巡田邊顧店面，也把握空檔參加農會辦的食農教育、魚菜共生、網室栽培、無人機課程講座，把「度小月」的慘淡轉換成積極的在職進修模式。

2023年年底，她與返鄉青農葉子維一同獲頒「112年度花蓮縣模範農民」，對於高齡化與人口外流嚴重的新秀地區而言，格外具有永續傳承、世代交棒的正面意涵。涂昭美樂見年輕人回來，想方設法拉他們加入農會產銷班，希望透過經驗、情誼的傳承，協助他們儘早自立。葉子維還記得，父親那一代老農常把身分證影本、印章、租約一併寄放在農會，雖說是為了各種申請手續的省時方便，卻足見農民對農會的倚賴與堅牢不破的

信任。「雖然現在應該沒有農民會把證件合約『存』在農會了，」他說，「但對於有志農業的返鄉青年與亟於尋求翻轉機會的部落農村而言，農會廣大的資源，依然是農民吸取新知、提升產能非常重要的助力。」

### 與農民夥伴攜手前行

農山漁村六級產業以一級產業為基礎，結合二級及三級產業分工合作，促進生產、加工、販售，被視為農業發展的關鍵未來。在新秀地區，「後山蕨起」堪稱典範。以農業為基底，經營項目涵蓋食衣住行育樂各個面向。

創辦人林俊雄2012年為陪伴家人回到秀林鄉，卻看見山蘇產業的困境。「秀林山蘇在山水涵養下純淨長成，品質優異，價格卻

翻轉山蘇的困境

## 林俊雄



“

透過農會團體的資源和力量，  
有更多異業結合的機會。

”



後山蕨起將山蘇製成冰淇淋、糰子，開拓山蘇的市場。

掌握在中盤商和通路手裡。」看不下去農民收益總是不如預期，開始和幾位朋友找餐廳合作開發新通路，並在農會鼓勵下成立產銷班，創立「後山蕨起」，向農民收購鮮採山蘇，與慈濟大學合作研發山蘇冰淇淋、山蘇堅果牛軋糖，加入麵團做麵包、餅乾，萃取精油製作防蚊液、手工皂，提升山蘇附加價值。榮獲第七屆百大青農的他對農會期許更深：「單一個人、企業畢竟能力有限，透過農會團體的資源和力量，有更多創造通路平臺、異業結盟、爭取國際曝光度的機會。」

農會是農民的結社，服務農民是農會存在的核心價值。若說座落在高峰之下、大洋之西的新城、秀林鄉宛如兩顆落在荒野間的瑩綠明珠，那麼新秀地區農會就是雕琢明珠的奇兵，看見並貼近地方社區的需求，與農民夥伴攜手前行。

## 縣長的私房行旅

新秀地區倚山面海，無處不是漫遊好所在，尤其不能錯過的是：七星潭。這裡是花蓮唯一縣級風景區，海水潔淨湛藍，黑石晶瑩剔透，能遠眺太魯閣的青山蒼鬱及臺九線公路的壯闊綿延，散步路線從海邊一直延伸到漁舟停泊的七星潭社區，也能沿著長達21公里的自行車道，將新秀海岸線上的南濱公園、石雕博物館、賞星廣場等知名景點，一路玩遍！



### 七星潭海岸風景特定區

📍 花蓮縣新城鄉大漢村七星街32號

☎ 03-8249646

🕒 00:00-24:00

# 百年農學問

吉安鄉農會





除了龍鬚菜與白頭韭菜，芋頭也是吉安鄉的一大特產。

## 多角經營 創造「吉」製農好物

在設計新穎、空間明亮的「山海正甜吉製冰所」內，旅人品嘗獨特的香菜與皮蛋冰淇淋，興奮地交換心得；這裡販售的各式冰淇淋與冰棒，由農產品直接加工製成，無添加糖精、色素和香料，口感健康一次滿足。它的前身是「吉農冰品城」，累積20多年的真材實料口碑，以符合食品衛生安全法規的嶄

新面貌，服務更多農民以嘉惠消費者。

吉安鄉農會總幹事張德奇表示，全鄉人口八萬多人，因與花蓮市接壤，外界誤以為吉安鄉是都會區，其實吉安的蔬菜產值是全縣最大。日治時期為移民村的吉安，農會前身吉野庄農業會於1920年成立，光復後更名，至今已有百年歷史。



PROFILE

## 好水好環境 更要好產值

在地農業的發展優勢，水源是重點之一；源自奇萊山的純淨水源用於發電，最後抵達初英電廠，尾水流入歷史悠久的吉安圳，灌溉吉安地區。其次，每逢夏夜奇萊山的涼風沿著木瓜溪而下，轉北吹入吉安地區，為農業生產區降溫，增加日夜溫差，提升農特產品的品質香氣。再者，吉安鄉人口組合上除了少數原住民，多為二次移民，陸續帶來故鄉的作物與種植技術；近年因獲選為適合退休人員和長者居住的經典小鎮，許多高階的退休人員移居後，種植各類經濟作物，全鄉的物產多元，帶動農業的蓬勃興盛。

連續五年，吉安鄉農會送臺北第一、二拍賣市場的共同運銷金額超過兩億元，其中又以龍鬚菜占約四分之三為最多，在大臺北地區的市占率高達九成，而白頭韭菜的市占率也有七成，每年的蔬菜總量達4,500公噸。

張德奇提到，龍鬚菜是早期彰化移民將種苗由南投帶過來，發展已超越原產地和全國，在吉安的種植面積約250公頃，一年四季都可採收，夏季的纖維感略重，但農友的種植技術佳，夏季的龍鬚菜仍可獲得好價格。由於得一枝枝採，人力成本高，不耐高溫也是夏季需克服的問題。

### 總幹事張德奇 左

從水利轉任農會，結合創意打開吉安鄉農產新扉頁。

### 理事長蕭萬生 中

為金盞花達人，最懂保健作物及其加工。

### 常務監事彭榮光 右

同時擔任番茄班班長，深知農人的辛勞。

# 每年的蔬菜總量達4,500公噸  
# 龍鬚菜種植面積達250公頃，居全臺第1  
# 農會前身吉野庄農業會於1920年成立，至今有百年歷史



新鮮現採的龍鬚菜，翠綠鮮嫩。

### 吉安的菜菜明星：龍鬚菜

每到冬季，吉安地區總可見到田地裡一條一條壟起的土堆，間格插上白綠色的佛手瓜，幾個月後，成了綠意蔥蔥的龍鬚菜田。從小隨著父親採龍鬚菜的黃美雪記得，也許是習慣農家生活，曾到外地求學的她，畢業後回到花蓮。婚後因務農的生活彈性較大，在父親從旁協助下，她開始種植龍鬚菜，上手之後面積越種越大，專職生產龍鬚菜；種植單一作物除了降低成本，最重要的是吉安龍鬚菜經濟價值高，市場拍賣價平均每公斤60元以上，是葉菜類的明星物種。

種植龍鬚菜的土地在整地後，將成熟的佛手瓜斜插，果實裸露於土面避免芽點被掩埋。播種三至四個月，藤蔓的節與節之間明顯拉長，即可開始採收，收成期到第二年底。黃美雪提到，龍鬚菜第一年葉梗粗壯葉片厚而漂亮，口感稍硬，第二年則鮮嫩有清脆感，她自己偏好食用第二年的收成。

地方媽媽忙農作

## 黃美雪



龍鬚菜外，  
佛手瓜是菜農的  
私房美食。

到第二年尾聲，龍鬚菜的葉梗越長越細，田區便重新整理，種植水稻或其他作物，藉輪作減少病蟲害。天天都可採收的龍鬚菜，以往配合批發時間，只採上午時段，隨著黃美雪增加設備克服預冷和保鮮，只要採菜工願意，收菜時間相當彈性。西部農民以種植佛手瓜為主，吉安則是採收龍鬚菜，因持續摘採結果率較低，所結的果實則是下一區種植的種源。田裡的佛手瓜同時也是菜農的私房美食，即使瓜皮已硬實，切塊煮湯，瓜皮自然脫落而瓜肉鬆軟；採菜的阿姨更厲害，直接在田裡敲開果實，取下兩片種子與嫩芽，回家清炒就是隱藏版的農家饗宴。

### 全年無休的芋頭種植

相對於龍鬚菜與白頭韭菜，一年一收的芋頭也是吉安的重要物產。張德奇解釋，吉安的緯度與大甲相同，生產的檳榔心芋美味可見一斑。芋頭的種植面積約120公頃，為全國四大產區之一，集中於干城和南華一帶，剛好是吉安圳的水頭，為芋頭田澆灌純淨的山泉水。

種植芋頭15年的黃守山，是家中的第三代芋頭農，也是吉安鄉農會芋頭產銷班第九班班長。他提到，芋頭是一年一收的作物，種植九個月才能採收，但留到十個月，澱粉的轉化更佳。

目前的芋頭種植仍無法機耕，非常仰賴人力。種植時，在泥濘的田裡一株株種下，過年前完成；採收的工作相對複雜，除了削整芋頭，同時留下預備隔年種植的種苗，黃守山因此會將大部分芋頭田包給盤商採收，而這正是吉安鄉農會於1999年成立冰品加工廠的目的。俗語說，第一賣冰，第二做醫生，吉安芋頭產量高品質好，當年農業部希望建立一鄉一特色，農會於是添購機械生產冰品，希望提高吉安芋頭的知名度。



1. 黃守山以山Q芋為品牌名，突顯花蓮芋頭口感Q彈綿密的特色。
2. 一顆顆豐碩飽滿的芋頭都是由人力細心採收的。



打造冠軍山Q芋

## 黃守山



“種芋頭最辛苦的除了全年無休，就是無法機械化。”

”

由於傳承自長輩經驗，植株的間距都經過計算，黃守山對自己的芋頭品質很有信心；在2014年參加農會舉辦的芋頭競賽獲得冠軍，也給他勇氣創立自有品牌「山Q芋」，而且通過產銷履歷，雖然直接面對消費者較為辛苦，但獲利好，多年來也累積一群忠實客戶。他強調，南華干城一帶半沙質地生產的芋頭澱粉質高，口感Q彈而非綿綿鬆軟，還帶著嚼勁越咬越香，更是製作冰淇淋的上選，除了吉安鄉農會，許多在地冰品業者也是他的好主顧。



3. 以吉野一號米打造在地傳奇地酒。
4. 吉安鄉農會匯聚各地農產品，把美味冰封起來。
5. 山海正甜吉製冰所口味創意多元，甫開幕就成為吉安熱門景點。

## 地酒與加工廠 再創農作新價值

蔬菜之外，「吉安米」也是農會的招牌之一，採越光米品系的臺梗 16 號單一品種，長期與農民契作生產。獨特的是，日治時期移民曾由四國的德島引進「吉野一號」品種，依然保存至今。過去清酒是在臺日人的嗜好品，引進技術後，只限用日本本島生產的原料米釀製；戰爭期間運輸困難，在臺日人有清酒需求，當時曾蒐集臺灣各地的稻米品種進行評鑑，發現吉野一號最適合製酒，在地酒廠開始釀造清酒。

不過，種植吉野一號的難度高。以一期作計算，臺梗 16 號每公頃可收成一萬臺斤，吉野一號只有一半；而吉野一號一枝的稻穗不超過 93 粒，臺梗 16 號可到 130 粒，但吉野 1 號稻穗顆粒大、植株高，風吹容易倒伏，受東北季風影響的二期作最為嚴重，因此契作價格較高。2023 年吉安鄉農會首度與霧峰農會酒莊合作，以吉野一號釀製清酒；清

酒釀造只取米的心白，吉野一號顆粒大、心白多，出酒率好，為吉安的地酒展開契機。

原本在壽豐大面積種植的紅鳳菜，也來到吉安，與龍鬚菜、白頭韭菜、芋頭和吉安米組成吉安五寶，張德奇指出，吉安不到 2,000 公頃的土地物產豐厚，農會透過農業部和縣政府的協助，將在新的集貨場設置真空預冷設備，以全冷鏈方式運銷，同時結合便利商店的物流送往其他縣市，分散主力市場的風險。同時成立中草藥加工廠及保健作物加工廠，以服務小農。

由吉農冰品城到「山海正甜吉製冰所」，吉安鄉農會除了採用花蓮的農產製冰，如芋頭、鳳林和新城的九號花生、瑞穗的鮮奶、玉里的火龍果，進一步要和全國農會合作，將農產品加工為冰品，已有土林的山藥、虎尾的花生、南州的芒果、關廟的鳳梨等。吉安鄉農會自許成為農產冰品的台積電，因為農會提供的產品最具產地保證，而農會協力農會，一起創造農業加值。

## 縣長的私房行旅

來到吉安絕不能錯過吉安鄉農會的山海正甜吉製冰所，品嚐天然美味的冰淇淋與點心，特別是香菜與皮蛋口味；順道至附近的慶修院一遊，欣賞日治時期的建築、文物和庭園造景。在初英山自行車道旁的初英親水生態公園，有著生態池、水車涼亭等遊憩設施，秋末冬初落羽松轉紅時，景致更迷人。



### 1. 山海正甜吉製冰所

📍 花蓮縣吉安鄉吉安路二段 88 號  
🕒 每日 8:30-20:30

### 2. 慶修院

📍 花蓮縣吉安鄉中興路 345-1 號  
🕒 星期二至星期日 8:30-17:00

# 有機模範生

壽豐鄉農會

洄瀾夢土  
有機食旅二合一



早上八點鐘不到，壽豐鄉農會有機宅配物流中心的工作人員已開始忙碌，按照不同通路需求包裝各式蔬菜；一旁的冷藏室放滿農民送來的新鮮物產正進行預冷，尤其夏季氣溫高，剛採收的新鮮蔬菜還留有田間熱，經過壓差預冷可延緩成熟和變質，這步驟對保鮮期短的蔬菜至關重要——這是壽豐鄉農會長年協助農民供銷蔬菜所汲取的寶貴經驗，更是壽豐蔬菜備受歡迎的關鍵因素之一。

日治時期壽豐鄉被稱為壽庄，因適合農作物生長，日本政府在此劃設許多移民聚落，田地皆為井字型，灌溉渠道完善，於是漸漸發展為族群多元的好地方。而農會的前身是壽庄信用販賣購買利用組合，1936年正式定名為壽豐鄉農會，是在地農民的依靠。



壽豐鄉是全臺最大的平原鄉，擁有西瓜、有機蔬菜等豐富的蔬果特產。  
(照片提供：大樹影像)



## PROFILE

### 總幹事黃啓祥 左

因為相信，所以堅持；  
因為感動，所以執著。  
致力推廣有機，支持在地農業。

### 理事長吳永能 中

種植西瓜 30 餘年，是  
在地西瓜達人。

### 常務監事徐進興 右

2021 年起擔任常務監  
事，家中經營雞隻販售  
等事業，為畜產達人。

## 農會先行者 無毒農業發源地

矢志要做「無毒農業發源地」的壽豐鄉農會，對推廣行銷有機蔬菜不遺餘力，開啟農民與消費者對有機作物的接受度，讓臺灣農業有更寬廣的路。

在人們對「有機」一詞還懵懂未識的 2000 年左右，壽豐鄉農會前總幹事曾淑懿，也就是現任壽豐鄉鄉長，便接受旅美學者建議，開始推廣有機栽培農法，這項前瞻決策替壽豐鄉奠定不平凡的基礎，在農會引領下，讓有機耕作和推廣成為夥伴們的終身志業。

現任總幹事黃啓祥指出，座落山海間的壽豐是全臺最大的平原鄉，擁有肥沃土壤與豐沛水質，更可貴是沒有工業汙染，國人向來相信東部淨土的作物品質。學者們認為，壽豐鄉擁有獨特的農業生產環境，發展有機種植能有效達到市場區隔，但需農會扮演先行者來引導農民。

在壽豐鄉農會推廣有機種植前，嘗試有機栽培的李家豐常被嘲笑，幸有農會的推動，理解和加入他的同行者才漸漸出現。來到佳豐有機休閒農場，一座座溫室矗立於道路兩旁，其骨架特別粗壯，屬於加強型溫室。李家豐解釋：「花蓮颱風多，我在海棠和龍王颱風繳了很多學費，才學會這樣改



蔬菜保鮮期短，包裝出貨都在與時間競賽。

良。」從小陪伴父親務農，李家豐日漸熟悉慣行農法的技術，然而每次噴藥後的不適感促使他思索：「農藥影響的不只是農民，還有土地與消費者，怎樣做可以更好？」在父親支持下，他勇敢決定轉作有機。

黃啓祥總幹事讚許：「李家豐是全臺最早獲得國際美育自然生態基金會 (MOA) 有機驗證的農友之一。」這項認證要求嚴格，不僅不能使用農藥和化學肥料，還要檢驗農地周遭的環境水源。通過轉型期，李家豐成功生產有機蔬菜，卻苦無通路，幸好壽豐鄉農會出手協助他包裝與販售。

筆路藍縷是先行者的寫照，最初，沒人知道該如何銷售有機蔬菜，壽豐鄉農會在幾度銷售碰壁後，開始自聘講師進行員工訓練，帶大家深入理解有機的價值，這些學員成為推廣有機栽培的種子，壽豐鄉成了無毒農業的發源地，成功改變農民，也改變了消費者。

**#2000 年左右即投入有機種植推廣**

**# 有機蔬菜農 26 戶，面積約占 40 公頃**

**# 占地 600 公頃的壽豐休閒農業區，共有 12 家業者參與**

## 成立專業物流中心 打響壽豐品牌

走過草創期，壽豐鄉農會在豐裡村的新大樓落成，建立有機宅配物流中心，以「From Food·壽豐健康食集」為品牌。From Food取「豐富」之諧音與寓意，透過年約會員制來運銷有機蔬菜，每年配送48週，每週蔬菜箱含六莖六葉，大獲都會區認同有機飲食的消費者好評，會員高達400戶，一時之間，全省有機支持者都認識了壽豐鄉農會。

當有機商店越多，消費者選購有機產品的管道增加，壽豐鄉農會的訂購會員數略有下降，透過通路商訂貨的客群卻大增，知名的連鎖門市紛紛招手，網購平臺也加入販售行列，西部長期配合的農會超市都引進「From Food·壽豐健康食集」，最遠甚至送至澎湖，壽豐鄉農會帶領在地有機作物打出了好口碑。

有機種植需要決心更需要技術，農會給予農友信心跟底氣，有農會做靠山，再難也

有辦法撐過去，也能一起從失敗經驗歸納出改善的做法。轉型有機種植24年的李家豐是其中之一，他深信有機栽培是農業未來趨勢，一路堅持的他於2019年獲第13屆十大神農獎的肯定。其耕作手法日益純熟，種植面積七公頃，其中兩公頃為溫室，以生產葉菜為主。

## 突破自我 有機留住青農

暑假期間溫室漸次種滿菜苗，這是為開學後的營養午餐做準備；李家豐每週為學校團膳供應1.7公噸有機蔬菜，讓花蓮學童吃得美味又健康。

葉菜利潤低，但也有高價值作物，食用百合是最典型的例子，這是花蓮縣重要的經濟作物。花蓮區農業改良場教導農民種植食用百合之初並非採取有機栽培，園區完全有機化的李家豐偕同兩位研究員，花費三年時間完成食用百合的有機栽培技術，然後向更多農友推廣；他的食用百合取得全臺第一個有機認證，更突破產季限制。

具有品種權的食用百合種球仰賴進口，因成長過程不耐高溫，通常在10月中旬天氣轉涼時種植，半年後採收。李家豐研究延後種植的技術，成功讓產季延伸至8月，而每顆鱗莖重達250至300公克，比拳頭還大。在壽豐鄉農會幫助下，平臺銷售的新鮮有機食用百合球莖一公斤能賣到1,400元，消費者趨之若鶩。





1. 佳豐有機農場四季都有豐美的蔬果。 2. 佳豐有機農場的食用百合是全臺第一個獲有機認證的。(照片提供：佳豐有機農場)

縱然食用百合價格高，李家豐仍不願專攻於此，只因它是季節性作物，葉菜則全年可栽植。他的農場，一年四季可生產約 50 種蔬果，是農友討教的對象，他總笑著鼓舞大家：「這些都很好種。」

李家豐之子李菡茂自屏科大畢業，返鄉與父親一同耕耘有機栽培。這位年輕人對智慧農業抱持更深的期待，儘管花蓮是農業大本營，他認為仍有成長空間，值得向科技農業邁進。

花蓮縣政府成立有機辦公室，透過交流平臺邀請專家協助農民解決問題，中央也在壽豐建立有機研究中心。黃啓祥說：「我們希望有機產業讓農友不只是吃飽，還能獲得較高收益，吸引年輕人才回鄉。」他表示智慧農業是趨勢，然而設備造價高，花蓮地震、颱風多，政府在補助時若能兼顧這些因素，將更有機會把青農留下。

壽豐鄉是花蓮縣唯一橫跨花東縱谷與海岸山脈的鄉鎮，這裡的有機蔬菜農 26 戶，



無毒農鼻祖

**李家豐**

“ 食用百合為季節性作物，  
葉菜則全年可栽植，這些都很好種。 ”



黃金蜆粒粒飽滿，滋味清甜鮮美。

面積約占40公頃；有機蔬菜與稻米外，最知名的特產是果艷西瓜，每年生長期就被預訂一空。這裡是全縣養豬最多的地方，全年養三萬多頭，產值達數億；水產類以黃金蜆、貴妃魚和臺灣鯛而馳名；亦有業者打造休閒農場，成為花蓮觀光亮點。能有這些成果，創立逾20年的壽豐休閒農業區扮演重要角色。

### 農遊認證 服務再升級

被臺九線貫穿、占地600公頃的壽豐休閒農業區，共有12家以生產為主的業者參與，包括有機農場、水產養殖、玉石與香草體驗。壽豐休閒農業區（以下簡稱休區）過去以農業生產為主要推廣重點，理事長余桂鳳接手後，協助業者開發多元特色遊程，透過年度規劃小旅行活動，幫助業者精進自身的軟硬實力。

近年來遊程設計多集中在業者較多的豐山地區，每年固定舉辦食農教育和雙鐵小旅行，輪流在休區業者間進行活動，亦安排周邊景點如老宅內的二手商店五味屋、縣立考古博物館，讓遊客接觸並參與農業，還能認識在地人文風貌。

除了辦理活動，協助休區業者申請「特色農業旅遊場域認證」，是壽豐休閒農業區近年努力的方向。余桂鳳本身是立川漁場的工作人員，曾協助立川取得認證，在與旅遊業者溝通的過程得知，特色農業旅遊場域認證的介紹是規劃團體行程的重要依據。當國內休閒農業場域越來越多、網路評價不易分辨真偽，取得具公信力機構的認證，能提高休

水產休閒體驗的先驅

### 余桂鳳



取得具公信力機構的認證，  
能提高休區業者的曝光機會。



立川漁場的摸黃金蜆體驗，是親子最愛的行程。

區業者的曝光機會。在她帶頭示範取得認證後，奇萊美地有機農場、心宿體驗農園、如豐休閒農場也陸續拿到認證。原本的「特色指標認證」旨在確認農遊場域的農業主題特色程度，2024年新增的「PLUS 指標認證」則要確認農遊場域在永續和食農教育的落實與專業度；認證須持續檢核，此舉能督促業者提升，提供遊客更佳服務。

「推廣有機不是為了追求時尚，我們希望引領下一代走向健康的飲食習慣。」在黃啓祥眼中，壽豐鄉農會除了協助農友推廣有機種植，帶給眾人的最大獲益是健康！有機蔬果結合體驗遊程，透過食農教育重建人與土地的連結，讓永續的有機食旅二合一，延續洄瀾夢土的力量。

## 縣長的私房行旅

壽豐鄉有專業黃金蜆養殖，建議帶孩子到立川漁場下水摸黃金蜆，再品嚐蜆特色餐。喜歡臺灣玉的人不容錯過如豐琢玉工坊，可DIY打磨獨一無二的豐田玉，或萃取香草親製香草膏。推薦熱愛自然生態的朋友走訪如豐休閒農場，盡興觀察鳥類與蛙類。



### 1. 立川漁場休閒農場

📍 花蓮縣壽豐鄉魚池45號

☎ 03-8651333

### 2. 如豐休閒農場

📍 花蓮縣壽豐鄉中山路405號

☎ 03-8652323

### 3. 壽豐休閒農業區

📍 花蓮縣壽豐鄉魚塘路80號

☎ 03-8651356

# 原鄉原味

## 光豐地區農會



芙蓉溪貫穿馬太鞍濕地，在地自然人文風情吸引大批遊客。

(照片提供：欣綠農園)

# 結合部落特色 以生態文化傳承故事

屋棚下，遊客們專注聽著解說員介紹在地阿美族的傳統捕魚法巴拉告 (Palakaw)，然後捲起褲管踏入芙蓉溪，大家紛紛訝異於溪水的沁涼，頓覺烈陽照射的暑意盡消。由地下湧泉形成的芙蓉溪貫穿馬太鞍濕地，在光豐地區農會的多年輔導下，原本不利農耕的濕地，如今已成為家喻戶曉的馬太鞍休閒農業區，吸引大批遊客來此體驗在地的自然人文風情。

光豐地區農會總幹事張明發回憶道，早年馬太鞍濕地一片荒蕪，農業生產不易，前總幹事林清水，也就是現任的光復鄉鄉長，在任時正逢本土旅遊休閒風潮興起，馬太鞍濕地雖名列為內陸型國家級重要濕地，但土地多為私人所有。為求提升農民收益，光豐地區農會仿效臺南白河在濕地種植荷花，期待透過休閒農業區的設立，藉由觀光轉型；而當年正是張明發與同事一起前往白河將荷種苗載回光復鄉，果然為馬太鞍濕地帶來新契機。

## PROFILE

### 常務監事王金財 左

以照顧農友，宣導食安，提供消費者健康安全的食材為農會的使命。

### 理事長曾天滄 中

帶領光豐地區農會蓬勃發展，近年舉辦之箭筍行銷系列計畫、稻米達人冠軍賽頗獲好評。

### 總幹事張明發 右

在農會服務長達 35 年，出身農家子弟，熱心農務，曾經晨昏務農、日間上班。



## #東海岸第一家農產品初級加工廠 #東部地區第一家國家級檢驗合格的肉品加工廠

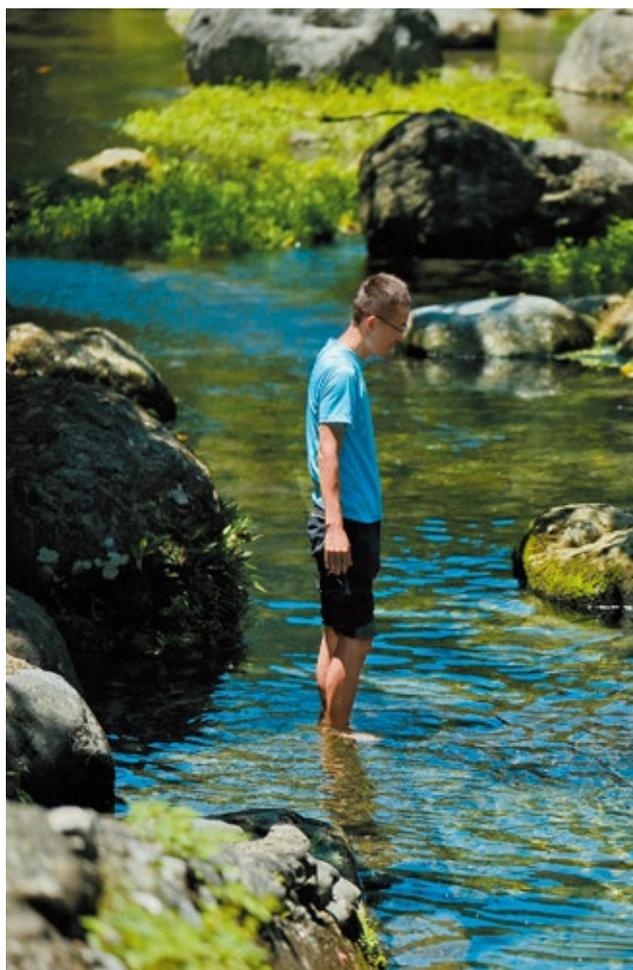
### 東部第一家國家級檢驗合格的肉品加工廠

光豐地區農會自1949年創設至今已有75年歷史。最初僅服務農民的光豐地區農會，分別於1995年和1997年在光復鄉和豐濱鄉成立「民生必需品供應中心」，當時是全鄉最具規模的大型雜貨店，以提供乾貨和日常用品為主，原本僅限農會會員入內消費，後來開放一般民眾亦可消費，規模之大，與當時限制身分的軍公教福利中心可相抗衡。後來供應中心增加了生鮮產品銷售，逐漸演變為現今的農會超市，是在地人的生活重心。

接著在2008年成立阿漾咕咕ㄍㄨˊ肉品加工廠，阿漾在阿美語就是雞，咕咕ㄍㄨˊ則是雞叫聲，從名稱即強化與在地特色連結。最初廠區除了設置畜產品物流中心，也推廣食農教育體驗活動，產品除了生鮮肉品，還提供熟食調理包；但隨著經營型態改變，加上廠區空間有限，目前轉為專注於全豬的肉品分切加工，負責供應給全聯與縣轄農會超市，以及部分縣內學校的營養午餐，年營業額達一億元，為東部地區唯一一家通過CAS、HACCP及ISO22000國家級檢驗合格的肉品加工廠。光豐地區農會亦與地方農戶及花蓮自強外役監獄契作優質豬隻，增加在地就業機會，同時為民眾提供優良畜產品，創造雙贏。

### 休區新商模 展現年輕新創意

提起發展在地特色，光豐地區的佼佼者非馬太鞍休閒農業區莫屬。理事長朱湘榕與父親朱進郎，長期投入休區內的觀光發展與食農教育，在這個只有12公頃的小型休區裡，有許多型態



迥異的餐飲業者，他們使用在地食材地產地銷，搭配串聯全區的體驗活動，滿足不同遊客的需求。朱湘榕舉欣綠農園為例，它以餐廳為主體，結合社區族人推出多項體驗活動，最熱門的是國小課綱中的馬太鞍傳統捕魚法巴拉告，阿美族語Palakaw的意思就是「讓魚棲息的池塘」，其精神是不竭澤而漁，吃多少抓多少。欣綠農園帶領遊客認識這項魚法如何幫魚搭建棲息處，再教導大家動手一層層拆解後抓魚，在互動中，深植濕地環

境的保育觀念，也領會阿美族人與大自然共生共存的智慧。

休區成立以來，商家陸續發展出各自的風格——欣綠農園著重於生態，拉藍的家偏向文史故事介紹，原本以餐飲為主的紅瓦屋二代接班人對祖靈祭祀有興趣，開發出不同的文化體驗活動，劍柔山莊則強調餐點的故事性。朱湘榕認為，在良性競爭的基礎上，每個商家找到自己的優勢並衍生各自的商業模式，如此更能提供不同客群認識環境的選擇。

1. 馬太鞍濕地豐富的生態與文化體驗，是深度農遊的好去處。 2. 體驗阿美族傳統的巴拉告捕魚法。（照片提供：欣綠農園） 3. 阿美族以燒熱的石頭烹煮在地食材，製作風味鮮甜的石頭火鍋。（照片提供：欣綠農園）



傳承部落文化翻轉休區

## 朱進郎、朱湘榕



“ 休區，不只對外成為觀光入口，也要讓更多在地人認識它。

”

當越來越多年輕人回到家鄉，便有年輕夥伴一同投入休區的活動規劃設計。近年嘗試的季節性賞螢活動「螢饗」，以30人以下的散客為主，降低對生態的干擾；傍晚於濕地茅草屋享用風味餐，餐點選擇有來自勝利不廢的雲南緬甸料理，以及縱谷線工作室僅附夾子的無具野餐，充分展現年輕人的創意，讓遠道而來的旅人覺得趣味盎然。

在光復鄉公所農觀課辦公室，目前設有休區服務中心，朱湘榕說明這裡未來將打造為無人借問站：「休區就是這個區域的窗口，連結整合線上線下的資訊，不只對外成為觀光入口，也要讓更多在地人認識它。」她解

釋，透過課程吸引更多年輕人加入培力在地，由自己的文化中結出不一樣的果實，讓新的體驗模式不停產生，提升地方美感，也為遊客展現不斷蛻變的生命力。

### 友善復耕 不傻的傻瓜有機品牌

濱海的豐濱鄉受限於東北季風影響，又缺乏灌溉設施，完全仰賴天然溪水，稻作每年只能種植一期。正因農地面積較小，反而適合有機發展，「八個傻瓜」有機品牌正是在豐濱鄉新社村孕育而出。負責人宮莉筠提到，早年婆婆在公路旁經營小吃店，覺得米價太高，決定以自家農地種植稻米。婆婆過世後，家人感嘆故鄉良田的消逝，於是集結了八位親友，以浪漫的方式捲起袖子、扛起鋤頭，復耕稻田，自行生產優質的農產品，他們期待身體力行讓大家看到農業的價值，不再販售土地，繼續在此生活傳承文化。由於這群斜槓農夫以純人力方式耕種了一小塊田地，被笑稱傻瓜，他們也樂於以此作為品牌名稱。

原本是諮商心理師的宮莉筠為了照顧孩子而回歸家庭，也是這群傻瓜中花最多時間





4. 以生態農法種植出的菱角飽滿健康。
5. 從「八個傻瓜」的田間可以遠眺湛藍的太平洋。

在農事上的一位。她強調：「我們做的是有機生態農業，不只有機，也重視生物多樣性，顧及水土保持、友善環境，以及傳統民俗植物的保育，並推動噶瑪蘭文化的保存。」總耕作面積約兩公頃的土地上，將水稻與黑豆混作，其中幾塊則是菱角田。現代化農業分工細，插秧多半是向育秧廠購買秧苗，宮莉筠卻依循傳統自己育秧，因為生產的是「倒吊米」。

部落耆老說，傳統噶瑪蘭族在宜蘭的生活很富裕，總是將稻穗倒吊在屋裡，食用前再取下搗米。「我發現重點並非懸掛，而是乾



斜槓的浪漫農人

## 宮莉筠



“

不只有機，也重視生物多樣性，  
並推動噶瑪蘭文化的保存。

”

燥時間。稻穀在加工廠數小時就能烘乾，日曬需三天，倒吊則要五到七天，這期間，一些未熟粒就有機會後熟，讓胚乳成長更好。」這種緩慢乾燥的方式很費工，卻可以留種自行育秧，發芽率高。她笑說，這群傻瓜都不是從小務農，很容易接受新觀念，加上一開始就有農政單位的輔導，夥伴們在意對大環境有益遠重於收穫成績。

混作的黑豆來自南邊的港口部落原生種，環境適應力強，顆粒小但香氣十足。黑豆的豐收讓他們開啟了二級加工事業，建立東海岸第一家農產品初級加工廠。最初的農具只有一支鋤頭，怕它生鏽才蓋了一間工寮；後來空間不足以安置農機，又怕存放收成的

稻穀引來老鼠，於是添購冷藏櫃。他們參考其他農友的設施，發現加工環境不符合食安，於是又興建一座加工室。一路走來，宮莉筠特別感謝光豐地區農會協助多項補助的申請，讓營農環境符合有機規範。藉由光豐地區農會在農業上的協助推廣，無論是噶瑪蘭族或阿美族，得以在各自的生態與文化領域，發揚自己的特色，原鄉，就這樣保存下來了。

### 推動體驗遊程 開拓原鄉風味

輔導農民之餘，光豐地區農會還配合農業部推出食農教育創新整合計畫，以在地特有的筍筍和紅糯米為主軸，開發出教具供參與者體驗，無論是學生的戶外教學，或機關團體的食農教育遊程，參與者都能更加認識在地物產，大家無不讚嘆農會的用心。

每年3月的筍筍節，是光豐地區農會的行銷重頭戲，富含維生素、蛋白質及膳食纖維等多種營養素的筍筍，為太巴塢的季節限定





6.7. 箭筍節吸引許多遊客慕名前來品嚐這期間限定的美味。(照片提供：光豐地區農會)

農產，種植面積約200公頃，深受在地人喜愛。然而箭筍獨特的微苦，讓初次品嚐的消費者接受度不高，近幾年農會改變到外地行銷的策略，舉辦千人饗宴活動，將遊客帶到花蓮，在美景與好人情相伴的悠閒放鬆下，體驗採筍、剝筍的遊程，最後再品嚐箭筍的獨特風味，大獲好評。

在農產品的多元加值下，光豐地區農會以馬太鞍和太巴塢兩大部落的樹豆與紅糯米，開發樹豆黑糯米乖乖、紅棗黑糖紅糯米乖乖，前者鹹香、後者甜口，吃過的人都被圈粉；同時，以在地生產的大豆（黃豆）為基礎，開發鹹豬肉風味可樂果，品嚐過的人無不讚嘆「有阿美族的傳統味道！」這些特色點心成為遊客必買伴手禮。農會還推出一系列優質雜糧、米、麵條，吸引許多消費者上網支持訂購，包括馬太鞍的紅白樹豆、紅藜麵、太巴塢黃金糯小米等；未來除了委外的代工食品，若爭取到足夠經費，張明發期待增加肉品加工廠的熟食產線，生產符合現代人飲食習慣的料理包，以在地優質物產豐富更多國人的味蕾。

## 縣長的私房行旅

欣綠農園位在馬太鞍濕地，來學習巴拉告捕魚法，記得品嚐在地野菜；到太巴塢紅糯米生活館體驗酒釀DIY，一定要來碗樹豆原民風味湯。我喜歡石梯坪的海蝕地形，這也是露營看星空的好地方；不遠處有家餐廳，能吃到用相思木和月桃梗燻烤的飛魚。



### 1. 欣綠農園

📍 花蓮縣光復鄉大全街60號  
☎ 03-8701861

### 2. 太巴塢紅糯米生活館

📍 花蓮縣光復鄉富愛街15-1號  
☎ 03-8703419

### 3. 石梯坪

📍 花蓮縣豐濱鄉石梯坪52號  
☎ 03-8781452

### 4. 伊娜飛魚

📍 花蓮縣豐濱鄉港口村石梯灣118-2號  
☎ 0927850136

# 縱谷迴香

瑞穗鄉農會





## 職人精神 打造在地品牌識別力

花東鐵路尚未電氣化前，白鐵仔仍在花東幹線上來回馳騁，每逢3月初春，手動車窗往上拉，清新柚花香迎面而來，「瑞穗站到了！」嗅覺的提醒總來得比車內廣播快，是古早瑞穗人的共同記憶。每到柚花綻放的3月時節，文旦園、茶廠全動了起來，把握柚花香氣的最佳期限，焙茶機連夜轟轟作響，趕製一批批在地季節限定的柚花茶。9月白露前的文旦柚採收時節，一千多名採收工湧進瑞穗，趕得上在家族團聚前刻送達一籃中秋旬味，在滿腹烤肉後，來一口解膩的清新。位於秀姑巒溪旁的吉蒸牧場一年四季從不停歇，運奶車一車車出發，把握最佳賞味期限，目標全臺各地的早餐餐桌。柚花香、茶香、果香、奶香構築瑞穗在地人的共同嗅覺記憶，也是瑞穗農特產的天然標章。

## 一期一會的秋日句味

「鶴岡文旦柚的特色就是酸、香、甘、甜、Q。」瑞穗鄉農會總幹事黃盛皇說道。相較於西部文旦柚產區，瑞穗氣候早晚溫差大，柚樹在充足的日光下進行光合作用，晚間的低溫讓糖分逐漸在果實內凝結，形成飽和度高的甜帶點微酸，且果粒細緻。「鶴岡文旦柚的糖酸比落在0.2左右，吃起來甜中帶點微酸，這樣的滋味有豐富的層次感。『香』是因為瑞穗土壤氣候的環境，吃起來帶有香甜的氣息，『甘』就是喉嚨會回甘，『Q』就是Q彈的口感，而不是綿軟，這是瑞穗跟西部產區的文旦柚最大的不同。」

文旦柚要好吃，關鍵除了適度的水分和肥分，還有一年四季不懈怠地修枝，宏銘果園的負責人汪翊烜每天早午各巡視果園一次，確保枝條的通風與透光率，讓日光與微風均勻照顧到每顆果實。當初返鄉跟著父親學文旦栽培，父親最常叮嚀的就是剪枝技巧，分辨結果的生長點，細心剪枝，維持枝條輸送養分的最佳長度，是老欖文旦的品質訣竅。

黃盛皇認為，瑞穗鄉的文旦幾乎都是老欖，是瑞穗文旦的一大優勢。為何內行人講究要「老欖」？汪翊烜解釋：「新欖的果實較大，肉質較鬆弛，吃起來不會那麼綿密香Q；老欖果子較小，果粒密，因為樹枝長，養分輸送沒那麼快，讓養分多些時間慢慢累積。老欖文旦辭水後水分逐漸蒸發、果肉越來越軟，甜度逐漸轉換，和酸味搭配成有層次的甜酸滋味。」

### PROFILE

#### 總幹事黃盛皇 左

我們最大的目標，就是希望未來的日子可以靠農業品牌維生。

#### 理事長魏清河 中

在瑞穗鄉農會服務逾30年，認為「農會行銷的不只是農產品，而是整個地方。」

#### 常務監事羅文騰 右

在瑞穗鄉農會服務數十年，積極協助行銷在地農特產。



# 吉蒸牧場的擠乳室一小時可擠 300 頭牛的奶量

# 柚花茶 30 臺斤的茶葉，就要用到 10,000 朵的柚花

# 鶴岡文旦柚的糖酸比落在 0.2 左右

一年一收的文旦柚是中秋應景水果，一般民眾只在中秋節前夕大量訂購，造成「節前運輸大塞車、節後銷量遽落」的極大落差，加上文旦柚最忌碰撞導致賣相不佳，採摘、選果全仰賴人工。為了拉長銷售時間、舒緩節前物流塞車，花蓮區農改場推出了早收計畫，輔導農民運用液態肥，讓柚農提早半個月到一個月採收。採收後的文旦柚有足夠時間辭水，外型逐漸變乾癟後，正好在中秋節呈現最美味的狀態。

為了因應消費市場轉變、增加農友收入，農會積極開發文旦柚加工品，提高文旦柚附加價值。瑞穗鄉農會陸續推出柚子鹽、柚花茶、文旦柚沾醬、清潔用品。2024 年瑞穗文旦柚加工廠即將完工，未來將完成 HACCP 和 ISO22000 認證，藉此生產更多符合衛生條件的文旦柚原物料，如果肉、果皮，以供給飲料、烘焙、食品、清潔用品製造業者製作手搖飲、果凍、麵包、清潔劑等加工品。黃盛皇說：「瑞穗農會未來的目標，就是成為全臺最大的文旦柚原物料供應商。」

傳承老樞的剪枝學

汪翊虹



“ 是老樞文旦的品質訣竅，維持枝條最佳長度，分辨結果的生長點，”



1. 老樞文旦果子較小，口感酸甜富有層次。 2. 柚子製成柚子醬，泡茶、配麵包都很適合。

## 從蜜香到柚香 翻轉風土茶香

瑞穗的舞鶴臺地經秀姑巒溪與紅葉溪沖刷而成，每到秋冬春，秀姑巒溪的霧氣籠罩臺地，因日夜溫差大，加上微酸土壤，適合茶樹生長。蜜香紅茶即是在如此得天獨厚的風土條件中誕生的地產品牌。「瑞穗是臺灣蜜香紅茶的發源地。」瑞穗鄉農會總幹事黃盛皇這麼說道。蜜香紅茶除了被在地茶農視為花蓮縣特色茶，從國際紅茶消費市場角度而言，蜜香紅茶亦屬足以代表臺灣的特色茶。舞鶴臺地因低海拔地形、小綠葉蟬「著蜒」留下的特有清甜香氣，加上季節轉換，讓舞鶴蜜香紅茶因四季而呈現不同的風味，春冬茶香氣餘韻持久、口感有細膩的層次，適合純飲；夏茶口感較強重、木質調較鮮明，收斂性明顯，適合搭配奶茶或調飲。



吉林茶園以特色茶藝，強化在地茶的辨識度跟特殊性。

追求高層次工藝的茶職人

## 謝瑋翔



“ 熱風萎凋，  
是決定茶風味的關鍵。 ”

茶葉採摘後在室內靜置，而後進入熱風萎凋，靠著人工細心攪拌、翻面，不時用手小心翼翼地揉搓葉表。仔細觀察茶葉的走水狀態，適度喚醒茶葉，又不能把葉子弄傷，否則茶葉就無法順暢地把水分排除，帶走菁味跟澀感。吉林茶園負責人謝瑋翔說：「熱風萎凋，是決定茶風味的關鍵。」

熱風萎凋後數次攪拌、浪菁、靜置發酵、揉捻等多道製程後，一心二葉化作茶桌上的一抹清甜氣息。「我會加入烏龍茶的製程，讓蜜香紅茶在香氣上除了有識別度，豐富性也較好，讓臺灣紅茶和其他國家的紅茶有比較大的識別度跟差異化。把烏龍茶的元素納入，能夠表現紅茶的細膩度，茶葉品種本身的香氣也能保留下來，這是舞鶴蜜香紅茶的根本。」

在全臺農業勞動力普遍不足的現實下，機械化勢必是未來趨勢。謝瑋翔認為，相較於一般高山、山坡地的茶區，舞鶴的臺地地形便於機械化的田間管理與採摘，有利於未來機械化的趨勢，具有擴大茶產地面積與產量的潛力。然而，謝瑋翔也反思，正因具備未來大規模生產的潛能，相對的也要更重視生產與製茶過程中，無法被機械複製的部分，才能持續保有產地的特色。「製茶程序中最重要環節是觀察，這也是製茶最有價值的部分。我希望特色農產品展現的是茶的價值和人的價值。」機械化的最終目的，在於讓人回歸並專注在製茶工藝更高層次的追求與堅持。機械化反而更凸顯了人為工藝傳承的重要性，在走向製程規格化、一致性變高的高產量路線時，才能保有產地的辨識度跟特殊性。

每到3月，全鄉上億朵柚花同時盛開，然而，一棵柚樹只有不到3%的花會結為果實，茶農巧妙運用那些遲早落地的柚花，搭配舞鶴茗茶，催生新特色農產——柚花茶。

為了保留柚花香氣最濃郁的狀態，新鮮現採後立刻送至製茶廠，一層茶葉、一層柚花，放入焙茶機燻製兩日，讓茶葉充分吸收柚花香氣。黃盛皇說，「30臺斤的茶葉，就要用到上萬朵的柚花。一棵果樹大概可以開12,000朵，但柚花不易保存，就算冷藏也會有雜悶味，一定要用鮮花製作。」為了辨識並避開會結果的花，只採收不結果的花，全程只能人工手採。柚花的清新香氣與地產紅茶、綠茶、烏龍茶在味覺上皆契合，且季節、在地限定，加上產品本身的特色性強，謝瑋翔認為，柚花茶是未來在花蓮，甚至在全臺灣而言，很有競爭力的茶。

瑞穗的舞鶴臺地擁有適合茶樹生長的好環境。

## 秀姑巒溪旁的國產乳冠軍

每天清晨四點半，吉蒸牧場已開始繁忙，牛群紛紛進到擠乳室，進行第一天的擠乳。相較傳統牧場一小時60到130頭的產乳量，吉蒸牧場的擠乳室一小時可擠300頭牛的奶量，一天擠乳三次，這座位居秀姑巒溪旁的牧場，產乳量居全臺第一。

推草機器人來回移動，隨時將牧草推進牛欄，半夜無人上班時，乳牛也不會餓肚子。擠完奶後的牛群陸續回畜舍吃草，獸醫立刻進行牛隻健檢，電子項圈隨時追蹤牛隻的步數、吃食與休息時間，若有牛隻的數據顯示異常，立刻給予診斷、治療。

吉蒸牧場負責人范君諺在退伍後接手牧場事業時，立刻看出機械化、自動化、規模化是小牧場未來的必定趨勢。「吉蒸牧場位

在花蓮，所有進口原物料成本比較高，成品往外運送的成本也較高，唯一一條路就是擴大規模，才有議價空間。」

再者，若小型牧場只靠契作維生，僅把原乳供應給大廠牌，就永遠擺脫不了做代工的模式。要走上品牌之路，勢必要在風味上做出與大廠牌的區隔。范君諺嘗遍世界各地的牛奶，發現日本的牛奶風味最符合臺灣消費者的口味，於是，花了兩年的時間，從北海道考查到沖繩，研發出符合臺灣人「濃醇香」的口味喜好，又能被市場接受的價格，催生旗下三大品牌——阿秀鮮乳、透明鮮乳與秀姑巒鮮乳，前二者分別在不同連鎖超市通路上市，而秀姑巒鮮乳主打低溫殺菌，保留更多的營養，相對保存期限較短，走較高單價的有機通路。

吉蒸是全臺第一個通過動物福利認證的



4. 自動化的牧場，讓牛隨時都有東西吃。 5. 牧場打造不同品牌，供消費者根據需求與喜好挑選。

超前部署的牧場職人

## 范君諺



“  
要跑在政策前面，每年一點一點地做，超前部署。”

牧場，范君諺提撥每年盈餘的一部分投入各項驗證——例如產銷履歷、無毒認證、ESG、農業能源再循環等認證，2025年底將啟用沼氣發電。雖然這些環境、動物友善認證都會提高生產成本，然而，范君諺的理由簡單而堅定：「因為這是世界趨勢。」成本雖提高，但也提升品牌價值與市場競爭力。「不要等政府要求才勉強配合轉型，那樣壓力會很大，而是要跑在政策前面，這樣政府也會支持，每年一點一點地做，超前部署。」

努力打響地產品牌的目的不只提高農友收入，黃盛皇的眼光已放在未來的20年，「我們最大的目標，就是希望未來的子子孫孫靠農業品牌就能夠維生。品牌若能夠建立，消費者只要認品牌，那我們的下一代就不用這麼辛苦去尋找通路。」穩定而後優化生產環境，人不須外流也能謀求好出路，磨亮品牌的終極目標，就是讓在地人和茶樹、文旦老欖、牧場一起扎根在地，彼此守護，生生不息。

## 縣長的私房行旅

我愛在舞鶴臺地茶園遠眺山嵐，再約好友赴北回歸線標誌公園品嘗瑞穗蜜香紅茶或瑞穗咖啡。若有小朋友同行，必前往瑞穗牧場和吉蒸牧場，享受踏青、餵乳牛之樂。富源國家森林遊樂區景觀與生態一級棒，賞蝶、賞螢、泡湯、健行，都是來瑞穗的必訪行程！



### 1. 北回歸線標誌公園

📍 花蓮縣瑞穗鄉中正南路二段76-9號  
(瑞穗鄉舞鶴村，臺九線約275.5公里處東側)

☎ 0800-000115

### 2. 瑞穗牧場

📍 花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村6鄰157號  
☎ 03-8876611

### 3. 吉蒸牧場

📍 花蓮縣瑞穗鄉中山路三段230號  
☎ 03-8875588

### 4. 富源國家森林遊樂區

📍 花蓮縣瑞穗鄉富源村廣東路161號  
☎ 03-8812377

# 稻浪茶香 與花海

富里鄉農會





## 凝聚眾人之力 走出永續之路

沿著臺九線北上，越過花東縣界，進入花蓮最南的富里鄉，富里稻草藝術季的大金剛往往成為遊客停車打卡的熱點。然而，外人不免疑惑，為何用大金剛來當藝術季的主視覺？富里鄉農會總幹事張素華在此解惑：「在電影中，大金剛一直是捍衛家園的象徵，想藉此告訴每位來到富里的好朋友，這塊土地是受到我們所有農民的保護。」從富里鄉農會的自然永續經營策略，到小山茶農勇闖英國的魄力，與六十石山金針產業的華麗轉型，富里農民透過各種方式，合力走出經濟與環境間的和諧永續之路。

## 傳承與創新 富里稻米的品牌之路

富里鄉農會總幹事張素華出身農家，自小務農的經驗讓張素華深知富里農業未來的方向，「要開闢農業道路，要開拓銷售通路，富里一定要有自己的農業品牌！」。

懷抱年少初心，2017年張素華上任富里鄉農會總幹事後，第一件事就是積極推動稻米品牌化，讓更多消費者看見富里。富里鄉農會首先邀請「米·食味鑑定士協會」的鑑定士到富里進行水質與物種多樣性的環境鑑定，得到特AA評等，進而申請日本稻米品種「牛奶皇后」的栽培專利，並採有機農法栽種。牛奶皇后是日本稻米競賽中越光米冠軍品種選育出來的新興品種，風味更勝越光米，淡雅的奶香是最大特色。富里的稻作環境與栽培技術不亞於日本，牛奶皇后的

在地適應良好，從日本遠嫁到富里的嬌貴品種，經七年來的適應與馴化，成了在地稻米品牌的先鋒。

若牛奶皇后是引進外來品種的創新代表，另一品牌——「醜美人」就代表50多年來對地方傳統的堅持。醜美人原名高雄139號，是1970年代開始於全臺推廣的第一代梗米品種。然而，有些產區因產量不高、栽培不易而紛紛棄作，唯獨東部海岸山脈的土質種出來的高雄139號品質特佳，口感軟Q。「富里一直持續栽培這個臺灣的古老品種，以醜美人作為富里品牌，代表富里農民跟高雄139號將近半甲子的濃厚感情。」因米粒矮短，米心腹白多，不如其他品種大顆又晶瑩剔透，因此被命名為「醜美人」。雖外型不吸睛，口感卻極佳，黏度適中，特別是放冷後依然保持風味與口感的優點，被製成冷

### PROFILE

#### 理事長簡明志 左

熱心農務數十年，也是有機米達人。

#### 常務監事蕭淵水 中

推廣在地農特產不遺餘力，也是花蓮縣第一位有機咖啡種植戶。

#### 總幹事張素華 右

推動在地農產品牌化，帶領富里獲獎無數。





1. 寬敞舒適的農會超市也是遊客採買伴手禮的首選。 2. 富里農會將稻米品牌化，所開發的副產品也越來越多元。

藏白飯在全臺各7-11銷售。因適合製成壽司、飯糰、冷便當，近幾年開始外銷日本。一創新一傳統，一則從日本引進本土，一則從本土外銷日本，富里稻米踏向品牌之路的兩大前鋒，是「又在地又國際」的最佳詮釋。

除了稻米為富里農產的大宗，其餘地產如茶、梅子、桃子、檸檬、咖啡，皆採小面積少量生產。「少量多樣化」是張素華的經營之道，「量太大就有銷售的壓力，鼓勵農民少量多樣化，除了讓在地農產品更有豐富性，因產量不多，農民透過自產自銷就能賣得出去。」依據市場需求做好生產品項的比例控管，才能合理化使用所有環境資源，這一切經營思維背後的最終目的，在於達到農業環境的永續。

張素華認為，未來農業最大的挑戰是極端氣候。栽培更耐旱、抗病的品種，妥善運用生物性資材，讓土地微量元素含量更高，種下去的植株才更健壯。此外，合理化使用天然資源，落實農業資源再利用——富里農民必須合力提升最佳的農業環境體質，才能面臨未來極端氣候的挑戰。「目前我們的農業資源循環利用已經做得很完善，水稻從生產到碾製成白米，沒有任何廢棄物。」收割後的稻稈截切後回歸到稻田當基肥，碾米後的粗糠成為烘乾機的燃料，或賣給育苗業者。

此外，桂竹林疏伐下來的竹子碳化後再回歸到田裡作土壤改良劑，而竹醋液稀釋後可當驅蟲用的天然生物防治劑。經多年觀察，張素華發現，有機田區對抗病蟲害、對極端氣候的耐受性比慣行農法的田區強。

# 醜美人原名高雄 139 號  
是 1970 年代開始於全臺推廣的第一代梗米品種  
# 金針花開花時間只有 1 天

從地產品牌的打造、作物多樣化、合理化使用環境資源到農業資源循環再利用，全農民透過創造自然永續的良性循環，共同守護永恆的淨土。

### 富里紅茶英國飄香

2023年的Great Taste Awards（英國美味大賞）中，全球400多位茶葉品項的參賽者僅七位摘下三星，其中一位是來自富里的茶農林俊傑，以綠蜓蜜香紅茶（花香）奪下三星獎。2024年的英國美味大賞，林俊傑再創佳績，以綠蜓蜜香紅茶（花香）蟬聯三星獎，而綠蜓蜜香紅茶（花果香）更榮獲英國美味大賞最高榮譽金叉獎，每年共計約有1萬5千件作品，從中選出三星獎266件，得獎率為1.9%，再從三星獎中評選出36位角逐10名金叉獎，能獲此項殊榮，著實不易。

這兩款贏得英國美味大賞評審青睞的茶品產自富里六十石山，山上僅有約20公頃的茶園面積，山上茶農創立了共同品牌「旦茶六十」，意即「一日一杯茶，健康一甲子」。

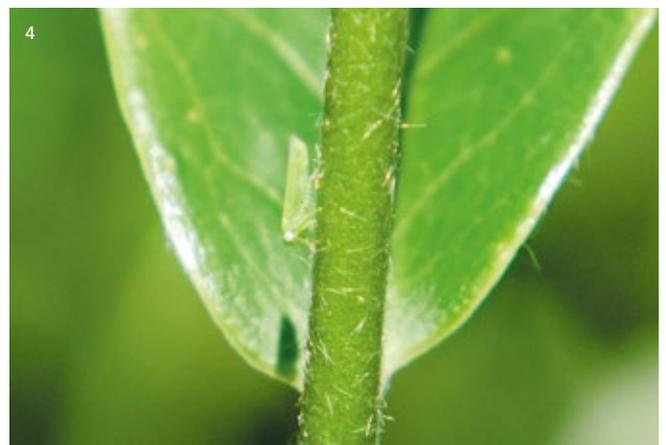
六十石山的茶園一年五收，春冬茶製成半球狀烏龍茶，有別於花蓮縣其他蜜香紅茶產地，六十石山茶農僅在夏秋兩季製作蜜香紅茶。原因在於六十石山相較其他蜜香紅茶產地海拔較高，小綠葉蟬活躍期僅限夏季和秋季。因不同季節的日曬程度、小綠葉蟬的活躍度，加上製茶師在室內萎凋步驟中的「抓香」技術這三大因素，六十石山基於獨特的

人文風土條件，所產出的蜜香紅茶在夏天呈現花果的香氣，秋天則偏花香。

林俊傑在英國參賽的蜜香紅茶受到英國氣泡茶飲品牌Saicho的青睞，繼日本靜岡焙茶、印度大吉嶺紅茶、中國福建茉莉花茶之後，2024年10月，Saicho將以六十石山蜜香紅茶作為臺灣代表茶推出新氣泡飲。能以自己製作的蜜香紅茶代表臺灣，林俊傑感到非常榮幸。經過這次到英國參賽兼市場探路的經驗，他相信花蓮地區的蜜香紅茶在海外市場深具潛力。對林俊傑而言，參賽的最終目的不是打造一人光環，而是藉著參加國際比賽拉高整個六十石山、甚至全花蓮地區



3. 獲獎無數的林俊傑希望藉參加比賽，提高整個六十石山茶的能見度。 4. 經小綠葉蟬吸食後的茶葉才能製作出帶有蜂蜜香氣的蜜香紅茶。



帶家鄉茶走出國際

## 林俊傑



“  
帶著這個成績，引導六十石山及  
附近的茶農，  
合力把茶銷售出去。”

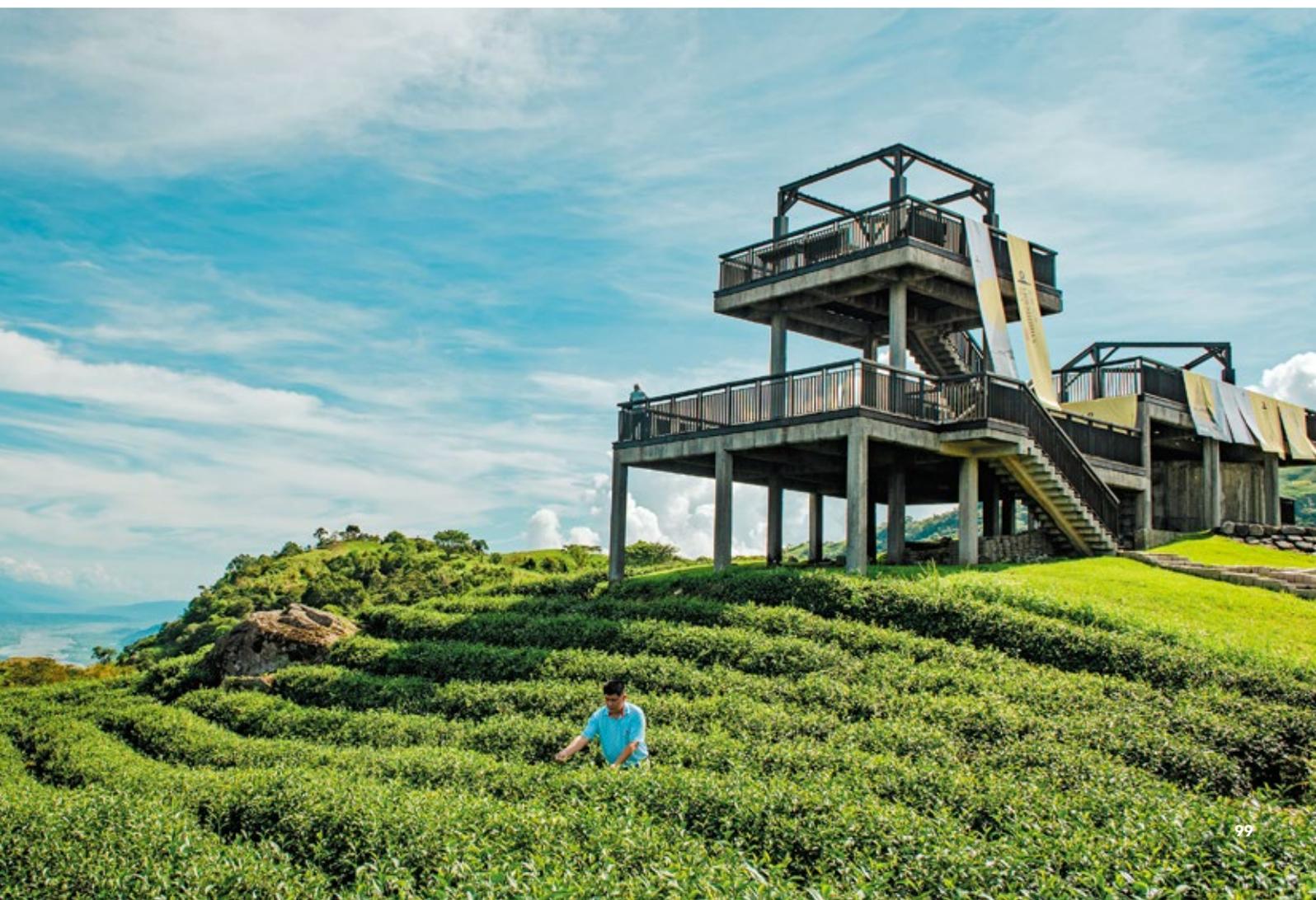
六十石山茶農們共同創立「旦茶六十」品牌，推廣在地好茶。

蜜香紅茶的能見度。「我覺得出去比賽已經得到很好的名次，現在就是帶著這個成績，引導六十石山及附近的茶農，合力把這裡的茶銷售出去。」

### 夏秋拂曉的一日美人

六十石山是隸屬於海岸山脈的獨立山頭，每年7月至9月，環山遍野的金針花園一齊綻放。站在山上遠眺花東縱谷，近處的橙黃與遠山的綠形成豐富多變的色彩層次。

為因應日漸重視食安的消費風氣，六十石山金針農於1999年全面轉型成安全無毒金





每年7-9月，金黃色的金針花在六十石山綻放。(照片提供：德森有機農莊)

針的栽培與加工。在花蓮縣政府農業處與農改場的積極輔導下，六十石山金針農從純粹的一級產業，慢慢轉型到加工、食農教育、餐飲、旅宿，所謂「一乘二乘三」的六級產業一條龍模式。德森有機農莊負責人黃榕韻

認為，「整座山農民皆採六級產業，這種模式在臺灣是很罕見的。」

六十石山的高山金針一年僅一收。「金針花又稱一日美人，今天開花傍晚就謝了，金針農得把握時間採花，若開花就等於沒了。」為把握金針花最佳賞味期限，在地農家紛紛推出今天特色料理，將現採金針裹上薄麵衣製成炸金針，再撒點胡椒粉提味，高山金針本身帶有的鮮甜脆搭配麵衣的酥脆脂香，是六十石山每年夏秋限定的在地旬味。花蓮縣政府針對六十石山金針花產業推動了「三三三」政策，三分之一留花觀賞，三分之一採收，三分之一現場上餐桌食用。金針花得趁花苞狀態採收才能食用並帶來經濟收益，一旦開花，就不能食用也無法販售，轉成純觀賞功能。「三三三」政策是兼顧經濟與觀光的最佳權衡。

無毒金針因無添加劑而無法久存，農民採烘焙乾燥的方式延長效期。當年，黃榕

無毒金針職人

## 黃榕韻、黃德森



“ 整座山農民皆採六級產業，這種模式在臺灣是很罕見的。 ”

韻的父親黃德森花了近三年的時間，研發出保留金針最佳狀態與風味的烘焙方式。先採用50°C低溫讓金針定型，中間視情況升中溫持續乾燥，出爐前採高溫，再次確保乾燥並提升香氣。以乾燥金針為原點，黃榕韻持續發想，將金針進行更深度的烘焙以提出香氣，將其煮開後，意外發現與黑糖特別契合，進而與在地冰廠合作開發出金針花冰棒。半透明琥珀色的冰包覆著金針花碎，甜甜滋味帶出細微焦香，如此視覺、味覺上獨具在地特色的金針花冰棒，是德森農莊長年熱銷品項。2021年因新冠疫情導致六十石山的來客量減少，黃榕韻持續思考讓消費者不用到產地也能品嚐到金針的方法，花費一年時間研發，並參與花蓮縣政府品牌輔導計畫，陸續開發出金針花忘憂茶茶包、金針花麵條，「我們一直想讓金針有更多可能，讓大眾知道金針花也有多元的食用方式。」

如同茶農林俊傑「從一人帶動一座山」的未來想望，黃榕韻也認為，「我很清楚一個人的力量是有限的，一定是要整個山一起



5. 還沒綻放的金針花可以作為食材食用。 6. 金針花不僅美還可以入菜。

走。2023年我們獲選全國十大績優產銷班，那時我有一個想法，我怎麼賣也只有那兩、三公頃，要跟全部的人齊力賣出上百公頃，大家一起好，才是真正的好。」唯有凝聚眾人之力，才能走得更寬、更廣、更遠，六十石山上的農民們皆明瞭。

## 縣長的私房行旅

每回到全臺第一個有機農業示範村羅山村，我除了觀賞梯田、走竹林忘憂步道，也會品嚐古法製作的泥火山豆腐，享受半日遊。我還會去六十石山的小瑞士觀景平臺，俯瞰金針花毯。富里鄉農會每年主辦的稻草藝術季是當地盛事，用稻草創作的藝術作品，絕對讓你驚豔！



### 1. 羅山休閒農業區

📍 花蓮縣富里鄉9鄰東湖39號  
☎ 03-882135

### 2. 六十石山

📍 花蓮縣富里鄉竹田村  
(從臺九線308.6公里東側轉入)  
☎ 03-8831111

### 3. 富里鄉農會羅山展售中心

📍 花蓮縣富里鄉9鄰東湖6號  
☎ 03-8821705

A wide-angle photograph of a lush green rice field in the foreground, transitioning to a golden-yellow field in the middle ground. The background features a line of dark green trees and a white building under a bright blue sky with scattered white clouds. The text is centered in the upper half of the image.

在花蓬限定的美好豐味與農漁故事裡，

找到親近花蓮土地的一百款理由。



## 花蓮限定款——職人領路×在地句味

---

出版者 花蓮縣政府

發行人 徐榛蔚

總策劃 陳淑雯

編輯小組 郭仕強、郭家旻

地址 花蓮縣花蓮市府前路17號

電話 (03) 8227171

網址 <https://www.hl.gov.tw/>

主編 王佩琪、黎筱芃

採訪撰文 李香誼、周君怡、陳培英、鍾文萍、游婉琪

攝影 李維尼、林安雲、陳逸宏

美術設計 丸同連合

圖片提供 Shutterstock、大樹影像、山上那良農場、玉溪地區農會、光豐地區農會、多羅滿賞鯨、佳豐有機農場、欣綠農園、新秀地區農會、達志影像、壽豐鄉農會、鳳榮地區農會、德森有機農莊、鯨世界賞鯨

行銷企劃 白雲香、楊淑如、傅欣婷

企劃製作 天下雜誌股份有限公司

出版日期 2024年12月第一版第一次印行

定價 新臺幣350元

I S B N 978-626-7343-56-2

G P N 1011301806

版權所有 翻印必究

---

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

花蓮限定款：職人領路×在地句味／李香誼，周君怡，陳培英，鍾文萍，游婉琪採訪撰文。

—第一版.—花蓮市：花蓮縣政府，2024.12

104面；21×28公分

ISBN 978-626-7343-56-2 (平裝)

1.CST：農會 2.CST：漁會 3.CST：農產品 4.CST：花蓮縣  
431.51 113018641

走過山邊啜飲一杯茶，  
再順著溪水而下，摸蜆、造酒，  
然後走進縱谷田裡來一碗飽滿香Q的花蓮米，  
還意猶未盡，海風就夾帶著太平洋的溫暖潮味，  
迎面拋出生猛的海派饗宴，  
誰能不被花蓮的魅力收服？

ISBN 978-626-7343-56-2

定價 350元

