



農業超有梗



ISBN 978-986030323-0
00250
9 789860 303230
GPN : 1010003918

行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN



農業
超有梗



行政院農業委員會



美食
超有梗



目錄 Contents

序	006
米超人變身	010
● 吃法大不同	012
● 米食才是王道	013
吃飯兼聞芋頭香	014
柿柿如意	016
油要怎麼切？	018
烏魚臺客	020
酵母吃了阿母笑	022
鄉村米其林	024
一白遮三醜	026
黑金白金，還不如毛豆的綠金	028
季節不限量	030
蔬菜也有懶人包	032
甜在心芒果	034
美人腿也有時差	036
梅，這回事	038
雞排真的有英雄	040
三個願望一次滿足	042
秋季大補丸	044
炫過 All Pass 的好滋味	046
在地質感 Go Shopping	048
農業也有GAP	050

我家床下有條蛇	054
正妹鬥陣駛鐵牛	056
● 打手機種田	058
猛豬過江	060
我有一隻小毛驢	062
兔兔可抵兩月薪	064
飄洋過海去務農	066
千里迢迢認乾媽	068
麵粉袋穿上身	070
大家來聽拉吉歐	072
兩個孩子恰恰好	074
你是吃歐羅肥長大的嗎？	076
青春永駐洋辣妹	078
不說話的野臺戲	080
媽媽下田我上學	082



諧趣
超有梗

知識
超有梗



一天能吃六碗飯	086
穿西裝的搬運工	088
臺灣鯛首部曲	090
桃莉他妹……	092
借米蓋大水庫	094
大家都來吃甘藷	096
巴菲特的績優股	098
總統出訪靠甘蔗	100
手機通牧場	102
黑暗中的小精靈	104
養殖魚界的香奈兒	106
晉身CEO	108
不開槍的軍團	110
兵，可以這樣當	112
狗仔在雲端	114
香蕉養博士	116
飯開始會Q	118

旅遊
超有梗

初戀的微醺	122
芬多精大放送	124
婚紗秘境	126
花花世界花鈔票	128
航海王的fu	130
從此不用恨天高	132
儲水必殺技	134
生命值Double	136
牛仔很閒	138
看天田不必再看天	140
Black is good	142
比你阿公還要老	144
校外的生物課	146
超有梗攻略	148



創新是 臺灣農業發展的動能

創新不僅是當代的特質，更是二次大戰後全球經濟成長的動能。以資訊產業為例，40年前個人電腦剛問世時，只能進行簡單的數學運算，如今個人化的智慧型手機與平板電腦等資訊產品已成為許多人日常生活的一部分。這樣的觀點同樣適用於臺灣農業，在農業發展的歷程中，我們看到許多令人驚豔、讚嘆的成果，這些結合了民間、學界與政府的創新能量，正是成就農業不斷向前發展的動能。

為了讓創意無限的年輕朋友能夠認識臺灣農業的創新與改變，本會特別編撰《農業超有梗》這本書，這也是農委會第一本以年輕族群為閱讀對象的出版品。全書分為四篇，收錄了64則農業小故事，以活潑的風格，呈現臺灣農業一百年以來的軌跡、趣聞、軼事；為了開啟年輕世代的閱讀旨趣，編輯團隊更特別對每篇短文的標題下了一番功夫，在風趣詼諧之餘，也精準地抓住故事的神韻。

儘管「創意」的概念是近年才開始受到廣泛重視，但創意一直都存在於臺灣農業。1967年為籌措經費建造曾文水庫，由糧食局發行「糧食實物債券」，農政人員的創意就被記錄在〈借米來蓋大水庫〉一文內；而〈正妹鬥陣駛鐵牛〉則講述過去農政單位推廣農業機械化的創新行銷手法，當時藉由女性農友親自駕駛耕耘機，來突顯其便利性，加速推廣農業機械。

透過故事描述，農業的特色與精神深刻地印記在臺灣土地上，也將帶領

讀者認識農業研究人員、農民與政府單位的創意。在〈美人腿也有時差〉中，研究人員運用工研院研發的LED照明設備，改變茭白筍產期，大幅降低茭白筍的生產成本，這就是跨領域資源整合的創新力。面對國際市場的競爭壓力，許多農民將農場轉型為農村酒莊或休閒農場，朝向服務業方向發展，展現臺灣農民的創新學習能力。政府於2009年推動「小地主大佃農」政策，鼓勵農地出租給年輕專業農民成為大佃農，並提供多項輔導措施，這是經營結構與人力結構的調整，也是將數十年來土地所有權概念調整為經營權概念的制度性創新與轉變，我們在〈晉身CEO〉中看到年輕大佃農的未來。

《農業超有梗》一書捕捉臺灣農業傲人的成就，如蝴蝶蘭王國、石斑魚王國、毛豆王國及水果王國的事蹟；有些則述說著農業歷史或趣聞，在當時的年代開拓了農業新局，也由於這些典範與價值的存在，讓臺灣農業擁有可觀、豐富的紀錄。在此要特別感謝豐年社與劉志偉博士所組成的專業團隊為本書所做的努力與付出。

希望本書能夠為青年朋友帶來全新的農業印象，塑造全新的農業思維。更重要的是，期待這本書讓大家認識到農業不只是農業，在日常生活中處處都可見到農業的蹤跡，農業從未與生活脫節，農業充滿著創意與高科技；農業更不只是份工作（job），是值得青年朋友投入夢想與願景的生涯（career）！

行政院農業委員會主任委員

陳武雄 謹識



美食 超有梗



1

米超人變身

從小爸媽就告誡我們，乖乖吃「飯」才會長大。有些人小時候太常被父母壓著吃「飯」，長大後因此對「米飯」無法產生太大的興趣。不過，誰說吃米就一定只能吃「米飯」？小麥磨成麵粉後，可以做成麵條、麵包、漢堡、饅頭和披薩。其實白米磨成「米穀粉」後，就像是變形金剛一樣，也可以做出千變萬化的米食。

在古早的年代，臺灣就已有各式各樣的米食。糯米磨成粉後，可以做成麻糬、湯圓、紅龜粿；泡水後的在來米和蘿蔔一起打成蘿蔔米漿，再放入蒸籠用小火蒸個半小時後放涼，香噴噴的蘿蔔糕便大功告成；在來米粉還可以作成米粉、碗粿、米苔目等美食；而白米、花生與白芝麻等三樣食材，再加上紅糖，就能作出早餐店內營養美味的米漿。看到這麼多傳統米食，相信大家早已飢腸轆轆了。如果你希望米食能再fashion一點，沒問題，早有人替你想好了。

在政府與民間業者的努力下，這幾年開發出許多讓人眼睛為之一亮的新米食。聰明的研究人員和業者共同研發，以蓬萊米製作米漢堡、米麵包、米布丁、米蛋糕、米鳳梨酥，甚至還有米冰淇淋。此外，許多傳統米食也開始跟



米冰淇淋是這幾年非常夯的米食產品（圖 / 建興米廠）。

上多樣化、現代化的腳步。過去巷口的「爆米香」，如今更搖身一變成為有多種口味、冰鎮後咬起來更香脆的小點心。全新的多樣化米食不但符合年輕人的口味，更能配合都市繁忙的生活步調。

別再以為白米只能煮成白米飯了。傳統的現代化米食加上新式的多樣化米食，讓你從早餐開始就能享用美味的米麵包、蘿蔔糕，中午吃碗粿仔或買個米漢堡，下午茶時段就用米蛋糕或米鳳梨酥當作點心吧。快樂豐富的米食生活，真的一點也不難！



用國產米製作的米漢堡，同時融合了傳統米食與西式的飲食風格。



米威風巧克力捲，完全以蓬萊米粉製作，讓人吃不出麵粉的口感。（圖 / 中華穀類食品工業技術研究所）。



民間業者已成功研發，摻入米穀粉的鳳梨酥。

吃法大不同

其實，半個世紀以來，臺灣人的飲食習慣一直在改變。臺灣不缺米，但大家每天吃的米飯卻越來越少。過去米飯是我們每天主要的熱量來源，大家吃的肉、蔬菜與水果並不多。與過去相較，如今臺灣民眾的飲食有著天壤之別，每個人平均每年吃掉74公斤的肉，104公斤的蔬菜和119公斤的水果，肚子裡也同時塞進了大量的糖和油脂。不過，現在臺灣平均每人每年只消費48公斤的米，算起來每天只吃一碗半的飯。

	米飯 (每碗70g)	方糖 (每顆4.6g)	油脂 (每瓶700g)	肉	蔬菜	水果
1971 年度 糧食自給率 83%	 每天5碗	 每天7塊	 2個月2瓶	 每年26 kg	 每年91 kg	 每年45 kg
2009 年度 糧食自給率 32%	 每天1.5碗	 每天15塊	 2個月5瓶	 每年74 kg	 每年104 kg	 每年119 kg

資料來源：行政院農業委員會，〈糧食平衡表〉。

果然是數字會說話，從5碗飯到1.5碗，這也差太多了。飯吃得少，對稻米的需求量就相對減少。過去臺灣可年產271萬公噸糙米，如今每年只需生產110萬公噸就綽綽有餘，但這反而讓臺灣許多稻田被迫休耕。而為了配合大家的飲食習慣，我們每年還得從國外進口大量的小麥、玉米和大豆，使得臺灣的糧食自給率只有32%的水準。要改善臺灣的農業，提高糧食自給率，最好的方法就是多吃米飯，臺灣人種的稻米給臺灣人自己吃，這樣就不用進口那麼多小麥，也可以改善農民的生活。

米食才是王道

年輕美眉時常為了保持身材而苦惱，總是掛在網上打探別人的減肥妙方。某些人還以為米飯只有澱粉，沒什麼營養，這種觀念真的是大錯特錯。其實米的營養價值相當完整均衡，除醣類以外，還有豐富的蛋白質、維生素B群及纖維。

米飯營養成分（每碗70公克）

	糙米	胚芽米	白米
熱量（仟卡）	246	248	249
蛋白質（克）	5.53	5.25	4.62
脂質（克）	1.33	0.98	0.35
醣類（克）	50.26	52.08	52.99
纖維（克）	0.70	0.28	0.08
維生素B1（毫克）	0.38	0.21	0.08

資料來源：換算自行政院農業委員會農糧署

更重要的是，跟其他食物相比，米飯的熱量真的不高。一碗重量約70克的白米飯，熱量不到250卡。但衛生署的研究卻發現，一杯750 c.c.的珍珠奶茶，熱量就高達350卡。換句話說，喝杯珍珠奶茶就差不多等於吃掉一碗半的白飯！

米飯並不會讓你變胖，讓人變胖的原因主要是攝取太多肉類與油脂；大學生上課時總喜歡拎上一杯飲料進教室，這些含有高糖份高熱量的飲料，更是導致肥胖的元兇之一！減肥其實不難，多吃米飯，少吃肉與高油脂食物，同時保持運動習慣與良好的生活作息，就這麼簡單！

2

吃飯兼聞芋頭香

打開電鍋，看見晶瑩剔透的粒粒米飯，聞到陣陣飄來的芋頭香，卻看不到飯鍋裡有芋頭的蹤影。別懷疑，你應該還沒出現痴呆的症狀，也沒有感官嗅覺的問題，這正是臺灣國寶級「益全香米」的特色。

1970年代，臺灣經濟起飛，人口增長，當時的糧食政策聚焦於糧食生產極大化，希望在最小的土地面積上種出最大的稻米產量。然而隨著國民飲食習慣改變與進口糧食的多元化，臺灣人開始脫離「粗飽」的飲食習慣，進入「吃飽也要吃巧」的飲食品味。「益全香米」的開發，正是為了這樣的社會需求而啟動。



吃益全香米時，彷彿手上的芋頭也散發出陣陣的飄香。

這個煮起來香噴噴的稻米品種，出生於臺中霧峰「行政院農業委員會農業試驗所」，它的本名是「臺農71號」，由臺四號與絹光米配種而得。之所以稱之為「益全香米」，是因為開發此米的過程中，主力研究者之一為郭益全博士。他歷經多年的努力，終於帶領團隊完成香米的開發，卻在此米正式問市前兩個月，因為日夜操勞，心肌梗塞過世。為感念郭博士對「臺農71號」的貢獻，農試所破例為國產米命商品名，以郭益全博士之名，將此米命名為「益全香米」。

現在「益全香米」不但成為臺灣的經典米種之一，還是臺灣農民對抗進口米的利器，更是提高稻農收益的珍寶。更重要的是，臺灣農業技術的卓越發展，又得到一次色香味俱全的證明。



郭益全博士歷經十年研究，終於開發出益全香米。



益全香米已被成功開發成各種精緻的禮盒（圖／芳榮米廠）。

3

柿柿如意

每到深秋之後，樹頭柿子準時紅熟，又脆又甜的滋味，象徵秋冬的到來，也是秋冬讓人期待的水果。

臺灣的柿子有兩種，我們平常削皮之後吃的又大又脆甜的柿子，叫甜柿。這種柿子，早在1930年代即自日本引進臺灣，但1980年代才試種成功。之後栽培面積便快速增加，主要分布在海拔較高、氣溫較低的山區，以臺中、嘉義、新竹為主。

另一種本土柿子叫澀柿，不經過加工處理會非常澀、無法入口，要浸泡在石灰水、酒精好幾天之後，才能食用。

但是澀柿最好吃的做法是加工成柿餅，去澀、削皮之後，經過太陽曝曬，再進烤爐用龍眼木燻乾，再送到外頭曬太陽，並定時用手按摩除去水分，經過燻、曬、捏不斷的循環，六天之後，風乾的柿餅外型出現像撒下糖粉般的柿霜，就大功告成了。

可別以為柿餅上頭的柿霜是發霉，那是柿子內部的單寧酸轉化成葡萄糖的成果，很有



澀柿經日曬後，澀味及水分逐漸脫去，即成為柿餅（圖 / 林麗娟）。

營養，老祖宗很早就知道柿子與柿餅的妙用，《本草綱目》記載：「柿子味甘，性寒，能消熱去煩、止渴生津、潤肺化痰、治療熱咳。」

記得柿餅要放在冰箱冷凍庫保存，冰冰涼涼的吃，滋味非常特別，現在業者還有研發柿子冰棒，也非常清涼美味。

許多攝影師最喜歡利用曬柿餅的季節，到製作柿餅最有名的新竹新埔拍照，一大片紅紅小太陽非常壯觀，陽光投射下的柿影更美麗動人。多吃柿子，美味健康，真是讓人柿柿如意！



每到秋季，曬柿餅的場景深受許多攝影師喜愛（圖 / 林麗娟）。



「柿子常引伸有「事事如意」的寓意（圖 / AG Studio）」。

4

油要怎麼切？

一不小心吃太飽，囂張的小腹又要跑出來見人，怎麼辦？簡單啊，轉角就有便利商店、連鎖飲料店，來瓶可以「切油」的茶，幫忙解膩啦！

但重視身材的潮男正妹可要注意了，根據專家說法，「油切茶」根本是場誤會。原來，「油切」一詞源自日本機械領域，指的是「油料欠缺，導致功能不足」，日本在2004年曾有一款商品「油切烏龍」，但推出不久就下架了，沒想到這個詞彙在臺灣起死回生，因為給人「切斷脂肪、排除油脂」的聯想，再找到窈窕媽咪當廣告代言人，電視螢幕上「切～切～切～」地狂打廣告，讓每位晚餐大魚大肉的酷哥辣妹，酒足飯飽後不走進便利商店拿起一瓶無糖茶，好像就對不起自己的身材。說真的，這樣美麗的誤會讓桃太郎們聽到了，說不定會笑掉人家的大牙。

但別擔心，茶雖然不能幫你「切斷脂肪」，但仍然是非常健康的飲品。茶具有抗氧化的功能，可降低自由基對我們身體的危害，讓你散發健康美麗的光彩。而且臺灣本身就是產茶地，早期茶葉主要銷往國外，1960年代以後轉為內銷。臺灣在地的烏龍茶、鐵觀音和包種



「油切」其實是美麗的錯誤，但茶仍然是非常健康的飲品。

茶，深受臺灣民眾喜愛，但產量並不算多，真的是連臺灣人自己喝都不夠了。而以南投日月潭附近為主產地的「臺茶18號」，就是近年來夯到不行的伴手禮，有「臺灣頂級紅玉紅茶」的美譽。這款茶葉有天然肉桂和淡淡薄荷香，下次造訪日月潭時記得帶一罐回家，好好體驗一下「唇齒留香」的感受吧！



日月潭紅茶的產品定位與包裝越來越精緻化，已成為臺灣高級茶的代表。

5

烏魚臺客

現在我們常朗朗上口的金磚四國雖然沒有包含臺灣，但其實綜觀臺灣的漁業產業，臺灣也持續在打造一塊塊屬於我們的金磚，這些金磚個個價值不斐，而且是可以食用的，它們就是大家耳熟能詳的「烏魚子」。

烏魚子的加工製作其實已經有數百年的歷史，從明鄭時代就有捕撈烏魚的歷史，也是當時重要的稅收來源之一。在臺灣，烏魚有「信魚」之稱，因為牠是迴游型的魚類，每年約在冬至前後繞過臺灣北部海域之後就會沿著西半部南下，大約越過新竹之後就會接近成熟狀態，全身極具經濟價值，是漁民重要漁獲。而臺灣烏魚子更是喜宴及逢年過節伴手禮的最佳首選，尤其更是日本人的最愛，黃澄澄透亮的外觀，綿密密鹹香的口感，不斐的身價，是漁民眼中的「烏金」。因此，烏魚子加工業者們個個都摩拳擦掌、戰戰兢兢地昂首等待，畢竟一年一次打造金磚的機會可是稍縱即逝的。

然而，近年來因環境變遷，烏魚南下數量減少，臺灣漁民每年捕撈的野生烏魚量日漸稀少，政府因此於1969年代開始推廣人工養殖烏魚，藉由飼養環境調控，生產出高品質的烏魚子，如今養殖烏魚已成為市場主流。每年冬季



烏魚子在臺灣被視為極品美食，國人習慣搭配蒜片或白蘿蔔一同食用。



製作烏魚子時，需先選擇雌魚，再取出卵（圖／HOCHA | 好家網）。

烏魚豐收之際，雲林、嘉義、臺南等地均可看見業者捕撈、曬卵的盛況。烏魚子在臺灣不只帶來經濟繁榮的景象，它更蘊含著海島文化的歷史背景，也是最具臺灣味的一項在地產品。

臺灣烏魚子是具有歷史性與文化性的高營養食品，而臺灣優異的漁業養殖技術，讓原本每年冬天才造訪的烏魚，從此在臺「定居」，成為正港的「烏魚臺客」！



洗淨後的烏魚卵經鹽漬、脫鹽、整型、乾燥等過程後，一片片的烏魚子也就完成（圖／HOCHA | 好家網）。

6

酵母吃了阿母笑

大人都不喜歡小朋友吃糖，但看起來五彩繽紛，宛如M&M巧克力的健素糖，卻是爸爸媽媽願意主動掏錢買給小孩吃的糖果，而健素糖更是四、五、六年級生共同的兒時回憶。

「健素」是由酵母粉加上砂糖、澱粉與食用膠製成，若再包裹上一層糖衣，就成為健素糖了。過去臺灣曾是生產甘蔗、出口砂糖的大國，而酵母粉是製糖時所產生的副產品，含有豐富的蛋白質、維他命B群與氨基酸。酵母粉是個神奇的好東西，摻入動物飼料內，可讓家畜家禽長得又快又壯。若給人吃，則有健胃整腸、促進營養吸收的效果。

1954年臺糖在新營糖廠建立了一座全球最大的酵母工廠，每天可生產40公噸的酵母粉。為了鼓勵大家多吃酵母，農復會與臺糖開始在各地中小學巡迴宣導酵母的好處，鼓勵民眾食用酵母片與健素。在專家與媒體的通力合作下，酵母獲取了戰後臺灣保健營養食品的祖師爺地位。

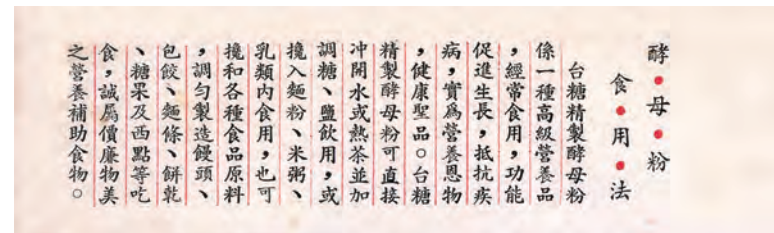
經過幾年的努力，各界對酵母、健素已建立起正面印象。1959年時臺北市政府便通令全市國民學校，限制校內福利社販賣零食，只能供應麵包、饅頭與健素糖。部分地方縣市若有經費改善學童營養，多會以優惠價格向臺糖公司購買健素。許多單位舉辦抽獎活動時，開始將

健素糖作為摸彩獎品。當然，每當小孩吵著要吃零食時，健素糖也就成為父母親的首選。

隨著臺灣經濟起飛，甘蔗產量減少，如今臺糖也不再製造販售健素糖。部分四、五年級生回憶健素糖時，甚至還會想起糖廠內販賣的健素糖挫冰；而某些人至今仍無法接受吃健素時的黏牙感覺與聞起來如同雞飼料的特殊氣味。但是當我們發現周遭親友居然基於養身保健的理由，願意花大把鈔票購買外國進口的啤酒酵母片時，相信所有的人必定會不約而同地懷念起物美價廉的健素糖。



色彩絢麗的健素糖，曾是許多是四、五、六年級生的兒時回憶（圖 / AG Studio）。



酵母粉是「價廉物美之營養補助食物」。



酵母粉是健素糖的原料。



臺糖曾研發各種口味的健素糖。

7

鄉村米其林



儘管身處鄉間，許多田媽媽餐廳的裝潢設計仍展現一定的格調與品味。圖為彰化縣芳苑鄉的「陽光水棧」（圖／陽光水棧）。

當你和朋友趁週末假期到鄉間去玩樂時，經常會看見印有田媽媽招牌的店家，賣著地方料理或手工點心，看著田媽媽門庭若市的樣子似乎在提醒你們也該下車品嚐一下田媽媽的好手藝。

「田」媽媽，並不是Hebe「田」馥甄的媽媽所開，也不是黃西「田」大哥的副業投資，而是由農委會輔導農村婦女利用農閒時以地方優質之農特產品開發的美食品牌。簡單來說，田媽媽不姓田，它是一個代表的臺灣田地文化的意象與品牌，而這個品牌則是由一群可愛親切的農村婦女所組成的。

這群親切和藹的田媽媽們，雖然她們沒有叱吒全臺的大廚名氣，也沒有光鮮亮麗的外表，但是土地是田媽媽生根茁壯的所在，她們的土地認同感更高，對於家鄉食材也有一分無法取代的熟悉感。因此，她們都是以在地的食材製作美味的料理，他們對於食物都充滿著真情對待以及滿滿笑容。更重要的是，田媽媽更像是一個為臺灣土地打氣的幫浦，她們作為連結土地的中介者，結合了各地農漁會的行政體系與在地鄉親的人力物力，讓臺灣的農地都能全員動了起來。

透過這群在地的田媽媽們，在地農產品的生產與消費都和各地殊異的飲食文化做了強而有力的緊密結合。所以，各位在品嚐田媽媽們的拿手好菜之際，你品嚐的不只是充滿媽媽味的好手藝，各位品嚐的還有最新鮮的產地食材以及臺灣的飲食地景。

無庸置疑，田媽媽餐廳將讓你體驗真正的美食，各地的田媽媽餐廳可說是存在於臺灣鄉村的米其林餐廳！



在地食材是田媽媽餐廳的首選（圖／邱婉茹）。



田媽媽餐廳也販賣精緻的手工點心（圖／邱婉茹）。



田媽媽希望帶給顧客們「在地」的感受（圖／邱婉茹）。

8

一白遮三醜

鴨肉在臺灣受歡迎的程度，僅次於雞肉。根據統計，國內每年鴨屠宰量約四千萬隻，算起來每個人每年要吃上兩隻鴨子。把大家餵飽不說，辛勤的臺灣鴨農每年還產出五千公噸鴨肉銷往日本，連東瀛老饕們的胃也照顧到了。

但臺灣養鴨事業了不起的地方，除了數字亮眼，還能「翻黑轉白」，怎麼說呢？原來，早期國內主要鴨隻是完全黑毛的「土番鴨」，但土番鴨黑漆漆的羽毛與毛絨並不適合用來製作成羽毛衣或羽毛被。經過畜產試驗所長達將近十年的研究，改良的種鴨「臺畜一號」和「臺畜十一號」，可生產毛色純白的土番鴨。脫下黑裳、改穿白外套的鴨子，一時間價值暴增。羽毛、羽絨可用來製作各種保暖衣物、睡袋、枕頭外，甚至連外圍最粗的羽毛都能拿來做羽毛球。2006年臺灣光是羽毛、絨毛加工品的產值就高達55億元。從醜小鸭蛻變而來的大白鴨群聚在水邊有如一整片純潔柔軟的天鵝絨，天上雲朵落入凡間。

臺灣的研究人員不但把鴨子由黑翻白，養鴨技術更是世界第一。小鴨從出生開始，第幾天要吃什麼樣的飼料，各階段需要多少蛋白質、維生素、胺基酸與礦物質，都經過精密的



近幾年有機農業興起，農民在稻田中放養鴨群，讓他們啄食雜草與福壽螺，幫助水稻生長，農村的稻田又再度出現鴨子的蹤影。



臺灣鴨肉甘甜鮮美，深受老饕喜愛。

計算，臺灣甚至還出版了全世界第一本的養鴨營養手冊。鴨子要吃什麼都要特別照料，鴨肉的品质當然就沒話說了！臺灣的鴨肉，甘甜鮮美，深受老饕喜愛。許多地方不僅能看到專賣各種鴨肉料理的小吃店，國內許多的高級法國餐廳也都指定使用臺灣鴨肉。

下次經過養鴨事業最盛的宜蘭、花蓮及中南部地區，發現「白毛浮綠水，紅掌撥清波」的盛況時，別再以為看見的是天鵝，同時要記得品嚐一下美味的鴨肉！



養鴨過去是重要的農村副業之一，而早期國內主要鴨隻是全身黑毛的「土番鴨」。



在研究人員的努力下，改良的種鴨轉變為可生產毛色純白的土番鴨。



9

黑金白金，還不如毛豆的綠金



毛豆其實就是黃豆。在鮮豆莢內尚未成熟的是毛豆，完全成熟後就是黃豆。



爽口的毛豆是永不退流行的零食點心。

黑金白金，還不如毛豆的綠金

在KTV搶不到麥克風，除了悶著頭死抱點歌本，靜待下一輪進攻之外，還有什麼殺時間的好方法？對啦，小菜多來一碟，尤其是冰涼爽口的黑胡椒毛豆，絕對讓那句熟悉的廣告詞更加貼切——「好吃到～嘴巴停不了！」

但別看毛豆雖小，兩三口就沒了，它的吸金能力可一點也不弱。40年前由日本引入，經過品種改良後銷回東瀛，臺灣毛豆數十年來幾乎年年蟬聯國內蔬菜外銷冠軍。光是2010年就為國家賺進超過17億外匯，出口將近三萬噸。想像成千上萬貨櫃載著一莢莢小綠豆子征服成千上萬人的脾胃，「小豆立大功」的威力，可真是豪氣干雲，充滿了氣魄！

如今吃下市場大餅，很難想像穩坐「王者」地位的臺灣毛豆在10年前，也曾一度受到威脅。早期臺灣栽植毛豆屬於小農經濟，品質好但投入金額高，不符合經濟效益。一旦遭逢大面積生產、低成本的中國大陸毛豆、泰國毛豆前後夾擊，成本弱勢便讓市佔率岌岌可危。所

幸國內的農業專家和相關單位傾全力投注研發事業，平均每兩年就推出新品種，提高臺灣毛豆的附加價值。我們也就以迅雷不及掩耳的研發速度，頭也不回地把競爭者遠甩身後。

想當然爾，凡事講求飲水思源的臺灣人一定給予這一顆顆綠色小豆子貴賓級禮遇。毛豆成了研討會主角，研究生論文亦以它為題，農業期刊也可見其蹤跡。如果在這個時代還要問點「綠」能不能成金，臺灣的小毛豆子已經給了你最好的答案。



臺灣生產的毛豆莢和豆仁成功贏取日本消費者的胃。圖為成為「綠金」的毛豆新品種「高雄9號」，現在是我國毛豆外銷的主力。



臺南市新市區被稱為「毛豆之鄉」，開發出許多毛豆食品，如「毛豆冰淇淋」，每年並舉辦毛豆節活動（圖／臺南市新市區毛豆節官網）。

10

季節不限定

臺灣人最幸福，一年四季都能吃到飽滿甜美的水果，但我們可能不知道，冬天碩大多汁的蓮霧，其實原本是夏天的水果；而原本只有在夏天才吃得到的葡萄，現在一年到頭幾乎都盛產。

臺灣人為什麼這麼厲害，居然連水果要何時誕生，都能看日子來決定？其實這是臺灣獨步全球、對果樹進行調節的農業栽培技術。像蓮霧原本是數百年前，荷蘭人從馬來半島與南洋群島引進的熱帶水果，經過品種改良之後，南



位於亞熱帶的臺灣，不但能生產熱帶與亞熱帶水果，還能利用地形的優勢，種植溫帶水果。水果王國之名，絕非虛傳。

臺灣的屏東枋寮與林邊的蓮霧以「黑珍珠」聞名。

果樹成長跟人很像，環境越困難，越有生命力。屏東枋寮沿海地帶土地貧瘠，鹽分又高，讓蓮霧樹生長緩慢，惡劣環境卻迫使果樹掙扎求生，讓養分都集中果實上。

但是問題又來了，由於夏天梅雨季節與颱風肆虐，讓果樹含水量過高，造成果實不甜，果農為了追求更高品質，開始調整蓮霧產期，利用修枝和罩黑網、改良品種與催花結果，將原本初夏五月開花的蓮霧樹催眠，直到秋高氣爽的秋天才開花，在冬天與春天生產脆甜的果實，也就是臺灣之光黑珍珠。另外，像我們一整年幾乎都能吃到的葡萄，在農夫巧手孕育下，農業栽培技術讓葡萄一年三收，夏秋冬都能品嚐葡萄的滋味。

產期調節其實也是一種經濟作物的調整，因為臺灣超過五成的水果集中在夏天盛產，價格便宜，讓消費者能大快朵頤，但其他季節因為產量少，價格高，又不利消費者，透過產期調整，讓農友、消費者都能雙贏，我們能以合理價格嚐到高品質的新鮮水果，不用吃進口水果，真是環保又實惠。



利用黑網遮光，讓蓮霧的產期調整至冬季，使得消費者幾乎全年都能吃到蓮霧。



葡萄是溫帶果樹，但臺灣獨步全球的產期調節技術，卻能讓葡萄一年四季都能生產。圖為歷經21年育種而成的新品種「臺中1號」，非常適合釀製葡萄酒。



除了蓮霧與葡萄外，番石榴也透過產期調節技術，延長產期。

11

蔬菜也有懶人包

現代工商業社會生活超級忙碌，許多上班族都是外食族，根本沒機會好好享用新鮮的蔬菜水果。而出門在外，成天忙於課業、社團與愛情的大學生們，也常未攝取充足的蔬果。

如果你想多吃蔬果，卻覺得買菜太麻煩，又懶得洗菜切菜，沒關係，政府都幫你搞定了。在農委會的輔導下，現在你可以在超市買到一包包已經清洗處理、分切完成的「截切蔬菜」。進入超市後，你可以隨手選取就帶回家，煮好開水，開封丟入，燙過即食，吃它之前完全不需再處理。這對分秒必爭或不知如何選菜的人來說，可說是超級實用的「懶人包」，堪稱懶人界的福音。而這種完全不需前置處理直接烹煮的商品，就叫做「截切蔬菜」。

截切蔬菜不但方便，份量又都是小包裝，非常適合小家庭或單身貴族。但你可能要問，這種工業化包裝好的食物，會不會沒洗乾淨？或是蔬菜放太久使得營養價值都流失掉哩？別擔心，這部分政府也都幫你想好了。會洗菜切菜的人很多，但不是每個廠商都有能力通過「CAS截切蔬菜認證」。生產截切蔬菜的廠商，必須以國產新鮮、衛生、安全的優良生鮮



小份量的截切水果非常適合忙碌的上班族。

蔬果為原料，在農委會的監督下，仔細截切、清洗、離心去水或瀝水、包裝後，立即冷藏存放。所以你買到的截切蔬菜，必定是清潔溜溜、營養美味、食用無虞。

完全符合現代生活需求的截切蔬菜，不但能让你吃出營養吃出健康，還充分保證衛生安全，讓你盡情享受輕鬆方便的蔬果。走，就來買菜去！



生產截切蔬菜的工廠必須通過嚴格的衛生品管標準。



擁有CAS認證標章的截切蔬菜，符合安全、健康的原則。

12

甜在心芒果

剉冰是臺灣的國民美食，也是熬過炎熱夏天的消暑聖品。許多外地觀光客到臺北永康街尋覓美食，總會想到聞名遐邇的「芒果冰」。黃澄澄的芒果切成小方塊，滿滿地撲在雪白的剉冰上，再淋上奶香醇厚的煉乳，一口口送進嘴裡，的確是炎炎夏日裡透心涼的甜蜜滋味。然而，這令人回味無窮的臺式冰品，若真要從原料深究起來，還有其曲折身世，並非「臺」的那樣原汁原味。

原來，我們的阿公阿媽熟悉的芒果味，是所謂的「土芒果」：比雞蛋大一些的體型，聞起來香味濃郁；綠中帶黃的表皮，果肉嚐起來滋味偏酸，口感也因為纖維較粗之故，少了一些



最早嘗試種植愛文芒果的是臺南玉井的鄭罕池。

爽口滑潤。1950年代，臺灣農業技術開始發展，農復會為了提高農產品的商業價值，常常從世界各地引進不同的作物，交由各試驗所培育適合臺灣本地生產的品種。愛文芒果，正是在此因緣際會下，遠從美國佛羅里達州迎來的貴客。

當時最早嘗試種植愛文芒果的是臺南玉井的鄭罕池先生。因為土地條件與氣候環境的差異，鄭先生一開始遭遇了不少困難，甚至苦於病蟲害的侵擾，連農復會的研究人員一時之間都找不出解決的辦法。還好經過不斷地嘗試、改進、技術創新，愛文芒果終於在1960年代種植成功，不管在產量與品質方面，都達到穩定的水準。更重要的是，它受到市場的青睞，不但成為臺灣盛夏水果攤上，最火紅的風景；這些年來，甚至外銷到日本，成為臺灣水果響叮噹的代表。

飄洋過海來到臺灣的芒果，在農民們的努力之下，從玉井紮根，進而成為南臺灣重要的農業珍寶。經過數十年來的在地化，這甜中帶酸、紮實綿密的好滋味，已然成為夏日裡不可錯過的臺灣味！



愛文芒果是由美國所引進。



芒果乾是許多年輕人愛吃的零食之一。



芒果的口感讓人感覺甜中帶酸、紮實綿密（圖／喬喬）。

13

美人腿也有時差

茭白筍的形狀又白又直，就像是細長的美腿，所以有「美人腿」的綽號。

茭白筍切開時，裡面會有些小黑點。某些不明就裡的人，還以為茭白筍發霉了。其實這些黑點是「菰黑穗菌」，它有促進新陳代謝的效果。茭白感染菰黑穗菌後，莖部才會肥大，長成組織潔白而柔軟的筍，吃起來才好吃。

臺灣的茭白筍主要生長在南投埔里、魚池與新北市的三芝。茭白筍有豐富的水分、纖維、維他命和礦物質。換句話說，茭白筍不但可促進腸胃蠕動，而豐富的維他命與礦物質，更能促進新陳代謝。難怪有人會說，茭白筍是蔬果中的極品！

既然是極品，產量也就不高，茭白筍基本上一年只能採收一次。但臺灣農業厲害之處，就是能讓各種好食材能經常與我們相會。在南投埔里栽種茭白筍已有二、三十年歷史的農業試驗所研究人員黃晉興先生，經過長年的觀察後，發現茭白筍農所痛恨的「路燈」，居然是影響茭白筍生長的關鍵。夜間照明拉長照射日光的时间，讓產期更集中，一年可採收四次。

美人腿也有時差，藉由後天的時差調整，反



又白又直的茭白筍有「美人腿」的綽號。



在新北市三芝的茭白筍節中，商家稱自家產品為「天下第一美腿」。

而讓美人腿倍加美麗，產量更多。如今埔里的茭白筍已成功外銷日本，更為臺灣的農產外銷創下另一項佳績。



茭白筍營養豐富，被視為蔬果中的極品。



埔里不僅是臺灣重要的茭白筍產地，埔里鎮農會甚至還推出內含乾燥茭白筍調味包的「美人腿湯麵」。

14

梅，這回事

如果你對梅子的想像，只停留在小時候便利商店20元一包，酸到一口吃下臉部表情馬上扭曲的酸梅，可就太小看臺灣農業的生命力了。

事實上，臺灣梅子早已經邁向「一條龍」的境界，相關產品多如天上的星星數不完。每年四、五月，在主要產地南投縣信義、國姓、水里鄉和嘉義縣梅山鄉，農民將青梅摘下，放在竹簍裡曬乾做成濕蜜餞、乾話梅、梅餅、糖果，甚至入菜，成為當地別具特色的風味餐。近年來，梅粉地瓜、梅子綠茶和梅酒也紅透半邊天，梅子家族的聲勢越來越浩大，好像只要跟「吃」有關，都能想辦法扯上關係，實在是太了不起了。

但其中最厲害的，要屬近年廣受歡迎的「梅精」，這是怎樣製成的呢？聰明的農民在早春時節精選六、七分熟的青梅，榨成汁後置入陶器中大火熬煮數十小時，膠狀後放涼保存成「梅精」，加水稀釋後，即成為有助血液維持弱鹼性的飲品。當然，好東西要跟好朋友分享，為了推廣讓國人健康up up的梅製品，南投縣信義鄉農會發揮十足創意，設計專門網站「梅子夢工廠」，不但頁面超級卡娃伊，還有每樣產品的詳細介紹，梅子可以怎麼吃、怎麼



每年四、五月份是梅子收成的季節。



信義鄉農會的「總舖師禮盒」內有梅香醬油、梅香醬油膏、梅香醋、梅香醬，曾榮獲農漁會百大精品。

用、多少錢、怎麼買，光看網站就能了解。這樣照顧農民利益，又能讓大家吃到好滋味的網站，當然值得好好造訪一番，說不定你也能在其中發現不少好貨喔。



梅子能加工成各類零嘴，適合搭配在地的臺灣好茶。



口感清脆的Q梅，吃起來十分爽口。

15

雞排真的有英雄

電影〈雞排英雄〉很紅，英雄不是人人都能當的，但雞排卻是大家都可以吃的。香嫩酥脆的炸雞排是當今臺灣的國民美食。不僅夜市裡人手一塊、樓上樓下相招揪團，連大學生平常打賭都用雞排當賭注，臺灣雞排的名氣甚至還遠播香港、大陸與日本。

奇幻文化藝術基金會創辦人朱學恒就曾說過，世界各國都有炸雞這樣的食物，但外國雞排都乾巴巴的，只有臺灣業者能把雞排炸得又扁又大又juicy，讓你有爆漿的感受；而且臺灣

雞排的口味特多，油炸、碳烤、蜜汁、脆皮、梅粉口味應有盡有。每當你帶著既期待又興奮的心情，咬下剛從油鍋撈起還熱騰騰的雞排時，是否曾想過，臺灣雞排為何什麼能這麼鮮嫩？

戰後初期養雞原本只是農家的副業，從1980年代開始養雞業逐漸轉型為企業化、專業化的大規模經營型態，同時進行「從農戶到餐桌」的垂直整合。企業提供剛孵出的小雞，與養雞戶簽訂契約，請他們負責飼養小雞。小雞何時該吃飼料，哪天該打預防針，都有一套標準程序規定，大大降低了生產成本。通常經過35天的精心飼養後，小雞已經長大，就能送到電動化屠宰場進行加工，切出一塊塊形狀完整、肉質鮮嫩的雞排肉。

這種連結上、下游的垂直整合模式，俗稱為「一條龍」。標準化的飼養與作業程序保證了雞肉的品質，同時更降低了成本。臺灣雞排之所以能這樣讚，就全靠它這個幕後英雄護持而來。所以說，美味雞排的背後還真的有英雄。



現代化的養雞場嚴格控制每一項生產流程，讓臺灣的雞肉不但便宜，而且十分美味。



臺灣的雞排能夠又大又便宜，要歸功專業的養雞產業。



夜市的雞排攤前總是充滿成群的顧客。

16

三個願望 一次滿足

我們平時吃的蛋餅、火腿蛋三明治、茶碗蒸或親子丼，都會用到雞蛋；但有一種蛋，其實臺灣人也時常吃，那就是「鴨蛋」。

鴨蛋的用途很多：皮蛋就是鴨蛋作的，早餐吃稀飯配的鹹蛋也是鴨蛋作的，而蛋黃酥內的蛋黃其實就是鴨蛋的蛋黃。既然臺灣需要這麼多鴨蛋，聰明勤奮的臺灣人當然培育出許多專門生鴨蛋的母鴨。農委會的畜試所宜蘭分所自1984年開始陸續引進優良的褐色菜鴨，經過長期的繁殖選育，終於陸續培養出「褐色菜鴨畜

試一號」、「褐色菜鴨畜試二號」與「褐色菜鴨畜試三號」等三個品種。這些褐色菜鴨的共同特色是體型小、產蛋量多且蛋殼堅硬，每種品系各有神乎奇技的地方，可說比健達出奇蛋還要不可思議。鴨農們的三個願望，褐色菜鴨一次滿足！

「褐色菜鴨畜試一號」是全世界最會生蛋的鴨子，從孵化到滿周歲，平均可生下228枚蛋；「褐色菜鴨畜試二號」則是「要五毛，給一塊」的最佳實例，授精一次，就可以有六枚受精蛋。以上兩者分別榮登「下蛋王」和「受精王」的寶座。至於「下蛋王」的親戚「褐色菜鴨畜試三號」雖然沒有這麼會生，不過產出的蛋都是最受民間歡迎的青殼蛋，加工製作皮蛋的成功率高達96%。

臺灣的鴨肉、皮蛋裡，藏著許多科學家們年年辛苦研發的智慧結晶。未來我們要努力推銷自家的皮蛋、蛋黃酥，讓這些蘊含農業科技人員心血的產品征服外國朋友的脾胃，將「愛拼才會贏」的臺灣精神送達他們心裡。



褐色菜鴨是全世界最會生蛋的鴨子。

鹹鴨蛋製作攻略

自製鹹鴨蛋是最夯農村旅遊活動之一。早餐吃稀飯時，順便配顆自製的鹹鴨蛋，那種滿足感真的是難以言喻！



1

撿拾新鮮的鴨蛋

2

將鴨蛋放入摻有紅土與鹽的沾料內



3

把塗滿沾料的鴨蛋放入塑膠袋內密封，回家後放置陰涼處，15 ~ 20 天後就大功告成！



17

秋季大補丸

日本俗諺有云：「秋刀魚一上市，按摩師就失業」。彷彿秋刀魚的季節一到，大家吃了秋刀魚，就不需要再找按摩師按摩了。到底是怎樣的特質，讓美味的秋刀魚成為按摩師的天敵呢？

原來，秋刀魚是物美價廉的平民佳餚，不但肉質鮮嫩甜美，還富含豐富的營養素。它最主要的營養成分是蛋白質，含量在魚類中名列前茅。同時，它所含的維生素A，比牛肉、豬肉多了16倍，多吃可以預防夜盲症；豐富的維生素E可減緩人體老化，至於魚肉呈黑色的部分含有大量的維生素B12，具有預防貧血的功能。此外，秋刀魚富含EPA、DHA等不飽和脂肪酸，對高血壓、心肌梗塞、動脈硬化的疾病，也有良好的抑制作用。更重要的是，秋刀魚的脂肪雖然肥厚，卻屬良性膽固醇，並不會使人過度肥胖，對需要控制體重的人來說，無疑是最好的口福滿足來源。

秋刀魚如此營養美味，辛苦的臺灣漁民當然會努力讓秋刀魚出現在我們的餐桌。秋刀魚主要分布於北太平洋區，包括日本海、阿拉斯加、白令海、加利福尼亞州、墨西哥等海域。作為常見的東亞料理，此類魚類捕撈量相

當大，日本是2010年全球秋刀魚漁貨量最大的國家，捕獲量高達19萬餘公噸，臺灣的遠洋漁船則排名全球第二，漁獲量為16萬餘公噸。因為漁貨量大，加上進步的冷凍技術，臺灣幾乎一年四季都吃得到秋刀魚。

顧名思義，秋天是秋刀魚最肥美、最盛產的季節。好的秋刀魚，身形修長，略略彎曲如彎刀，弧度精美；魚嘴鋒利，鱗片泛著青色，帶有淡淡的光澤。當秋風吹起，升起爐火，細細在魚身抹上鹽巴，來一道鹽烤秋刀魚，滴幾滴檸檬汁，配上蘿蔔泥，確實是人間美味之一。

吃了秋刀魚，頭好壯壯，你說，誰還需要按摩師？



秋刀魚是物美價廉的平民佳餚。秋天是秋刀魚盛產的季節，此時的秋刀魚最肥美。



國人習慣以乾煎或香烤的方式料理秋刀魚，近來某些主廚已開始嘗試運用不同的手法，創造令人驚豔的秋刀魚料理。



18

炫過All Pass的好滋味

提起鮪魚，恐怕沒有人沒吃過吧？就算沒看過整條鮪魚長什麼樣子，也看過「海底雞」鮪魚罐頭的正字標記，又香又鮮美，和汁淋在白飯上可以連下三碗飯，光聽肚子就咕嚕咕嚕叫了。

不過，鮪魚不只能餵飽你的肚皮，還養活了好多人。臺灣是世界著名的「鮪漁業大國」，年產鮪旗魚類44萬公噸，產值更高達350億元，佔全部遠洋漁業產值的8成。如果再把銷售通路、物資補給、造船業等周邊產業通通算進去，總產值還能衝高到130億元，事關兩萬多人生計。

最妙的地方在於，鮪魚不僅好吃，價格還和孫悟空的金箍棒一樣，伸縮自如。有些鮪魚很平民，像是便利商店、連鎖早餐店裡的鮪魚三明治、鮪魚飯糰，只要25元就能夠飽餐一頓，最適合年輕學生族群；但高級日本料理店所吃的黑鮪魚，一公斤可是可以叫價到七千元以上，小小一枚握壽司就百元起跳，成了頂級的奢華享受。平平是鮪魚，可以差到這麼多倍，卻讓大老闆和小老百姓都吃得到，也算是相當「國民」的魚種。

鮪魚好吃大家都知道，科技加持也讓享受頂級鮪魚變得更容易。現在還有業者斥資購買高級設備，在遠洋地區就直接以零下50度低溫保存剛捕上船的鮪魚。上岸後經過分切處理後，再以低溫宅配的方式將一片片的鮪魚切片送到你眼前，保證衛生品質。當你將真空包打開時，魚片的色澤和鮮甜程度就像剛釣起來一樣。這麼高規格禮遇，難怪總吸引人大把大把從口袋裡掏鈔票了。



2011年屏東黑鮪魚文化觀光季曾推出7色祈福卡，順道介紹東港的廟宇文化。圖為象徵「永保安康」的城隍廟祈福卡。



鮪魚壽司曾被老饕譽為「天下極品」。



夾滿鮪魚片的三明治堪稱臺灣的平民美食。

滿載而歸的遠洋漁船進港後，便將鮪魚卸下至魚市場內。

19

在地質感 Go Shopping



農特產品種類豐富，可說是吃的、喝的、送禮的悉數包辦。



打破外界對農特產品的刻板印象，麻豆農會與嘉義大學合作的柚花淨白系列，內含沐浴乳、洗髮乳與身體乳液，將農會產品提昇至更高層次（圖／麻豆農會）。



不管是學生愛喝的花生仁湯，或上班族必備的耳掛式咖啡，都可在農會買到。



近年來農漁會積極將推動在地原鄉產品朝向精緻化發展，讓原先阿公阿媽級的商品散發年輕時尚的新感受。

逢年過節送什麼禮好？進口香煙、洋酒？噢賣尬，你嘛幫幫忙，又菸又酒，不怕傷身體？

身為摩登現代人，樂活、健康風潮當道的21世紀，送禮哲學也該改一改。現在坊間許多精緻又具創意的在地農產品，不但可以照顧朋友的健康，多買還多「愛臺灣」！但你會不會猶豫，農產品琳琅滿目，看到眼睛都花了，到底哪一款好？又該如何確保買到的絕對是好貨，不會失了面子？

不用擔心，這點政府相關單位早就貼心幫忙打點好了。農委會每年都舉辦「臺灣農漁會百大精品選拔」，除了以「安全健康」、「品質保證」為最高評選標準，雀屏中選的商品還具備地方特色、非常有實用價值，連包裝都水噹噹。

舉幾例熱騰騰才剛出爐、2011年獲獎的精品來給大家看看：香甜可口的黑珍珠蓮霧、營養口感兼具的山藥麵線、香淳濃郁的金萱紅茶，還有「貴婦限定」的玫瑰淡酒，最後連在地好米也上榜了，可以說吃的、喝的、送禮的悉數包辦。原來臺灣各地農漁會有這麼多好東西，管吃管喝，全方位照顧食衣住行，怎麼能不趕快來挖寶呢？

不過要買好東西手腳可要快點。根據情報，部分高檔商品還推出「限量超值禮盒」，搶購動作要是慢一點就可能冇錢也買不到！不過想當然爾，收到大禮的朋友一定特別有面子，銘感五內啦。每年「臺灣農漁會百大精品選拔」結果公布之後，農委會除了發相關新聞稿，各農會也會大張旗鼓對外宣揚，而這些資訊網路上通通找的到。還在等什麼？快上網搜尋吧！

20

農業也有GAP

GAP是美國服飾品牌，
臺灣的農產品也有GAP！

隨著科技進步，我們日常生活的所食所飲，日益受到影響。從食物的生產、食品的加工保存、各式各樣的食物添加物出現，到各種味道、口感的模擬製作，人們的味覺經驗不斷地被開發，也不斷增加。但是長久下來，這樣的食品生產方式對人體與環境造成何種衝擊，值得深思。塑化劑風暴之後，民眾對食的安全更加重視，對「吃得健康、吃得安全」的要求，標準自然也更加嚴格。因此，提倡正確的農業生產方式，自然是進步國家提供國民健康保障所採行的方式之一。

在臺灣，行政院農業委員會早在1994年便推行「吉園圃」（Good Agriculture Practice, GAP）安全蔬果標章，以具公信力的審查制度，建立國產蔬果的安全制度及規範，一方面使消費者能夠以簡單的方式辨識安全農產品，同時也鼓勵農民生產合乎安全標準的蔬果，進而得以提高農產品售價。吉園圃（GAP）安全蔬果標章意味著安全用藥，農民須依栽培作物及發生病蟲害選用登記核准使用之推薦農藥、依據農藥所標示之施藥量及稀釋倍數使用，並



GAP是美國服飾品牌，臺灣的農產品也有GAP。

遵守安全採收期，以確保農產品品質。

有政府掛保證的吉園圃蔬果讓大家買得放心、吃的安心。在各大超市通路或傳統市場裡，凡貼有「吉園圃安全蔬果標章」的農產品，就是符合安全用藥規定！除此之外，民眾還可透過上網輸入標章號碼做「人肉搜索」，找出生產地與生產者資料。有了「吉園圃」，消費者最關心的農藥殘留問題，在政府的努力與農友配合之下，獲得解決，民眾可以放心採購，安心享用。

農業也有GAP，政府掛保證，酷吧！

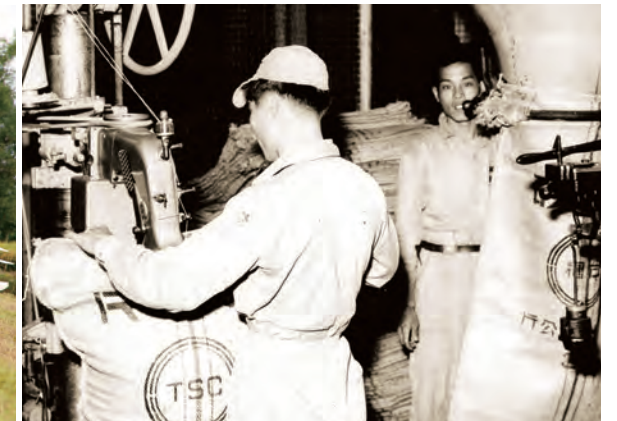


貼有吉園圃標章的蔬果，讓消費者不用擔心農藥殘留問題。



- 「吉園圃」係GOOD AGRICULTURE PRACTICE（優良農業操作）之英文縮寫GAP之音譯，字體為藍色。
- 二片葉子為綠色（代表農業）。三個圓圈為紅色，代表此產品經過「輔導」、「檢驗」、「管制」。
- 標章之下端編印9個阿拉伯數字識別號碼，以識別及追查吉園圃安全蔬果之生產者。

諧趣
超有梗



21

我家床下有條蛇

還記得〈飛機上有蛇〉這部電影嗎？幾百條蛇在機艙內亂竄，恐怖的程度就已讓人心驚膽跳了。如果發現自己家裡床下有條蛇，我們可能早已嚇到腦溢血了。床底下有蛇，雖然聽起來很誇張，但60年前的臺灣農村還真發生過這種事。

1952年底農復會曾邀請美國顧問針對全臺1,176戶農家進行調查，發現只有8%的農家有戶內廁所，58%的農家房屋有漏水問題，而82%的農家房屋是泥土地面；18%的農戶無力建造豬舍或牛棚，因此出現人畜同居一室的情形；3分之1的農家是從河流或溝渠獲取日常用水，部分農戶甚至直接在溝渠內洗澡。惡劣的居住環境必定會影響個人身心健康與公共衛生，於此狀況下，清潔衛生工作也就成為戰後初期農復會重要的工作項目之一。

為了改善農村生活環境，1957年農復會在全臺57個村里辦理「基層農村建設實驗農村」計畫。依據農復會的規劃，家庭環境範圍同時包括室內與戶外，每天都需仔細打掃屋內戶外。當時農復會的報告中有這麼一條紀錄：「另一實驗村農家在其六十年來未曾打掃之床底下清出毒蛇一條。此類佳語及奇聞，在實驗村裡，時有所聞。」

基層農村建設實驗農村計畫採用各種克難的方法，進行個人衛生與居家環境改善工作。個人衛生盥洗用具要分開依定位擺設，每個人都要有一套自己專用的牙刷、漱口杯、毛巾與臉盆，絕不能共同使用，以免傳染砂眼或其他疾病。其次在居家環境部分，家政老師教導婦女將廚房內的鍋碗瓢盆懸掛擺置整齊，以保持通風。此外，農復會因此推動協助農戶進行廚房採光改善工作，視經濟條件，直接在牆壁漆上一層白漆，或貼上一層舊報紙，提高亮度。

近來農村生活體驗開始成為觀光旅遊行程的賣點，假日常見許多都市人一窩蜂地跑去鄉村享受優雅的景致，晚上睡在由農家房屋改建的舒適民宿內。下次去農村旅遊，晚上睡在舒適的農家房屋時，千萬要記得，農村的美好環境是數十年來努力的成果！



為改善個人衛生，家政推廣人員要求每個人都要有一套自己的盥洗用具。



居家環境改善是早期農村工作的重要項目。



在牆壁貼上一層舊報紙，提高廚房的亮度，是當時常用的克難方法。

22

正妹鬥陣駛鐵牛

知道「鐵馬」是腳踏車，已經不稀奇了。從小就搭公車或坐捷運長大的你，知道什麼是「鐵牛」嗎？拜託，千萬不要以為「鐵牛」就是運功散的名稱，其實鐵牛指得是耕耘機。

過去農民都利用耕牛犁田或載貨，1950年政府為推動農業機械化，因此引進耕耘機。耕耘機不但能犁田，將它改裝後還能當作三輪車使用。它的功能不但不輸給耕牛，效率還更快更好，也因此博得「鐵牛」的稱號。而於1960年代政府決定發展農業機械產業，開始鼓勵農民購買「鐵牛」。然而，當時一臺鐵牛的價格還真不便宜，差不多是農民一整年的收入。此外，傳統農民對新事物都有抗拒的心態，要他們立即放棄耕牛、投奔鐵牛，實在不太容易。

為鼓勵農民購買鐵牛，政府除提供優惠貸款外，同時還決定發起促銷造勢活動。現在的3C資訊產品展或車展，總會找show girl來站臺，好吸引宅男的人氣。過去政府推廣鐵牛也曾找正妹協助，但作法比現在勁爆多了。當時並沒有請正妹站在鐵牛旁唱歌跳舞，而是要正妹親自駕駛鐵牛。

「正妹開鐵牛車？」沒錯，當你心中發出這樣的疑問時，政府預期的效果就達到了。當時



1960年代的紀錄片電影《農機花木蘭》即是以女性為主角。

農政單位的想法是，如果連女性都能輕鬆駕馭鐵牛，就表示駕駛耕耘機並非難事，男性農友也就沒有抗拒鐵牛的理由。糧食局因此從四健會系統內選取了幾位青年男女，訓練他們駕駛農機，並到全臺各地巡迴示範表演。其中來自屏東萬丹的陳命珠小姐，更成為鎂光燈下的焦點人物。1969年政府曾發行糧食增產運動紀念幣，就是以陳命珠操作耕耘機的身影做為紀念幣的圖案。

1970年代起購買耕耘機的農戶開始快速增加，鐵牛逐漸取代耕牛。知道過去這段「正妹鬥陣駛鐵牛」的歷史後，相信你未來逛汽車展，看到show girl時，必定能心平氣和多了。



陳命珠被譽為「農機女英雄」，曾擔任官方出版品的封面人物（圖／臺北糧食協進會）。



政府曾舉辦多次女性駕駛耕耘機示範競賽。

「糧食增產運動紀念幣」是以陳命珠操作耕耘機的身影做為圖案（圖／臺北糧食協進會）。

打手機種田

曾有人笑說，現在種田很輕鬆，只要靠一支手機就能搞定。對那些連馬鈴薯到底是種在田裡還是長在樹上都弄不清楚的都市人來說，聽到這樣的說法必定會覺得驚訝，直呼不可能。但若能下鄉好好走一趟，就會發現，與四、五十年前相較，現在種田真的輕鬆多了。



稻穀最後被送入農會穀倉內。

種稻通常要經歷犁田整地、插秧、施肥、除草、收割、曬穀等階段。過去臺灣農業尚未機械化前，這些事都要農民親自下田，以自己的雙手處理，而這些事沒有一樣不需要大量的體力、精力與耐力。如今不但插秧、收割這類粗重的農活都可外包給擁有曳引機與收割機的代耕農夫處理，甚至連施肥、灑藥等較為零碎的瑣事，也能找到專人代勞。也就是說，只要撥通電話，講好價錢與工作時間，就有人能幫你搞定一切。打手機種田，就這麼簡單！



收割機所經之處，常有一群白鷺鷥追逐、撿食掉落的稻穀。



大部分的農民早已將這類粗重的農活外包代耕農夫處理。



收割完後，再將稻穀裝進容量約1公噸的「太空袋」內。

23

猛豬過江

過去大家常說：「沒吃過豬肉，也看過豬走路」，用這句話來表示別人缺乏常識。對大部分從小就在都市長大的大學生來說，「沒看過豬走路，也吃過豬肉」，或許還比較貼近真實情況。其實，看過豬走路真的不稀奇，比較有趣的是，你聽過豬登船的事嗎？

臺灣曾經是豬肉出口大國。我們出口的是分切、包裝好的豬肉，就如同你在超市所看到，用保麗龍盒裝好的豬肉片。這些豬在臺灣都被先送進電動屠宰場，宰殺後分切成冷凍豬肉與冷藏豬肉，再運送到日本。然而，臺灣出口豬肉到日本也是1960年代晚期之後的事，而臺灣豬肉早在1950年代就曾出口毛豬到香港。不過當時出口的是整頭活豬，不是冷凍或冷藏的豬肉。

香港地狹人稠，幾乎沒有農業，許多農產品都要從外地進口。但過去香港人也和臺灣人一樣，喜歡吃現宰的溫體豬肉，臺灣只好將活豬運到香港，再由當地的肉商處理。不過要把豬送出國，一點也不輕鬆。這些豬要先送到碼頭的居留所安置一兩天，除了秤重外，還要進行檢疫。通過檢查後，豬隻才準備登船前往香港了。



在電子儀器不發達的年代，幫豬秤重真是項大工程。

任何動物換了新環境，都會焦躁不安。這群毛豬上船後，必定會緊張地在甲板上或船艙內亂跑亂竄。除此之外，他們還會出現食慾不振、甚至不吃不喝的狀況。過度躁動加上食物不振，反而讓毛豬在前往香港的旅途中消瘦不少。原本80公斤的毛豬，到了香港可能已縮水成70公斤，而這就等於白白損失了10公斤的利潤。

為了安撫毛豬的情緒，毛豬登船前，農民都會先將他們安置在竹籠內，讓他們上船後乖乖安靜躺好，以免消耗體力，同時還會安排隨船醫生細心照料。毛豬待在自己的竹籠套房內，悠悠晃晃兩三天後，就抵達迷人的香江了。臺灣毛豬出口香港，當時曾造成轟動，而香港人對臺灣豬肉的美味更是讚不絕口！

現在很少有機會能看到豬走路了。下次如果有人質疑你是否看過豬走路時，千萬別生氣，至少你聽過豬登船的事！



香港人與臺灣人一樣，都偏好生鮮的溫體豬肉。



載運豬隻的卡車都需受檢，以防病菌傳播。



毛豬登船前，都會先被安置在竹籠內，防止其跑動。

24

我有一隻小毛驢

大家從小就會唱〈我有一隻小毛驢〉，但看過驢子的人，好像不多吧！不過，過去臺灣曾出現過驢子，這批驢子還是美國人送來的！

戰後初期臺灣經濟困頓，美國因此曾援助臺灣，協助臺灣經濟發展。美援的形式千變萬化，它包括了金錢、糧食、物資、機械設備和武器。不過，美國人要給啥玩意，東西要給多少，都是美國國務院決定的，我們幾乎沒有說不的權利。當美國塞了一堆我們不想要的東西時，我們也只能硬著頭皮照單全收。

有趣的是，美國有次送來了25頭驢子，捐贈機構是一個名叫「海華國際計畫」（Heifer Project International）的非營利慈善機構。與其他慈善機構不同的是，海華認為短暫的物資救濟並不能解決農民的長期貧困問題。與其三番兩次送牛奶給農民，還不如直接送頭乳牛。農民自己養牛，天天擠奶喝，多餘的牛奶拿去賣錢可改善經濟，母牛生下的小牛還能再繼續轉配給其他需要幫助的農戶。一傳十、十傳百，最後整個農村都能走向自給自足的康莊大道。

不過，驢子不是乳牛。牛奶有益健康，但要人喝驢奶，感覺起來就怪怪的。這25頭驢子究



當年還是農復會技正的李崇道先生，特別前往港口迎接遠道而來的毛驢。

竟要怎麼處理，還真讓人傷透腦筋。而美國對美援的執行情況都會嚴格考核，我們當然不能放任牠們流浪街頭。農復會最後決定，既然毛驢善於載運，大可將毛驢送至山區部落，協助改善山地交通。

驢子的去處算是解決了，養驢的問題卻持續困擾著負責執行此計畫的臺灣省政府農林廳，只好先將這批驢子送至臺灣省農業試驗所新化畜產試驗分所，由專門人員研究毛驢的飼養、繁衍與載貨等驢事，累積一年經驗後，才正式開班授徒。「驢子管理講習班」終於在1957年6月開辦，共有22位原住民青年參加。學員結訓後，便快樂地騎著小毛驢去趕集了。

回顧這段毛驢史，不禁要佩服這些農政官員善用美援物資、化腐朽為神奇的能力，能夠順利完成一項又一項不可能的任務，真的是另一項臺灣奇蹟！



毛驢下船後，馬上吸引不少人圍觀。



毛驢在新化畜產試驗分所待了一年後，還生下許多隻小毛驢。

25

兔兔可抵兩月薪

喜歡兔子的人越來越多了。網路上有愛兔人的網站和論壇，夜市寵物店的門口總會有小朋友圍繞在櫥窗外，看著飼養箱裡的小兔兔。若想買隻兔子回家當寵物，也不需要花太多錢，基本上一千元以內就能搞定。其實1964年時臺灣就曾興起過養兔風潮，不過，當時每一對兔子的價格是二千元臺幣，差不多是一位小公務員兩個月的薪水。

這股養兔的風潮究竟怎麼來的呢？話說1964年臺北市北區國際獅子會決定與農復會合作，共同推動試養有世界上最保暖天然纖維的安哥拉兔。隔年7月，又有某家位於臺北市峨嵋街的實業公司透過報社表示，已與「日本養兔協同組合」簽訂契約，將從日本輸入紐西蘭種兔，提供農民繁殖飼養，日方並保證未來將委託該公司收購兔肉、兔皮。此項消息一經發佈，馬上轟動全臺。既然日本公司已保證將收購兔肉、兔皮，農民也不用擔心銷路問題了，養兔熱潮也就開始燃燒。大家都看好養兔事業的前景，紛紛搶購兔子，每對白兔的價格立即從臺幣80元上漲到二千元。而投入養兔事業的「兔友」們更於8月1日成立了「臺灣省家兔生產合作社」，會員數在短短一個月間就從208人竄升至6百餘人。

不過，臺灣農民養兔多屬家庭副業型態，生產成本高，品質也不見得合乎國際市場的要求。國外買家雖曾多次來臺探詢，但國內可提供的數量過少，產品無法規格化，且價格又壓不下來，商機也就不斷錯失。自1980年代起，臺灣的養兔產業便日益萎縮，養兔頭數逐漸減少。此外，近年來國際上動物保護意識增長，拒絕穿著動物皮毛皮的人越來越多，國內的養兔事業極難恢復往日的榮景。

雖說兔子已經越來越不像是經濟性的家畜動物，但逐漸成為市場上熱門的寵物。下次在寵物店看到可愛的小兔兔時，你應該會記得，原來兔子過去在臺灣還曾有過一段輝煌的歷史呢！



可愛的小兔子總能吸引小朋友的目光與寵愛
(圖 / 賴奇郁)。



美軍曾協助自日本運送種兔來臺。



大型養兔場將每隻兔子放置於不同的籠內，好方便管理。



當年可愛兔風靡的程度，從特別在臺北榮星花園舉辦「兔展」可見一斑。

26

飄洋過海去務農

許多同學平常辛苦打工，其實就是為了在寒暑假期間能和朋友一同出國自助旅行。和過去相較，現在出國旅遊實在非常方便。早在1979年政府開放出國觀光前，除非留學或出差，才有機會出國。不過，當時的農村青年卻享有出國訪問、擔任「草根大使」的機會。

1952年農復會將美國的「四健會」組織引進臺灣。四健會最早於1902年創建於美國，主要是透過組織農村青年，以達成農業合作與推廣的目標。它希望農村青年都能擁有健康的雙手（hands）、健全的頭腦（head）、健康的身體（health）與健全的心靈（heart），因此稱為四健會（4-H Club）。四健會就如同農村的救國團，大部分的農村青年都曾參加過四健會的活動。而四健會每年均遴選優秀的四健會員與農村青年，參與國際四健會組織的「國際農村青年交換訪問計畫」（International Four-H Youth Exchange, IFYE）。

派出出國進行交換訪問的農村青年，通常會在當地停留三個月到半年，除宣揚我國農業發展經驗外，同時藉此觀摩其他國家的農業生產技術，體驗當地風俗民情文化。臺灣第一位派出國的草根大使是來自屏東萬丹鄉的李幸小



1957年11月14日美國草根大使杭蓀與李幸兩人在農復會新聞處會面，共同接受新聞界採訪。

姐，1957年時他還是位屏東女中的高二學生，經過激烈的競爭後，終於獲選為代表我國出訪的草根大使。李小姐在美國半年期間，先後在夏威夷、愛荷華與康乃狄克州的農家居住，不但學習美國的農場經驗，同時還在許多場合播放幻燈片，向美國友人介紹臺灣農業概況，同時收集美國農業先進技術與知識帶回國內，藉由農會傳遞給農友。李小姐畢業後即進入萬丹鄉農會擔任四健指導員，將所見所學貢獻鄉里。

草根大使出國期間，了解當地農業現況最好的方法就是跟著當地農家一起下田工作，工作之餘融入農家生活，進而體驗、發覺當地農村文化，更深刻反思我國農業發展；返國後，將國外農業發展與值得學習的訊息分享農友。不明就理的人，還以為他們飄洋過海跑到國外，就是去務農，其實草根大使更重要的工作是促進農業交流。此處要跟同學報個好康消息，四健會遴選草根大使的活動，至今仍持續著。有興趣的人，就快上網搜尋相關資訊吧！



美國草根大使徐麗碧來臺時曾拜訪李幸。



李幸出國前夕曾特別前往農復會受訓，加強英文能力。



李幸是第一位代表中華民國出訪的草根大使。

27

千里迢迢認乾媽



草根大使徐麗碧人緣奇佳，訪問臺灣期間結交許多好友。

話說「國際農村青年交換訪問計畫」就如同交換學生計畫，臺灣如果派出一位代表到美國訪問，美國四健會也會派送一位美國農村青年來臺。這些千里迢迢來臺訪問的草根大使，在臺期間多少會入境隨俗，學習臺灣在地的風俗禮儀。但其中來自美國俄亥俄州的徐麗碧小姐（Betty Schreiber），她的「在地化」程度最為徹底。她不但學臺灣人認其他長輩當乾爹乾媽，誇張的是，她居然有32個乾爹乾媽。

與其他草根大使無異，1957年徐小姐剛來臺灣時，吃不慣、住不好，也睡不飽，也出現水土不服的狀況。但她的適應力超強，馬上融入臺灣農村生活。住在接待農家期間，不但學臺灣農民拿起鋤頭下田翻土，還會跟這裡的姊妹淘們一起下廚，學作臺式料理。她在臺灣停留半年，居然就胖了5.4公斤，可見她對臺灣美食的愛好！

徐小姐在臺期間，先後訪問過13個縣市，分別住在15個接待農家，平易近人的性格讓她深受大家喜愛，長輩都希望認她當乾女兒，最後她總共認了16對乾媽乾爹，加起來就有32位。此外，她還認了3位乾阿媽和1位乾阿公。她也沒忽略乾爹乾媽的子女們，算一算，和她結拜的乾哥哥、乾弟弟、乾姊姊和乾妹妹總共有130多位。徐麗碧的好人氣，真不是蓋的！

平易近人的性格，再加上臺灣濃厚的人情味，使得徐麗碧不負眾望，登上人氣王的寶座。徐麗碧回到美國後，對臺灣的風土人情仍舊念念不忘，還曾特別撰文記錄這段臺灣經驗，這也成為她一輩子最深刻的回憶。



徐麗碧適應力超強，來臺後馬上就融入臺灣的農村生活。



1975年臺視連續劇「美國草地人」就以來臺的草根大使羅珊作為主角，講述草根大使在臺期間的趣聞軼事。

28

麵粉袋穿上身

在網路留言版上，曾有鄉民詢問：「白種人長的比較高大是因為吃麵食？」出現這種怪問題，不用太驚訝。臺灣確實有許多人天真地以為，多吃麵食就可以讓身材變得高又壯。會冒出這種錯誤的觀念，當然有它的原因。

美國是全世界最大的小麥出產國，但也為過剩的小麥所苦。1950年代起，美國就透過援助的方式，將小麥與麵粉捐贈給許多開發中國家，臺灣也是其中一員。當時臺灣的經濟狀況不佳，物資缺乏，許多小男生還穿著用美援麵粉袋作的內褲。

至1960年代，美國政府為了向海外促銷自己生產的小麥，更在世界上許多國家發起「麵食推廣運動」，希望其他國家人民都能多吃麵食，以增加對小麥的需求量，多進口美國小麥。但為了鼓勵大家多吃麵食，當時不免出現許多誇大不實的行銷宣傳。當時臺灣的報刊上就出現文章告訴讀者，歐美人長得比我們亞洲人還要高壯，就是因為他們從小就吃麵包長大；女人如果多吃麵食，就能吃出白波波、水噹噹的肌膚；而日本麥當勞的創辦人藤田先生甚至曾宣稱，如果日本人從此每天都吃漢堡，一千年後就會和美國人一樣高大，頭頂還會冒



1950年代美國曾捐贈大批麵粉給臺灣，農民領取美援麵食時充滿著喜悅。

出金髮！不過，這些以訛傳訛的錯誤觀念卻延續至今。其實，均衡的營養和正常的作息，再加上充足的運動，才是讓我們身體強健、肌膚光澤亮麗的秘方。

此外，米食的營養並不會輸給麵食。米的營養價值相當完整且均衡，包括醣類、脂肪、蛋白質、礦物質、維生素B群及纖維。更重要的是，米本身並不含有麩質蛋白，反而更適合有過敏體質的人食用。簡單來說，米食一樣會讓你長得又高又壯，讓你擁有嬰兒般觸感的肌膚。記住，有氧健康的米食生活才是王道！



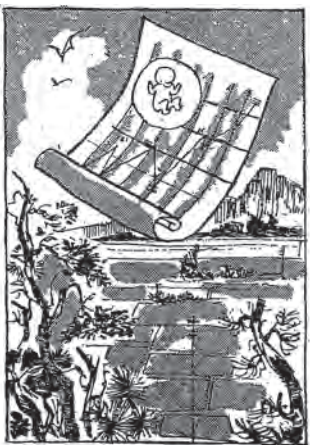
1963年麵食推廣運動期間，主辦單位特別邀請運動健將楊傳廣前來參觀，試吃甜甜圈（圖／中華穀類食品工業技術研究所）。



，好最食麵係提
，當當紅包了食
，波波白皮了食
，多養容彩有食麵



，何奈將加增口人
，計做要題問食糧
，個個元氣野好有
，好最是食麵係提



，好最是食麵係提
，（親好）提物好喜長年四
，（讚揚）味可都家大無難
，何奈將加增口人

（12）

提倡麵食是最好
將來糧食免煩惱

楊癸卯
楊生圖文

過去為推廣麵食，雜誌漫畫還曾錯誤宣導，麵食能讓我們又高又壯，皮膚白嫩細緻。

29

大家來聽拉吉歐

「拉吉歐」就是Radio的日文發音（ラジオ），日治時期「拉吉歐」融入閩南語。在沒有電視和DVD的年代，收音機是最重要的大眾傳播媒體之一。

1954年中國農村復興聯合委員會（簡稱農復會）為增加農村居民接受新知的管道，因此向美國買了6,000臺“Tele King”收音機，發送給全臺各農會、漁會、農事小組和衛生所。農復會除了協助臺灣省農會錄製「農友時間」節目，中國廣播公司、臺糖公司和豐年社自1955年起也共同製作「好農村」和「農家樂」等廣播節目，「農業廣播」開始成為新的廣播節目型態。

農業廣播節目內容包羅萬象，有農友們關心的農業新聞、農業知識、農業專家的訪問、農業信箱，還有農村居民最喜歡的音樂與戲劇節目。這些節目為了吸引農友收聽，還會定期舉辦各種有獎測驗。聽眾只要將答案寫在明信片上，寄回電臺，就有機會抽中大獎。



古早年代的真空管收音機所費不貲。

1956年時全臺農村估計共有一萬臺收音機，隨著經濟發展，收音機越來越普遍。晚飯後全家圍坐在餐桌旁，聚精會神聆聽收音機播放的節目，成為1950、60年代臺灣農村最普遍的休閒娛樂活動。

收聽廣播節目，雖然看不到主持人的廬山真面目，卻也增加聽眾的想像空間。據說當時主持「農家樂」的黃碧玉小姐，聲音甜美動人，許多農友每天固定守在收音機前，就為了聆聽她的節目。有些機關團體後來舉辦晚會或康樂活動，還特別請她來當主持人。看來她是戰後第一位從農業廣播節目中誕生的偶像明星。



飯後一家人圍坐在收音機旁收聽廣播，是早期農家生活最大的休閒嗜好。



「農家樂」主持人黃碧玉小姐受到廣大農民喜愛，曾當上雜誌的封面人物。



農復會將6,000臺收音機分送各地後，各農漁會代表紛紛前來排隊領取。

30

兩個孩子恰恰好

近年來「少子女化」的問題廣受社會各界關注。面對少子女化現象的衝擊，各界因此努力思考，要如何創造提高年輕夫婦願意生育的誘因。不過，在半個世紀前，社會上關切的問題卻是，害怕民眾生太多小孩。

傳統農業社會的觀念總認為，多子多孫多福氣。孩子生得多，下田幫忙耕種的人手才充足，因此過去很多家庭至少會生七、八個小孩。然而，生育教養這麼多子女，其實是分散家裡的經濟資源，但到頭來每個小孩都無法受到最好的照顧與教育，生活水準並無法提昇。自1950年代末期開始，農復會便與「中國家庭計畫協會」合作，共同推動「節育」的觀念，教導避孕知識，免費發放避孕器材，希望藉此緩慢臺灣人口的增長速度。

然而，半個世紀前民風純樸保守，多數夫婦並不好意思與他人討論避孕的問題。此外，當時社會上還是有許多人仍然堅信，人口是越多越好。為了降低民眾的排斥感，中國家庭計畫協會因此強調，他們不只是推廣節育，針對罹患不孕症夫婦，還能指導該如何尋求「生育」的妙方。而為了吸引年輕夫婦上門諮商，協會甚至還宣稱，他們能預先判定胎兒性別。宣稱生男生女都能預測，雖然有點誇張，但確實吸

引了不少夫婦登門求教，協會人員則趁機宣導正確的家庭計畫概念。

家庭計畫推廣在1960年代開始出現成效，每戶農家的子女數已降低到四至五位的水準。自1972年起，政府又提出「兩個孩子恰恰好」的口號，並鼓吹大家摒除舊有的重男輕女觀念，若能生個一男一女，反而是絕佳的組合。

過去半個世紀以來，臺灣的家庭計畫推動工作在全世界赫赫有名。有趣的是，過去推動家庭計畫的主要單位居然是農復會。現在你該發現，農業對我們日常生活的影響力了吧！



早年農村生育率極高。圖上這位接受家庭計畫人員訪視的媽媽，就生了七個小孩。



臺灣曾被譽為成功推行家庭計畫的模範生。



農村媽媽們被召集至農事小組組長家的院子，聆聽家庭計畫宣導。

31

你是吃歐羅肥長大的嗎？

每當我們看到胖嘟嘟圓滾滾的小朋友時，總會問上一句：「你是吃歐羅肥長大的嗎？」彷彿歐羅肥就像是某種仙丹，吃下去可以讓瘦皮猴立即增胖。但這句話是從哪裡冒出來的？而「歐羅肥」又跟臺灣農業有什麼關係？

話說30多年前，電視臺曾強力播放一支廣告，這支廣告是由當時的諧星「脫線」和「阿西」演出。脫線看到阿西養得豬是又大又肥，便問阿西到底餵豬吃了什麼東西，但阿西卻失憶症上身，支支吾吾答不出來，此時豬圈一頭大肥豬突然開口回答：「我攏是吃歐羅肥ㄟ！」從此以後，歐羅肥在民眾心中就成為「增肥劑」的代名詞，並廣為流傳。

不過，嚴格來說，其實歐羅肥並不算是「飼料」，它算是種飼料添加物。歐羅肥最主要的

成分是多維素，抗生素可以抑制豬隻體內病原菌的生長，減少罹患腸胃疾病的機率，降低死亡率。此外，體內養分也不致被細菌吸收，可節省養分消耗、促進生長。過去農民為了降低豬隻生病的機率，同時讓小豬仔們快快長大，因此會在豬飼料內添加歐羅肥。就好比小朋友在喝牛奶時，媽媽會在奶瓶內添加些益生菌一樣。但隨著國人健康意識興起，社會大眾越來越重視食品安全，政府也早已禁止在豬飼料內添加抗生素作為生長促進劑了。

雖然現在臺灣的豬早已不吃歐羅肥了，大家仍舊常把「歐羅肥」當作開玩笑的話語，更有人蒐集早期歐羅肥的相關商品。輔助飼料品牌居然能成為大家的口頭禪和共通的記憶，這也算是種畜牧界的傳奇了。



養豬是早期農家非常重要的副業，農民們莫不希望自家的小豬能快快長大，賣個好價錢。

十月裡慶典多
臺灣光復21年來
樣樣都在進步中
農業增產最顯著

使用
強力

歐羅肥*-5 飼養禽畜

可使您得到更滿意的效果、收到更多之利益



早期歐羅肥的廣告都以可愛漫畫呈現，清楚向農民傳達歐羅肥的用處。

使用
強力

歐羅肥*-5

得到真好效果

子孫滿堂
健康快樂

歐羅肥樂園

* 註冊商標



臺灣現在對動物用藥的管制非常嚴格。而為防止疫病傳播，外人進入養豬場必須作好防疫消毒措施。

32

青春永駐洋辣妹

對四、五年級生來說，「津津蘆筍汁」清涼消暑的滋味，以及馬口鐵罐上那位從未變老變醜的比基尼女郎，顯然是大家共同的兒時記憶，而蘆筍汁的出現與風行則與蘆筍食品罐頭產業的發展息息相關。

1960年代初期臺灣生產的蘆筍罐頭成功出口歐洲，外銷市場前景看好，農民紛紛改種蘆筍。1964年蘆筍種植面積僅270公頃，隔年馬上暴增至9,533公頃，成長了35倍，臺灣也成為全球最大的蘆筍罐頭出口國。然國內一窩蜂地盲目生產，未能配合市場需求的成長幅度，1966年還曾出現產銷嚴重失衡的狀況。蘆筍原料價格下跌，許多產地甚至直接焚毀新鮮蘆筍。為求出路，食品罐頭工廠因此試圖利用廉價的蘆筍原料製作各類蘆筍罐頭產品。當時已利用製作蘆筍罐頭的殘餘原料開發出蘆筍汁罐頭，並曾試銷菲律賓與國內市場。清涼消暑的蘆筍汁進入市場後，馬上讓汽水業者倍感壓力。由於蘆筍屬於蔬菜類，無須負擔貨物稅。兩者雖同屬飲料商品，稅賦成本卻不同，汽水業者因此抱怨連連。甚至有不良業者直接以自來水、香料、糖精和色素調配，製造黑心蘆筍汁販售。

1950年創立的津津食品公司，原先以生產

味精為主。伴隨臺灣食品罐頭產業發展的熱潮，1966年擴充為食品罐頭工廠，製造竹筍、柑桔、荔枝、蘆筍等各類食品罐頭產品。1971年津津推出「蜜柑果汁」、「蘆筍汁」和「仙草汁」等飲料產品，其中又以津津蘆筍汁最廣為人知。蘆筍汁罐上的比基尼女郎，再搭配「天熱人涼、降壓退火」廣告詞，對當時民風純樸的臺灣造成不小震撼。如今津津公司雖面臨相關的經營與法律訴訟問題，但位於彰化縣工廠的老員工們仍持續維持蘆筍汁的生產。重要的是，他們至今依舊以臺灣自產的蘆筍作為原料。



早在蘆筍罐頭前，臺灣的洋菇罐頭就已成功進入歐美市場。



蘆筍汁上的比基尼女郎，四十年來如一日，永遠都不會老。



1950年代臺灣的鳳梨罐頭產業已為其後洋菇與蘆筍罐頭事業的發展，奠定良好的基礎。

33

不說話的野臺戲



1974年林懷民在中廣公司表演「寒食舞」。

在臺灣農村，每遇廟宇祭祀、酬神建醮、婚喪宴慶，都可以看到路邊搭起的戲臺上，上演著金光閃閃的布袋戲、鑼鼓喧天的歌仔戲，乃至風情萬種的歌舞秀。這些熱鬧滾滾的野臺開演，不只是一般人日常生活中唾手可得的生活娛樂，也是集體記憶中的樂音與畫面之一。但是大多數人都不知道的是，關於野臺戲，除了「史豔文」、「藏鏡人」、「鐵扇公主」與歌舞女郎，不說話、沒有對白的現代舞，也在其中穿插扮演了一個角色。

1977年6月，臺灣第一個職業舞團「雲門舞集」在臺北新公園（今二二八紀念公園）音樂臺舉辦了創團以來的第一場戶外公演，演出舞碼是特地為小朋友創作的「小鼓手」。這種戶外演出型式，將現代舞帶出高尚神秘的現代藝術殿堂，如野臺戲般地貼近民眾，也讓舞者與觀者間，有了最直接的互動交流。1980年4月，「雲門」前往高雄美濃國中義演，為當地的農業圖書館募款，演出了包括「渡海」、「白蛇傳」等舞碼。開演前，鎮民們開著小貨車，利用擴音器在大街小巷宣傳；演出當時，學校體育館擠滿了踴躍出席的鄉親，館內牆上則貼滿類似「XX百貨行贊助五百元」的大紅紙條，顯示出鎮民們參與的熱情。

同年5月，「雲門」更展開了包括在臺北市福民、安康、福德等住宅社區演出的十六場社區與校園表演，吸引更多民眾的目光。這些與地方民眾接觸的經驗，促使「雲門」在1981年5月進行環島公演，首次深入臺東、花蓮、豐原、清水、埔里、新營、屏東等原本少有現代藝術團體進入的農村偏鄉，在社區禮堂、學校操場與民眾進行面對面接觸。

現代舞下鄉活動延續至今，已成為「雲門」創團近四十年的傳統，走遍臺灣各地搭臺跳舞，也成了雲門舞者的例行工作。下次在戶外偶遇翩翩起舞的現代舞者，別忘了坐下來看一場不說話的野臺戲，參與一場屬於大眾的藝術饗宴。



「吳鳳」是林懷民第一支取自原住民題材的舞作。



1980年雲門舞集於美濃表演結束後，受到全場觀眾歡呼（圖／林柏樑）。



林懷民親自為上課青年朋友授課。

34

媽媽下田我上學

都市內雙薪家庭的小孩，因為爸媽工作忙碌，從小就被送去托兒所、幼稚園；即使升上小學，放學後還是得先去安親班寫功課或參加課輔，等父母下班後再接回家。但早期農村的父母也不輕鬆；都市內有幼稚園和安親班，早期農村則有「農忙托兒所」。

臺灣光復後政府當時針對農村社會特性，農忙時農村婦女多外出從事耕作，致使兒童托育問題頗為急迫。即使在農閒時期，農村婦女還是得出去打零工，賺點外快補貼家用。1955年時，政府為了讓農村幼童能獲得更好的托育照護，因此特別於全臺各處成立「農忙托兒所」，讓農村幼童於農忙時期有個去處，好讓爸媽能專心下田，無後顧之憂。

農忙托兒所主要設置在當地的社區活動中心與廟宇，或借用學校內的空教室。農忙托兒所最早屬於季節性的短期托育，因此採「日托」計費。家長只要繳交些許的保育費與點心費外，其餘費用都由政府補助。小朋友在托兒所裡，主要就是唱唱歌、玩遊戲，或聽老師講故事。此外，老師則會教導小朋友培養刷牙、洗臉、飯前洗手等良好的衛生習慣。

農忙托兒所開辦後，廣受各界好評，其中最

高興的莫過於農村內的婆婆媽媽們，政府因此決定擴大辦理，1958年起將原本只有日托、短期的農忙托兒所逐漸轉為長期性的「農村托兒所」。而於1975年，農村托兒所進一步改名為「村里托兒所」；至1987年，臺灣總共有2,828個村里托兒所，這些托兒所也奠定現在公立托兒所體系的基礎。

農忙托兒所雖是農業時代的產物，當現今正值青壯年的一代念幼稚園時，臺灣已轉型為工商業社會。不過，你小時候念的托兒所或幼稚園，說不定它的前身正是農忙托兒所呢！



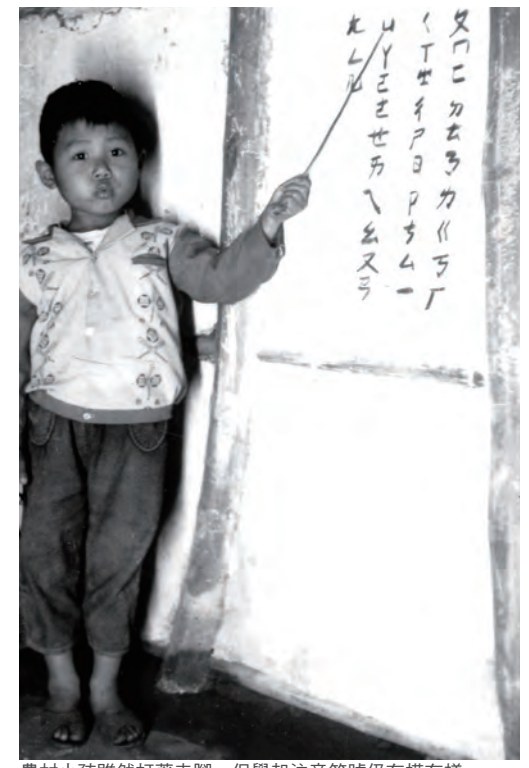
托兒所內小朋友正享用點心，喝著美援脫脂奶粉沖泡的牛奶。



「農忙托兒所」的設立解決了農村孩童的托育問題，圖為「臺中縣農忙托兒所」。



小朋友上課容易分心，彼此模仿對方的表情。



農村小孩雖然打著赤腳，但學起注音符號仍有模有樣。

知識
超有梗



35

一天能吃六碗飯

臺灣是3C電子產品王國，全世界每4臺筆電中，就有3臺是MIT。現在最夯的iPhone和iPad，也是臺灣人開設的公司負責生產製造。你知不知道，臺灣過去也曾是盛產稻米的王國？

從日治時代開始，稻米就是臺灣最重要的出口產品之一。當時，日本將臺灣規劃為農業重鎮，因為自己國家生產的糧食不足以餵飽全國家家戶戶嗷嗷待哺的嘴，每年還需要從臺灣進口大量的稻米。當時臺灣農民都將又香又Q的蓬萊米賣給米商，出口到日本，自己則吃比較便宜的在來米。1938年時，臺灣的糙米產量就高達140.2萬公噸。

戰後臺灣人口急速增加，糧食需求大增，但臺灣農民從沒忘記要餵飽國人。精良的農業技術再加上農業機械的輔助，農業生產力從未落後。1976年的糙米產量居然破了歷史紀錄，達到271萬公噸。這些米能煮成多少白飯？348億8仟萬碗！這些飯若平均分配給全國民眾，算起來每個人每天能吃到六碗，絕對讓你吃到飽！

稻米產量破紀錄，但也產生一些困擾。當時政府為了儲存這些稻米，趕緊在各地建造



臺灣是稻米王國，米飯更是我們的主食。

臺灣是稻米王國，米飯更是我們的主食。

穀倉，好讓他們有個容身之處。不過，可不是每個人都是大胃王，能夠每天都吃六碗飯的人還真的不多。政府就以非常低廉的價格將多餘的米糧賣到非洲，或捐助給許多發生飢荒的國家。原來稻米功能這麼大，不但能餵飽國人、外銷出口賺取外匯，還是國家擴展外交的秘密武器，小小一顆稻米，可也非常「愛臺灣」。



精緻化的小包裝米已是市場的主流。



稻米孕育自美麗的稻田。

36

穿西裝的搬運工

臺灣天氣炎熱，每次大家要做粗重的搬運工作時，必定會換上輕便的T恤，應該沒有人會穿著西裝搬貨吧！不過，過去的糧食局長李連春先生，還真的曾經穿著西裝搬貨，而他搬的是當時農民最需要的農藥。

臺灣是稻米王國，每年出產各種又香又Q的良質米。我們都以為，臺灣絕對不會缺米，但第二次世界大戰剛結束那幾年，臺灣的稻米生產還處於非常吃緊的狀態。當時在「臺米英雄」李連春與糧食局同仁的帶領下，臺灣在1950年代初期就已克服缺糧的危機，還有餘糧能外銷日本。

李連春的做事能力不但超強，為了處理臺灣的糧食問題，他幾乎每天都加班到半夜才回家。早期臺北各公家單位人員都知道，糧食局辦公室的燈火每晚不到半夜一、兩點是不會熄的。

1951年某次美國運送美援農藥來臺灣，因為臨時有突發狀況，載運農藥的軍機降落松山機場卸貨之後，就得立即起飛前往東京。當時美援會秘書長王蓬在半夜一點接到美方打來的電話後，一開始還愁苦找不到卸貨工人，但過



致力於糧食增產、調控米糧需求是臺灣省糧食局的職責（圖／臺北糧食協進會）。

了一會兒，他馬上就想到了李連春，因此撥了通電話到糧食局。正如他所料，李連春確實還在辦公室。

李連春知道此事後，立即答應協助。他馬上帶著他身邊的幕僚，同時又去員工宿舍叫醒好幾位男職員，一群人就坐上卡車、浩浩蕩蕩前往松山機場，趕在半夜三點以前將美援農藥卸下，並先載回糧食局存放。由於李連春和糧食局職員們前往松山機場時，身上都穿著平日上班必備的西裝和襯衫，負責開飛機的美國機師因此嚇了一跳，以為臺灣的搬運工人平時都穿著西裝搬貨。

這位機師回到美國後曾在報紙上發表文章，表示他在臺灣遇見全世界最優雅的搬運工人。巧妙的是，這篇文章居然被一位臺灣記者看到，他還特別向美援會查證，這段不為人知的小故事才公諸於世。原來，過去糧食局人員穿西裝當搬運工的事蹟，還曾登上美國的媒體！



糧食局人員下鄉時，時常順道幫忙農民搬運重物（圖／臺北糧食協進會）。



李連春先生自1946年開始擔任臺灣省糧食局長，至1970年才轉任行政院政務委員（圖／臺北糧食協進會）。

37

臺灣鯛首部曲



「臺灣鯛魚鬆」吃起來有嚼勁，味道甘甜，是提昇臺灣鯛價值的另一項法寶。



大部分外銷到日本的臺灣鯛魚片都是做沙西米，可見肉質有多鮮嫩！

吳郭魚大概是臺灣家庭料理當中最廣受歡迎的食材之一，不論紅燒、清蒸或是煮湯，細嫩的魚肉總令人垂涎三尺，光想到那鮮美的滋味，只怕肚子都餓了。

但有趣的是，這麼「家常」吳郭魚，其實是外來嬌客。二次大戰期間，來自南臺灣的郭啟彰受徵召入伍，成為南洋戰場上的日本兵，在新加坡戰俘營裡，他認識了同樣對養殖漁業有狂熱的吳振輝。戰後兩位回臺時，就順便將日人的「帝水魚」魚苗帶回臺灣養，因為繁殖快速、抗病性強，迅速成為戰後民眾重要的蛋白質來源。而為了紀念兩位引進者，這種魚就以兩人姓氏為名，稱之「吳郭魚」。

吳郭魚有多好養？根據嘉義東石養殖漁民的說法，在一甲地魚塢放入魚苗後，一年後輕輕鬆鬆就收成七千臺斤。眼見吳郭魚的投資報酬率這麼高，同樣屬於慈鯛科的魚種也不斷被引進國內，和最先來到臺灣的「莫三比克種」吳

郭魚雜交，經過混種的新品吳郭魚體型更大又耐寒，而且長的更快，肉又好吃，為漁民帶來不少利益。在此同時，國內養殖漁業也發展出「單性養殖法」，魚苗在成長過程中不交配，以此有效控制魚塢中飼養魚的數量，讓每條魚成長速度趨於一致。優良品種再加上精良的養殖技術，早在20年前吳郭魚就順利打開市場，出口到歐美、日本。而國內的水產試驗人員更不斷的透過雜交育種方式，讓臺灣的吳郭魚肉質更鮮美，抗病能力更強，並命名為「臺灣鯛」。

根據統計，近年來臺灣吳郭魚的平均年產量約在7-8萬公噸，產值高達新臺幣27億元以上，2010年冷凍吳郭魚出口值為新臺幣23.53億元。外來的吳郭魚，經過臺灣人數十年的努力，變身為高雅的「臺灣鯛」。從此以後，皮薄肉嫩的臺灣鯛，一樣在各位餐桌上等著老饕動筷，多吃魚，保證頭好壯壯又聰明喔。



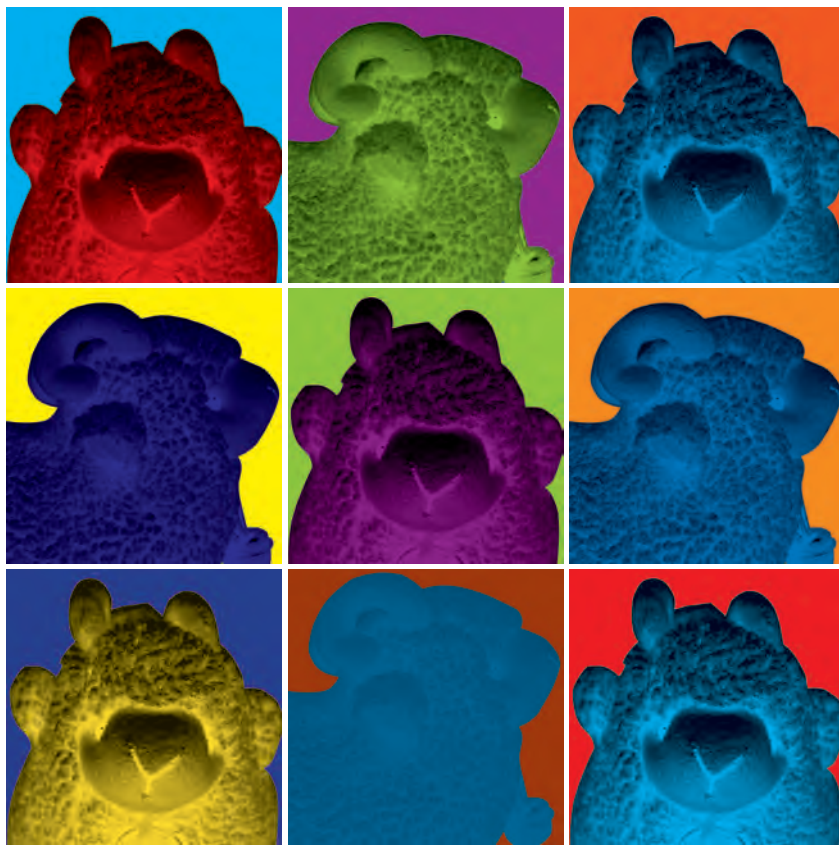
吳郭魚原產於非洲，經過不斷的混種雜交後，肉質更加鮮美。



在魚片加工廠內，員工熟練地將臺灣鯛左右兩側的魚片切除。

38

桃莉她妹.....



複製技術的出現讓生物的大量複製得以可能，宛如觀看Andy Warhol的藝術作品。

還記得桃莉羊嗎？這全球第一隻體細胞複製動物，從出生開始，就不知道殺死了多少卷攝影師的底片。但要說起複製技術，我們臺灣可絲毫不讓歐美國家專美於前。早從1991年，行政院農業委員會畜產試驗所從蘭嶼豬的胚複製出全球第二例的胚複製豬。到了2001年，更進一步以動物活體的細胞陸續培育出複製牛、複製羊；另財團法人臺灣動物科技研究所研發全球第一頭雙基因轉殖複製豬--「酷比三號」，更於2003年臺灣國際生物科技大展被選為大會之星，展露鋒芒！你可能也有印象，在2010年國際花卉博覽會開幕期間，會場上展覽的一百多項農業科技研發成果當中，就有二隻Made in Taiwan的複製羊，讓遠渡重洋的阿斗仔們看得嘖嘖稱奇。

複製技術為各界所重視的主要原因之一，就是對人類醫療需求的長足貢獻。頂尖醫學研究專家認為，如果可以從複製出來的胚胎萃取幹細胞，用來培養人類組織、器官，那不是太美妙了嗎？以後心臟有問題，別怕，以「複製技術」加上「幹細胞技術」培育一顆新的心臟，基因一模一樣，但功能可是強強滾。也許朝此道路發展下去，以後肝硬化、胃穿孔、心臟肥大，這些過往令人聞之色變的疾病，就不再那樣需要太過害怕了。

有趣的是，這些生物醫學的未來希望、Made in Taiwan的複製生物也走起local風，連名字也很有臺味：其中兩隻複製羊分別取名「寶吉」、「寶祥」，複製牛名為「如意」，還真是符合傳統中華文化福祿壽喜、吉祥如意的好兆頭，可能取名字時科學家們就知道，醫療生技發展可以幫助人們長命百歲吧！



寶吉2004年去世後，研究人員特地將牠製成標本。



2002年臺灣第一隻複製羊孕育成功，將國內的複製技術帶往新的紀元。

39

借米蓋大水庫

你聽過別人借錢買車買房子，或是政府發行公債，籌集資金來進行公共建設，但你聽過借米來蓋水庫的事嗎？雖然聽起來怪怪的，但臺灣卻曾發生這樣的事。

1967年正式動工的曾文水庫是臺灣最大的水庫，坐落在臺灣第四大河川曾文溪的上游大埔溪上，主要供應嘉南地區的灌溉用水，兼具發電、防洪與觀光功能。要蓋這麼大的水庫，得花不少錢。當初政府規劃建造曾文水庫時，國家財力其實處於吃緊的狀況。為籌措龐大的修建經費，臺灣省政府因此向日本貸款外。然而，即使日本貸款來了，還是有大一塊資金缺口。省政府因此想到，可以發行債券，等於是向民眾借款來蓋水庫。不過，政府發行債券，可不是隨便亂發的。就像我們向銀行貸款買房子，必須用自己的房子作擔保。同樣的，政府也要能保障未來一定能償還借款，民眾才願意借錢給政府。於此狀況下，臺灣省政府就決定授權糧食局發行以蓬萊米重量、而不以新臺幣金額為計價單位的「臺灣省糧食實物債券」。

糧食實物債券共分50公斤、100公斤、500公斤與1,000公斤4種面額，債券利率為年息5%。發行4年後，自第5年起，分4年8期，採本息合計以稻穀攤還。發行總額共計6億7,948



為籌措建造曾文水庫的經費，政府還曾發行「糧食實物債券」。

萬7,550公斤，以籌募新臺幣11億5,839萬9千元。一般民眾可直接以稻穀承購債券，也能折算現金購買。也就是說，民眾等於是先借米給政府，未來政府再把米還給民眾。政府收到米糧後，可賣到國外換取現金，再拿來建造水庫。

戰後臺灣除實施耕者有其田時，曾發行「實物土地債券」用以補償地主，為籌募曾文水庫龐大興建工程預算，而發行的糧食實物債券，可算是戰後臺灣農業發展史上唯二的特例。借米來蓋水庫，真的沒聽過吧！



不同於傳統債券，「糧食實物債券」必須以稻穀實物購買。



位於曾文溪上游的曾文水庫，是臺灣最大的水庫（圖／臺南市政府觀光局網站）。

40

大家都來吃甘藷

你是否有過這樣的經驗：到便利商店想買點東西充飢，進去後馬上被烤蕃薯的香氣所迷惑？或是傍晚回家時，在巷口遇見騎著三輪車的阿伯，車上放著簡易的烤爐，裡面掛著好幾串蕃薯？吃烤甘藷時，撲鼻的香味和燙手的感覺，是否讓你難以忘懷？

甘藷是非常美味營養的食物，有豐富的膳食纖維、維他命與礦物質，對人體的消化機能助益頗大，在臺灣我們都習慣稱它為地瓜或蕃薯。我們平時都將它視為美味的點心，但在阿公阿媽的年代，甘藷曾是臺灣人的主食之一。

早期大部分的農民除了種稻以外，秋冬之際還會種甘藷。農民會將收成的甘藷削成一條一條的「甘藷簽」，曬乾後就可以儲藏好幾個月，想吃的時候就撈點甘藷簽和稀飯一起煮，熱騰騰的地瓜稀飯就完成了。此外，過去每戶農家都會養幾頭豬，當時農民習慣將家裡的剩菜剩飯、甘藷簽和地瓜葉混在一起，煮成一大鍋粥後，當成飼料餵豬吃。

現代人吃地瓜稀飯是為了養身，但早期農家吃地瓜稀飯主要是為了節省白米。1954年時，當時的農政單位希望能多出口一些白米到日



1954年農復會曾發起「大家都來吃甘藷」運動，海報曾特別宣傳甘藷的營養價值。

本，為臺灣賺取外匯，還曾發起「大家都來吃甘藷」的運動，鼓勵大家能多吃點甘藷，節約白米，以增加臺灣出口到日本的白米。

如今臺灣生產的稻米非常充足，甘藷也從早期的糧食作物轉為養身的健康食品，甘藷的營養價值也極度受到重視。



農民將成堆的甘藷拾起倒入機器內，再削成一條條的甘藷簽。



早期甘藷是重要的糧食作物，大部分的農民都有種植。



甘藷已從早期的糧食作物轉為養身食品，營養價值受到重視。

41

巴菲特的績優股



水簾式豬舍寬敞舒適，絲毫沒有悶熱感。



臺灣養豬產業十分進步，新式豬舍設有節能減碳的風力發電設施。

巴菲特是全球知名的「股神」，投資眼光異常精準，據說他特別喜歡投資與民生相關的傳統產業。巴菲特認為，這些事業的產品都與民生相關，獲利穩定，值得投資。如果臺灣的養豬業曾上櫃上市，發行股票，那必定是巴菲特眼中的績優股。

在古早的年代，農村每家都會養3-5頭豬。這些豬養大後，可能在逢年過節時被宰殺吃掉，讓大家打打牙祭；豬隻也可能會被送去菜市場賣給肉販，小孩的學費也就有著落。但嚴格說起來，過去農民只把養豬當成一種副業，不會詳細計算投資成本與效益。而致1960年代時，農政單位推動了「綜合養豬計畫」，教導農民專業化的養豬方式，養豬就從業餘選手的表現轉為職業選手的水準了。

從1970年代起，臺灣的養豬蓬勃發展。同時，好吃的臺灣豬肉又成功打開日本市場，深受日本消費者歡迎。養豬產業的成長更為快速，最高峰時臺灣生產的豬肉中有1/3主要是外銷日本。1970與1990年年底臺灣的豬隻數量分別為290萬與856.5萬頭，20年間就成長了將近3倍。到1996年時，豬隻在養數量更攀升至1,070萬頭，當年豬隻屠宰量為1,431萬頭。更驚人的是，當年臺灣還是全球第二大豬肉出口國，豬肉出口總值達16.9億美元，相當於500億臺幣，超過現在許多高科技公司的產值！

光靠養豬就能替國家賺進大把鈔票，只能說臺灣的豬農實在是太厲害了。如果當時的養豬業知道要發行股票，相信深愛傳統產業的巴菲特，必定會捧著白花花的銀子跑來投資。看看臺灣的養豬業，就知道農業絕對充滿著希望！



臺灣養豬業全盛時期，一年出口總值約新臺幣500億元。



臺灣豬肉鮮嫩可口，享譽國際。

42

總統出訪靠甘蔗



若無臺糖公司的外匯挹注，1949年蔣中正總統或許就難以出國訪問了。



1950、60年代，砂糖曾是臺灣最重要的出口產品，當時臺灣主要的外匯來源就是砂糖出口。



收成後的甘蔗再送進糖廠內加工，就能精鍊出可口的砂糖。

國家元首定期出國訪問，敦親睦鄰，從事外交工作，基本上是作為總統的責任與義務。當然，總統出訪的花費也應由公費支出，總統不需操煩錢的問題。但過去卻曾有總統出國必須透過「甘蔗」協助、才能成行的事例。

話說1949年蔣中正總統曾前往菲律賓訪問，但出國前卻為了錢的問題而煩惱。原來我們出國在外的各項開支，都要用外幣付款；總統出訪，當然得先準備好外匯。不過，當時臺灣出口貿易量極低，政府手中根本沒有外匯，只好請臺糖公司協助。

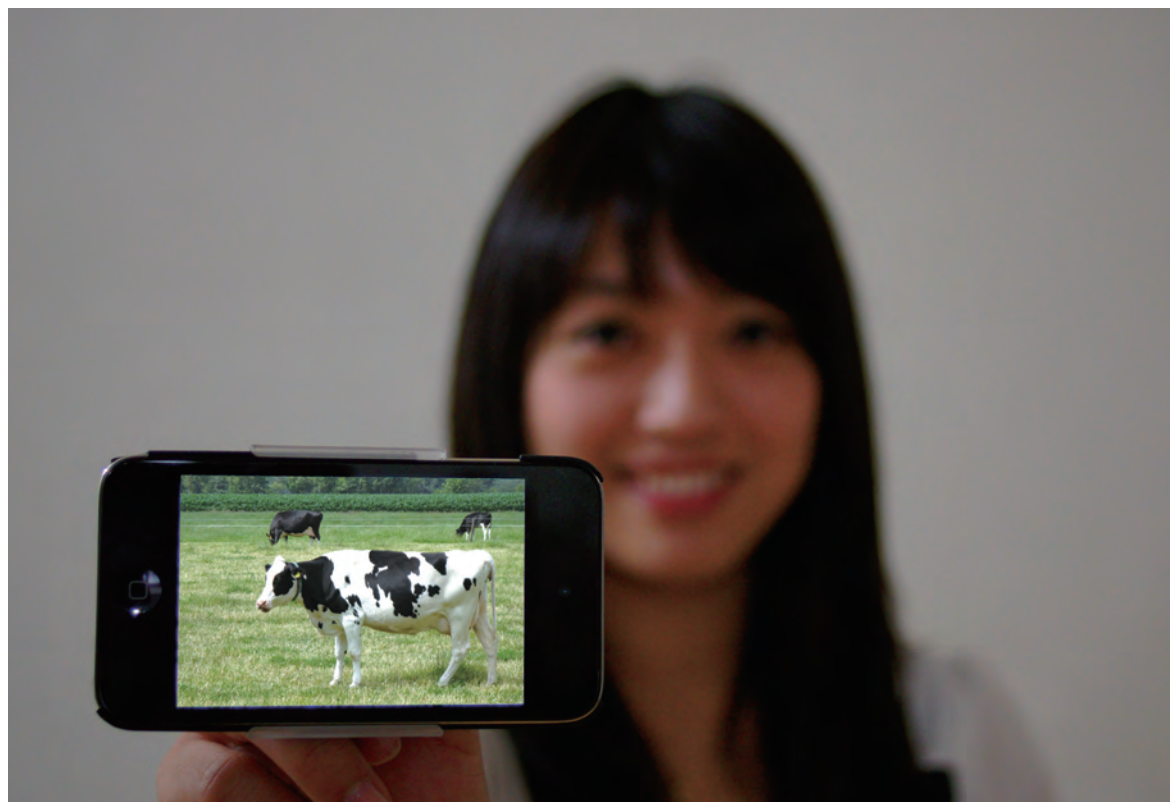
自日治時期起，臺灣就是以米糖經濟為重心，每年出口大量的稻米與砂糖到日本。戰後經濟重建過程中，臺糖扮演了重要的角色。當時國際糖價行情看漲，臺糖因此積極鼓勵農民種植甘蔗，農民將甘蔗賣給臺糖公司製造砂糖，砂糖再出口至日本、歐洲、美國等地賺取外匯。最後，政府再利用這些外匯向國外購買機械設備，發展臺灣的工業。1950、60年代，砂糖曾是臺灣最重要的出口產品，砂糖出口佔外匯收入的比例，一度還超過70%。當時臺糖公司的員工和種植甘蔗的蔗農，加起來就有數十萬人。換句話說，光是甘蔗與砂糖就養活了幾十萬戶家庭。

由於臺糖是早期臺灣最具外銷競爭力的公司，因此蔣中正總統在出訪前還特別前去臺糖公司視察，確定有批砂糖即將出口、政府將有外匯收入後，才放心前往菲律賓訪問。

如果沒有農民種植的甘蔗和臺糖生產的砂糖，當時政府還真沒有足夠的外匯，安排總統出訪。「總統出訪靠甘蔗」，聽起來雖然有點誇張，但還真有其事！

43

手機通牧場



牧場上方的接收器可隨時傳輸牛隻的相關訊息。



每隻牛的耳朵都戴著內含晶片的「耳標」，紀錄牛隻的各項資訊。



國內研究單位已研發出多種耳標。

還以為畜牧是單純的「第一級產業」？幫幫忙，這種觀念早落伍了啦，去看看現在國內養豬場、牧牛場內精良的配備，檔次跟你迷戀的尖端科技相比，氣勢陣勢可都一點不弱。

但只是養牛養豬，這麼先進做什麼？其中學問可大了。譬如說，以前畜牧場裡的豬就像「路人甲乙丙丁」，每頭都兩隻眼睛四條腿，誰是誰傻傻分不清楚，現在透過內建無線電技術的RFID晶片，豬農可以將RFID標籤打在豬耳朵上做辨別，以後透過讀取器，這隻外觀乍看之下一模一樣的小豬，出生時間、族譜記錄、主人姓名，祖孫三代一刷就知道。

和都市生活緊密相依的酪農產業，也是這一波高科技畜牧風潮的受惠者。以RFID蒐集牛隻個別紀錄，一筆筆經過專業分析，得出「飼養報表」提供給酪農業者參考，同時替全國所有牛隻製作「防疫編碼」，統一管理。以後養牛不需要再「蓋印章」，還像企業一樣，每年都有科學數據可定期追蹤、參考。例如，如牛須如何飼養，乳汁才分泌得多，以及肉牛如何配種，肉才會又肥又嫩的。這些訣竅，都可以靠RFID建立起的資料庫一點一滴被發現，養出來的牛當然肉最好吃，擠出來的奶也能讓小朋友喝了就「長得像大樹一樣高」啦。

可想而知，這麼先進的高科技畜牧業，當然還有效結合了國際食品法典委員會在1997年公布的食品安全衛生管理規則「危害分析重要管制點」（Hazard Analysis and Critical Control Point，簡稱HACCP）。現今「注重食品安全」已經成為社會共識的今天，用高科技讓大家吃得更安心，相信是每位畜牧業者的終極目標。

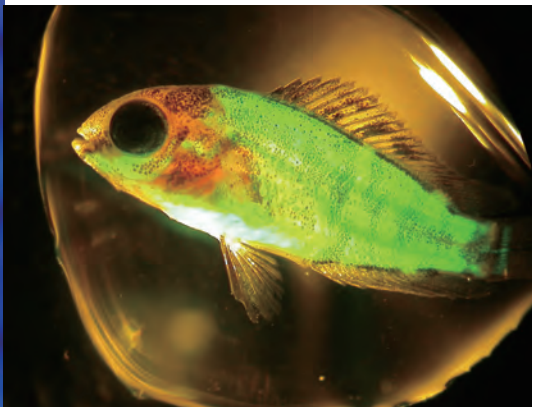
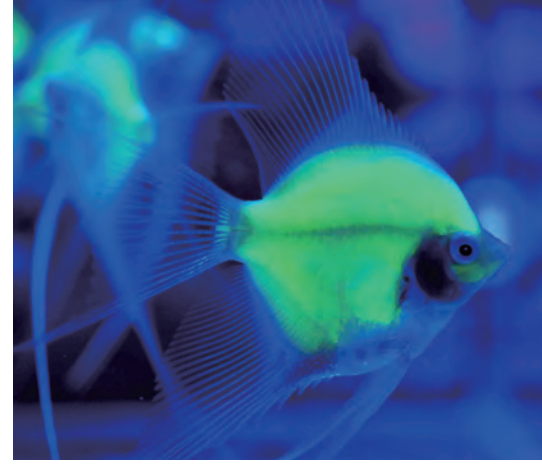
44

黑暗中的小精靈

曾有人說，螢光魚是「最適合養在辦公室」的寵物，因為不吵、不鬧，只需要定時餵食飼料，每天就能魚兒魚兒水中游，開心又自在。但當你在夜深人靜加班的時候，看著粉紅、淺藍、鵝黃、淡綠……閃著七彩光芒小魚在水族箱中游啊游，就彷彿在黑暗中看見飄在空中的小精靈，心情也會好得多。

現代人生活壓力越來越大，看來不只臺灣上班族需要紓壓，Made in Taiwan的螢光魚在全世界都相當受到歡迎。臺灣素有「觀賞魚養殖王國」的美譽，目前已有三百多種觀賞魚，行銷到20多個國家，魚種占全球市場三分之一。臺灣觀賞魚於2010年荷蘭錦鯉展、德國七彩神仙魚大賽共勇奪七項冠軍；2011年荷蘭錦鯉展獲得七項冠軍；我國主辦「2011臺灣國際觀賞魚博覽會」，並獲國際七彩神仙魚大賽總冠軍等16個獎項，建立觀賞魚優良國際形象。估計螢光魚每年約有三百萬尾的全球市場，銷售額可破億，可謂「小魚立大功」。

螢光魚是臺灣人自己以基因轉殖技術所研發，這項發明更是獨步全球。最近屏東的養殖業者更研發出長達13公分、世界最大的螢光觀



螢光神仙魚全球首創的慈鯛科中型螢光魚，也是全世界最大的螢光魚！

賞魚，大尺寸，「電」力更驚人。直至今日，這個紀錄還沒有被超越，依舊是全球第一。

不過一般人不知道的是，小巧可愛的螢光魚除了給你好心情，還是重要的環境指標。因為全身透明，連內臟都看得一清二楚，接近污染源立即變色，相關單位會以牠來測試水質；許多心臟、脊椎疾病或是腫瘤也要靠螢光魚來研發新藥，除了幫忙賺錢，還是人類健康的救星。



研究人員將水母綠螢光基因殖入神仙魚的卵巢，研發出螢光神仙魚。



臺灣漁業科技的實力雄厚，在「觀賞魚博覽會」內，不僅能看到長達3.6公尺的巨型水草半水缸與巨型海水造景缸，同時一睹國人自行研發的螢光魚和七彩神仙魚的風采。

45

養殖魚界的香奈兒

一臺斤要價1,950元！你有沒有吃過這麼「高檔」的魚？這個記錄，是由臺灣屏東養殖漁民養出的「東星斑」所寫下來的。東星斑和金錢斑一樣，都是頂級石斑魚種，高價者一尾可能就要上萬元。靠著出售石斑魚，臺灣養殖漁民不但在海外大發利市，帛琉政府還曾經三顧茅廬，希望能取得石斑魚養殖技術轉移的同意權，可見臺灣「石斑魚養殖王國」的稱號，於國際間是多麼響亮！

不論以外銷金額、成長速度，石斑魚都是養殖業的一項奇蹟。根據統計，從2007年至今，臺灣石斑魚出口值成長87倍，產值已居世界第一、產量居全球第二。更別提ECFA簽訂之後，2012年石斑魚出口到大陸的關稅將降為零，相關單位更估計，到2013年，石斑魚年產值將增至76億元，賣魚賣到這麼有氣魄，真的只能用「嚇嚇叫」來形容了。



石斑魚雖「其貌不揚」，但肉質非常細嫩鮮美，適合以各種方式料理。

但說穿了，到底為什麼已灣的石斑魚可以這麼威風？追根究柢，還是因為聰明的臺灣養殖漁民掌握了國際專利級的養殖技術，加上南已灣氣候全年暖和宜人，魚可以長得又肥又大，不致於因為天冷凍死。這幾年又搭上兩岸直航，以及開放活魚運搬船的順風車，天時、地利、人和之下，想不「發」也難啦！更何況，石斑魚經常被華人地區視為生猛海鮮代表種類之一，使得價格也常常表現的很「嬌貴」，而且石斑魚肉Q、富含膠質，本來就是傳統中華料理中不可或缺的佳餚，如今再以「高價位」吸引大眾目光，只怕國內外的老饕們掏鈔票的速度只會越來越快！食客餵飽了肚皮，辛苦的漁民們也獲得了應有利潤，石斑魚對於臺灣，可真有很大的貢獻耶！



臺灣是石斑魚養殖王國。美味的石斑魚深受各地老饕喜愛，石斑魚出口也為臺灣賺進大筆外匯。



為宣揚石斑餐飲文化，推廣海鮮美食，行政院農委會漁業署特別於2011年在屏東枋寮舉辦「藝饕石斑嘉年華」系列活動。

46

晉身CEO

很多人總是認為當農夫從事農業，就是靠天吃飯，生活辛苦、利潤又低，實在是個做多賺少的行業，不太需要太多的企業管理能力。如果你也抱持這樣的想法，那真的是大錯特錯！

政府自2009年開始實施「小地主大佃農」政策，希望輔導有志於農業的青年農民，協助他們租農地來擴大經營規模，並達到調整農業勞動力結構的目的。至2011年9月底，大佃農平均年齡42歲，比一般農業經營主平均63歲，年輕化了許多，而平均耕作面積8.31公頃，是平均每農戶農地面積1.1公頃的7倍；至於收入，就以最傳統的稻作栽培來算，年所得將近110萬元。參加小地主大佃農的青年農民，從小規模農民搖身一變，成為具備經營理念的企業家。其中具有代表性的人物是花蓮的謝銘鍵和臺南的蘇建鈞。

生長在花蓮玉里的謝銘鍵，利用新的網路科技，架設網站「開朗農夫的奮鬥史」，販賣自己生產的「劍劍好米」良質米。他拍攝許多創意短片，將獨特的幽默感注入農業議題之中，使一般人得以親近理解農業，他的網站還曾獲得華文部落格大獎第一名。自從他加入小地主大佃農計畫後，耕作面積從1.7公頃擴充到12公頃，開始朝企業化生產邁進。



畢業自材料與光電學系的蘇建鈞用電腦管理規劃每一項生產流程，精算成本與利潤。



「小地主大佃農」結合「農地銀行」平臺，讓農友順利取得農地經營。

臺南的蘇建鈞畢業於材料與光電學系，但他卻堅持要回到自己的家鄉從事農業工作。不過，蘇建鈞充分利用他的電腦知識與技能，詳細規劃各項生產流程，斤斤計算成本，用企業化的方式經營農業。在他的帶領下，臺南市善化雜糧生產合作社的規模已擴增為70.9公頃，而他們所生產的飼料玉米，每公頃的成本還比一般農戶少了1.5萬元。經營規模由2008年的10公頃，擴增至2011年的71公頃，擴增幅度達7倍。

小地主大佃農計畫讓謝銘鍵、蘇建鈞這樣的年輕人，可以承租農地，擴大經營規模，發揮經營創意與管理能力。他們就如同大企業內的CEO一樣，將經營理念灌注於農業領域，在臺灣農業中掙得一席之地！



參加「小地主大佃農」的生產合作社，展現團結力量大的實力，彷彿一支橫掃阡陌的農機縱隊。



自稱「帥氣農夫」的謝銘鍵，常以kuso的照片呈現他的田間生活（圖／謝銘鍵）。

47

不開槍的軍團

有時候，我們會聽爺爺、奶奶說起年輕時候臺灣的農村風光：一望無際的翠綠水田上頭有白鷺鷥飛過，秋天時一片金黃，三合院前就是曬穀場。那時候大部分人的職業，都是「農民」。

但隨著政府持續投入工業建設、逐步寫下經濟奇蹟，到了1960年代中期，臺灣已經開始從農業社會轉向工商社會，農村人口大量移往都市，到了1969年，全國職業欄上寫著「農民」人口比例，已經不到40%了。但人口流向都市的趨勢，在1970年代時仍繼續持續著。沒錢、沒資源，年輕人都移居到大都市內討生活了，這下可怎麼辦呢？1980年代初期，政府



產生灑下「種子部隊」的構想，也就是培育八萬名「農業專戶」，讓有理想、熱愛土地、也有農業專門技術的年輕人在農村內成為先鋒部隊，讓逐漸老化的農村有資源也有技術，再度「活」起來。

這傾國家之力培養的八萬戶專業、年輕的「核心農戶」，又稱「八萬農業大軍」。他們就像是一支衝鋒陷陣的部隊，帶領臺灣農業向前衝，進入新的境界。他們將新的農業技術與經營理念帶入農村，許多人則改重高附加價值的經濟作物，讓臺灣農業升級。就這樣，這群年輕人一點一滴改變了臺灣農村生態，不拿槍桿子、不開槍的「農業大軍」，果然厲害！

既然時代在變，農業經營也一定要跟著轉彎，走向精緻化、賣多一點錢、餵飽農民荷包，臺灣的農業才可以進一步往前走。飲水還要思源，我們今天能吃到來自臺灣各地香甜美味的水果和農產品，可能都得感謝幾十年前這批「專業農戶」幫我們預先鋪路呢！



政府為獎勵優良傑出農民，因此設立「神農獎」，第一屆神農獎頒獎晚會（1983）還特別請來沈春華小姐與田文仲先生共同主持。



李登輝先生擔任臺灣省政府主席時提出「八萬農業大軍」政策。



「八萬農業大軍」政策推動時，當時的臺灣省農林廳廳長余玉賢是主要的執行者。

48

兵，可以這樣當

「媽 我阿榮啦！」1980年代，除了「鐵牛運功散」廣告中，那位穿著白色汗衫、號稱「史上當兵當最久的男人」外，還有哪些令人印象的當兵經驗？去問問像你爸爸、伯伯，這些上一代的男性長輩，他們肯定會異口同聲地回答：「到農村，幫忙收割、曬穀！」

當兵和務農，這兩者有什麼關係？原來，1970年代正值臺灣經濟起飛期，政府推動工業發展已見成效。但經濟起飛後，農村青壯年紛紛到城市打拼，鄉間開始出現勞力不足的狀況。

農家種稻，平日施肥、除草等工作，並不需要太多的人力。但稻子收割時，卻要爭取時效，必須在最短的時間內將稻子收割完畢，以免之後突然下雨或出現其他狀況。因此，收割時需要許多人來共同協助。但年輕人都外出工作了，可以下田收割的人實在不多。1973年行政院因此指示國防部調派部隊內的阿兵哥，下鄉協助農民收割水稻，由糧食局負責各縣市政府與軍方間的協調工作。

每到收穫時節，國防部就會針對各地需求，調撥人力協助。部隊進駐鄉鎮後，通常都會停留兩三個禮拜。白天到各戶農家協助收割、打



為解決農村勞動力不足的問題，政府因此實施國軍助割計畫。



地方代表送上一簍西瓜表達對國軍弟兄的謝意。

穀、搬穀包，晚上睡在國小教室或里民活動中心內。而在助割期間，農家為答謝阿兵哥的辛勞，總會提供餐點飲料招待；當任務結束、部隊準備撤離前夕，農會則特別設宴款待，讓弟兄們大吃大喝一頓。回到部隊後，長官還會褒獎參與助割的弟兄，讓他們放個榮譽假。當時的阿兵哥們都非常喜歡下鄉助割，不但能幫助農民，還能感受到他們對國軍弟兄的尊重與熱情。當然，這段期間能好好打個牙祭，有榮譽假能放，也是重要因素之一！

自農業機械化越來越普遍，希望國軍助割的農民就越來越少。而國軍調整兵力配置後，便停止助割的服務。對於中華民國男兒來說，軍旅生涯是一段極其重要的人生記憶。對許多人來說，這有血有淚有汗的人生記憶，還伴隨的農家稻穗飄香，回想起來也是一種溫馨呢。



許多阿兵哥都覺得，下鄉助割比待在部隊內有趣多了。



政府推動農業機械化後，助割的阿兵哥也開始學習駕駛收割機。



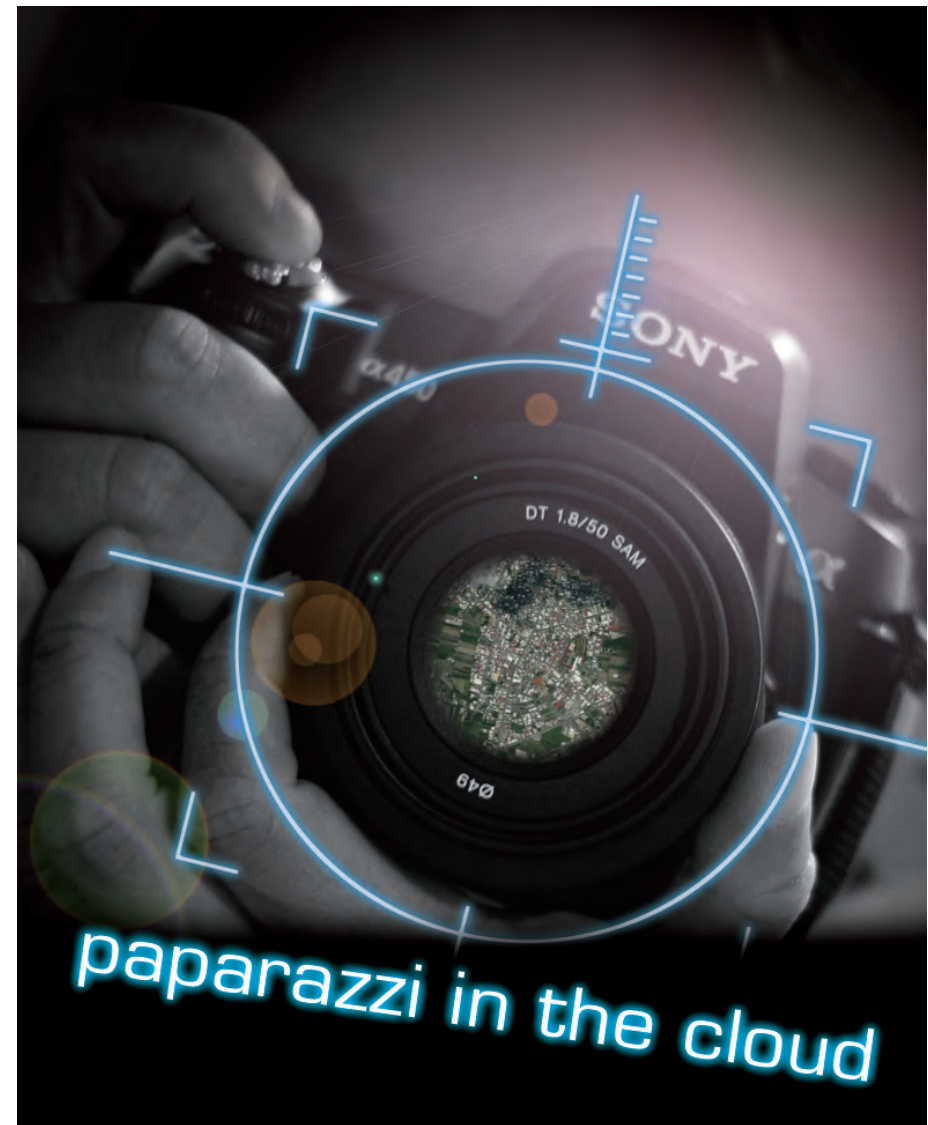
阿兵哥將割下的稻穀送進打穀機內。

49

狗仔在雲端



透過航遙測技術，大量的空中影像有助於國土資源資訊的建構。



前幾年網路上曾經流行過一陣子「坐在家中環遊世界」的風潮－說穿了根本沒什麼，就是打開Google Earth網頁，在螢幕上瀏覽其他國家的地貌山川。這要歸功於該網站把全球遙測衛星資料放在網站上，還努力提供高解析影像，人在臺灣，你甚至可以動也不動就看到數萬公里外，阿根廷首都布宜諾艾利斯街景，實在是太強大了。當然，這也讓地球上某些國家如北韓、巴基斯坦很不高興，我們國家長得怎樣全部在網路上被看光光，軍事機密不是通通外洩了嗎？那國際談判還玩不玩得起來？

但其實，衛星遙測可遠不只軍事用途，或者讓電腦前的阿宅們「冥想神遊」而已，它在環境變遷、農林規劃、國土利用甚至搜尋救難工作上，都能提供寶貴資訊。這點，中華民國政府可相當先進，早在1970年代，行政院農業委員會林務局旗下的農林航空測量所，就開始利

用航遙測技術建構國土資源資料，多年來陸續添購BE-350和BE-200兩架最先進的航遙測飛機，作為農民生產、森林經營、國土規劃、資源開發、土地利用等調查規劃之使用，也持續提供鐵路、公路、機場、港口、水庫等國家各項經濟建設規劃之基本資料，保存了大量珍貴的空中影像。

這樣說起來，林務局就像在空中養了一批精銳的「狗仔隊」，而且成員比報社記者還厲害，都是經驗豐富的專業技術人員。他們不會跟蹤大明星，而是乘坐飛機在雲端上，跟蹤拍攝我們這片美麗的土地。這麼多年來臺灣的地貌變化，在政府單位資料庫中，都留有珍貴紀錄呢。



農林航空測量所近年來陸續購進BE-350和BE-200兩架最先進的航遙測飛機，負責執行各項遙測任務。

50

香蕉養博士

香蕉是個好東西，不但營養美味，還能幫助腸胃消化，化解小腹突出的困擾。香蕉在熱帶臺灣真的是平凡無奇，每根香蕉的價格居然比泡沫紅茶還便宜。但在許多溫帶與寒帶國家，香蕉卻貴的要命，吃的時候還得一片一片切下來，再慢慢地細嚼慢嚥。而香蕉就好比現在的3C電腦產品，曾是1950、60年代臺灣最重要的出口產品之一，為臺灣賺取了大量的外匯。

從日治時期開始，日本人就非常喜歡臺灣香蕉的風味。二次大戰結束後，臺灣與日本的國際貿易中斷，在國內出口商人的奔走與努力下，臺灣香蕉自1950年代起再度輸出日本。臺灣香蕉不但好吃，在日本的價格更是其貴無比。1961年在南投縣政府地政科擔任小公務員的江丙坤先生，因為考上中山留學獎學金，得以前往日本東京大學深造。三月九日在基隆港碼頭準備登船時，江丙坤看到其他旅客幾乎都人手三籊香蕉，他也有樣學樣，順手買了三籊香蕉。五天後抵達日本神戶，港口邊圍著一群商販等著要買香蕉。江丙坤那三籊香蕉總共賣了30美元，折合日幣3,600元，剛好等於東京大學一學期的學費。之後江丙坤每年暑假回臺度假，開學返回東京前，上船時總不忘先買籊香蕉。香蕉養博士，一點都不誇張。

香蕉不但能養博士，靠香蕉維生的蕉農更是風光。當時公務員每個月的薪水大約是500元左右，但蕉農一年的收入就可高達20萬元。據說六株香蕉的收成，就能讓蕉農訂作一套用上等英國進口布料縫製的高級西裝。

1970年代，美國的跨國企業開始在中南美洲與菲律賓大量種植香蕉，並出口到日本，臺灣的小香蕉農實在難以對抗，昔日的風光歲月因此不再。不過，臺灣香蕉的美味仍繼續保持著。一年四季，無論何時，我們都能品嚐到便宜又美味的臺灣香蕉。



臺灣香蕉外型亮麗，甜美程度世界知名（圖／劉慶堂）。



過去臺灣香蕉受到日本市場歡迎，售價之高，甚至可供應讀研究所的學費



51

飯開始會Q

大家都知道，好吃的米飯應該要又香又Q，還要有點黏口。臺灣早年都是吃本土產的在來米，米粒長得細細長長不粘牙，感覺不是那麼可口。而我們吃的米飯開始會有Q的感覺，全都是「蓬萊米」的功勞！

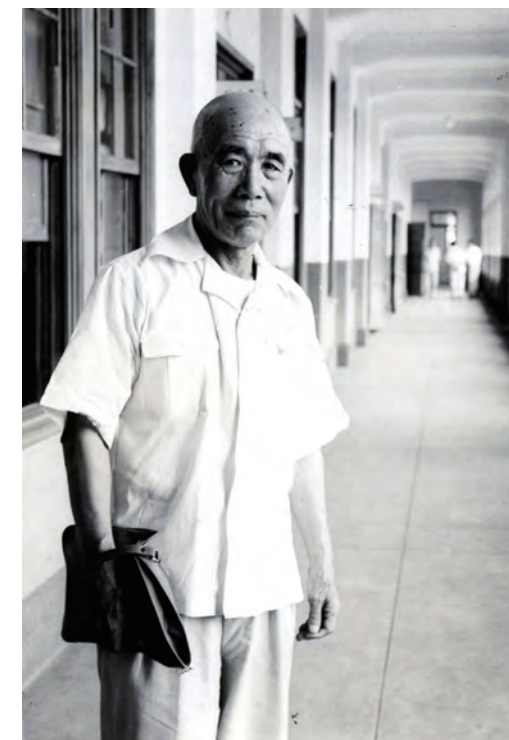
當初日本人統治臺灣時，吃不慣臺灣的長米（秈稻），就希望能引進日本的短米（梗稻）。所以日人從統治臺灣的第二年開始（1896年），就從地處日本南端的九州引入稻種。不過，臺灣的氣候濕熱，要讓外來的稻種能順利在臺灣生長，必須先選取合適的試驗場所。當時專門研究稻種改良的磯永吉博士於某次登山途中，發現一塊掩藏在大屯山、七星山、小觀音山之間的火山堰塞湖盆地。這塊盆地氣候潮濕涼爽、雨量豐沛、土質肥沃，又有地理上的自然山勢隔絕，非常適合試驗種稻。磯永吉隨即於1921年在這裡設置了蓬萊米的原種田，這塊地就是今天我們所熟知的竹子湖。

磯永吉試種改良成功的稻米，吃起來既有梗稻的Q勁與口感，又能適應臺灣的亞熱帶氣候。經過不斷的試種之後，日人將新的米種傳遞給農民種植，這種新米從原先的臺北、新竹一帶，逐漸拓展到全臺各地。換句話說，竹子湖是新米種的發源地。



1926年，當時的臺灣總督伊澤多喜男在臺北火車站前的鐵道旅館（相當於今天新光三越百貨公司的位置）舉行發表會，將此改良育成的新稻種命名為「蓬萊米」。由於蓬萊米的口感佳、品質高，亦受日本消費者喜愛，日本自臺灣進口蓬萊米的數量就越來越多，蓬萊米也就逐漸成為臺灣稻米的主流。

1960年代花卉市場興起，竹子湖地區的農民開始改種起大片的海芋。如今竹子湖成為重要的觀光景點，過去的稻田也已消失，現今竹子湖區域獨留梯田、肥料室與水車等蓬萊米相關遺址給我們追憶。竹子湖擁有的不只是海芋田等美景，它也是米飯開始會Q、臺灣蓬萊米的原鄉。



蓬萊米是由磯永吉博士改良而成。

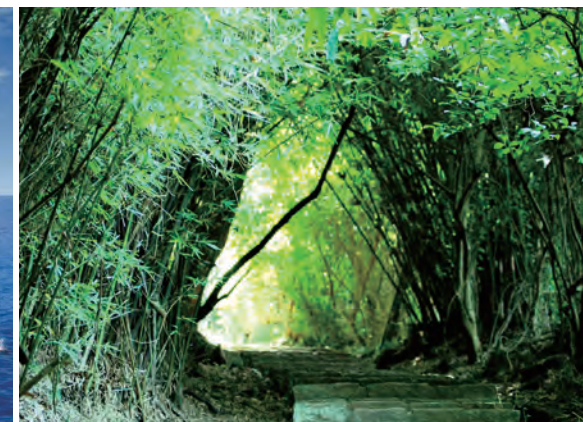


蓬萊米的原種田位於竹子湖。



培養蓬萊米種苗的「原生種工作室」。

旅遊
超有梗



52

初戀的微醺

還記得電影〈海角七號〉中的推銷員嗎？每次碰到觀光客時，他總會熱情大喊一聲：「馬拉桑！」這支由信義鄉農會生產的小米酒，因為電影大賣而爆紅，許多人才因此發現，原來臺灣的農村釀酒實力，品質還超越國際水準！

這幾年，臺灣的農村釀酒產業發展越來越蓬勃。農村酒莊運用深具地方特色的農產品釀製優質酒品，如信義鄉農會的梅酒；大湖農會的草莓酒，霧峰鄉則以臺灣特有的香米釀製「純米吟釀」。臺灣農村酒莊釀製的酒品，不僅深具特色，水準更受到國際肯定，先後獲得布魯塞爾世界酒類評鑑與德國國際烈酒評鑑的肯定。

農村酒莊表現之所以能大放異彩，除民間自身努力外，政府更是重要的推手。2002年臺灣加入WTO，農委會為讓臺灣農業朝向精緻化發展，因此開始輔導農業組織設立農村酒莊，開辦釀酒人員訓練班，引進國外的釀酒技術，協助酒莊充實各類硬體設備，每年並舉辦酒品評鑑競賽，提高釀酒水準。

此外，農村酒莊更結合在地的人文與地理特色，讓酒莊不止賣酒，更成為熱門的休閒旅遊



觀光景點。在全臺各地，你都可以找到深具特色的農村酒莊。有的酒莊主打優美的景致，適合同儕與情侶同行；有的強調人文歷史，充滿懷舊的氣氛；有些酒莊則將美食與美酒結合，一飽饕客腹欲。在酒莊內慢慢啜飲品酒，微醺的感覺，就如同初戀般美好。

想要享受視覺與味覺都獲得大滿足的感覺嗎？快和好友相約一起來趟酒莊之旅吧。

喝酒請勿過量 喝酒不開車 開車不喝酒



臺灣的酒莊美酒參加世界重要酒類評鑑，屢屢拿下最高獎項，為國爭光。



竹子搭建的天花板，展現獨特的酒窖風情（圖／藏酒酒莊）。



信義鄉農會酒莊內的石板酒窖，存放威士忌、白蘭地的橡木桶，讓酒窖更具參觀特色（圖／信義鄉農會梅子夢工廠）。

53

芬多精大放送



森林植物散發的芬多精具有許多功效，國家森林遊樂區是吸取芬多精的好去處。

1980年時蘇聯與日本的研究人員發現，森林植物會散發「芬多精」（Phytoncid），它對人體具有消炎殺菌、鎮定情緒、預防氣管疾病等功效。這麼好的東西要到哪找？當然就是農委會林務局規劃管理的國家森林遊樂區囉。

對許多「五年級」、「六年級」前段班的中年人來說，高中時期暑假最期待、最熱門的活動，莫過於參加當時「中國青年反共救國

團」（簡稱「救國團」）所舉辦的各項暑期活動。這些活動中，幾個熱門的大項目不外是中橫健行、虎嘯戰鬥營，和溪阿縱走。想像一群十六、七歲青春正盛的少男少女，從中橫海拔最高處大禹嶺，延著公路往下步行，沿途林相多元且景緻秀麗，伴隨團隊熱情互動，美景與年輕活力，的確是製造美好回憶的絕佳搭配。

不過，你知道嗎？合歡山、阿里山都是國有林森林遊樂區，也就是所謂的「國家森林遊樂區」。目前全臺灣共有22處這樣的休閒娛樂地點，其中18處由林務局管理，另外四處分別由行政院國軍退除役官兵輔導委員會榮民森林保育事業管理處、國立臺灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處（臺大林管處）和國立中興大學實驗林管理處經營管理。

這些國家森林遊樂區，除了提供一般民眾作為休閒娛樂的場所，更重要的是負有生態保育與自然教育的功能。譬如位於屏東恆春的墾丁國家森林遊樂區，早期曾是熱帶植物園，園區內有許多熱帶植物可供觀賞；同時，鳥類生態景觀也非常豐富，是觀察、欣賞紅尾伯勞、赤腹鷹、灰面鵟、黃鸝的好去處。又如臺灣著名的賞楓地點奧萬大國家森林遊樂區，其實包括了幾個不同的生態系統，而園內最具有代表性的植物，正是楓香與臺灣二葉松。另外，每年



國家森林遊樂區也能發現許多臺灣特有的動物。例如在墾丁國家森林遊樂區內，就可以看見可愛的大赤鼯鼠的蹤跡（圖／AG Studio）。

五月起出現的各種螢火蟲，如黑翅螢、大端黑螢、暗褐脈翅螢等等，也是生態觀察愛好者去到奧萬大不能錯過的重點之一。

以後放假時多約朋友們一起去森林遊樂區走走吧，行政院農業委員會現在還完成約700公里的全國步道系統，並由其中經選出百調推薦步道，不但能觀賞到美麗的景致，還能享受免費的森林浴，讓芬多精滋潤你的身心靈！



漫步於楓林步道讓人彷彿置身於秋分時節的歐洲山麓。

54

婚紗秘境

有經驗的婚紗攝影師都知道，城堡、風車、鐘塔、鞦韆、綠地、爬滿藤蔓的白色涼亭，還有壯觀的花海都是打造唯美浪漫婚紗照的絕佳布景。只要穿著白紗的新娘與西裝筆挺的新郎置身於這些彷如童話故事的景色之中，彼此凝望、巧笑倩兮，當快門按下的那一剎那，幸福便凝結為永恆，成為可以收藏的影像。

對臺灣的新人們來說，更難得的是，不用上山下海勞累奔波，這樣美麗的景致，大都集中於遍佈臺灣南北各地的休閒花園農場，從浪漫的薰衣草花田、大片的豔麗波斯菊，到優雅的玫瑰園，沈醉於幸福中的新人們不用過於舟車勞累，就可以去到這些美麗的地方，拍照取景，一次完成。

當然，有了佳人、美景，若能同時品嚐美食佳餚、啜飲咖啡，就再完美不過了。因此，這些休閒花園農場，另一個引人入勝之處，就是配合其種植的花草、農作物，以特色化的餐飲來招徠遊客，吸引更多入園一遊。不論是以有機香草入菜的西式餐點，或是以有機食材發想的創意菜色，甚或是遵循古法烹製的鄉野佳餚，乃至各店家獨門研發的私房菜或特色飲料，都讓入園參觀的遊客食指大動，忍不住坐

下來大快朵頤一番。也因此，這些近年來陸續開發的休閒農場、花園，不但是即將步入人生另一階段的新人們的婚紗秘境，也是許多民眾週休二日散心踏青兼打牙祭的熱門地點。

而這些休閒農園如雨後春筍般的出現，也反應了民眾對休閒場所的大量需求，以及臺灣農業走向休閒化的趨勢。對忙碌的都市人來說，在辛勞工作了一週之後，能有個地方活動筋骨、品嚐美食，同時滿足人們親近自然樂土的嚮往，的確是件賞心樂事。你心動了嗎？找個機會也去這些婚紗秘境探訪吧！



花園農場的各項布置充滿浪漫與濃情蜜意的感受，稱其為「婚紗秘境」，真的一點也不為過。



雖說是休閒農場，但卻出現湖泊與小船，還讓人以為置身於湖畔人家。



休閒花園農場內大片的向日葵花海，已成為婚紗照與外拍美照必備的美景。

丟捧花是許多婚禮的重頭戲。美麗的休閒農園不但是拍攝婚紗的絕佳景點，廣闊的草地還能讓人事先預習如何優雅地丟出捧花。



55

花花世界花鈔票

臺灣蘭花出口值占花卉及其種苗出口值之78%，尤其蝴蝶蘭和文心蘭更是出口大宗。其中，文心蘭目前是世界最主要切花品種，臺灣因為遮陰網室成本低，氣候適合蘭花生長，再加上花農們優異的栽種技術，每年都能出口大量的文心蘭。在日本的花卉市場中，90%的文心蘭來自臺灣。靠著花卉出口，臺灣每年賺進滿滿的外匯。

談到蝴蝶蘭，臺灣人最愛說的「出國比賽」在她身上可一點不假。2010年春天，來自臺灣的蝴蝶蘭首度參加號稱「花卉界奧斯卡」的「切爾西花展」一舉奪下銀獎，2011年更獨敗群芳摘得金牌，連英國女王伊莉莎白二世都愛不釋手。當然，最熱情的臺灣人也順勢做好國民外交，除了將新品種蝴蝶蘭以女王芳名Elizabeth II命名相贈之外，才新婚的威廉王子、凱特王妃也都成為新種蘭花命名由來，來自臺灣的蘭花香，可說是風靡整個英國皇室，打通國際情勢任督二脈的一大功臣啊。

只不過，在歐洲受到女王讚賞呵護的「芥末蘭花」，在產地稱呼卻有點滑稽。於蝴蝶蘭最大產地嘉南平原，農民管這種花叫「虎神沙西米」，原來，「芥末蘭花」的學名是Fortune

Saltzman，花瓣顏色又像芥末，直譯起來俗擱有力，不知情的人聽到了，還以為是哪款拌了老虎醬的芥末。不過，許多農民們還是覺得直譯叫起來最順口，不但聽起來生猛有力，還能揚名國際，這就是正港的臺灣精神哪！



文心蘭於風中搖曳的姿態優美，贏得「跳舞女郎」（Dancing Lady Orchids）的美稱。



2011年英國切爾西花展（Chelsea Flower Show）上，來自臺灣的蝴蝶蘭受到英國女王伊莉莎白二世的青睞，獲得英國媒體爭相報導。



絢麗的蝴蝶蘭在臺灣廣受國人喜愛。



56

航海王的fu



「賞鯨標章」是由行政院農委會漁業署委託中華鯨豚協會所辦理推廣的標章制度，它同時是旅遊品質的保證（圖 / 中華鯨豚協會）。



宜蘭頭城外海可以見到長吻飛旋海豚的蹤跡，牠們有黑潮深藍色的肚腹與三角形的背鰭（圖 / 鯨世界）。

你曾經幻想和「航海王」裡的魯夫、索隆、娜美一起出海航向「偉大的航道」，在白浪濤天中，海天共色，與鯨豚同行嗎？不要懷疑，在四面環海的臺灣，這種乘風破浪的經驗，隨手可得。

臺灣漁業過去沿近海漁業以捕魚為重，但售在漁業資源逐漸減少及漁業勞動力老化等影響，漁民逐漸轉型從事觀光休閒漁業，而這其中，又以賞鯨豚最受到民眾青睞。1997年花蓮石梯港，出現臺灣第一艘賞鯨船「海鯨號」，石梯港、石梯海域也成為賞鯨與鯨豚研究的起源地。此後十數年，臺灣東部太平洋沿岸的花蓮海域、宜蘭龜山島海域、臺東成功海域也陸續開發出賞鯨豚的路線與行程，賞鯨豚成為民眾休閒旅遊的熱門觀光活動。

臺灣賞鯨季約為每年的四月至十月，賞鯨業者每日大約提供三到四個航班，將賞鯨船航行至距港口約二十哩內。每次賞鯨活動約費時2-3個小時，在賞鯨過程中，除了尋找鯨豚、



花蓮漁港經過十年的努力成功轉型為專業的賞鯨豚休閒漁港，碼頭外的鯨魚塑像已是當地的地標。

觀賞鯨豚外，部分賞鯨船也提供自然景觀、漁撈作業及其他海洋生態等的介紹，以增加活動的深度與多樣性，使一般大眾更瞭解海洋、親近海洋、珍惜海洋，並增加海洋保育的資訊，達到寓教於樂的目的。

為了確保賞鯨豚活動的品質，2003年行政院農業委員會漁業署開始推動「賞鯨標章」評鑑制度，每兩年評鑑一次，期望透過評鑑制度之建立，確保賞鯨活動不會衝擊鯨豚、重視環保、並兼顧鯨豚保育，讓臺灣成為親近鯨豚的友善之地，也讓臺灣海域成為鯨豚遨遊的天堂。

心動嗎？在這個可以見到飛旋海豚、瓶鼻海豚翻騰嬉戲的偉大航路上，來吧！來跟「海洋的巨人與精靈」一同遨遊，就像魯夫那麼豪邁，那樣歡樂勇敢！



搭上賞鯨船，乘風破浪，開往偉大的航道，讓人馬上產生航海王的fu（圖 / 鯨世界）。

57

從此不用恨天高

還記得古早古早以前，那支「長得像大樹一樣高」的奶粉廣告嗎？「喝牛奶＝長高」的意象深入人心，難怪小時候媽媽要我們喝牛奶，說的永遠是這句話：「快喝、快喝，不然長不高喔！」

牛奶是最受歡迎的營養飲品，除了富含鈣質，還有優良蛋白質。蛋白質是細胞重要成分，我們的身體由細胞構成，細胞不斷生長、老化、再生，得隨時補充蛋白質，才能維持正常生理功能運作。而鮮奶中的優良蛋白質消化代謝率又接近百分之百，難怪除了可以幫助小朋友長高、青少年促進發育、成人預防骨質疏鬆，真是老少咸宜。

生長在臺灣的小朋友很幸福，因為臺灣的牛奶特別好喝。只要到美國、紐西蘭等國家遊學、留學一定會發現，當地的鮮奶帶點腥味，遠遠不如臺灣鮮奶香醇、濃郁，還會回甘。這是因為臺灣酪農業走精緻化路線，小規模飼養下，農場主人花更多心思在飼料配方上。吃的飼料不同，分泌的乳汁當然也不一樣。

此外，美國地大物博，鮮奶運送時常要經過好幾百公里以上的路程。為了預防鮮奶在長途跋涉的過程中腐壞，牛奶必須經過許多殺菌處

理手續，許多牛奶的風味也無形中被「殺」掉了。而臺灣境內由南到北不過四百公里，大部分的牧場就在都市外圍，不用像長途運送的鮮奶經過太多道殺菌手續，保留更多原味奶香。特別是每天早上專人送達家裡的那種瓶裝鮮奶，新鮮度更是百分百，整個是「天然尚好」啦！

近年來農產品越來越多元，許多小農場也開發出牛奶布丁、奶酪、牛奶冰淇淋等小點心，美味又可口，要攝取牛奶營養又多了好幾種選擇。有了這麼多樣化又新鮮的乳製品，小朋友們再也不怕長不高。當然，年輕人、成年人也記得要多喝牛奶，每天一杯，骨質疏鬆症以後就不敢來找你。



許多農場開發出牛奶布丁、奶酪和牛奶冰淇淋等小點心。

臺灣鮮奶的香醇濃郁，反而是許多其他國家所沒有的。



臺灣酪農花費許多心思在飼料配方上。



看完《那一年》，這一年就讓擔任「乳品配送計畫」大使的陳妍希陪我們一起喝ㄋㄟㄋㄟ吧。

58

儲水必殺技

選擇題：以下何者是實踐「愛地球」的好方法？①隨手關燈、②夏天多吹電風扇，少開冷氣、③多吃米飯、④以上皆是。

不要懷疑，答案是④，「以上皆是」。可是「多吃米」和「救地球」，這兩者到底有什麼關係啊？

有趣的地方就在這裡，全臺耕地有80多萬公頃，其中水稻田面積占了一半左右。很多人不知道的是，水田不只能長出稻米，每天用香噴噴、晶瑩剔透的米飯餵飽你的胃，它還是稱職的環境保健師，幫忙照顧我們的土地。

首先，水田具備強大的儲水能力。根據估算，臺灣農地對全臺地下水補助量每年高達20億立方公尺，等於六座翡翠水庫的儲水量。即使稻田在休耕的時候，它還肩負調蓄洪水的功能。

除此之外，水田還可以吸碳和調節氣候。農委會曾經做過的研究就發現，光是臺北關渡地區的水稻田，每年就可以吸收63,000公噸的二氧化碳，這有多厲害呢？我們換算一下，就是每公頃水田每天可吸收約3,200輛汽車行駛一

公里所排放的二氧化碳，真是不可思議！

由於水田具有吸碳和蓄水的功能，因此在夏季時，水稻田種植形態的地區，其平均溫度較都會區約低攝氏7度。算一算，每公頃水田可以約等於2,600臺家用冷氣機呢！難怪夏日炎炎，市區總是特別令人感到悶熱，白天揮汗如雨，晚上沒有冷氣就睡不著。但一旦驅車開往鄉間，藍天白雲加上涼爽的風，就算豔陽依舊高照，感覺也清爽、舒適許多。

所以囉，愛護我們的地球，有什麼舉手之勞是今天就可以開始做的？沒錯，「努力加餐飯」啦！每人每天多吃一口飯，每年可以增加5,600公頃的稻田，讓農民有好收入，維持全臺水田的運作，發揮它應有的功能。從此以後，儲水、減碳、降溫就可以一次擁有。



水田同時具備生產、生態與生活的功能，是臺灣珍貴的資產。

一公頃休耕蓄水水田

夏季冷房效果

x2,600臺
冷氣功率：2,250Kcal/Hr

冬季暖房效果

x5,000臺
電暖器功率：1,200W

59

生命值Double

從小我們就從課本和報章雜誌上讀到，臺灣從1970年代經濟起飛之後，城鄉差距越來越明顯。羅大佑有一首歌「鹿港小鎮」，裡頭歌詞「臺北不是我的家，我的家鄉沒有霓虹燈」，寫的就是這種早期鄉下男孩為了找好工作，不得不離家北上打拼的心聲。

青壯人口日益稀少，農村感覺起來似乎就少了些生氣。於是近年政府開始推動「農村再生」計畫，希望能引導地方居民共同思考社區未來的走向，提出屬於自己社區的農村再生計畫，再由政府輔導，讓農村社區再度活化。幾年下來出現了一些效果，不但帶動許多社區開始發展地方特色，還掀起一股年輕人的返鄉工作潮。



新埔鎮照門地區的居民善用當地的原始生態，開發各類農村體驗行程，使當地成為新的觀光休閒景點。

於是，臺灣各地陸續出現幾個經過完整規劃，成為亮點的社區。像是素以產茶聞名的花蓮瑞穗鄉舞鶴社區，從1989年就開始執行農村社區綜合發展計畫，廣籌經費興建綠色走廊、綠化停車場，和象徵社區精神的天鶴塑像，農民們在這裡開起咖啡廳。前來舞鶴享受有質感的下午茶，就成為許多人忙裡偷閒的心願；新竹北埔鄉的南埔村更也因為村民集思廣益，修復百年水車成為黃金水鄉，從百年歷史的客家莊搖身一變成熱門農村旅遊景點，想體驗道地農村生活？這裡可以讓你親手磨豆漿、收割稻穀，滿頭大汗之後，再招待你吃上一頓客家風味的「收割餐」，絕對吃得特別香甜，運動量又足夠，一趟小旅行還真是觀光健身兼長知識。

農村再生將新的農村體驗和行銷概念挹注在農村發展中，一方面提供觀光客獨一無二的農村體驗，另一方面也促進地方經濟活絡，重新凝聚社區共識與向心力，一石二鳥的作法大受好評。難怪有人要說農村再生就像RPG遊戲裡的主角吃了大補丸，重新把HP值加滿，全身上下又再度充滿活力。



農村再生計畫希望社區居民透過自主的力量，打造美好的農村家園環境。



新竹北埔的南埔村水車是臺灣目前保存最古老的現役水車，過去曾長期面臨失修的窘境。當地居民發揮農村再生計畫的精神，以自主營造的方式，重新將水車修復。

60

牛仔很閒

住慣了擁擠喧鬧的都市，聽多了刺耳的喇叭聲，吸進了許多城市中車輛排放的廢氣，你嚮往走進綠草如茵的牧場，細聞那草香的清新與田野的氣息嗎？還是，想要找個機會騎騎馬、餵餵小牛、摸摸綿羊，嘗試與動物共處的樂趣，放鬆長期緊繃的身心？現在，臺灣從北到南，各地都有不少這樣的休閒牧場，是一般民眾闔家共度假期的好去處。

這些牧場，各有各的特色，也各有其引人入勝之處。譬如，有的牧場提供豐富的牧野遊樂項目，不管是滾草包、套馬競賽、製作馬蹄鐵、馬車搭乘，還是擠牛奶、製作新鮮乳製品，都能讓遊客一嚐西部牛仔生活的豪邁與樂趣。例如，有的牧場和臺灣酪農業的歷史發展息息相關，在整個產業持續與轉型的過程中，扮演重要的角色。像是施尚斌和吳敦瑤，兩人就是在農復會的輔導下，於1973年前往美國

接受專業的酪農訓練，返國後便在苗栗通霄建立了青年酪農村，其後於1995年成立「飛牛牧場」。這幾年兩人又以飛牛牧場為據點，配合農委會水保局發展城南里與南和里社區的農村休閒觀光計畫，並獲選為十大經典農漁村。

走進牧場，就好像走進有著真實馬廄、牛棚、羊圈的臺灣酪農業故事裡。小朋友來到這裡，不只可以拿著紅蘿蔔與牧草親身餵養小動物，喝新鮮的牛奶，吃自己做的奶酪、布丁，更可以透過牧場的場景與解說，知曉臺灣酪農業的歷史，有寓教於樂的功能。甚至有家庭式的牧場，結合民宿，以及周邊景點和社區文史工作團隊，讓民眾以最輕鬆、自然的方式，體驗畜牧人家的日常生活，同時親近臺灣的鄉土風情。

也許周杰倫說得沒錯，牛仔很忙，忙著喝酒，忙著調情，忙著在馬上奔跑，忙著與別的牛仔逞兇鬥狠。但是現在在臺灣，我們也可以選擇扮演一個很悠閒的牛仔，走進各地的牧場，看山看草地看夕陽，也許，也在草地上打個滾，順便品嚐甜甜的青草香。



一望無際的大草原讓人擺脫都市生活的壓迫感。



歐式風格建築物讓人彷彿置身於歐洲農莊。



來到休閒牧場，若沒親自餵山羊或擠牛奶，感覺就像是白來了。



61

看天田不必再看天



烏山頭水庫內的八田公園豎立著水庫設計者八田與一技師的銅像。

俗話說，人定勝天。不過，對缺水地區種田的農夫來說，種田卻時常要看天意。老天爺若不下雨，作物缺乏水分滋潤，也是會乾枯而

死。而那些缺乏固定水源灌溉的田地，我們都稱之為「看天田」。

農業要順利發展，就要充足的水源才行。數千年前人類就知道必須透過水利建設，設法集水、儲水，灌溉農田。在臺灣近代的水利工程建設中，應該以「嘉南大圳水利系統」最有名。設計嘉南大圳烏山頭水庫的日本技師「八田與一」於1910年從東京帝大畢業後，就前來臺灣從事土木、水利工程建設。1918年時，八田技師開始針對嘉南地區的水利灌溉問題進行調查研究，提出嘉南大圳的構想，計畫建造烏山頭水庫作為蓄水池，然後再以嘉南大圳灌溉嘉南平原。

八田技師為了修築烏山頭水庫，曾鑽研當時最新的先進技術，並到國外實地考察了好幾遍，終於決定採用半水力填築式工法來蓋水庫，而當時的設計堪稱全亞洲最大的水庫。整個嘉南大圳工程歷時10年，灌溉水道全長一萬公里，範圍含括嘉南平原15萬公頃農田。1930年嘉南大圳終於完成，一舉掃除嘉南平原原先的洪水、乾旱和鹽害三大問題。八田技師在完成嘉南大圳之後，開始推行「三年輪作給水法」，設置水門控制給水，讓水稻、甘蔗、雜穀種植過程中，得到合理的水量分配；八田同時成立「嘉南大圳水利組合」，也就是現今「嘉南農田水利會」的前身，負責管理水門和配水。

嘉南大圳水利系統的完成，代表嘉南平原的農業不需要再完全仰賴天意了，看天田從此也不用再看天了。令人高興的是，如今嘉南農田水利會更開始朝向多角化經營，修建觀光休閒娛樂設施，讓民眾進入烏山頭水庫風景區時，不但能一覽80年前的偉大工程，同時能徜徉於好山好水的景致。



嘉南大圳將灌溉用水送至農田，讓看天田再也不用看天。圖為烏山頭水庫出水口處。



嘉南農田水利會開始朝向多角化經營，親水公園是烏山頭水庫風景區內極受歡迎的遊憩景點。

62

Black is good

「竹炭」？竹子燒成的炭？「那是什麼？黑漆媽烏的！」第一眼看到毫不起眼的竹炭，通常忍不住這樣想。但可別小看它，臺灣之所以發展出竹炭產業，可可是有段很奇妙的緣份。

竹林佔臺灣總森林面積7.2%，主要分布在山區，1999年九二一大地震造成了巨大的災難，同時震垮了南投的地方產業。然而，當地災民卻不灰心，打起幹勁和政府攜手執行「竹產業轉型及振興計畫」，逐漸發展出許多「竹炭窯」觀光景點，販賣竹炭相關商品，不但幫助不少村民找回生計，還成為國內竹炭產業的濫觴，農委會更建立了竹炭產品的「CAS臺灣優良農產品標章」—林產品項目之認證，可說是全球第一個針對木、竹炭(薪炭業)制訂的認證標準。

不過說了這麼多，這塊黑黑的竹炭到底可以拿來幹什麼用？竹炭內部有許多小孔，每個只有二到三微米，每一個孔都可以與外界空氣接觸。此種特殊的性質造就竹炭的三大特性：首先，竹炭它有強大的吸附能力，可以消臭、淨化空氣及調濕；其次，達一定高溫所製的炭可以導電，放在電腦旁具有與金屬相同，干擾電磁波的功效；第三，最讓人意想不到的，竹

炭還內含多種人類所需的礦物微量元素如鐵、鈣，另外，竹炭吸收熱量後所散發之遠紅外線波長接近人體體溫所散發之遠紅外線波長，可達到保溫促進血液循環。

神奇的竹炭具有許多特性，因此能進一步開發出各種產品。若將竹炭相關商品一字排開，真的是「什麼都有賣，什麼都不奇怪」！從淨化空氣和水質的竹炭片，到與聚脂纖維合成的竹炭纖維作成可消臭、促進血液循環的竹炭內衣、竹炭棉被、竹炭襪。還有些人乾脆把竹炭磨成粉入菜，當成天然色素，做成竹炭冰淇淋，簡直是太厲害了！難怪日本人要說竹炭是「黑鑽」，人家石油只是「黑金」，竹子居然能點「墨」成「金」。

如今在政府的大力倡導下，以竹炭做為原料衍生的相關產業，每年可以創造出數十億的產值。它甚至能結合生醫技術，用來開發復健器材，照顧大家的健康。原來這黑麻麻的小傢伙這麼有用，讓人不得不豎起大拇指稱讚：Black is good！



竹炭製成的冰淇淋，常引起消費者的好奇心（圖／南投縣竹山鎮青竹生產合作社）。



「竹醋液」是最普遍的竹炭產品之一，它是燒製竹炭時的副產品，具有驅蟲除臭、抗菌止癢的功能（圖／社團法人臺灣生態材料產業發展協會）。



在農產品特賣會上，民眾對竹炭與竹製產品的詢問度極高（圖／南投縣竹山鎮青竹生產合作社）。



神奇的竹炭具有許多特性，竹炭纖維可做成可消臭、促進血液循環的竹炭棉被與竹炭襪（圖／永鑫國際竹炭實業有限公司）。



竹炭粉可以改良土壤，同時變成天然的有機肥料，栽種出健康的有機蔬菜。



63

比你阿公還要老

猜猜看，全臺灣最「古早」的農會是哪一間？年紀有多大？答案是位於新北市的三峽區農會。今年是民國一百年，三峽區農會今年卻已經111歲了，誕生時國父孫中山都還沒革命成功，臺灣還處於日據時代，這根本是「人瑞」等級的組織嘛！

一般人可能只知道農會賣很多好吃的農產品，但在農業時代，農會是地方上最重要的基層組織。作物收成了，農會負責收購、產銷，處理農產品，讓農民有錢賺；農家臨時需要用錢，農會提供小額貸款，幫忙解決困境；農會這幾年還不定期在鄉下地方舉辦講座，教導農民如何把農產品包裝的漂漂亮亮，強力宣傳、打廣告。所以鄉下老一輩對農會存有很深的情感，他們可能沒辦過信用卡、沒聽過外商銀行、甚至不會用提款卡或金融卡。但農民卻知道，把錢存在農會，絕對不用擔心。而家裡需要急用時，去找農會就對了。

正因為是臺灣早期發展最完整的地方組織，近年來走懷舊風，喜歡思古而發幽情的風潮下，許多農會建築如今也成為熱門觀光景點。譬如外型典雅的宜蘭五結鄉農會穀倉，就是讓部落客爭相拍下「到此一遊」照片的三級古

蹟。高雄旗山區農會更是全國唯一身兼「直轄市定古蹟」資格，又同時繼續營運的農會。這些臺灣老字號基層組織動輒七、八十歲，令人肅然起敬。可以掐指算算，有沒有比你阿公還要老啊？

以後安排出外踏青行程時，使用Google Map畫路線圖外，也別忘了查一下當地是否也有建築風格特殊、歷史悠久的農會，或值得參觀的農會門市部。反正出門嘛，吃喝玩樂都要顧到，說不定加上這道步驟，你又多了兩袋伴手禮和百來張漂亮照片，可以等著跟朋友炫耀啦！



五結鄉農會穀倉依然保存木製的碾米機器。



三峽農會是全臺最老的農會（圖／新北市三峽區農會）。



外型典雅的宜蘭五結鄉農會穀倉深受許多部落客喜愛（圖／大二結文化館）。



昭和初年三峽農會的管理階層共同合影留念（圖／新北市三峽區農會）。

64

校外的生物課

螢火蟲怎麼發光？貓頭鷹在月黑風高的夜晚如何覓食？五色鳥的叫聲為何響徹雲霄卻不容易被發現？肉桂、柚子又要如何分辨？紫斑蝶是為了什麼原因千里迢迢來臺渡冬？豆娘與蜻蜓誰的眼睛較開，誰是蚊子的殺手？好多好多的問題，走一趟生態體驗農場，答案就可能在裡面！

隨著國內休閒旅遊市場的興起，返璞歸真及重拾鄉田野趣風氣漸起，許多農民開始將自己的農場重新整佈翻修。這些「農場」的樣子跟大家想像中，「水泥曬穀場上養幾隻雞，幾公尺外一排豬舍，豬舍旁還有個化糞池」的傳統形象很不一樣。在這些農民的巧思下，除了鄉野間風光之外，農場主人還絞盡腦汁推出多樣化的服務和體驗活動，將大自然開闢成富含教育意義的「生態教室」，讓你能充分感受到大自然的風貌。

在生態農場內，你可能會看到平日在大都市內難得一見的水鴨與天鵝優然自在地遨遊湖泊，農場主人隨手捻來就是一則則觀察得來的生態故事與大家分享，按快門的速度更是只能用「秒殺」形容。到了晚上，還可以去樹林裡探訪如點點繁星的螢火蟲，或坐在池塘邊聆聽



池子裡的鳴蛙百態，是農場中的主要賣點。

蛙唱蟲鳴的自然協奏曲。此外，許多生態農場也備有美味農村特色料理或小點心，讓您在探索大自然之餘，品嚐農村美味，補充體力後，準備下一趟的驚奇之旅。

還沒有親身體驗過這類型的生態農場嗎？需要安排一趟可以滿足闔家需求的旅遊嗎？學生課暇之餘，想實際接受環境教育的洗禮嗎？歡迎到生態農場走走，享受大地四季不同的魅力，感受農民勞作時的辛勞，並藉由五感體驗，認識農業具有「生產」、「生活」及「生態」的功能。



生態農場的解說員細心導覽解說，帶領遊客認識生態池的功能。



生態農場四處可見翩翩舞動的蝴蝶。



生態農場有大都市難得一見的水鴨。

好旅程怎麼排？



農業易遊網 <http://ezgo.coa.gov.tw/>
農村風情網 <http://rural.swcb.gov.tw/>

好東西去哪買？



農情好禮 <http://gift.coa.gov.tw/index.php>
希望廣場 <http://www.ehope.org.tw/>
簡單市集 <http://tw.streetvoice.com/writing/SimpleMarket/>
248農學市集 <http://www.248.com.tw/>
興大有機農夫市集 <http://www.organicnchu.twmail.org/main.php>
嘉大有機農產品市集 <http://www.ncyu.edu.tw/agrext/>
高雄微風市集 <http://blog.breezemarket.com.tw/>
花蓮好事集 <http://hualienfm.blogspot.com/>

好食物上哪吃？



田媽媽 <http://tianmama.coa.gov.tw/>
百大米餐廳 <http://rice100.channelm.com.tw/files/206-1000.php>

好資訊如何找？



行政院農業委員會 http://www.coa.gov.tw/show_index.php
豐年社 <http://www.harvest.org.tw>
鄉間小路 <http://www.countryroad.tw>



國家圖書館出版品預行編目資料

農業超有梗 / 黃采薇等作. -- 初版. -- 臺北市：農委會，民100.12

面；公分

ISBN 978-986-03-0323-0(平裝)

1.農業 2.通俗作品

430 100024832

農業超有梗

發行人：陳武雄

發行機關：行政院農業委員會

地址：10014 臺北市南海路37號

電話：(02) 2381-2991

網址：<http://www.coa.gov.tw>

編印製作：財團法人豐年社

社長：林學正

總編輯：余淑蓮

主編：劉志偉

編輯顧問：胡興華、洪震宇、莊玉雯、陳啟榮、沈杏怡

作者：黃采薇、吳忻怡、吳兆鈺、沈岱樺、蔡宗和

美術設計：劉世凱

印刷：博創印藝文化事業有限公司

電話：(02) 8221-5966

出版日期：中華民國100年12月初版

定價：250 元

ISBN：978-986-03-0323-0

著作財產權人：行政院農業委員會，本書保留所有權利，欲利用本書全部或部分內容者，須徵求著作財產權人同意或書面授權。

展售書局：國家書店

五南文化廣場

臺北市松江路209號1樓

臺中市中山路6號

(02) 2518-0207

(04) 2226-0330