

Story | 宜蘭·五結 | 五結鄉農會

技術、觀光、品牌 用全力開拓米的各種可能

文字：王孝言

圖片：五結鄉農會



坐落於宜蘭東側，北鄰蘭陽溪、中貫冬山河，豐沛水源和平坦地形的優勢，讓五結成為宜蘭的重要穀倉之一。總作物面積 1,400 公頃中，水稻便占了約 1,100 公頃，春夏之際來到五結，一眼望去即是一片綠油油或金黃稻浪，可見稻米在當地舉足輕重的角色。



五結鄉農會——夢田觀光米廠

宜蘭縣五結鄉孝威路 402 號

03-9503190

週一至週五，08:00-17:00（國定例假日休館）

導覽解說、DIY、一日農夫行程（須預約）、有機米企業認養



孝威米倉是五結鄉農會米產品的加工中心，更是北台灣規模最大的糧倉儲存中心之一。

稻米大躍進， 翻轉農民處境的夢田

來到位於田中央的孝威米倉，撲鼻而來的穀物氣味，就像一場走入米廠的儀式。這是五結鄉農會的附屬單位，位於農田環繞的孝威村而得名。近年來有感於消費市場的變化，也逐漸轉型為觀光米廠，取名為「夢田觀光米廠」，則是來自於旗下極富盛名的一隻米品：《夢田越光米》。

西元 2000 年，五結農會自日本新潟縣、兵庫縣地區引進越光米稻種，因為地理氣候的差異，足足花了兩年調整種植方式，才達成穩定生產的目標。正確的決策配合農人辛勤的耕

耘，如今《夢田越光米》是五結農會的明星商品，成了台灣與宜蘭國產越光米的先驅，更是在地農民的驕傲。

試圖幫助農民增加收入、穩定生活的方式，就是農會的職責與心願。五結農會推廣股的陳哲森指導員表示，以往的社會普遍認為農業是較低階層的工作，收入不豐又看天吃飯，總是鼓勵年輕人轉從工商。但是在五結鄉，多數青農是返鄉的農二代，除了出於父母年長而決定回來接手農事，也是因為他們看見了從農的潛力，足以擁有穩定的收入養活一家人。哲森大哥說，農會可以努力的，就是改善農業與農民的环境，翻轉過往的刻板印象。



夢田越光米的品質不遜於日本越光米，蒸煮後米粒晶瑩剔透，相當適合做蓋飯或壽司。



農會與花蓮區農業改良場密切合作，做農民的領頭羊，在稻米的技術與生產上不斷精益求精。

攜手農業改良場， 米的技術與時俱進

身為農民的父母官，五結農會的腳步未曾停歇，不斷在思索如何提升稻米的生產價值，因而多年來積極與花蓮區農業改良場（以下簡稱花改場）合作。推廣股陳哲森大哥表示，農業改良場的職責是改進、援引新技術與品種，協助農民在生產上達到更好的成效；每逢花改場開始推廣新式農業技術時，農會推廣股便會扮演橋梁角色，串連有意願的農民進行栽種，並成立示範田區，並在產銷班展示成果。

透過農會與花改場這樣的合作實驗，農民能看到具體實例，再選擇是否跟行新技術，哲森大哥說，農民更能利用農閒期參與花改場的課程，將學習內容應用於實際生產，讓農民在作物質量與環境保護的觀念，皆能與時俱進。五結農會就在這種良善的立意下，與花改場合作，先後引進了契作制度與有機稻米的生產，應用在單價較高的越光米與高雄 145 兩種稻米上，都有顯著良好的成果。



五結農會引進日本越光米稻種，栽種面積逐年增加，是台灣少數能種植越光米的地區之一。



夢田觀光米廠作為農會 B2C 的管道，肩負起向國內外民眾推廣稻米文化與產品的任務。

稻米與生活， 觀光米廠拉近稻田的距離

五結農會一方面在稻米生產上精益求精，一方面也開拓 B2C 的觀光工廠業務，夢田觀光米廠，即是農會試圖以「體驗式活動」融合食農教育，讓消費者除了吃米，也能在實作互動中更加認識稻米產業。

「其實我們從 20 年前就開始在推動食農教育了！」陳哲森大哥說，只不過當時食農教育還屬於播種階段，參與對象多是國民中小學的戶外教學，以及台灣各地農會的參訪行程，多以導覽方式進行；直到 2006 年雪隧開通後，來宜蘭的遊客大增，農會看見稻米推廣的未來，勢必走向更加多元且活潑的方式，因而孕育了夢田觀光米廠的誕生。走入米廠，可以看到每座門柱上，都以活潑的說明牌介紹各倉庫的功能；若是預約解說行程，則會由專員導

覽走入糧食倉庫、低溫冷藏桶、乾燥機房、碾米廠等倉房，可以認識從稻穀到白米的加工過程。此外，米廠也開發客製化行程，從生態導覽、插秧收割體驗，到月光米粽、粿食 DIY、稻草人 DIY 等等，串聯起消費者與農民、農會家政班的阿姨們，為社區注入活水，也讓一般民眾透過實際感受，拉近與稻田的距離。

更令人驚喜的是，來到觀光米廠的參訪者，現在除了學生團體與農會單位，還有許多來自韓國、日本與中國的國際參訪團。哲森大哥說，一開始是農糧署帶領跨國交流團來觀摩農會的稻米產銷方式，沒想到自此開始，推廣股便陸續接到國內外旅行社的電話，委託安排交流參訪！可見五結農會讓這座觀光米廠不只是空洞的展示館，而是真的讓遊客認識到產業狀況，才能吸引國內外訪客前來觀摩尋訪。



從城市遠道而來的學童，來到夢田米廠體會插秧，拉近與稻田的距離。

推陳出新的米品牌， 連結農會、農民與消費者

觀光米廠的一個角落，還有個陳列各式稻米商品的展售區，可以發現包裝的形式相當多元。哲森大哥補充說，這是農會有鑑於國內稻米消費量逐漸下降，認為稻米市場未來的走向，應該針對不同客群作出多變化的商品包裝。他舉例說，喜米禮盒現已從十斤改成多米種的小包裝禮盒；同時也推出加工米製點心如米菓、米町與米穀粉等，甚至將米糠加工為清潔劑。這些米產品，除了上架到農會超市與網路商城，今年也由農會人員前往台北各大百貨推廣行銷，就是要把五結的好米介紹給更多人認識。

這一趟米廠巡禮，看見了五結鄉農會對於農民與社區的用心。農會獨具的長遠眼光，讓五

結的稻米產業走在前端。早在 20 年前便從食農教育切入，讓稻米產業從單純的種植、收購、買賣，拓展出更多元的面向，照顧到社區長輩，讓婆婆媽媽能夠在家政班中發揮所長，生產者們有進修學習的資源與後盾，消費者更受其把關之惠，在品嚐香甜米飯之餘，還能踏入農田，保有和土地的連結。

五結農會推出的米產品

1. 蘭陽五農米

以夢田越光米為首，發展出白米、有機白米與有機糙米等商品；也有其他米種的商品可供選擇。



3. 玄米蛋捲

採用五結在地的玄米，加上嚴選新鮮雞蛋，純手工製成的米香蛋捲；更結合了宜蘭當地特產而推出蔥味、金桔等口味。

2. 米菓、米町

香脆可口的非油炸點心，以五結鄉農會契作生產之糙米，經高壓高溫擠壓自然膨發而成，研發出多種口味，是近來的人氣商品！



4. 米釀威士忌

使用五結優質稻米精釀而成的威士忌，是市面上少見而特別的米製加工品。

