▲圖2. 由新城甘蔗所製作的黑糖產品。

栽培試驗，找出適合新城村氣候及土壤環境且製糖率高的品種。經過一年的努力，篩選出蔗糖產量較舊有栽培品種增產90.8%的ROC16號，供後續推廣栽培使用，同年並成立北部地區唯一以製糖甘蔗為主要栽培作物的特用作物產銷班（製糖甘蔗）第1班，經由產銷班組織的運作，透過農業生產資材共同採購降低成本、農忙時人力協助調配、人才及技術的交流等，改變以往個別農戶單打獨鬥的困境，使甘蔗栽培及蔗糖生產朝集團化經營邁進一大步。

產業要能持續發展，除良好的品種及栽培技術外，是否能夠確保收益亦是重要的決定因

▲圖3. 設立於「新城風糖」之新竹縣寶山鄉樂齡學習中心（新城風糖提供）。

素。目前產銷班與「新城風糖」合作，契作栽培原料甘蔗，面積約6公頃。為提高商品附加價值，「新城風糖」亦開發出「鼎級烏糖」禮盒對外販售，為消費者購買國產農特產品時的新選擇（圖2）。「新城風糖」在追求收益的目標外，更肩負起社區老人照護及甘蔗產業文化的復興重任。寶山鄉55歲以上的高齡人口約3,900人，占全鄉人數的27%，為使長者擁有一處專屬的休閒與學習場所，「新城風糖」於104年4月提供部分營運空間作為樂齡中心的活動場地，讓參與學習的高齡者擁有更寬敞的空間，成為樂而忘齡的樂齡族，也讓學員間的交流與學習更具向心力（圖3）。

李文榜說，新竹縣早期甘蔗很有名，由部分鄉鎮仍有「蔗廍」的地名可見一般，透過政府各部門的協助、社區青年的投入及甘蔗產業文化的傳承，原本只存在於記憶中煮糖時香味四溢的情景，已再次於新城村美好重現。

好山好水打響大溪有機米品牌

作物改良課副研究員楊志維、助理研究員 簡禎佑分機255、251

發源於雪山山脈與大霸尖山的大漢溪，流經桃園市大溪區切出了一連串河階地形，原為平埔族霄裡社與泰雅族原住民散居地，清代淡水成為通商口岸後，位在淡水河系最上游的

【農情故事】

大漢溪，也因航運發達，促使大溪發展成繁盛的河港，也成為當時台灣最內陸的轉運重鎮，以轉運樟腦及茶葉為主。航運之外，大漢溪的灌溉功能，加上清代林本源家族開闢龍埤及新埤大圳，奠定了大溪農業發展的基礎。日治時期，日人為開採煤礦與林木，興築輕便鐵路，讓大溪經濟更加繁盛，後因大漢溪河道淤積，轉運功能逐漸式微。過去的繁華，讓大溪成為古蹟處處的文化重鎮，現在的大溪，則充分利用天然河階地形及肥沃土地，生產綠竹筍、火龍果等農產品，同時也是北台灣最大的韭菜栽培地區，更有蘭園及藥用植物園等精緻農業。

桃園市大溪區是大家公認好山好水好人情、山水秀麗且景色清新之地區，清澈透心涼的石門水庫大圳活水注入大溪良質米專業區，孕育出日治時代專門朝貢天皇的御用米。因此，能生產出高品質的稻米，使大溪米香噴噴芬芳可口，廣受消費大眾好評。本場輔導桃園市大溪區良質米產銷班第1班通過產銷履歷驗證，班長王連華帶領了十幾位班員致力於推廣本場精心育成的水稻香米品種桃園3號，共同為打造台灣優質好米而努力。該班參與台灣稻農公司（我的一畝田）組織，結合國內數家知名上市公司辦理企業認養，成功發展休閒體驗農業，推動生產、生態及教學集於一身的永續農業，其中班員陳添壽所生產的有機香米更以「添壽米」行銷，建立優良自有品牌。

▲圖1. 特選品種、品質把關、安全嚴守、身分保證、完美口感的有機香米-添壽米。

▲圖2. 精選添壽有機香米禮盒。

大溪區良質米產銷班第1班班員陳添壽栽種有機水稻面積約2公頃，在本場專家長期協助下，精選優良桃園3號稻種，從育苗、栽植至田間管理均秉持著有機農法，引用無污染之石門水庫第一灌區第一道好水灌溉，以施用有機質肥料及不噴灑農藥方式種植水稻，稻穀乾燥、碾米及包裝一貫作業，生產出粒粒豐滿、營養香Q之高品質健康有機香米，已獲暐凱國際檢驗公司（FSI）有機驗證，並逐步邁向有機稻作專區經營，以創造班員更好的農業收入。

陳農友說桃園3號穀粒大且飽滿，白米外觀晶瑩剔透，宛如白玉般美麗，宜人芳香的芋頭香氣，讓人光是聞到味道就忍不住胃口大開，米飯吃起來更有說不出的實在及滿足的口感，尤其是入口的嚼勁Q度，以及有點黏又不會太黏的絕佳口感，更特別的是，這樣優質的新香米即使米飯涼了，風味仍絲毫不減。一般顧客都會從好吃的觀點詢問陳農友，「有機米是否口感較好？」陳農友說現今農業技術發達，一般米的口感也都不錯，有機米在口感上也許沒有太大差異，但是「吃有機米可以讓人更安全、更安心、更健康，因為它是來自大溪好山好水，最純淨、零污染的好米！」欲購買優良品牌「添壽米」的消費者除可到大溪區農會洽購外，也可宅配到府服務喔！大溪區良質米產銷班邀請消費者一起來品嚐符合現代健康養生的大溪有機香米。