

水稻育苗及種稻達人在八德

作物改良課副研究員 楊志維、助理研究員 簡禎佑分機255、251

桃園市八德區係該市最小的行政區，位在桃園市東北側，是銜接桃園台地與台北盆地的門戶。本區境內全為台地地形，地勢平坦，溪水終年潺潺流過，早期先民來到本區屯墾落腳，由於水利灌溉的缺乏，必須開鑿埤塘儲存雨水，作為灌溉用途，亦可在埤塘內養殖魚蝦，提供另一項生產資源，逐漸形成地理環境上一特殊生態景觀；現今灌溉水源來自石門水庫大圳，水質優良，十分清澈，昔日素有「石門水清溜溜，桃園米香QQ」的美譽，除少數旱地之外，大多為肥沃的良田，土壤適宜栽種水稻。因此，這樣的環境，遇到種稻達人呂理樹，是結合地利人和，自然能生產出高品質的稻米，使八德米香噴噴芬芳可口，廣受消費大眾好評。

現年54歲的呂理樹農友，是八德區稻米產銷班第2班班員，從事農業年資超過30年，人生大半青春都奉獻在水稻田裡。呂農友本身亦經營水稻育苗場，一年兩期培育近20萬箱秧苗，是桃園市主要秧苗供應農之一，對於秧苗的培育有其獨特的見解及做法。他認為培育優良健壯的秧苗，對於後續本田的栽培管理工作有很大的幫助，即所謂「秧田半作」；對於



▲圖1. 育苗及種稻達人-呂理樹農友。



▲圖2. 八德區稻米產銷班第2班自創品牌「德穗米」。

本田的管理工作更是戰戰兢兢，刻不容緩，看著自己精心呵護的稻子，一天一天的成長，便是呂農友最大的成就與喜悅。除了田間管理外，後續的收穫、烘乾及風選作業亦馬虎不得，他說現在的農業已不再是單打獨鬥的時代，必須要有市場的觀念，消費者要什麼我們就要種什麼，完全是以需求為導向，另外，還必須結合班員力量共同合作及企業化的經營。近年來，呂農友種植水稻香米品種桃園3號，盡心盡力辛勤栽培，終於皇天不負苦心人，一舉拿下102年十大經典好米殊榮，並以「德穗米」自創品牌行銷，如此亮眼的成績為八德區稻米產業打出響亮的知名度。

「農民真的很辛苦！」呂農友一語道出農人共同的心聲。他說大面積的整地、插秧、收割及乾燥作業或可仰賴機械，但平時的照料工作，仍須依賴人工揹著3、40公斤的機具在田中走動，非常粗重，無論烈日當空或是刮風下雨，就連颱風來襲也得到田裡看顧，因為一旦錯過階段性的日程時機，就可能事倍功半，而「看天吃飯」還得面臨血本無歸的風險。問他種稻有何技巧，他謙虛的說都要歸功於行政院農業委員會農糧署及八德區農會的輔導，還有

【農業楷模】

本場的技術指導，呂農友說這幾年來非常感謝本場在八德區辦理水稻合理化施肥講習及田間觀摩，讓他一改過去傳統的想法，學到不少正確施肥的技術，除定期採取土壤樣品送本場檢測，依據報告之建議施肥操作以維持健康的土壤環境外，並拉大插秧株距，他說桃園3號米質優良，病蟲也喜歡吃，因此，照顧上要多用點心，噴藥防治病蟲害不能少，但一定要遵循安全用藥原則，稻子分蘗至12-15支就要開始曬田，他追求重質不重量，對施肥嚴格要求，施肥較多，雖然可提高產量，卻會影響米質與口感，尤以追肥更為明顯，不能隨意撒施，必須依稻子生長情形決定，過與不及都不適當。

104年呂農友再度以其種植之水稻品種桃

園3號，代表八德區參加全國名米產地冠軍賽，終於不負眾望，榮獲全國香米組總冠軍殊榮，種稻達人可謂實至名歸。細數呂農友努力的足跡，洋洋灑灑，94年獲得全國優良採種農戶季軍，95年得到農糧署推動水稻育苗工作卓越獎，97年取得桃園市傑出農民的殊榮，同時也蟬聯98、99、101及102年八德市稻米品質競賽冠軍。土生土長的在地人呂農友，就像扎了根的大樹，在桃園市八德區自己種稻，也幫助其他農友管理及代耕，自種自銷，細細呵護一生最值得驕傲的水稻。在食品安全新聞事件頻傳之際，一起來品嚐八德區稻米產銷班自創品牌香米，給予認同及肯定，是實際鼓勵農友生產好米的最好方法。

持續追求頂尖卓越的吳國池

台北分場助理研究員 顏勝雄02-26801841

只要在網路搜尋「吳國池」三個字，馬上有一大堆的資料跑出來，不論是報紙、電視或是平面媒體，可見一大堆關於吳國池農友的相關報導，那為何還要介紹吳農友呢，因為他終於拿到生平第一個所謂的「綠竹筍全國總冠軍」。

綠竹筍為高級食材，台灣各地均有栽培，但要種得好並不容易。綠竹筍主要產區在臺灣北部地區，產區各鄉鎮每年都會舉辦綠竹筍比賽，新北市政府也有辦理，但其中涵蓋面積最大，競爭最激烈的，當屬本場舉辦的「北部地區優質安全綠竹筍評鑑」，該比賽必須是各地頂尖筍農方可參賽，但因競爭激烈，吳國池農友參加好幾次，均與冠軍擦身而過，最佳成績僅為亞軍，此次終於拿到冠軍，得償生平宿願。

吳國池農友堅持有機栽培，希望留給子孫

一個良好的環境，並給消費者安心食用的產品，因此，不能施用化學肥料及農藥，草也只能用割草機或人工割草。來到吳農友的竹園常常滿是雜草，也因此園中生態豐富，竹園雜草具有保水保肥的功能，草長之後割下來可以當成綠肥改善土質，目前竹園已經獲得暉凱國際檢驗科技股份有限公司有機驗證，竹筍也因口感特佳，98年獲得日本米其林三星主廚神田裕行蒞臨參觀，大讚真是No.1的食材。

問起吳農友從農歷程，原來是農家子弟出身，從農乃是家庭淵源，吳農友母親曾於73年得



▲圖1. 吳國池農友拿到醫事檢驗師證書卻棄醫從農。