

桃園有機米達人 - 李永清

作物改良課 助理研究員 鄭智允 分機213
副研究員 楊志維、簡禎佑 分機255、251

桃園市新屋區是全臺農地面積最大的基層行政區，除了保留客家辛勤農家文化外，沿途的稻田也是桃園市最引以為傲的風景，讓繁忙的都市生活有了一片綠意盎然的氣息以及純樸的農村風貌。緊鄰海岸的強風氣候、灌溉水圳的末端、土壤條件也不算得天獨厚，但靠著客家人勤奮的工作態度與完整的水利系統也讓新屋區成了著名的魚米之鄉。

67歲的李永清就是一位典型的客家農民，從年輕時開始就幫家裡種田至今已經43年，一直期盼能靠後天努力種出好米，在一次因緣際會下接觸了有機栽培，瞭解有機栽培對於環境及土地的益處，才開始加入新屋區有機米產銷班第7班，並踏入有機栽培的「天堂路」。在投入有機栽培初期遭遇許多的困難、阻礙及不習慣，尤其在雜草防除方面的問題，靠著詢問本場得知，雖然可用前期的水分管理來抑制雜草，但田間整地時真的很難要求田區的每個角落都是完全平整，較高的部分就容易有雜草生長；另外，就算是機械式除草機，也只能處理行間雜草，而

株間雜草終究無法解決，最後還是需要仰賴人工進行田間除草。因此，李農友每天早上天還沒亮就到田間報到，一路忙到天色漸漸黯淡，長期下來觀察到只要有一棵雜草生長在田間，尤其是匍匐類的雜草，例如千金子、雙穗雀稗以及長梗滿天星等雜草，如果不馬上根除很快就能拓展它的「領地」，只採用割斷的方式除草就像在幫它繁殖，很快就會有新芽萌發，在田間落下的種子或是殘體也會成為下一次的大問題，因此，需要費力將雜草連根拔除搬出田區外。

談到耕作的訣竅不外乎用心注意每個流程，從整地、播種、插秧、肥料及收穫後調製全程都是由自己親自操刀，每一個環節都不能出紕漏。尤其是秧苗需要自己培育，稻種也是需要細心注意的關鍵，除了要確保品質與發芽率外，更重要的是稻種的純度夠，水稻栽培是否夠水準就可以從此看出端倪。收穫後自己烘乾，先循環數小時後才用慢火烘到適合的水分含量，確保碾米品質，烘乾溫度過高往往造成碎米過多。種植前與收穫後一定要採土採水送農改場進行檢測，並且

【農業楷模】

每期作依照建議調整適當的肥料用量，同時有機質肥料會緩慢地釋放肥力，所以都是在基肥時一次下足，配合新屋區這邊的土壤性質，完整供應水稻養分，最重要的是，每年都有通過國際美育自然生態基金會(MOA)的驗證，確保栽培環境的安全無虞。剛開始轉型有機栽培時想說獨善其身，只要自己沒有用化學農藥和肥料並確保灌溉水源是乾淨的就沒有問題，但卻還是發生自己的稻穀被驗出農藥，進一步追查才發現隔壁臨田有噴賓克隆農藥，因為李農友的水稻田在下風處，些許的農藥飄散才造成藥劑的檢出，這讓他深刻的體悟到有機栽培需要鄰近田區的配合，所以他也開始呼朋引伴的邀請附近的農友加入有機栽培的行列，一起鑽研栽培技術。

在0.9公頃的有機稻田上澆灌自己的汗水與努力，最後皇天不負苦心人，在今年「107年度稻米達人冠軍賽」中，李農友順利脫穎而出，以本場育成的香米品種桃園3號拿下全國有機米組亞軍。談起比賽的心路歷程，

李農友表示參賽除了需要有栽培技術外，更需要老天爺氣候的配合，去年度他的稻子生長高度、葉色相當整齊一致，稻穗抽的整齊漂亮，十分有冠軍相，但來了一陣開花抽穗期最怕的高溫南風後，造成水稻出現一堆白穗，最後也只能望洋興嘆。

最後談到他栽培的有機米和外面的一般米有什麼差異，是否有值得讓消費大眾多花點錢購買的理由，李農友覺得除了有機米安全健康外，最主要在於米的香氣和口感。因為有機栽培是利用栽培技術與培養優良環境讓水稻自己變強壯，提昇抵抗外界病蟲害的能力，身強體壯自然會具備濃郁的香氣與Q彈的口感。他也滿懷信心的表示，如果大家有質疑可以試試他所生產的有機米，嘗一碗後答案不辯自明。透過新屋區農會的製作，推出新屋區農會品牌「有機新香米」與「有機新香糙米」，讓臺灣的消費者都可以購買到高品質又安全的有機白米與糙米。



▲ 有機米達人-李永清先生。



▲ 有機新香白米與糙米1.7公斤真空包裝。