

東部產業六級化農商合作創商機 當歸、丹參、紅糯米跨域增值展成果

文圖 | 農糧署 吳秉叡 · 陳郁蕙¹ · 陳啓榮



▲ 農委會副主任委員黃金城（右4）、臺灣大學農業經濟系教授陳郁蕙（右3）、農糧署副署長蘇茂祥（右2）、行政院東部聯合服務中心執行長許傳盛（左4）、乖乖公司董事長廖明輝（左3）、農糧署東區分署長陳啓榮（左2）、農業達人張再進（右1）、蕭明山（左1）等產官學農代表，共同啟動「東部產業六級化注入農業新活水點亮台灣新農業」儀式。

▶ 與會貴賓及農友大合照。



一、前言

農委會為促進臺灣東部地區農產業達到「產業六級化（1生產×2加工×3行銷）」目標，推動為期兩（105～106）年的「花東特色農業產業服務增值平臺示範計畫」，期間除結合農委會農糧署東區分署、花蓮區農業改良場、水產試驗所東部海洋生物研究中心等所屬機關，共同輔導農業創新技術、強化產地田間管理與養殖、改善加工設備，也邀請國立臺灣大學農業經濟學系團隊進行產業六級化的經濟效益評估，並擔任產品增值、創新、行銷及跨業整合平臺，將在地農民、食品加工廠、行銷通路與文創產業串連在一

起，以東部生產的優質當歸、丹參與紅糯米等特色農產為原料，開發製作料理包及休閒食品，希望能促使在地農業增值，締造農民、農業、業者及消費者多贏的局面。

二、依市場需求研發豐富產品，在通路受到好評

示範計畫2年輔導期間，在一級生產方面，建立當歸、丹參溫網室現代化栽培模式，充實改善相關生產設備；二級加工上，開發多元加工產品，與設計精緻伴手禮；三級行銷規劃，輔導農商合作、體驗經濟。

註1：臺灣大學農業經濟學系教授。

四、東部地區農民熱烈參與達人推薦，料理好風味

帶著家人與會的當歸與丹參種植達人張再進說，新鮮當歸與丹參具有獨特風味，且營養價值極高，烹煮方式簡單，可多樣化食用，適合作為家庭餐桌佳餚。相信「丹參當歸雞湯」、「丹參當歸排骨湯」與「霹靂無極牛肉麵」等3種料理即時包，能讓更多人品嚐東部農作的好品質與風味，並且有助於當歸、丹參行銷及擴大市場需求，進而提高農民種植的意願。

也是帶著全家來臺北參加記者會的紅糯米種植達人蕭明山則表示，紅糯米為花蓮光復鄉太巴壠部落傳統作物，為維持土地生態與族人健康，堅持採用友善耕作方式種植，期能在環境永續經營目標下，保留族人尊重土地的文化。蕭明山於記者會上感性的說：「過去紅糯米放在媽媽的口袋，從不帶到外面，只在部落裡面分享，讓我們在田埂中迷路，找不到希望。這次透過產官學的資源整合，把紅糯米從田裡面帶到臺北凱撒飯店，真的非常感謝有這樣的機會，讓我們推動紅糯米產業，未來希望能帶動部落青年回鄉，把產量帶出來」。他對於使用太巴壠紅糯米加工的「紅粟米香珍寶粽」，在便利商店很快完售，讓他對紅糯米產業前景更具信心；而新開發的「紅糯米乖乖」及「紅藜香椿團圓飯（含紅糯米）」等產品，則是讓國人透過全新口感來認識紅糯米，希望藉此讓國人有機會享用太巴壠族人用心栽種紅糯米，並傳遞健康飲食觀念。

種植當歸與丹參的范振海班長表示，記者會前一天花蓮玉里地區農民開了2部車從花蓮出發，途中因蘇花公路管制而花了9小時才到臺北，就為了參與本次記者會盛會。他們認為農糧署東區分署費這麼大心思，做那麼多跨域整合，搭建這麼好的舞臺，為了就是行銷東部農產品，假如農民不能感受到政府的用心，不



「紅糯米乖乖」滋補養生好風味。

把握機會，那是很可惜的，所以即使再遠再累，他的班員還是攜帶產銷班最好產品來和都會區消費者分享。

五、結語

東部地區得天獨厚的氣候與地理條件、純淨水源、無污染環境及特有的原民文化傳統，蘊育出品質優良且具特色的農產品。為使這些特色產業能永續發展，尋找商機並創造農業加值是重要關鍵。過去2年透過實際參與，讓研究團隊瞭解產業六級化的推動關鍵，也分析產業六級化各環節創造的加值效果。初步研究發現，由一級原料、二級加工到三級行銷服務創造的產值效果可達4倍以上，顯見只要用心，發展產業六級化的確有機會創造農業加值。

而此次跨域合作的成果是：農民受到尊重也因產品有通路而獲益、食品業者很滿意能取得優良安心的食材進行加工、通路業者很高興找到符合市場需求的產品、消費者可以安心享用安全及方便的食物，而文創產業則可找到符合企業形象產品配合，也願意為臺灣農業盡心。在整個計畫執行過程中，各界都感受到農政單位施政的用心，更創造出多贏的局面。衷心期望這樣的產業加值模式，可為臺灣農業發展找到新契機。