

山水米，”水”啦

投稿類別：農業類

篇名

山水米，”水”啦

作者

邱靖芳。縣立苑裡高中。三年四班
詹惠君。縣立苑裡高中。三年四班
謝佳汶。縣立苑裡高中。三年四班

指導老師：林慧姬老師

壹●前言

一、研究動機

食物文化是遍佈整個世界的，從高等國家到落後的國家，所吃的食物都獨具本土的特色與風格。人們沒有食物活不下去，食物與人就像是唇齒相依一樣。根據新聞報導，在台灣，一般人將每個月三分之一的薪水投注在飲食方面，可見現代人對飲食是如此的重視，從挑選食材、食器，到烹飪方式與器具，都非常講究，所以食物的藝術可說是一門很大的學問。

在台灣，說到主食，大家都一定會想到米食。從神農教民播五穀開始，為中國孕育了五千多年的歷史，也發展出了「春耕、夏耘、秋收、冬藏」的農業技術，米食與我們的生活密不可分。本專題主要探討苗栗米倉--苑裡平原，在大安溪與火炎山的滋養下，長期以來孕育出品質良好的山水米。但是，在極端氣候、環境污染與經濟下挫的暖化世界中，山水米如何與生態平衡，開發良質產品；並運用商業行銷技巧推廣商品，並與地方文化結合，讓稻米文化再創高峰？

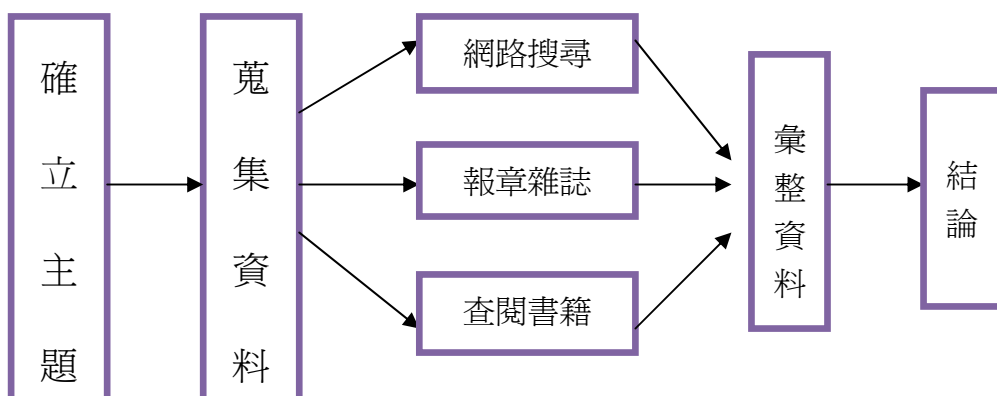
二、研究目的

0.1 爲了更清楚了解米食對我們生活的關係與重要性。

0.2 藉由研究，讓我們更了解近年來政府對農民的照顧與政策發展。

0.3 藉由這個研究，我們應該重視地球暖化這項議題，爲的是不要讓連我們賴以維生的食物都滅絕。

三、研究方法



貳●正文

一·山水米的歷史

苑裡沖積扇平原歷經大安溪與火炎山千年來的滋養，不但土壤肥沃，而且排水功能良好，是全省唯一特有的活水田。日照充足，加上白天西南海風吹向稻田，空氣流通，不易發生稻熱病；夜晚雪山的冷空氣，順著大安溪谷吹向苑裡沖積扇平原。因為日夜溫差大，有利於稻作植物葉片進行光合作用，因此，此地稻穀特別飽滿營養，最適合有機栽種。這也是首創與農民製作，成立山水有機米產銷班，生產兼顧健康、安全、環保與產業同步之有機稻米。

01. 泉順碾米廠

泉順食品企業股份有限公司創立於一九七九年，為台灣優良食品之碾米工廠及行銷公司，從事小包裝米的生產與行銷，為因應業務擴展，於一九九七年增設山水米實業股份有限公司，其間不但在銷售通路中佔有重要的地位，更在消費者認知上，塑造了高信賴度的品牌形象。而「友善大地，健康人生」是泉順碾米廠的經營理念根本。長期致力於將本土優良稻米推廣至市場中，讓消費者能以合理的價格享用最優質的稻米，同時不斷引進最新儲存、碾製、包裝設備技術，同時也參與政府農政單位之品種改良與栽種技術提升計畫，不斷研發精緻食米並提昇稻米附加產品的開發工作。(註四)

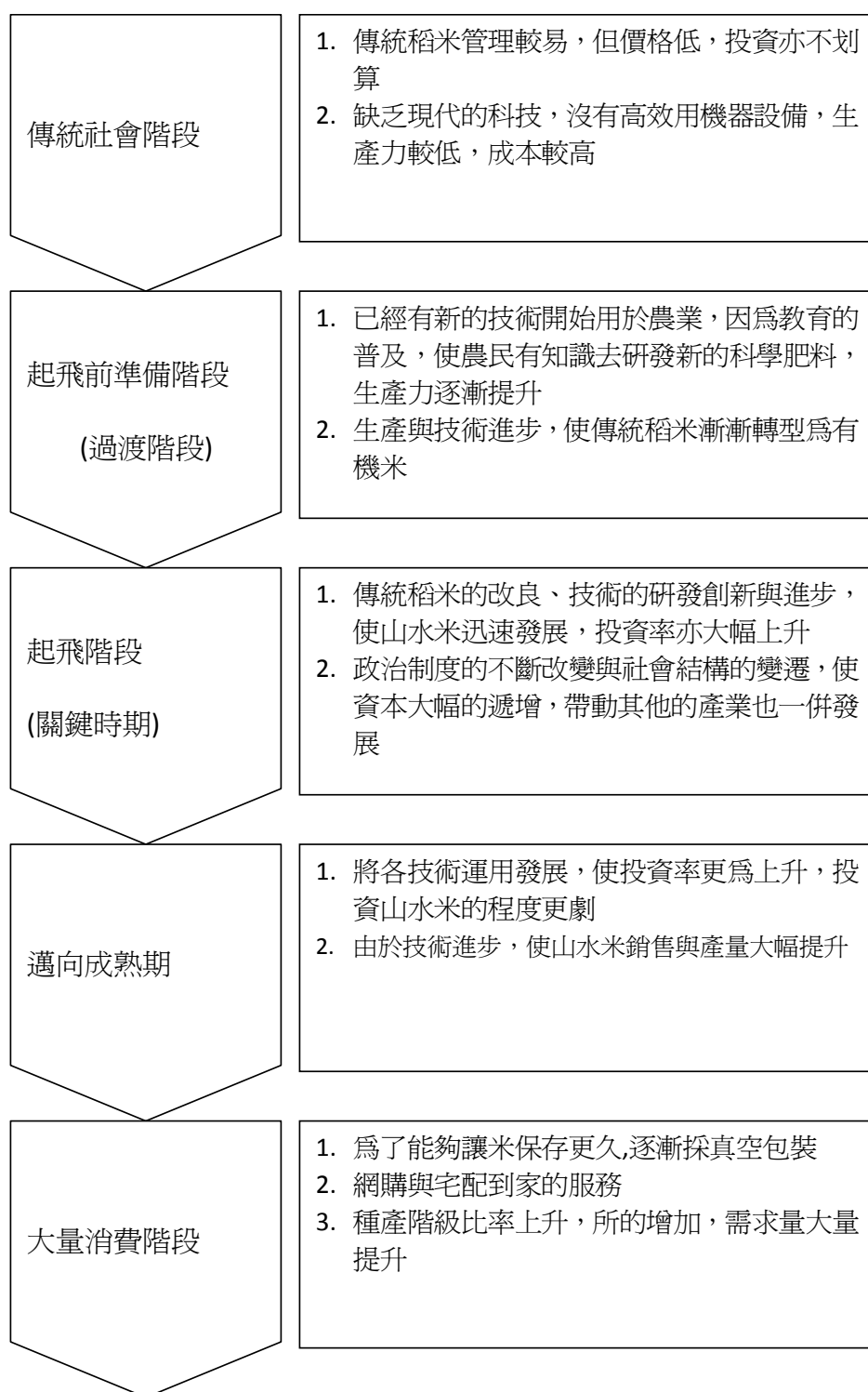


A.山水米的發展記事

民國 70 年	山水米推出第一包小包裝米
民國 74 年	農民製作良質米，同時自日本引進第一台彩色的稻米選別機
民國 83 年	取得 CAS 良食品認證工廠資格
民國 87 年	成立有機米良質產銷班
民國 90 年	取得 ISO 品保認證
民國 92 年	獲經濟部工業局及工業技術研究院輔導成為第一家以米為主題之觀光工廠，帶動了地方的觀光效益，為地方帶入許多商機。
民國 94 年 之後	因為台灣加入世界貿易組織(WTO)，嚴重影響台灣本土農業發展，因此山水米與行政院農業委員會農糧署合作推動稻米產銷專業區計畫，秉持健康的理念，讓台灣稻米能躍上國際舞台。

B.山水米的發展階段

山水米，“水”啦



02. 苑裡鴨間稻

鴨間稻是既環保又無污染的種米方式，這種復古又創新的耕作模式使生態和農田更自然。從民國九十一年起，開始在有機稻田裡



放養抗藥性非常弱的禾鴨，利用稻子和小鴨共生的自然農耕方法，鴨子從小被放入稻田裡游動，也使的泥水混濁，更可抑制了雜草的生長，而鴨子震動翅膀時，晃動稻株，可將稻子上的福壽螺震落，將害蟲吃掉，而鴨子的排泄物更是稻田的天然肥料，這種天然的種稻方式，不僅可保護生態環境，更能生產出優質有機的「鴨間稻-自然生態米」。(註五)

二・山水米的經營瓶頸

01. SWOT 分析

Strengths(優勢)	Weaknesses(劣勢)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 建立自有品牌行銷，擴展台灣的市場。 2. 因應現代人的健康理念，提供多樣有機米產品。 3. 農產品種類豐富且具有特色。 4. 行銷通路遍及全國，方便購買。 5. 位於大安溪流域與火炎山下，沒有工業區設立，因此，無重金屬污染之餘。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 稻米市場類似於完全競爭市場，在長期下沒有超額利論可言，廠商沒有多餘的金錢從事稻米品種研發與創新。 2. 因為稻米是同質性產品，無法反映消費者偏好。 3. 農藥與肥料的控管是一大挑戰。 4. 包裝產線是否能依照公司要求，將產品做確實的分級，避免產品與包裝上說明不符。
Opportunities(機會)	Threats(威脅)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 農戶開放農場參觀、教育等互動，讓更多的人可以了解。 2. 取得政府標章認證，使消費者信任。 3. 善用網路通路來擴展市場。 4. 擴大農產品之市場佔有率和附加服務價值。 5. 與外國稻米公司結盟，擴大營運面。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現代飲食受到西方文化影響，米食文化漸漸沒落。 2. 傳統產業衰退，部分稻田轉作其他經濟作物，導致種稻面積減少。 3. 水庫供給南北不均，迫使部分稻田必需休耕因應。 4. 氣候異常，近年來稻米產量逐年減少。 5. 外來物種的引進，例如福壽螺，增加稻作困難。

02. 雜草、福壽螺

由於山水米是一種有機米，種植有機米會面臨兩個重大的問題，



第一是雜草的問題、第二是福壽螺的問題，總經理葉淑蕙從商人的角色一直到代理農夫栽種有機米，大約十一年前葉班長開始邀集農夫來栽種有機的稻米，因為害怕不能用農藥、化學肥料沒有辦法收成，所以只有少少的三個人加入，從一開始 4.2 公頃的土地發展到 125 公頃，越來越多人加入，才可造就現再台灣排名屬一屬二的山水米。

03. 極端氣候

極端氣候帶來的超強降雨或是酷熱乾旱，劇烈地改變了作物的生長環境。讓稻穗不是提早收成，就是無法結穗，稻穗的收成量減少，使農民損失慘重。加上降雨不均，使的降雨較大的地區土石容易流失鬆動，使農業用的田地因此受到衝擊傷害。(註二)

三・山水米轉型成功的因素分析與探討

這個世界正處於 M 型社會這個時代，很多廠商都會運用一些對自己有利的行銷手法來獲利，但是在追求名聲與利潤的情況下還必須符合商業倫理，並回餽社會。基於這個理念，山水米朝以下的方向轉型。

01. 產品策略-Production

A. 製程

農田採收，稻穀運送→嚴格品質控管→確保稻米優良品質→保持最佳食味與口感→確認品質狀況→提高顧客滿意度→專業磨穀製程→白米碾製檢驗作業→採日本製色彩選別機→日本製異物選別機→日本製電腦品管機→日本製全自動包米機→抽樣檢驗→製成檢驗作業→白米成品低溫冷藏物流倉儲→出廠嚴格品管檢驗→自營完整物流運輸車隊→營業處小包裝配送車輛。

a. 緣起--環境保育

由於現在人為破壞的問題日漸嚴重、環境氣候相當極端，引起有機米的創始人葉淑蕙女士的重視，所以她堅持以「有機」的肥料來種植稻米。不僅可以減少環境的污染，也能提升在地農業，讓我們吃出健康、吃出幸福。(註三)

b. 育種、保種

不使用農藥及化學肥料來種植稻米。育種時可透過浸泡鹽水的方式，選出發育較

山水米，"水"啦

完整、強健的稻穀來育苗；在育種前，將稻穀浸泡在 60°C 的溫水中 10 分鐘，可消滅稻穀本身潛藏的細菌、真菌或線蟲，大幅降低往後水稻種植過程中的病害發生機率。

c. 改變植栽方式--鴨間稻

鴨和稻的合作可以：除草、防治病蟲害、供給養分、保持水層，益處多多。以稻田農作物與畜禽結合的農業系統原則，形成稻鴨合作無公害有機米生產，既傳統又能轉變生態為良性循環，回歸自然依造老祖宗的古早農法。

B. 包裝

隨著市場的波動，他們不斷調整經營策略，所銷售的範圍因此更為廣泛。近年來將米食設計為各式精緻禮盒，進軍禮品市場，成為近年替代結婚喜餅、年節餽贈的時尚伴手禮。

02. 價格策略—Price

A. 定期推出促銷方案

配合通路定期的銷售策略，並針對當地銷路長紅的米商品，提出符合當地消費者能接受的促銷方案。

B. 配合特定節日或活動推出套裝優惠

針對特定節日、機關團體活動，推出婚禮、伴手禮、年節禮盒等優惠方案。或與連鎖食品百貨業合作推出套裝廉價促銷活動。

03. 通路策略--Place

當台灣產業型態由傳統農業逐漸轉為工商業發展，而山水米卻能夠可以受到大眾青睞，其最主要的原因是商店擁有優良的品質，與連鎖店結盟策略的銷售地點有統一超商、全家、萊爾富等便利系統，以及麥當勞、吉野家、鬍鬚張、摩斯漢堡、迴轉壽司、耕讀園等知名餐飲連鎖店。

04. 行銷與推廣策略--Promotion

A. 彩繪稻田

突破傳統水田的經營方式，不僅栽種多樣品種的稻米，並呈現創意彩繪的田園之美，更可以結合當地觀光產業，擴大農業經營的空間，讓稻米文化轉型發展。

B. 稻米文化季

贊助苑裡鎮稻米文化發展協會舉辦第一屆苑裡油菜花藝術季，讓國人認識苑裡的稻米文化。也配合中小學校外教學，提供種植稻米的體驗活動。

C. 稻米博物館

成立稻米博物館，展現傳統農家風貌，讓後代子孫能了解先人的智慧與辛勞。同時，博物館內也呈現傳統栽植稻米法與原生稻種，並與鎮內中小學合作，舉辦校外教學或創意米食料理活動，並邀請專家討論吃米飯對健康的好處，並且提供相關研究報導。

D. 有機稻場

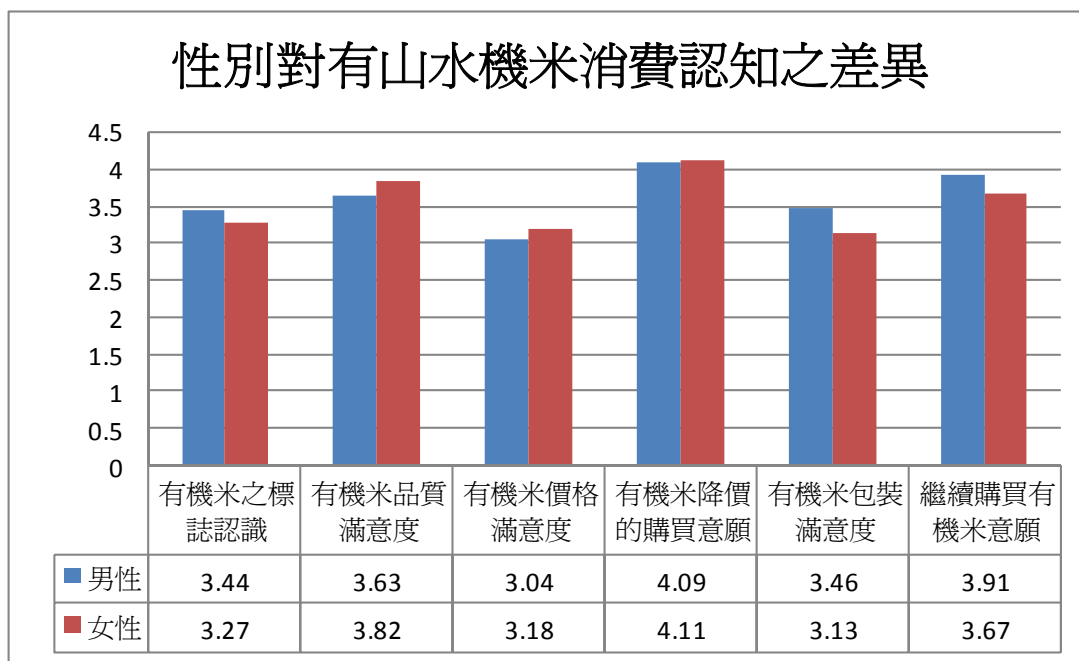
2006年初「山水米公司」與「觀樹教育基金會」簽定合約，由山水米公司興建「有機稻場」，委託觀樹教育基金會來經營。有機稻場內設有早期農具的展示室、DIY 教室、有機稻田及有機果菜園等，目的是推廣有機耕種和環境教育。

四・相關時事--農委會衛生署聯手抽驗市售米

日前新聞報導小包食用米殘有農藥，爲了使消費者能安心食用，農委會農糧署副署長陳建斌表示，將和衛生署食品衛生管理局聯手把關，抽驗 200 件市售小包裝食米，若有不合格情形，將依法處理。陳建斌指出，食用米因要經過兩次碾米過程，農藥殘留可能性很低，農糧署依糧食管理法，定期對市場銷售的包裝米，進行品質規格及標示檢驗。另外，爲維護市售食米衛生安全品質，農委會將與衛生署共同抽檢 200 件市售小包裝白米的農藥殘留，控管食米品質，若有不合格情形，將依法處理。山水米公司董事長李東朝指出，收購的稻米定期送農業藥物毒物試驗所及農委會認證通過的檢驗單位檢測，以確保稻米品質。



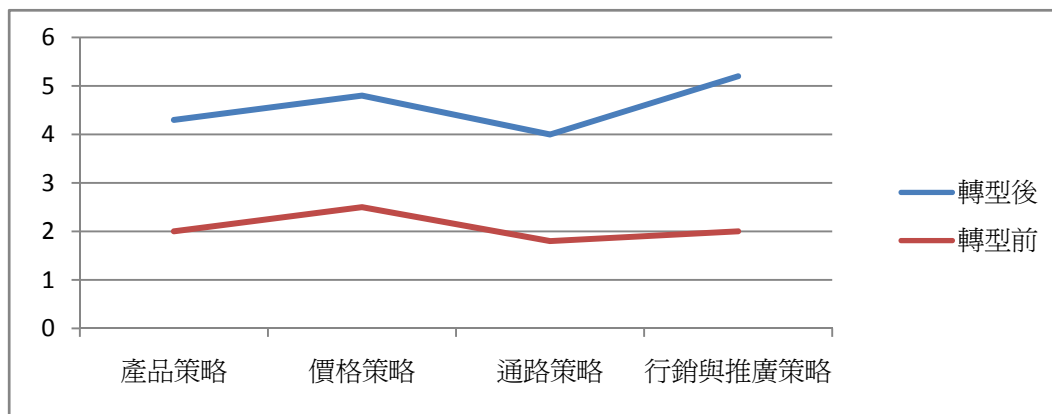
五・問卷或意見調查



由長條圖可知，消費者對有機米的標誌認識，男性 3.44、女性 3.27，男性高於女性 0.17；有機米品質滿意度，男性 3.63、女性 3.82，女性高於男性 0.19；有機米價格滿意度，男性 3.04、女性 3.18，女性高於男性 0.14；有機米降價的購買意願，男性 4.09、女性 4.11，女性高於男性 0.02；有機米包裝滿意度，男性 3.46、女性 3.13，男性高於女性 0.33；繼續購買有機米意願，男性 3.91、女性 3.67，男性高於女性 0.24。

參●結論

一・山水米轉型前與轉型後顧客滿意度調查



透過這次的研究，讓我們更了解米的重要性，現代的人深受西方人的影響，所吃的食物都是魚魚肉肉，不然就是速食餐，米食都要被取而代之了，而且現代的人離農耕的時代已經越來越遠了，體會不到農人的辛苦，也很少有機會去體驗農耕的生活，但經過這一次的研究，讓我更加的了解每一粒米飯是多麼得來不易，要經過重重的難關與天敵的侵害，所以我會更加珍惜米飯，大家都說：「吃瓜子，拜樹頭」，意思是要飲水思源，一粥一飯當思來處不易，所以我會更加珍惜每一次吃飯的機會，絕對不會造成不必要的浪費。

二・延伸討論議題

- 1.山水米如何與其他品牌稻米做產品區隔，強化內銷競爭力？
- 2.現在環境污染日漸擴大，以及經濟不景氣的影響，山水米要如何吸引顧客購買價格較高的有機米商品？
3. 山水米如何與苑裡農會以及當地有機蔬果園合作，締造更廣的商機？

肆●引註資料

註一：楊雅民、顏宏駿、吳為恭、林宏賢(2012)。中興、三好、山水米業者喊話：通過檢驗安啦。自由時報。11/03

註二：蕭富元・彭昱融(2012)。台灣的糧食危機。天下雜誌。環境專刊。

註三：林倖妃(2012)。在地農業，吃出幸福。天下雜誌。環境專刊。

註四：山水米鴨間稻製程講究行銷便利量販通路(2009)。致富密碼。公共電視。04/28。

<http://activity.pts.org.tw/MVTV/fortunecode/search.aspx?unit=&Industry=&yearMonth=&episodes=&keyword=%e5%b1%b1%e6%b0%b4%e7%b1%b3>

註五：台灣山水米，發展有機米

<http://tw.myblog.yahoo.com/c69823/article?mid=3883>