



弘昌碾米工廠-許福堂



「大力米」的優秀 決定於開種前的「選地」

創建於民國69年的弘昌碾米工廠，董事長曾江燁於創立之初，便堅持生產嚴選優質米。面對WTO開放進口米的衝擊，92年，聯合台南縣有志一同的糧商，共組「台南地區糧商稻米產業策略聯盟」，打出台南區的共同品牌「南瀛好米」，整合台南區資源；94年，配合農糧署推廣稻米產銷專業區，各家糧商自推品牌，弘昌第二代曾耀賢以大力水手為創意發想，打出「大力米」簡單響亮的名號。

大力米主要以生產台梗九號為主，台農71號（益全香米）亦為出產大宗。其中以台梗九號最負盛名，不僅直鏈澱粉含量低，米質優良而穩定，飽受市場好評。弘昌碾米工廠會在進行契作之前，先於各個適栽區進行土壤、水質的檢測，確定合於國家標準後，才能開始辦理合作。這先選定適栽的環境，確保收成作物先天品質的方式，是弘昌碾米工廠的契作特色之一。

弘昌碾米廠所選用的稻米產地，位於下營鄉與六甲鄉交接處，這裡是烏山頭流域的良質米適栽區，也是清朝時著名的赤山（即所謂的黏土質），有機質高於3%以上之土壤，沙質土壤沖積成的平原地帶，有著數千公頃的良田美地，土質屬高有機質的黏土質，相當適合發展農耕，所產出的農產品質優異。加上烏山頭流域無污染及豐沛水源供給，是栽種良質米最佳環境。

「剛開始耕作時，都依老一輩傳承教導的耕作技術進行，以經驗來種稻。」弘昌稻米產銷專業區第1班班長許福堂，回想起那個以經驗傳承的年代，雖沒有科學精準的數據，卻著有前輩驚人爆表的經驗值。民國96年，開始加入「產銷履歷」制度後，許福堂帶領著大家一起學習產銷履歷記錄，老一輩的耕作經驗加上科學系統化管理，弘昌稻米產銷專業區的經營又更上一層樓。另外，透過「產銷履歷」的登錄，消費者可以清楚得知農產品的栽種過程、田間管理及施肥用藥管理。消費者不但可以「放心」吃，對農民生產的產品會更具「信心」，也讓消費者了解到農戶辛苦管理的「用心」。