

扶植原鄉農業新希望 紅肉李餐餅、愛玉保養禮盒、 梅子工坊 讓高雄桃源復甦

2009年莫拉克風災重創南台灣，至今南橫的農業與觀光道路仍在復健中。

工研院南分院將農產品加工的技术帶入原鄉，

讓過往只有「種植、採收」概念山區農民，在創傷後找到再出發的經濟動能。

文陶曉嫻



前往高雄桃源區的採訪行程延後了一星期，因為工研院南分院區域產業服務部的研究員陳紀輝、江佩玉十萬火急地來電告知：「南橫山區開始下雨了，路上很危險，採訪一定得延後。」

往窗外看去，梅雨季節的新竹天空一片陰霾，綿綿細雨飄落在傘布上，不會讓人感到絲毫威脅

性，但2009年8月8日莫拉克風災後，桃源區八個村落有一半嚴重受創，多處山區道路坍方或中斷，只要氣象局發布200毫米以上的大豪雨特報，勤和里的里民就必須立刻撤離，到紅十字會捐贈的緊急避難屋避難。

終於到了出發的日子，六月六日上午，採訪團隊對從台南高鐵

站出發，驅車三小時行經甲仙大橋，揮別整排芋冰城、寶來溫泉區後，之後南橫的道路越來越破碎，放眼望去就是施工的怪手，工人在河岸修繕層層疊疊的蛇籠，遠處還有一座像被利刃劈成一半的山，風災引發的土石流不僅摧毀原本的路基，更挾帶了無論怎麼清也清不完的巨石泥沙，緊急

便道就沿著河岸鋪設，橋下就是滾滾泥流，橋畔則立起告示牌，告誡來往人車在溪水淹過橋面時，請勿強行通過。

在坍方礫石與山壁切割的左彎右拐中，戰戰兢兢開過無數險升坡、險降坡，那暈眩的感覺，彷彿小船在大海中迷航。實在難以想像地方產業行腳計畫執行一年多來，陳紀輝、江佩玉在這趟顛簸的山路上來來回回，累計里程數將近八萬公里，江佩玉甚至在懷孕九個月時，也如此舟車勞頓勤跑部落…更不用說居住在這裡的農友，這麼艱困的環境中，他們要怎麼過活？

合作社模式 讓批價十元的手採紅肉李價格翻六倍

終於來到位於南橫公路五段150號的南橫飲食店，這條街過去是南橫觀光的中繼點，觀光客常在這裡休憩用餐，因此有許多山產小吃店，但南橫公路中斷讓觀光產業無以為繼，這裡就像山中孤島，幾乎所有的商家都拉下鐵門，景象蕭條。

「八八風災後，有二成的農地被毀，產量大幅滑落四成，我們花了一年多時間，才修復大部分的農地。」拉芙蘭社區發展協會理事長吳清吉無奈地回憶，當年桃源梅子、紅肉李、愛玉、芒果這四大農產品中，梅子的種植面積最大，受損的狀況也最為嚴重，政府搶

通台南到梅山的道路後，農民辛苦整治被颱風摧毀的農地，直到2010年底，原民會指派工研院南分院團隊前來輔導，當地的農友全靠自力救濟。

為了執行高雄市孕育世外桃源之鄉產業發展計畫，陳紀輝來到部落，他觀察到此地農友都是自產自銷，不然就是個別請中盤商來收購，批價都相當低，以紅肉李為例，總產量的八成是用竹竿打樹枝的方式採收，這樣雖然能迅速採收，缺點是果皮受損賣相變差，平均一斤才賣6到8元，二成產量則是農友用手採收，但極為耗費時間人力，平均一斤也才10元出頭。有鑑於此，陳紀輝認為農產品高值化的第一步，就是先



種植紅肉李的農友全部加入合作社，讓每斤手採紅肉李價格翻漲8到10倍，證明了團結就是力量。

集結農民組成合作社，匯集數量為力量，不讓批發商一直砍價。

然而協助農友成立合作社的熱心，剛開始時卻頻頻吃門羹，原來成立合作社的手續繁複，社員的權利、義務及拆帳比例也需要共識，使農友不信任政府派來的輔導團隊。「要讓農友相信我們，

就得先做出成績來。」江佩玉說，過去部落農友不懂網路行銷，於是工研院產業服務部的同仁們發起網路團購，在兩週內，4,950斤的紅肉李以一斤40元的價格被搶購一空，讓農友們大為驚嘆。

有了好的開始，吳清吉終於成功說服鄰近20戶種植紅肉李的農友全部加入合作社，現在普通等級的手採紅肉李一斤可以賣到60元，大粒的甚至可以賣到80元，其中一成回饋為合作社營運費，九成則作為社員分紅，讓合作社順利運作起來。

農產加工 一萬元愛玉子變身百萬化妝品

提高售價只是第一步，接下來的挑戰，則是如何進行農產品加工，



讓原鄉農業高值化。「以前只想到要採收、賣出，對農產品加工的事情我們也不懂，我們當然希望產業升級，但卻找不到方法。」吳清吉說。

因應這個問題，政府推動了為期兩週18堂課程，但新的困難接踵而來，「推廣產業升級很辛苦！



一萬元愛玉子變身百萬化妝品，賣相不佳的紅肉李也可以榨汁、加工獲得更好的利潤，讓農友更有信心守護原鄉。

大家都說沒時間上課！」吳清吉澄清，這並不是族人找藉口偷懶，而是此地居住的布農族農民平均年紀50歲，20到40歲的壯年人口都到異鄉討生活，這群高齡農民平時得照顧孫姪，還有千頭萬緒的農事，而且上課講師使用國語，語言有隔閡，因此族人對於「聽不懂」的農產加工抱持懷疑的態度，吳清吉只有挨家挨戶用母語解說，力求族人的認同。

光是聽課就有困難，陳紀輝也趕緊修正了教學方向，「對於這裡的農友，農產加工不應該走高科技路線，手工DIY的課程更能讓他們接受。」他說，要改善在地農友的生活，就必須替他們設計立即產品，廣受好評的愛玉梅花保養系列與紅肉李活力餐餅的組合因此誕生。

在艷陽下，陳紀輝、江佩玉與吳清吉一同去巡視愛玉田，看著形狀有如芒果的愛玉果實逐漸成熟，「以前賣一萬元的愛玉子，可

以做成百萬元的化妝品，過去賣相不佳的紅肉李，現在也不怕沒有銷路，大家也更有信心守護原鄉。」吳清吉風霜的臉上，終於露出了笑容。

梅子手作坊 復甦居民生活

接下來，帶路的陳紀輝與江佩玉座車一轉，帶我們走上一條僅一車寬、完全無法會車的礫石小徑。

「不會吧？這是什麼地方啊！」採訪團隊與出租車司機一起哀號，生怕礫石刮壞汽車底盤。南橫



公路多處至今仍未無法復建，連衛星導航也無法正確指引出「勤和里南橫公路三段47號」的位置，只有緊緊跟著陳紀輝與江佩玉的座車，十幾分鐘後視野豁然開朗，我們來到坐落在山間平台上的「桃源香梅米如呼手作坊」。

招呼我們的，是桃源香梅米如呼手作坊理事長杜高秀英以及常務理事吳秋櫻，雖然擁有理事長、監事主席這樣響亮的抬頭，但她們都穿著工作服，成立三年的手作坊裡頭的大小事務，乃至於招待山居體驗營的遊客，打掃環境、烹煮三餐、導覽解說等等，全部由她們一手包辦。

「採收梅子後，先在上山加工，然後送到山下去消毒包裝…我們生產比較酸甜的脆梅，吃不膩的。」杜高秀英敘述手工梅子要好吃的秘方，就是在出苦水的階段控制好時間，出太多苦水梅子會索然無味，出太少又會苦澀難當。

在脆梅之後，要釀製的就是Q梅，杜高秀英指著滿檔的行事曆解說，Q梅是今年做、明年賣，接著她難掩得意地指著旁邊的檢驗報告，表示在食品衛生把關不嚴、有害食品添加物大行其道的今天，部落的手工梅子無論在味道還是製程上，依舊堅持淳樸的古早味。

兩人在米如呼部落生活四十年，而部落在八八風災後遷村，現在有23戶散居在手作坊周邊，

其餘全搬遷到山下大愛村的永久屋，現在山中只剩下原來一半的人口，當年為了集體遷村與否，部落內意見分歧，世代老鄰居吵得劍拔弩張，「我們的作法被批評時，真的是痛在心裡。」兩人想起昔日的爭執，都不禁黯然。

吳秋櫻回憶，遷村前居民普遍沒有工作，就枯坐家中度日，後來在產業發展計畫中接觸到工研院南分院的團隊，大家一起去南投縣信義鄉望鄉部落的合作社，觀摩當地的梅子加工與觀光產業，



與緊急避難屋(右圖)接壤的米如呼手作坊，在南分院團隊協助下成立合作社，是桃源鄉農業的新希望。

這趟旅行讓杜高秀英、吳秋櫻都感到非常興奮，因為她們找到復甦原鄉的希望種子。

現在，手作坊可以付給永久屋的同鄉一天八百元的工資，讓他們回到部落裡幫忙，也加深了他們對原鄉的認同感。杜高秀英很欣慰，無添加的桃源香梅銷路不錯，也讓她的日常生活更加充實快樂，「感謝工研院的同仁，讓我們有信心留下來。」她樂天地笑著說：「我有一個夢想，把米如呼這

裡，變成像國外一樣的農村。」

在她們身後，是紅十字會捐贈的緊急避難屋，晴空下的南橫山岳十分寧靜，但當老天一變臉色，附近的居民們就會聚集在這裡，訴說他們生命財產危在旦夕的故事——這不由得讓人揣想，她們是以多大的勇氣，泰然地在原鄉的土地上揮汗努力？

六月下旬泰利颱風過境，讓高雄市桃源區御油山降下698毫米的暴雨，根據中央氣象局雨量特報分級標準，預測24小時內地區



累積雨量超過350毫米，便會發布超大豪雨特報。

泰利颱風帶來遠超過超大豪雨門檻的雨量，相當於台灣年平均雨量的三分之一，這不禁讓生活在都市的我們，懸念居住在桃源的農民朋友們，同時也為他們生命安全與農地祈禱——希望他們即使在這樣的逆境中，也能越挫越勇，讓原鄉農產奮鬥的精神，繼續在我們的土地上開花結果。