

類別：國小組本土關懷

篇名：

這裡，稻最香！——吉野一號米的品牌故事

作者：

徐嘉瑜。稻香國小。六年甲班

范之瑄。稻香國小。六年甲班

朱嘉倪。稻香國小。六年甲班

彭郁綦。稻香國小。六年甲班

指導老師：

朱苓尹老師

壹、前言

一、研究動機

我們之所以參加「小論文」，是因為老師在社會課上說了些歷史故事。

這學期，我們的社會課所上的內容是關於日治時代的歷史，老師講 1894 年發生中日甲午戰爭，清廷果然被日本「一拔就死」；講李鴻章到日本馬關春帆樓去簽和約，談判能力被伊藤博文比下去，結果臺灣竟遭池魚之殃「莫名其妙」就淪於日本手中；又講蔣渭水打死不退，被日本抓去服監，出獄之後照樣繼續「抗議」……；老師還說，我們臺灣受到日本統治五十年，日本對我們有好也有壞，有剝削也有建設，因此，總的說來，日治時代的臺灣史是一段「剪不斷，理還亂」的歷史。

更有趣的是，我們吉安鄉就跟日本統治有密切的關聯，因為吉安曾經是日本在臺灣東部的第一個官方移民村。經老師這麼一說，我們就剛好注意到靠近學校東側側門，鄉公所立的一塊牌子，上面標題寫著「稻香村之沿革」，也就是在介紹稻香村的由來，地圖上標示著：「昔日天皇稻米栽種區（稻香國小）」。原來，學校這塊地在日治時代是稻田，種植「吉野一號米」要進貢給日本天皇吃；難怪我們學校的名字叫「稻香」。

於是，我們很好奇：為什麼這裡能種出給天皇吃的米、為什麼這種米叫做吉野一號、現在還有這種米嗎……等等。就這樣，我們決定藉著參加「小論文」的機會來解答這些問題。我們想題目想了好久，都快想破頭了，最後拍板定案，就叫：「這裡，稻最香！——吉野一號米的品牌故事」。

二、研究目的

我們希望透過這份研究可以找到下面三個問題的答案，也就是追蹤、探索「吉野一號米」這個品牌的故事：

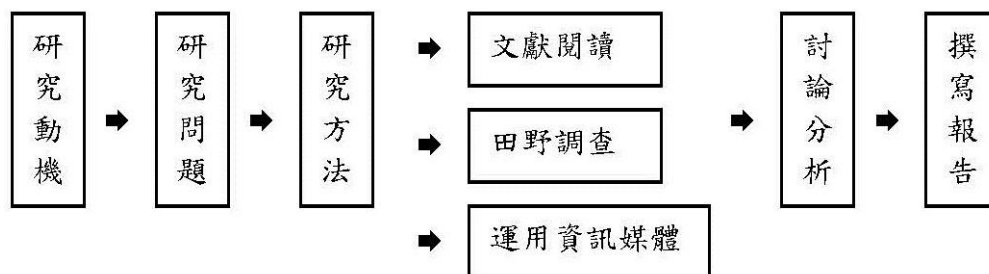
- 1.知道吉野一號米的歷史
- 2.瞭解吉野一號米的現況
- 3.展望吉野一號米的未來

三、研究方法與流程圖

針對這份研究，我們採取的研究方法主要分為三種：（一）文獻閱讀、（二）田野調查，和（三）運用資訊媒體。

首先，努力的找文獻來閱讀，利用「吉野一號」、「吉野」、「移民村」等當關鍵字，從網路找相關連結、文章或書籍，接著也到圖書館找資料，老師甚至到花蓮農改場幫每個人買一本《花宜稻地：好米食光 小故事》，讓我們對「吉野一號米」有了清楚而且基礎的認識。其次，田野調查的部分，我們詢問了吉安鄉農會、花蓮農改場，也找相關的人進行訪談，我們回家問阿公阿嬤，阿公阿嬤會跟我們介紹誰誰誰，偶爾也會帶我們去問鄰居，此外，老師也幫我們問她認識的一些農夫和朋友，只要一查到跟「吉野一號米」有關，我們就利用週休或放學後去訪問他們。在這過程中，完全充分運用到資訊媒體，像是平板、相機、google、facebook、line 等，也學會操作 Photo Cap 和 PPT。

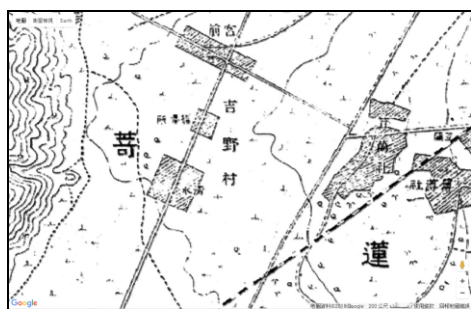
以下就是我們這次研究的流程圖（圖 1）：



▲圖 1：研究「這裡，稻最香！」小論文的流程圖

貳、正文

一、穿越吉野一號的歷史



▲圖 2：擷取自「臺灣百年歷史地圖」日治五萬分之一地形圖（1924 年）。從圖中可見，現在的稻香國小在當時是一片稻田。

根據「稻香村之沿革」的說明：『上稻香¹』之稻香國小校址，昔日為種植「吉野一號米」之實驗地（圖 2）。這個說法我們也曾聽是校友的家中長輩說過。我們稻香國小這塊地有這麼好嗎？為什麼特別能種出送給天皇的米²？

日本統治臺灣，採行「工業日本，農業臺灣」的政策，除了鼓勵私人會社投資移墾，後來也積極進行官營移民事業³。其

¹ 稻香村以花東線鐵路為界，分為「上稻香」和「下稻香」，鐵路以西的「上稻香」地區近年來不斷出現新興建築與中產階級之外夾移住者，「下稻香」則相對保留了傳統農村之風貌。

² 花蓮縣吉安鄉的稻香村，便是因日治時期出產良質的「吉野米」而得名。當地居民宣稱過去吉野米曾作為進獻日本天皇的臺灣特產。（張素玠 2001:253）

³ 感謝文史工作者黃啟瑞先生提供我們一項關於日本官營移民事業的珍貴資訊：可從網路全文閱

中，在花蓮成立了三個移民村，分別是：吉野村、豐田村和林田村⁴。吉野村是第一個設立的移民村，也獲得「模範移民村」的美譽，為什麼吉野村能獲得模範村的好評呢？其中一個重要因素就是擁有特產的吉野米。（翁純敏 2009:76；曾曄萌、劉興榮、袁浩雲 2014:114）

日本移民村主要是以農業為主要的生計，每天都要「日出而作，日落仍不能休息。」（翁純敏 2009:76）早上都要趁清晨的時候出發，中午太陽正大的時候都在樹下小睡，等太陽的光線漸漸微弱時，日本移民們又要準備去田裡繼續工作，直到看不見工具時才準備收工回家，生活十分辛苦。這些就是日本移民村的主要生活作息。



根據我們現在查到的文獻，指出「吉野一號是由一位日本農民雜交選育而成」。（曾曄萌、劉興榮、袁浩雲 2014:116）當時，日本人移住臺灣，面臨水土不服、飲食習慣差異，思鄉之情特別濃郁。大正 2 年（1913），有位來自熊本縣的農民青木繁⁵移入吉野村，因為太想念日本家鄉的米，就把從家鄉帶來的菊池種（糯米）與臺灣紅在來交配，培育出可以在臺灣生長的品種，之後再跟臺中 65 號交

配，約 1920 年，終於培育出有家鄉味道的米了。吉野村民為了感謝青木繁的辛勞，最初稱它為「青木種」，之後呈獻給天皇，天皇極為讚許，村民倍感榮耀，並將它命名為「吉野一號」，全村推廣耕作，從此為「吉野一號」打響知名度（翁純敏 2009:77）。我們從《花宜稻地》一書第 115 頁可以見到一張轉載自《吉野村概況書》的老照片（圖 3），就是移民歡欣鼓舞慶祝「吉野米」研發成功。

因為吉野一號米有進獻給天皇，所以也稱「天皇米⁶」。當年生產天皇米的田地就位於目前的稻香國小（鍾寶珠 2006:144），稱為「獻穀田」，從春天插秧開始，每一個種植的步驟都要恭敬慎重，田地有專人照料，負責耕作的專人進入田裡工作要先淨身、穿和服，該田地禁止他人進入，更不准有人在田裡或附近隨便吐痰或大小便；每年在播種、種植、收割三個重要時機都會舉行祭典。由此可見，能在異地種出屬於故鄉的米，並且為天皇所青睞，在移民心中具有極其重要的份量。

覽或列印臺灣總督府出版的「官營移民事業報告書」，<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/959579>。

⁴ 目前正在花蓮市洄瀾人文館展出的「南方的家園—花蓮灣生故事特展（1910-1946）」，展出內容就是在講述這三個移民村的歷史和故事。所謂「灣生」指的是日治時期在臺出生的日本人，有關灣生的故事也可參考田中實加的《灣生回家》（2014）一書。

⁵ 如果我們用 goole 查「青木繁」，會很快找到一位也叫「青木繁」的日本畫家，但經過反覆推敲，我們判斷：培育出吉野一號米的青木繁和是畫家的青木繁，並不是同一個人。

⁶ 可參閱「客家數位典藏」http://archives.hakka.gov.tw/blog_page_detail.php?id=29037。

二、對吉野一號念念不忘的耆老

「吉野一號」，日本移民愛，當時從臺灣西部遷移過來的客家移民也愛，吉安稻香村有位耆老，人稱「天皇米彭先生」，便鼎鼎大名；這位有名的先生就是彭湧川。他家就在嘉瑜的家附近，也就是現在的稻香村吉興路二段，以前還常跟嘉瑜的奶奶聊天呢！

我們想藉著這次的研究去採訪彭老先生，但是，他現在年紀大，行動不便，我們不好意思再登門打擾，於是，透過曾在十多前受客家委員會委託進行吉安鄉藝師調查的鍾寶珠阿姨，跟我們轉述彭老先生的事蹟⁷。寶珠阿姨說，等到新的稻米品系發展出來，農民們就漸漸捨吉野一號米而改種新品種了。但是，彭湧川先生「他知道這個米很好吃，所以別人不種的時候他就種，他想種給他的孩子吃，我們形容他們是天皇般的享受，就只有他們家吃得到那個天皇米。」

為什麼明明很好吃的吉野一號米，只因為有新品種出現，大多數農民就不栽種了呢？原來，吉野一號可是「足搞怪」（臺語）呀！

吉野一號米為何難種？

第一，產量低、不好管理，施肥要剛好，幾次下雨，又太肥，跟溫度有關。……第二，病蟲害較嚴重，越好吃桿越軟，蟲愛吃，麻雀等鳥類最愛吃。……第三，容易倒伏，倒伏就不好吃。吉野一號米最好的收成（一公頃）也只有六千斤左右。

（彭湧川口述⁸）

我們求證於《吉安鄉志》（徐松海 2002），也讀到了一段關於吉野一號的興衰史。

台灣光復後，「吉野一號」，更名為「吉安一號」。……由於吉安一號曾因栽培年代已久，受天然雜交、突變或田間殘留其他品種之混合等因素，產生種原不純的現象。又該品種之農藝特性不理想，容易倒伏，抗病蟲害特性差，導致產量不易提供且不穩定。在人民生活水準逐年提高及需求量增加之前提下，逐漸被農藝特性佳、產量高之新育成優良水稻品種所取代。（徐松海 2002:342-343）

而儘管如此，彭湧川對吉野一號卻仍情有獨鍾，從 30 幾歲種到 70 幾歲，始終無

⁷ 吉安鄉公所的「吉安鄉客家風物譜」網站（http://www.ji-an.gov.tw/hakka/kjfp_70.asp）中，也詳盡記載了當年對彭湧川的採訪記實。

⁸ 見鍾寶珠，2006，《客藝—開拓吉安展師藝》，頁 145-146。

法忘懷吉野一號的滋味；之前接受訪談，他甚至還能歷歷在目地手繪出日治當年青木繁的田地和居住地的示意圖。（曾崢萌、劉興榮、袁浩雲 2014:117）彭湧川對吉野一號的念念不忘，可見一斑。

三、吉野一號的現代達人

我們詢問吉安鄉農會：「現在，種吉野一號米的有哪些農民？」任職於農會的吳叔叔回答說：「就一位，水稻班班長胡志整！」

「全吉安（指農會系統），只有我一個人還有在種吉野一號！」胡志整⁹斬釘截鐵地告訴我們。胡志整表示，他因為和農會契作，所以，農會請他種什麼農作物，他就種什麼。吉野一號米，願意種的人不多，因為「它的稻桿比別種的高一倍，米粒也比其他米大一倍，所以說，風一來就可能都倒光光！」而胡志整有感於自己身為水稻班班長的使命感，「它不好種啦，但是它是有故事的米，種不多，但只要農會一推出，很快就賣完了。」胡叔叔還補充說，雖然他個人並不喜歡吉野一號米煮成飯的口感，但覺得煮成稀飯還不錯，釀酒也非常的適合，因為吉野一號米的蛋白質高。

我們也訪問了曾分別在 2004 年和 2015 年栽種過吉野一號的鍾寶珠¹⁰，寶珠阿姨說：「我覺得吉野村有吉野一號米的故事，跟日本漫畫《夏子的酒》幾乎是一模一樣的故事，他們也是移民，他們在尋找一百年前的，那（吉野一號）也是日治時代留到現在，1920 到現在，也快一百年了，那故事其實是很相近的，我還聽說它釀酒很好，那我就想說我們是不是能夠試著去栽種。」寶珠阿姨強調，吉野一號是有歷史、有故事的米，也就是一種「文化米」，不管它好不好種，我們應該試著從不同的角度來衡量它的整體價值。因此，有機會她會在她服務的初英山社區¹¹繼續帶著當地小朋友種種吉野一號，目的不在於產量，而是藉著栽種「文化米」讓小朋友明瞭農村文化，也將老一輩對土地的知識傳承給下一代。

就在我們以為再也找不到有人種吉野一號的時候，老師透過農夫朋友，打聽到兩位吉野一號「達人」，一位是新城的李玉賀，一位是豐田的黃小瑩。李玉賀本是經營電腦公司，後以「半農半 X」的方式在老家新城一帶種植吉野一號，而名聞報章媒體，獲「電腦農夫」的頭銜。老師以臉書和他聯絡訪談，才知他現在因為父母需要照顧，暫時沒種吉野一號了，不過，從 2000 年開始務農的點點滴滴他都記錄在個人經營的網站¹²，歡迎我們閱讀和參考。

⁹ 胡志整，48 年次，住永興村，中年才轉換跑道歸鄉務農，主要栽種水稻、芋頭，務農年資十多年。受訪日期 2016 年 9 月 30 日。

¹⁰ 鍾寶珠現任南華村「初英山文化產業交流協會」監事。受訪日期 2016 年 9 月 25 日。

¹¹ 有關初英山協會在初英山社區推動的業務，可參考該協會官網。

¹² 網站名稱「吉野香米」（<http://www.kingrice.com.tw/>），網頁左上方標示著一枚有心白的米粒，

「聽說您有種吉野一號，我們可以去訪問您嗎？」「沒問題，隨時歡迎！」這爽朗大方的回答來自小農黃小瑩¹³。黃小瑩說，他是「半路出家」當農夫的，「來花蓮很多很多年了，什麼工作都做過，後來跟我的師父¹⁴學種田，也在大王菜舖子¹⁵打工換宿，有一天，就想說我幹嘛不來當農夫呢！」決定當農夫之後，黃小瑩和一起也想當農夫的朋友就在思考一個問題：現在小農這麼多，我們要怎樣有自己的特色？

我想種一個具有特色又有歷史故事的米，吉野一號米可說是獨一無二的選擇！（黃小瑩口述）

「可是，人家都說吉野一號太高，容易倒伏，不好種呀！」我們在訪談時將我們的疑慮拋出來問他。黃小瑩很樂觀的說，太高不是問題，長得高的稻子很多（種）呀，重點是栽種時要格外注意施肥的時機和份量。黃小瑩帶我們直接踩到田裡去和吉野一號「比身高」，目前種植一個半月左右的稻株，稻桿高度大約到我們的腰部。黃小瑩又說，等結穗時，歡迎我們再去看吉野一號。「吉野一號的米好賣嗎？」黃小瑩答說，他主要透過他所經營的臉書社團「好好吃飯。八分飽。¹⁶」來行銷，凡是支持他「友善耕作」理念的網友，只要他的米一推出，往往很快就被搶購一空。

透過以上的訪談，我們發現每位農夫對吉野一號都有不同的觀感和感情，吉野一號在他們的敘述下，娓娓飄散出香味，就像黃小瑩說的，「知識是靠經驗而累積，收穫是靠努力而得來。」雖然我們不是農夫，但是經過這一番對吉野一號努力的追蹤和探索，不知不覺間，我們也對吉野一號產生了濃濃的感情。

四、吉野一號的特「粒」獨「型」

吉野一號米與其他品種的米不太一樣，它稻桿軟、植株高、穀粒大、容易倒伏、煮起來很香、不會太黏、不管冷或熱都一樣 Q、一樣好吃，還有世上絕無僅有、獨一無二的心白特色，和日本國旗很相像。最愛吉野米的彭湧川形容吉野一號米很香，可是，它跟一般芋香香米的香味不同，「若是在煮吉野一號米，對街都聞得到香味。」老一輩的婆婆和阿嬤煮了十幾年的吉野一號米，那種洗米時大

上面寫著「吉野一號」。

¹³ 本名黃兆瑩，61 年次，臺北人，務農約五、六年，主要栽種水稻，品種有臺中 194 號、吉野一號。受訪日期 2016 年 10 月 2 日。

¹⁴ 這位師父就是光合作用農場的吳水雲。

¹⁵ 參見「大王菜舖子」官網 <http://www.buylocal.tw/>。

¹⁶ 好好吃飯。八分飽。 <https://www.facebook.com/groups/334350073323470/?fref=ts>。

米粒的手感，以及入口時的口感是騙不了人的¹⁷。

目前在市面上我們常見包裝上寫著「吉安米」的米，它的品種可不是吉野一號，而是台梗 16 號。台梗 16 號是胡志整口中既好吃又好種的一個品種，吉安地區的稻農大多栽種的就是台梗 16 號。我們試著用將台梗 16 號和吉野一號作一比較（表 1）：

表 1：台梗 16 號和吉野一號比較表

項目 / 特色	台梗 16 號	吉野一號
		
食味值	★★★★☆	★★★★☆☆
硬度	★★☆☆☆	★★☆☆☆
黏度	★★★★☆☆	★★★★☆☆
香味	沒有香味	有特殊的香味
彈性	★★★★☆☆	★★★★☆☆
種植難易	★★★★☆	★★★★★★
米粒大小	約比古代銅錢的孔稍大	約台梗 16 號的 2 倍大
資料來源	www.ipeen.com.tw	www.kingrice.com.tw

很顯然，吉野一號的種植難度略勝台梗 16 號一籌，難怪農改場助理研究員黃佳興¹⁸表示，一般農民對稻作的選擇，首要條件就是產量，產量不高，又不好種，農民種植的意願自然低落。

五、吉野一號的「品牌」展望

深受《夏子的酒》啟迪的鍾寶珠，她最大的夢想就是：有朝一日，能用吉野一號釀出有品牌的米酒。她說，吉野一號米正因為心腹白很大，糯米的成分高，蛋白質多，釀出來的酒比一般米酒溫潤許多，尤其適合女性飲用。我們去訪談時，寶珠阿姨有拿用吉野一號米釀的酒給我們看，瓶蓋一開，就有濃濃的酒香。阿姨說目前他們還在嘗試階段，希望以後能做出上等的吉野一號米酒，不但繼續扛下

¹⁷ 這段敘述是嘉倪跟著爺爺採訪鄰居婆婆、阿嬤們聽到的描述。

¹⁸ 黃佳興現任職於花蓮區農業改良場作物改良課。受訪日期 2016 年 10 月 5 日。

吉野一號的金字招牌，也為吉安的地方特色物產再添一筆佳話。

黃小瑩對吉野一號米也做著各式各樣的「夢」，他說不同的米有不同的特性，針對米的特性去開發各種料理，其實可以大大拓展我們的「米食文化」，像吉野一號米就非常適合做燉飯料理，此外，釀酒也是他對吉野一號懷抱的一個美夢，他說他打聽到霧峰酒廠的機械設備適合碾釀清酒，等時機成熟，他一定去找霧峰酒廠合作看看。

胡志整則說，和農會契作吉野一號，主要就是維繫住吉野一號的「品牌」，讓曾經經歷過移民村歷史或想要追尋「吉野村」故事的人，可以透過吉野一號這個物件勾連出歷史圖像。我們到吉農冰城訪查吉野一號米銷售情形的時候，就正好遇見「食髓知味的熟客」，據這位客人形容吃過吉野一號米的滋味，「讓人嘴巴會動」，嘖嘖稱讚呢！

我們認為，現在的小孩不是拼命讀書，就是好吃懶做，而且科技發達的現在，到處都是低頭族，所以，我們覺得，可以發展出「農村在地小旅行」、「一日農夫」、「小小農夫一起來插秧」等體驗活動，讓大家走進田間、踩踏泥土，一方面體驗「粒粒皆辛苦」，一方面也學習各種田間知識，而且帶動大家不要一天到晚沉溺3C產品，而能和家人、朋友多多互動，所以，鍾寶珠形容自己現在做的其實是一種「種人計畫」，種水稻的行動背後含藏著培養人格的深遠意義；而老師在訪談中則笑說，那麼，當稻香國小的老師做的就是名符其實的「種人計畫」，「以前學校這片地是獻穀田，種的是吉野一號，現在我們則是種小孩，天天培育他們學習和長大。」

我們還想到一個構想，建議吉安鄉公所應該成立一座「吉野一號故事館」，一方面扶植農民栽種，並從稻業發展地方特色產物，如米食料理、手工藝品等，一方面也讓吉野一號的歷史繼續流傳下去，不但幫助吉安當地人瞭解自己的家鄉，也能結合其他在地文化資源，像慶修院、開村紀念碑、吉安大圳¹⁹等，共同發展為觀光財，讓外地來的遊客能對吉安產生獨特、別緻的印象。而從日治時代就有的吉野一號，不但能讓人嘗到美食，更是一扇文化之窗，帶領我們穿梭時光隧道，瞭解過去，把握現在，展望未來。

參、結論

從疑問到瞭解，我們像搭乘時光機，一路追著吉野一號跑。透過這一連串的訪查和研究，讓我們真正「開始」認識吉野一號。儘管它不乏栽種的難處，但是在農機不斷更新的協助下，搭配友善耕作的農法，或許可以逐步降低栽種的困

¹⁹ 水圳是稻作經營不可或缺的一環，田野調查中，我們也實際踏查吉安大圳。

難。相對的，我們在這裡則要強調吉野一號有「三好」：

第一好，文化好。它有故事、有歷史，值得保存與流傳。

第二好，料理好。把握它的特性，發展特色釀酒或米食。

第三好，價值好。獨一無二的在地性，是最具賣點的「價值」。

我們很高興身為稻香國小的學生，原來「稻香」有這麼獨特的典故。走過歷史，點點滴滴都是成就現在的源頭活水。希望吉野一號的「三好」，能繼續被保存與發揚光大，吉野一號這個品牌，能再度成為打造「臺灣·花蓮·吉安」的一道金字招牌！

肆、引註資料

田中實加（2014）。**灣生回家**。臺北市：遠流。

尾瀨朗著，銀花譯（2010）。**夏子的酒（1-12 冊）**。臺北市：尖端。

徐松海（2002）。**吉安鄉志**。花蓮：吉安鄉公所。

翁純敏（2009）。**吉野移民村與慶修院**。花蓮：花蓮縣青少年公益組織。

張素玢（2001）。**台灣的日本農業移民（1909-1945）：以官營移民為中心**。新北市：國史館。

曾崢萌、劉興榮、袁浩雲（2014）。**花宜稻地：好米食光 小故事**。花蓮：行政院農業委員會花蓮區農業改良場。

鍾寶珠（2006）。**客藝：開拓吉安展師藝**。臺北市：行政院客家委員會。

網路資源

文化部臺灣社區通——花蓮縣初英山文化產業交流協會 - 2016/9/22 取自

<http://sixstar.moc.gov.tw/blog/chuinsan/communityAction.do?method=doCommunityView>

好好吃飯。八分飽。2016/10/2 取自

<https://www.facebook.com/groups/334350073323470/?fref=ts>

吉安鄉客家風物譜。2016/9/21 取自 http://www.ji-an.gov.tw/hakka/kjfp_70.asp

吉野香米。2016/9/30 取自 <http://www.kingrice.com.tw/>

官營移民事業報告書 2016/9/30 取自 <http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/959579>。

客家數位典藏。2016/9/24 取自

http://archives.hakka.gov.tw/blog_page_detail.php?id=29037