

案例

4

食在安心



東里碾米廠

溯源管理打造綠色品質米

以秀姑巒溪作為灌溉水源、於花東縱谷沃土培育的稻米，在初夏的豔陽下拔苗茁壯。
東里碾米廠翻轉傳統產業模式，推出兼顧品質與綠色環保意識的御皇米，
在食安危機重重的現今，不僅讓消費者吃得安心，也為永續地球盡一份心意。

文／梁雯晶 圖／錢宗群

夏日的涼風吹拂，引自秀姑巒溪灌溉的綠色秧苗如浪般波濤起伏，放眼看去一望無際，東里碾米廠第四代傳人董事長宋鴻琳驕傲地說：「這就是我們以無毒、有機方式種植的御皇米！」

臺灣自民國90年加入世界貿易組織（WTO）以後，大量開放國外作物進口，傳統農業面臨前所未有的衝擊，成本價格無法與國外匹敵，稻農入不敷出，因此曾經在鄉間隨處可見的一畝畝

水稻田陸續休耕，成為荒地，或者改種經濟價值高的作物。

那時原本在中國大陸創業已小有成績的宋鴻琳，在農業面臨嚴重衝擊之際，被父親召回家鄉，接掌已有百年基業的東里碾米廠，宋鴻琳憶起當時的情景：「那時要我回來接管只能以加工模式賺錢的傳統產業，我可真是不願意啊！」儘管心中有些委屈，但一想到東里碾米廠是祖輩代代傳承下來的家業，守成維持不易，他還是順從父意回來接班。

「既然我決定要回來接班，我就要將東里碾米廠打造成一個企業品牌。」宋鴻琳在接班之際就為東里碾米廠訂定未來發展目標。

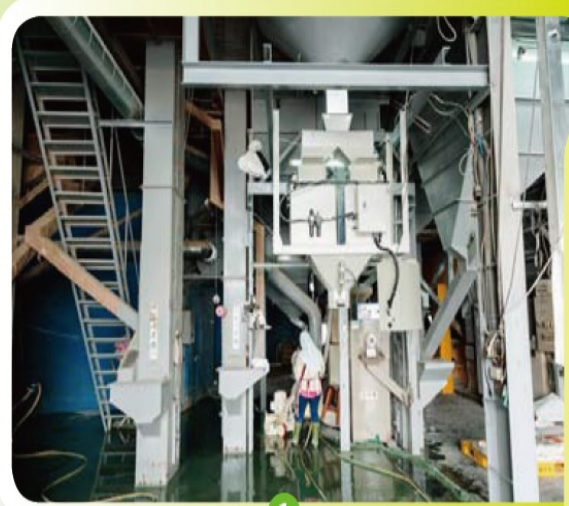


圖1: 為達成節能減碳的目標，東里碾米廠從今年起將逐步更換老舊機具馬達，及管線，達到節電的目的。



2



3

圖2、3: 御皇米皆以人工的方式進行包裝，確保每包米的品質。

圖4、5: 東里碾米廠在臺9線上打造東里故事館觀光工廠，展示所生產的優質好米。



4



5

翻轉產業模式 從品質把關做起

臺灣碾米廠多為加工作業模式，碾米廠向稻農收購稻米後進行加工包裝，再販賣給其它大盤商及零售商，最後才會由消費者購入。稻米產量萎縮後，一般中小型碾米廠多改為接單後才進行加工作業，平日大門深鎖，接到訂單後雇用臨時工人進

行加工出貨作業，一完成出貨便關門休息。

宋鴻琳接掌東里碾米廠後，希望徹底翻轉傳統碾米廠的產業模式，他以控管稻米的品質作為東里碾米廠的亮點，打造企業品牌，「那時候我決定要直接面對消費者，」不再為了與盤商打價格戰，失去了品質的穩定，而直接以門市及宅配的方式販售給消費者。

他的第一步，就是溯源管理，從土質、灌溉用水、品種來源、耕種技術、資材控管、產線加工包裝過程、倉儲管理、農民教育訓練等環節徹底把關，目的就是要將最好的稻米品質提供給消費者。宋鴻琳親筆寫信給每

一位會員，懇切說明所出產的「御皇米」品質與特色，他神情認真地說道：「我們出產的米要對得起每一位消費者。」

溯源管理 持續推動產品碳足跡查證

早在食安危機爆發之前，東里碾米廠所出產的御皇米就已做到自我把關機制，並且獲獎連連：民國95年臺灣第一品牌獎、96年臺灣精緻農業金牌獎、97年日本米食味鑑定競賽第10屆國際賽特優、99年科技農企業菁創獎與全國十大經典好米等榮譽。且因為確實做好溯源管理的步驟，於100年取得食品安全認證（HACCP），以及產銷履歷驗證書（TAP）。

東里碾米廠一直以優質的方式生產每一粒稻米，說服稻農以自然無毒農法耕種，嚴格管控資材使用，積極舉辦農民教育訓練，並以契作的方式保障農民收入，推動土地認養，宋鴻琳驕傲地表示：「我們的農民是全國收入最高的！」東里碾米廠將友善土地及社會的理念落實在每一個生產環節上，希望在環境保護上能更進一步回饋，遂於103年參加經濟部中小企業處節能減碳輔導計畫後，取得御皇米碳足跡查證聲明書，並在104年獲得環保署碳標籤證書。

落實節能減碳 逐步改善製程

由於東里碾米廠長期做好溯源管理的工作，已具備完整的原料生產及製程數據資料，有利於輔導顧問分析御皇米生命週期碳排放，並計算碳足跡數據，輔導期間並由節能工程師到現場檢視碾米廠設備與生產流程，提出節能診斷輔導報告。

根據這份報告，東里提出改善策略，預計在今年逐步落實，達到節能減碳的效益：首先改善倉儲的隔熱建材，減少冷藏室的耗電；以碾米的廢料粗糠作為燃料，減少燃油的使用；全面更換工廠舊管線與機具馬達，提升設備運轉效率，減少多餘耗能；採公司派車出貨的方式，加強回收配送至主婦聯盟的包裝材回收；輔導農民逐步降低肥料及農藥的使用，避免傷害土地等。預計在3年內降低總排碳量3%，善盡企業社會責任，保護環境生態，並以申請環保署減碳標章為目標。

走過WTO的衝擊，東里碾米廠翻轉產業模式，落實溯源管理的機制，進行節能減碳永續經營，走出御皇米品牌的康莊大道，宋鴻琳始終堅持走跟別人不一樣的道路，對他而言，貫徹對的理念，不僅延續百年碾米廠的生命，也是肩負對得起自己、員工、農夫以及消費者的使命。



宋鴻琳（右三）秉持要對得起自己、員工、農夫及消費者的使命，率領東里碾米廠生產每一粒優質好米。