



## 稻米與香蕉

### 加工製粉・有利促銷

最近報紙和電視，報導政府計畫訂定農田休耕消息，這對於在2次世界大戰中體驗過吃不飽滋味的人來說，是一項很重大的新聞。

記得在民國58、59年的時候，政府也曾鼓勵轉作高經濟價值的農作物。當時貴刊刊過糧食局一位官員的文章，大概說，以當時台灣人口來計算，稻米產量僅足需要，並無剩餘。目前稻米會發生過剩的原因，除了國人普遍吃麵食的關係外，也由於經濟繁榮，餐廳吃宵夜及多吃零食等，影响到白米的消費。

因此，我認為要解決食米過剩的辦法是，要促進消費量的增加，並抑制收穫量。

收穫量的抑制以「轉作」為優先。政府費了很大的心力來推行轉作，却未能收到理想的效果，其原因在農民對轉作缺乏信心，如果有利可圖，就是政府不獎勵，農民也自然會轉作的。

本省玉米大都仰賴進口，所以應該是最穩定的轉作物，但因耕作習慣和產量的問題，多數農民還是比較喜歡種水稻。要鼓勵轉作，先要解決農民生產價格和零售價格的差距。

至於怎樣促進白米消費？我們不妨比較一下米與麵粉的用途及吃法。

在普通情形下，米的吃法只有做米飯或稀飯而已。糯米可做糕類，但先要泡水再磨，手續麻煩。

反觀「麵粉」的食法，可以變化無窮。一般家庭可以做，商業上用途更廣泛，麵包、餅乾之外，饅頭、燒餅、麵條等，比白米飯可說變化很多。因此解決的方法，是將白米比照小麥製造麵粉的方法製成米粉，這樣就可以在加水後做出有變化的米食，以取代麵粉在家庭和商業上的部份用途。

在很早以前，本省的香蕉就外銷到日本，過去常說香蕉因過熟，運到日本後因腐爛而被投入海中。去年也因盲目增產和氣候良好而導致產量激增，又無法銷出去，產地價格如糞土，實在令人惋惜。

第2次世界大戰末期，台灣香蕉因運輸困難，就在產地加工成香蕉乾銷售各地。當時的加工，不够衛生標準，又沒有包裝，水份含量也多，但甜度够、風味佳，人們都喜歡吃。現在的香蕉乾，水份含量極低，風味差，實無商品特性。

關於香蕉粉，嚼過它的風味的人一定很少。當台灣光復的時候，筆者曾受一位日籍老師贈送一包香蕉粉，據說是日軍的高級軍用品。香蕉粉只要用開水沖泡即可，甜度適中，味道香濃，吃來使人開胃。我認為香蕉粉有以下幾個優點：

(一)是一種高級飲料，可與咖啡一爭長短。價格低廉，多喝不會有副作用，更能增加體力，也有美容效果，可取代咖啡及各種化學飲料。

(二)外銷地區不限於日本，更可拓銷全球。

(三)可解決香蕉滯銷的困擾，香蕉皮也有增加土壤有機質的效果。

(四)增加加工就業的機會和節省運費。

有一點要注意的是，要提高原料與成品的品質，否則其他產蕉國家也會大量製造高品質的香蕉粉來與我國抗衡。

(台東市中華路2段784巷65號吳振鐘)

200元  
徵求你  
寶貴的意見

對於農業產銷或農村生活，希望政府和有關機構改進，或促請農民合力推行的事項，以簡單文字寫出300~500字，寄本社葉小姐收，信封註明“我的意見”。刊出後每則稿酬200元，恕不退稿。特別歡迎過去未發表意見的人投稿。