

西螺米 很好吃！

由於社會經濟繁榮，生活水準提高，消費者對於物品需求，不僅是求量的增加，更要求品質提升，連日常生活中的三餐飯食亦不例外，西螺農會有鑑於此，投資了新台幣 3,000萬元，設立白米小包裝一貫作業加工廠，配合政府措施，推行良質米契作生產，另外還與日本株式會社契作生產糯米，解決農家收益問題。

選用優良品種種植

西螺地區有深厚黑質土壤，土地肥沃，加上濁水溪天然獨特水質之影響，生產的「西螺米」深受古今海內外食米者稱讚，素有全省米鄉之稱，但產量卻因當地土地面積有限，以至不足供應市場所需，而在市場上，以「西螺米」為廣告者比比皆是，造成對本特產信譽有不良反應，西螺農會為維護「西螺米」信譽和顧及農民與消費者之福利，自民國73年 1 期作開始，試辦推廣米質分級小包裝與契作生產來推動良質米，採用品種為台農68、70號。

開發良質米小包裝

西螺農會自73年 1 期作開始試辦良質米契作生產，至76年 2 期作截止，推廣面積達 1,694.29公頃，受益農戶有 2,106戶；契作生產的稻谷，必經驗收合格，並依計畫給予獎勵金，收購價格分甲、乙兩級，甲級按當日西螺地區價格每公斤加價 2 角，乙級每公斤加價 1 角。經驗收合格之稻谷，有時亦可寄倉。



品嚐不同品種稻米做的米飯



稻谷檢驗室

農友契作生產的稻米，必須經驗合格，才予收購。



建立產品信譽，深獲消費大眾喜愛



參加農展會，促銷良質米



良質米觀摩會

近年來，農會為照顧消費者健康及營養價值追求，積極開發食米小包裝銷售業務，要點包括：

1. 興建白米一貫作業加工廠，設置銷售推廣系統。
2. 推動市場銷售分級包裝，促進銷售現代化。改變民間傳統性銷售方式，改善食米衛生，確保消費者利益。
3. 試辦品種分級銷售。
4. 辦理共同運銷減少中間商剝削，增加農民收益，以達成產銷一元化。
5. 配合各項農特產品展售會，發動家政指導員製作「壽司」舉辦米食品嚐會，時常在全省巡迴宣傳促銷。

行銷量每月 6 萬包

民國73年元月15日正式生產「西螺米」以來，全省各鄉鎮市區農會購物中心及超級市場，以及縣市經銷商，目前每月銷售量達5~6萬包左右，農民獲益良多。

契作生產糯米外銷

由於西螺地區生產的良質糯米，黏性強，可口好吃，以往本地業者加工製造「糯薯」深受各地消費者好評，日本人也仰慕盛名，因此日本頗具規模株式會社選定在西螺鎮契作糯米生產，契作面積為22公頃，收購價格每公斤以新台幣22元計價，收購量每公頃4千公斤，可增減兩成。契作生產的圓糯米品種是以台中糯70號，並由台中區改良場技術人員細心指導，76年2期作已全部收割，繳谷驗收完畢，契作農戶都皆大歡喜，日本廠商抽驗結果認為品質的確美好，決定於77年1期作繼續擴大契作面積。