

南台灣第一家

傳統米食專賣店——鄉點

潮洲鎮農會加強促銷米食食品

文圖／曾文田





米食專賣店開幕，舉辦米食品嚐。



農委會農糧處處長古德業認為，製作精緻的米食食品，加強促銷，不失為解決稻米過剩的上策。

南 台灣第一座傳統米食加工廠暨專賣店已在屏東縣潮州鎮農會落成啓用，精緻製作、色、香、味俱全的米食製品，人人稱道「好呷！」

本省35歲以上的人，相信記憶猶新，在光復初期所過的日子，可以用「清苦」兩個字來形容。當時，很多人吃不起白米飯，有的話，能在一大鍋的番薯簽裏，摻一撮白米，已經算是很奢侈的吃法了。但是，現在是以菜為主，所謂的「呷菜配飯」，尤其在宴會場合中，更是純吃菜，而不吃白米飯。

配合生活型態，開發米食新口味

目前，由於國民生活型態的改變，本省的人口雖是光復初期的兩倍多，可是吃白米

飯的人卻相對地銳減，以致發生稻米生產過剩的情形。除了是政策的因素，現今工商社會，生活步調緊湊，以至不少人嫌吃一頓白米飯十分麻煩，因為除了煮一鍋白米飯外，還要洗、切、炒，煮菜餚，總覺得費時又耗力；因此，積極開發米食的新口味與方便的速食，是促銷米食的重要課題。

米食的花樣，其實也真不少，絕不遜於麵食，譬如早點中的米奶（漿）、糯米飯糰、平時當作點心的雞血糕、爆米香、碗粿、肉圓、糰子、米苔目、米粉、米糕等，都是傳統的米食製品。至於逢年過節，或民間婚嫁喜慶的場合，也常用米製作美食，如年糕、紅龜粿、發粿、菜頭（蘿蔔）糕、肉粽、芋粿等，除了滋味豐美，也寓有吉祥、如意

→ 的意義。此外，在元宵節吃的湯圓（元宵）；清明節用的艾草糰；端午節的粽子；中元節拜拜的芋曲糰；冬至的湯圓，也都各有其節慶的特色與寓意。

成立米食專賣店，推廣中式速食

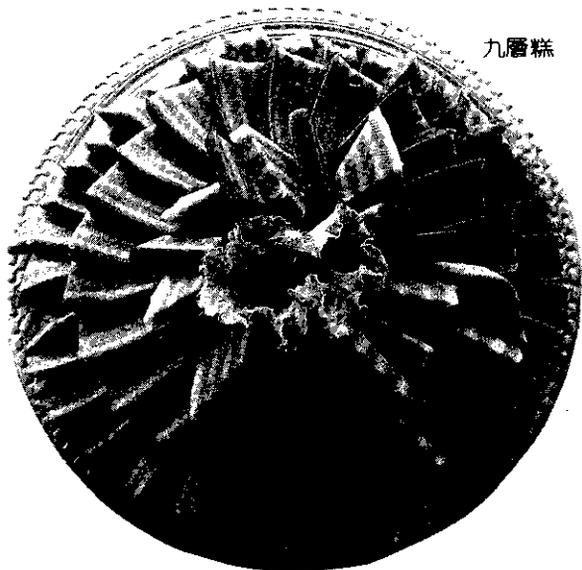
潮州鎮農會所經營的「鄉點」傳統米食專賣店，是繼生鮮超之後的一大嘗試。目的即在於推廣各式的傳統米食，同時，並順應國民消費習慣的改變朝向中式速食發展。

為了推廣傳統米食，行政院農委會、省政府農林廳及省農會等共同補助了240萬元給潮州鎮農會，興建了一座米食加工廠，及一間佔地20餘坪的「鄉點」傳統米食製品專賣店。

農委會農糧處長古德業曾在「鄉點」米食專賣店開幕中致詞表示，台灣地區的稻米仍然過剩，主要是麵食人口的激增，為了消化各鄉鎮農會日增的庫存稻米，製作精緻的傳統米食，加強促銷，不失為一上策。潮州鎮農會辦理良質米的製作，產銷成效良好，農會經營也很上軌道，是行政院農委會選中辦理南台灣第一家「鄉點」傳統米食製品專賣店的主因。日後將選擇全台灣地區各績優的農會，輔導成立米食專賣店，也都將以「鄉點」來命名。

米食花樣繁多，色香味俱全

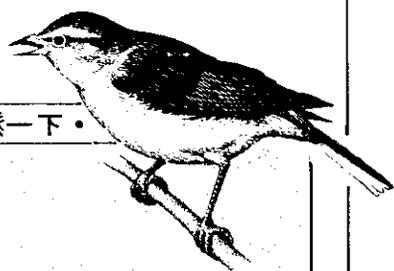
為了慶祝「鄉點」傳統米食加工廠暨專賣店落成啓用，潮州鎮農會在開幕會場上，準備了雞尾酒及近30種的傳統米食製品，如艾草糕，芋頭糕、蘿蔔糕、發糰、肉粽、甜粽、珍珠丸子、糰糰、九層糕、糯米大腸、油飯、炒米粉、甜米糕、糯米芝麻球、八寶米糕、米製蛋糕等，供到場觀禮的來賓及民衆品嚐。這些色、香、味俱足的傳統米食，一盤盤端上桌以後，令來賓們嘆為觀止，年



九層糕

長的一輩直稱，桌面上的許多米食製品，已經很久沒有看見了；年輕的一代，則有半數以上是第一次看到傳統米食製品，更不用說是否吃過了。

據潮州鎮農會總幹事陳慶隆指出，「鄉點」傳統米食專賣店，從7月10日起正式營業，同時，該會產製的傳統糕米食，除供應枋山、恒春、車城等鄉鎮農會生鮮超市銷售外，也以便當速食的包裝方式，接受鄰近各機關、學校的大量訂購。



• 輕鬆一下 •

〈不亦可乎〉

男：「妳們女人說話就像畫眉毛一樣！」

女：「你的意思是說女人說話非常藝術嗎？」

男：「不是，是愈描愈黑。」（哈哈）