



日本新米 保存傳統文化的包裝特色

文圖／劉愛生

9月中旬，是日本新米上市的季節，東京都各百貨公司特別向消費者介紹、促銷新米可口的好處；最值得國人觀摩、吸收日本促銷長處的還是稻梗包裝「新米入荷」的傳統包裝新米方式。

當日本新米收割上市後，農民仍然習慣用稻梗編織成爲「米袋」，包裝完美的呈現在各百貨公司內，或許這僅是農民辛苦的「樣板」造型，也可能是百貨公司精心設計，特別花費心思，凸顯包裝效果，強調新米上市不同風格，而這種包裝可愛的小動作，在國人觀摩眼中，應視爲保存古老農業文化的一部分，是吸收、學習日本人促銷新米上市的好方式。

平心而論，爲什麼我國糧食局、農會、百貨公司在米食推廣活動中，沒想到以外包裝取勝？如此可先吸引消費者好奇，認識並打響新米上市知名度，然後再細心解說新米優點以及芳香好吃的種種有利條件，若配合舉辦米食品嚐會，必定能達到促銷、販賣可口新米的最終目的。

事實上，國人習慣性用塑膠袋包裝，早已放棄30、40年代的麻袋包裝方式，難到是國人不知到稻梗包裝方式，還是接受新潮、外來農產新包裝產品之後，早以忘掉傳統的編織技巧和農友勤儉的特質？幸好，傳統文化的特質即是不斷接受新的文化，修改不良



利用稻梗包裝的新米，吸引消費者的注意。

、不宜的舊有風俗、習慣，國人不妨在保持傳統文化作業中加把勁，吸收並學習稻梗包裝新米的樣板造型，排列在促銷米食現場中，或許還可以增加消費者的好奇及注意，達到品嚐、食用米食的最終目的。