

吃池上米，方知易遊

台東縣池上鄉農會生產的良質米

文圖 / 林國榮

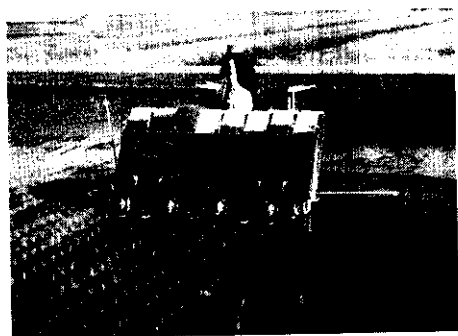
台東縣池上鄉位於台東縣北端，與花蓮縣交界，東為海岸山脈，西為中央山脈。平地海拔約280公尺，年平均溫度約為21.8度，氣候溫和、土壤肥沃。新武呂溪山澗水冬暖夏涼，清澈見底，是本鄉灌溉用水主要來源，水源及土壤皆未受工業污染。由這樣一塊淨土所培育出來的水稻稻穀自然粒粒飽滿。

政府自民國74年起，為提昇米質，輔導池上鄉農會辦理「良質米產銷計畫」，生產池農牌特級良質米。池農牌

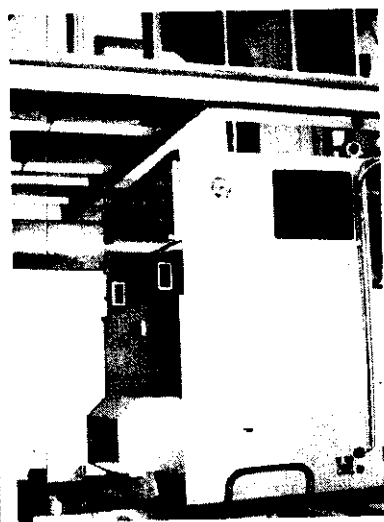
特級良質米是怎麼生產的呢？就讓我們詳細為您介紹。

良質米的良窳，品種列為第一要因，為了確保良質米的品質，由農會向有關改良場取得良質米原種，栽種於專業採種田區，以供應四大育苗中心，作為育苗稻種。這些稻種須經過浸種、篩選、一貫作業播種和秧苗綠化等工作後，才提供給農民作為稻秧之用。培育出的秧苗由化耕中心利用機械作業進行插秧工作，以節省農村勞力。

在良質米培育過程中，農會指導人員及農試所、台東區農業改良場和台東縣



機械插秧



色彩選別機



定量包裝機 (2組)

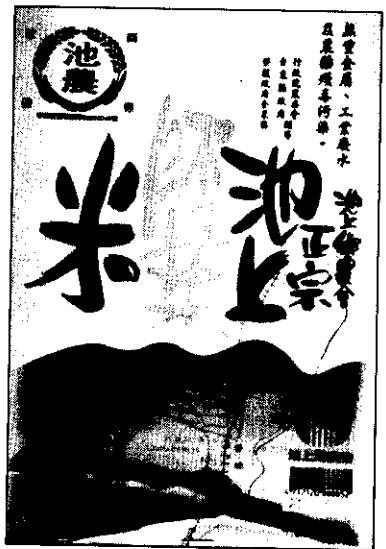
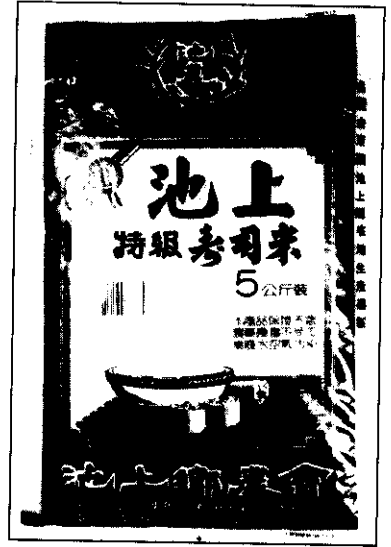


穀物乾燥自動控制系統

及二等米分別包裝和分倉儲存；二等米以上者，不予收購。

農會將收購來的稻穀倒入乾燥中心24台6噸自動烘乾機中，以攝氏40至45度低溫火方式烘乾。一切流程皆由電腦操控，以確保米質之穩定。烘乾後定量包裝，放置塑鋼通風棧板，利用堆高機放置於通風良好的倉庫儲存。

農會設置一套全自動精

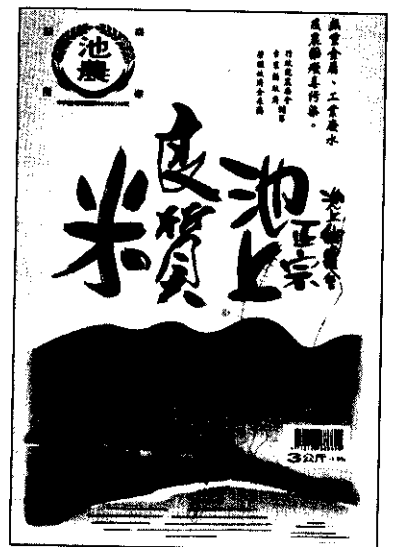
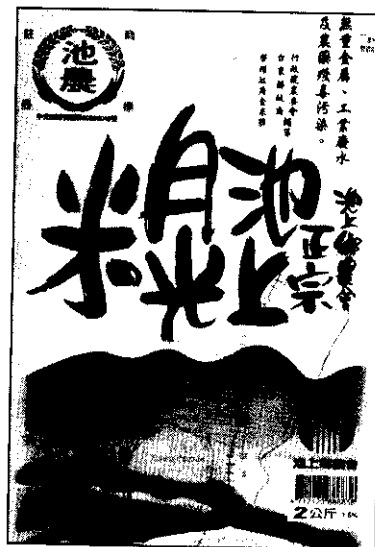
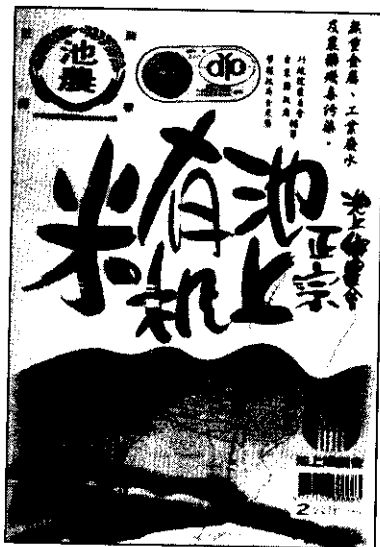


9噸乾燥機6台

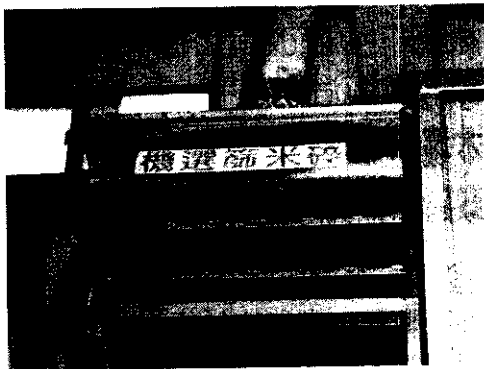
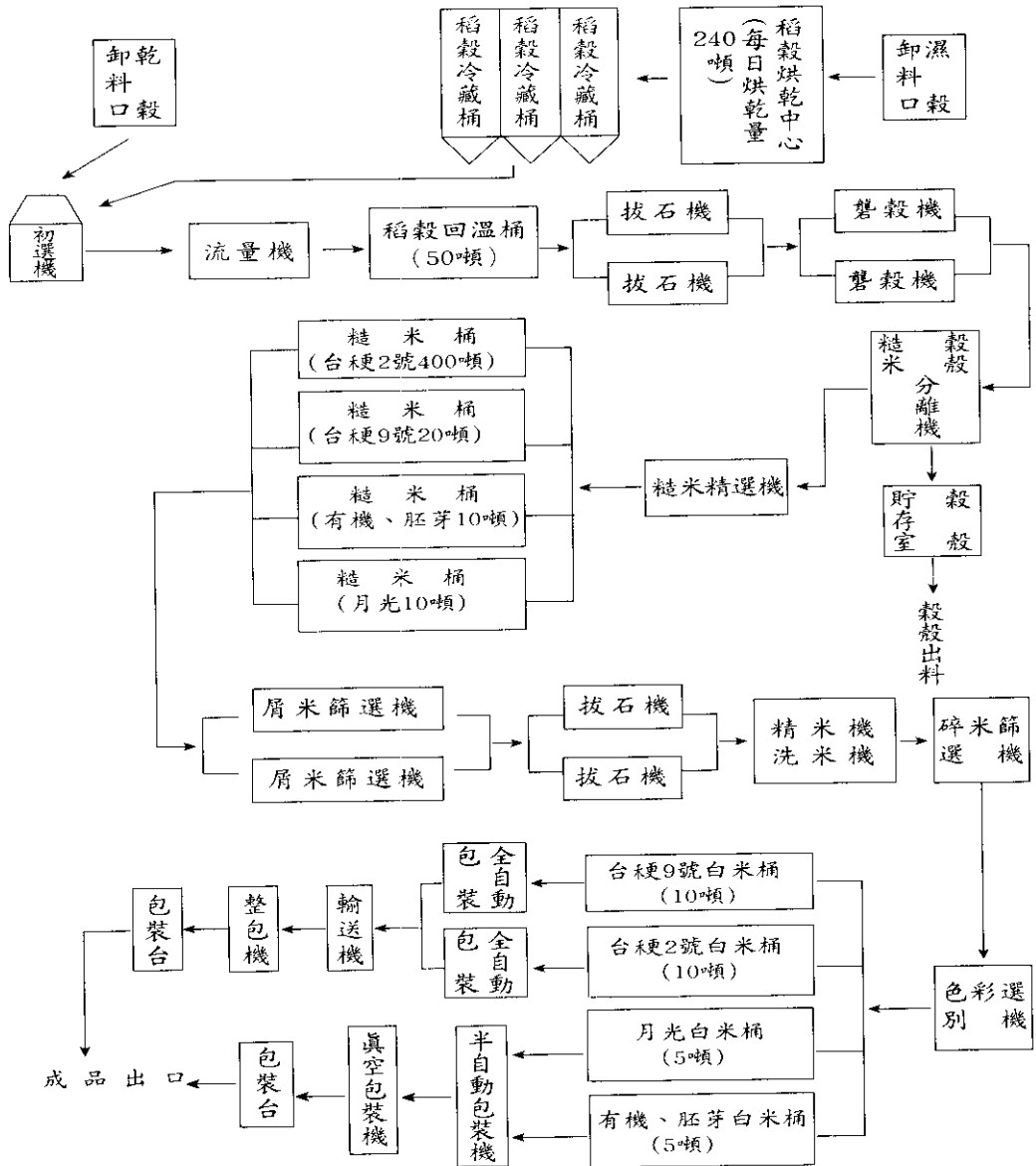
政府等專家和專業人員前往田間實地指導。水稻進入黃熟期後，由代耕中心利用收穫機進行機械收割作業。每年二期作收穫後，

本會補助農友油菜種仔，供農友作為綠肥作物，以補充土壤中有機成份。等到油菜花盛開時配合大坡池風景，是池上鄉著名景觀之一。

農友收割稻穀直接運送至農會稻穀乾燥中心，經本會及糧食局人員依CNS國家標準表分級檢驗，符合一等米標準者，依公糧價每公斤21元收購；符合二等米標準者，依市價收購，並將一等米



台東池上鄉農會稻穀加工流程圖



碎米篩選機

米機、色澤選別機及真空包裝機，碾製及包裝過程採嚴格的品質管制，才能產出馳譽全省的安全食米——池上米。由於品質好，深受全國消費者的肯定，池農牌特級良質米更榮獲第一屆良質米的金米獎。

池上鄉農會目前所生產的池農牌良質米有月光米、特級良質米、壽司米、胚芽米及國家品檢壹等特優米等五項。→

一 月光米係由日本引進越光品種在池上適栽區播種成功，煮成飯後表層呈現著像月亮皎潔柔亮的光澤，並發出一股無法形容的飯香，吃起來既香又Q，煮粥不必配菜即可讓您吃得很飽，是煮粥最好的品種。

特級良質米係採用台梗2號稻種，米粒大、晶瑩透澈，煮飯後飯粒具有黏彈性，口感甚佳，富有飯香。池農牌特級良質米得過第一屆全國金米獎，本會以5公斤小包裝銷售全省。本會為一本提高農民收益的宗旨及配合政府好米有好價的政策，亦以台梗2號為生產稻種，特推出符合國家檢驗一等米標準的2.5公斤真空包裝國家品檢一等特優米，讓全國的消費者能享受到更高品質

的良質米。

胚芽米由台梗2號碾製而成，含有豐富的營養成份，適合成長中的青少年及食慾不佳的老年人食用。

壽司米是採用高雄139號品種，這種米質具有黏彈性，柔軟度也夠，且味道甚香適合作壽司，所以將它取為大家熟悉的壽司米。名聞遐邇，具歷史悠久的池上飯包就是採用此品種。

在池上地區所生產的良質米都是由農友以現代化水稻生產技術栽培，並以全自動機械精碾成潔白的產品，完全沒有空氣和水的污染，是一個乾淨的健康白米，並且煮的米飯，晶瑩剔透、香Q又好吃，所以生活在地區的人能有這麼好的米可吃，實在是福氣。



水果、蔬菜最佳用肥

純
雞
糞
有
機
肥

試驗項目	試驗結果
全氮	3.33%
全磷酐	2.52%
水溶性磷酐	0.85%
全氧化鉀	3.04%
水分	23.80%
有機質(乾基)	50.13%
鋅	0.0024%
銅	0.0045%
碳/氮(C/N)比 (全國唯一行檢驗)	5.70
PH值	8.44

88農中畜四字第59624號
屏商字第00063961號

【誠徵地區經銷商或業務代表】
重金屬標準以內，全國沒有幾家

★海山牌開創有機農業的新法寶★

由農政單位專案輔導以純蛋雞糞經自動發酵處理製造，確實發酵、完全腐熟、肥份足，吸收快，公認為水果和蔬菜的最佳肥料，農友兄弟常常用“純雞糞有機肥”可以改良土壤，果菜大豐收，歡迎洽詢採用，多謝！

本場有機肥榮獲國家評鑑甲等，產品政府有補助，數量有限，請提早訂購。

金雞堆肥場 連絡人：洪小姐

屏東縣長治鄉德協村德新路4巷2-3號

電話：(08)762-0210 傳真：(08)762-5492

台灣土雞也有身份證

文／葉小慧



程處長與尤理事長共同推薦台灣土雞認證制度

行政院農業委員會為提升台灣土雞的國際競爭力及產品形象及方便消費者辨識真正的台灣土雞，特別推動「台灣土雞標誌認證制度」，於今(90)年8月27日召開記者說明會，由畜牧處程處長中江與中華民國養雞協會尤理事長弘亮共同主持，公開展示台灣土雞的認證標誌，並宣布經輔導成立的台灣第一家台灣土雞標誌認證產品直銷示範專賣店。

程處長表示，國內消費者長期習慣以「眼見為憑」、活捉現殺的方式選購土雞，並無法得知飼養期長短等資料以認定品質。「台灣土雞標誌認證制度」的重點在建立洋雞與土雞的市場區隔，使消費者容易區分辨識，進而挽回消費者的信心。

程處長強調，所有通過認證的台灣土雞，於出生2個星期後，就在翅膀翼膜上圈掛印有養雞協會所認證的G型台

灣土雞標誌認證翼標；長約2.5公分、寬約0.5公分的土雞認證翼標上編有流水號，可供管理並追蹤每隻土雞來源，也可提供消費者辨識及選購，甚至可以根據其流水號，到中央畜產會的網站查詢土雞的來歷，包括飼養方式、品系、年齡及飼主等，幾乎等於土雞的身份證。

尤理事長說，現階段台灣土雞標誌認證產品有兩大保證，即飼養日齡足夠，以及藥物殘留檢驗合格。以飼養日齡而言，紅羽土雞至少需飼養100天、黑羽土雞至少飼養110天；另外，所有申請認證的土雞於上市前兩週，都必須通過藥物殘留安全檢測。

為方便消費者選購優質的土雞產品，農委會特輔導業者在台北縣三重市成立第一家「台灣土雞標誌認證產品直銷專賣店」，同時輔導台東縣農會、嘉新食品化纖公司、全津畜料公司、屏東縣謝明益農戶及苗栗縣李垂欽農戶等5家業者通過台灣土雞認證制度，成為第一階段合格供應商。此外，農委會也將陸續於松青及台北農產運銷公司連鎖超市推出相關認證產品，擴增優質土雞的銷售點。



鋁製土雞認證翼標，便於辨識與選購