

大家來吃台灣好米，營養又健康

文圖 / 陳朝棟

苗栗縣後龍鎮農會為促銷「台灣好米」，特在後龍鎮農會廣場舉辦一場「台灣好米產品展售活動」，活動辦得有聲有色，十分成功。

「台灣好米產品展售活動」除了邀請農委會上級官員詳細說明台灣好米之特點外，在現場同時有米食品嚐，讓大眾一起享用台灣好米煮的白米飯。

農委會多位官員在會場向農民及民眾表示，農委會在推廣「台灣好米」初期，祇推荐包括後龍農會金家廠商參加CAS認證良質米，到目前已有十家共同行銷，目的是要讓國人能吃到好米中的第一好



後龍鎮農會生產的「台灣好米」



農委會長官蒞臨指導暢談「台灣好米」

米。

由於台灣為小農耕作制度，稻米生產成本偏高，為因應我國加入WTO，面臨進口米對國產米在市場上之衝擊，政府致力於提升稻米品質，建立稻米分級制度，讓好米賣好價，強化國產米市場競爭力，推出「台灣好米」以維護生產者共同利益，達到三贏之局面。而特點是：在原料上：採用經農業專家評選適合國人且食味品質價良之品種、在政府規劃之良質米適栽區種植。為當期作生產之新期米。在加工上：由政府認證設備優良、衛生及品管良好之CAS良質米工廠加工生產。在加工製造過程經嚴格品質控



後龍鎮長黃丙煌促請大家吃最有健康營養的「台灣好米」

管。在品質方面：米粒飽滿，有光澤、米飯香Q、口味佳，品質達國家標準CNS一等白米。在管理上：政府定期辦理產品品質及衛生安全之抽檢管理、確保食米品質。在包裝上：採真空包裝、品質、新鮮有保障。使用統一設計之包裝印刷精美。



好米來自這六種穀類，讓農民識別

而後龍鎮農會在會場向與會者表示，農會所生產的龍農牌系列好米，產於苗栗後龍，沖積平原，土質、氣候環境良好，並得自明德水庫「清淨純潔」水源灌溉，該會所輔導稻農以契約產銷一元化之「龍農牌系列好米」，以水清淨純潔，口味獨特，曾榮獲全國十大「金米獎」暨三大「最佳食味獎」並通過CAS國家標準一等米殊榮。

農會理事長李騰宏及總幹事許世揚



「台灣好米」宣傳旗幟

強調，能獲國家品質保證的特殊良質米，主要是從選種、育苗、製作、收割到烘乾、冷藏，至現代化碾米等作業，都經過嚴格的品質管制，且穀子來源都無農藥，讓買得放心，吃得安心。

「台灣好米」就是重視本土白米，也即好上又好的白米，完整米粒高達95%，米質精挑細選保持一定新鮮度，透明、有光澤、少變色米粒。好吃的米是軟軟黏黏有彈性、香噴噴，讓您吃了還想吃。

談到如何煮出美味香Q營養健康的米飯呢？後龍鎮農會在會場向婦女們表示和建議：(1)洗米：用手輕輕攪動迅速2至3次。(2)加水：米與水比例是1至1.2倍。(3)浸漬：浸漬約30分鐘。(4)烹煮：以電子鍋或電鍋。(5)燜飯：煮熟後利用鍋內餘溫燜20分鐘。(6)攪鬆：用飯勺將米飯均勻攪鬆，再燜5分鐘。

這次的「台灣好米」活動，由於農會宣導得法，因此活動辦得熱鬧滾滾，十分成功。

