

良質米

大姆指的保證

政府推廣良質米應市以來，雖然普遍受到消費者喜好，然而品質參差不齊的小包裝米充斥市場，必須進一步提升良質米的品質，並建立特級良質米的優良標誌制度，增進公信力，促使消費大眾易於確認而安心購買。



74年第二期作辦理良質米產銷時，僅有7家農會、9家糧商與1,430戶農戶參與良質米契約產銷，契作面積為970公頃。至79年二期，已增至13家農會、42家糧商與9,798戶農戶，契作面積增至9,408.76公頃，歷年累計推行面積共48,589公頃。

以地區別而言，契作田分布北、中、南及東部，除台北、基隆、新竹、南投、台南、高雄、澎湖縣外，都有契作良質米生產，其中以雲林、台中、彰化、台東、嘉義為大宗，產量最多，亦為較具發展潛力。

不怕貨比貨

本省農民因受傳統稻米生產消費習慣的影響，一向只重視單位面積產量的提高，亦即重量不重質，然而近年來由於國人生活水準普遍提高，糧食消費型態已由過去的“吃得飽”轉而追求“吃得好”，對食米品質要求日益提高。

為迎合消費大眾的需求，必須加強農民重質不重量的生產理念，與以消費市場為導向的新觀念。事實上，農民生產良質米，雖然產量減少，但售價提高，總收入相對的也增加，何況生產良質米更容易出售，因此對農民的收益是很有幫助的。

提高占有率

目前國內大部份消費者尚未了解良質米，及建立吃好米即需多付出的觀念，致使良質米售價無法大幅提高與大量銷售，降低農戶契作生產良質米的意願。

有待政府加強傳播媒體的宣導與促銷廣告，

俾使消費者真正了解良質米，進而愛吃良質米，使良質米市場占有率由現有之3%至少能提高至30%。

如何辨識

所謂良質米，就是米的外觀好看，粒型飽滿，透明有光澤，心腹白，碎米粒及雜質少且新鮮。煮成的飯好吃，飯粒完整有光澤，吃起來粘彈性佳，風味好。

一般消費者可能沒辦法注意這麼多，所以最方便的辨認方法，是在購買時，選購於包裝袋上，印有特級良質米服務標章（大姆指）的，就是好的良質米，因為使用該項標章的小包裝特級良質米，都經過糧食局所屬各管理處派員抽查品質，所以較可靠。

檢舉仿冒

有部份糧商自行包裝小包裝白米或良質米銷售時，為吸引消費者注意，以達到促銷的目的，常自行標示新奇的品名，諸如免洗米、超級壽司米，或仿冒較為消費者認同的西螺米等等。

此項行為實有欺騙消費者之嫌，糧食局向極重視，已在糧食局及各地糧管處設置檢舉專線，凡消費者購有品質欠佳的小包裝白米及良質米，或品牌不明有仿冒嫌疑的，都可隨時向糧食局或各地糧管處檢舉，將立即派員追查。

如發現仿冒糧食局所輔導的小包裝白米黃、綠、藍標誌，或大姆指的良質米紅色標章者，將依偽造及詐欺行為移送法辦，至於間有品質欠佳或不按規定標示的小包裝食米，亦將依據食品衛生管理法、商品標示法，送請有關機關查處。

大姆指的保證

由於生活水準不斷提高，消費大眾對食米品質要求日益嚴謹，政府推廣良質米應市以來，雖然普遍受到消費者喜好，然而品質參差不齊的小包裝米充斥市場，多數消費者對良質米的鑑別難免缺乏辨識力。

基此，必須進一步提升良質米的品質，以應消費大眾之日殷需求，並建立特級良質米的優良標誌制度，增進公信力，促使消費大眾易於確認而安心購買，藉資擴大食米消費，紓解稻米過剩壓力。



請認明特級良質米標誌(林嵩展／攝)

目前各農會、廠商所製銷的食米品質良莠不齊，究其原因，除受加工廠規模大小，以及加工設備現代化與否的直接影響外，其加工過程中，品管及檢驗制度亦為重要因素之一。

因此，自80年度起，行政院農委會已核准糧食局所提“建立CAS良質米品質標誌制度”計畫，促使良質米受輔導農會廠商自行建立品管制度，加強品質管理，維護品牌。期加強優良特級良質米的知名度及其權威性，以兼顧農民、廠商及消費者三方共同利益，並建立產、製、銷一貫作業的衛星農場體系。

金 米 獎

台灣區第一屆優良良質米“金米獎”頒獎典禮，於80年4月6日在國父紀念館隆重舉行，得獎名單：

金米獎十名：永吉碾米工廠、後龍鎮農會、信義豐碾米工廠、長豐碾米工廠、新聯豐碾米工廠、大甲鎮農會、振源碾米工廠、和泰碾米工廠、草屯鎮農會、池上鄉農會。

優良獎三名：三合豐碾米工廠、金明利碾米工廠、西螺鎮農會。

最佳品質外觀獎三名：長豐碾米工廠、新聯豐碾米工廠、瑞記商店。

最佳食味獎三名：永吉碾米工廠、陸協碾米工廠、後龍鎮農會。

“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

統一 花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、鹽苦瓜、鹽瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)

