

芬園米粉再創第二春

食品工業研究所/趙傳銘



芬園米粉雖然僅僅只是“一鄉一特產”中芬園鄉的特產品，但以全自動加工生產製造，及完善的包裝設計，來做整體促銷，也是米粉界一個新紀元的開始。

芬園鄉位於彰化縣八卦山東麓，西隔八卦山與員林鎮、花壇鄉為鄰，東接台中鄉烏日鄉，南鄰南投縣名間鄉，東南與草屯鎮接壤，西北鄰彰化市。同時因有台省14道貫穿，故西北達彰化市，南通草屯、南投，交通便利。

芬園鄉的行政區域劃分為15個村〈即15個農事小組〉，其中有6村分布於八卦山脈。全鄉耕作面積約2,400公頃，主要作物為水稻、蔬菜、荔枝、鳳梨等。轄內工廠少，故多數鄉民乃以務農為主，是一典型鄉村型社會。

古老米粉的發源地 埔里新竹米粉之師

米粉的歷史最早出現於周禮的記載：“饋食有米餐”。據聞當五胡亂華之時，米粉的製作才傳到福建、廣東；明、清時再傳至台灣。

先民在八卦山麓擇一泉水最為甘美的山谷建村，經營米粉行業，因村內遍生楓樹，乃以“楓仔港”為名。且早年芬園鄉“楓仔坑”村人紛受埔里、新竹等富豪之聘，前往指導米粉製造，促使埔里米粉及新竹米粉名揚全省，身為米粉發源地的“楓仔坑”反而為人所忘。

之後因“坑”字不雅，同時“芬園”辭美易記，便易名為“芬園米粉”；同時亦成為芬園鄉農會“一鄉一特產”政策下的特產。

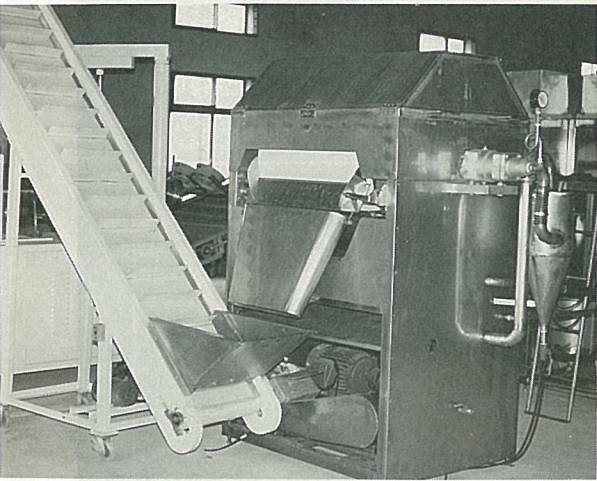
米粉粗壓條水煮 炊粉細蒸熟冷卻

我國製產的米粉，一般依其製造上的差異分為水粉與炊粉，水粉與炊粉的不同點大約可概分為：第一水粉粗而炊粉較細，其次是炊粉在壓出後不用水煮而置於蒸籠內蒸熟，待蒸熟後趁熱置放於冷水中冷卻，同時將米粉撕開，以避免其互相粘著，除此之外，水粉與炊粉的製作上大致而言可以說是一樣的。

製作米粉的原料主要以在來米為基本，亦有添加部份其他澱粉或米來改進米粉成品的品質。在製作米粉之前，首先必須將原料米預先予以洗滌並加水浸透，再配合以室量的水，送入平石磨磨成細漿裝入布袋中；更利用槓桿法或加重石加壓，壓除多餘水份，之後再將其取出破碎成塊狀，並送入沸水中略煮或蒸籠內蒸煮，使其外表的澱粉糊化，以便進一步捏合時的黏結，並便於擠壓製粉條。

中央大藥房藥用技術

頁 10 頁 11 頁 12 頁 13 頁 14 頁 15 頁 16 頁 17 頁 18 頁 19 頁 20 頁 21 頁 22 頁 23 頁 24 頁 25 頁 26 頁 27 頁 28 頁 29 頁 30 頁 31 頁 32 頁 33 頁 34 頁 35 頁 36 頁 37 頁 38 頁 39 頁 40 頁 41 頁 42 頁 43 頁 44 頁 45 頁 46 頁 47 頁 48 頁 49 頁 50 頁 51 頁 52 頁 53 頁 54 頁 55 頁 56 頁 57 頁 58 頁 59 頁 60 頁 61 頁 62 頁 63 頁 64 頁 65 頁 66 頁 67 頁 68 頁 69 頁 70 頁 71 頁 72 頁 73 頁 74 頁 75 頁 76 頁 77 頁 78 頁 79 頁 80 頁 81 頁 82 頁 83 頁 84 頁 85 頁 86 頁 87 頁 88 頁 89 頁 90 頁 91 頁 92 頁 93 頁 94 頁 95 頁 96 頁 97 頁 98 頁 99 頁 100 頁



全自動的米粉生產設備

米粉壓出後，須即刻送入沸水中（或蒸籠內）煮熟；之後在冷水中稍置，使米粉之間不致於相互黏結。

風吹較日晒重要 乾燥均勻品質佳

之後再撈起整理，切成適當的長度並摺疊 2~3 層，攤置於用竹篾所編的竹架上，置於空曠或河畔通風之處，予以風吹及日晒，使米粉儘速乾燥。

一般而言，若是早晨所製成的米粉，務須於當日下午乾透，以便貯藏及出售。在此必須特別注意的是：米粉的乾燥過程中，風吹的作用較日晒尤為重要，因其乾燥均勻而且迅速，故成品的品質較佳。

全自動化生產 包裝衛生安全

近幾年以來，芬園鄉農會有鑑於一般米粉的加工，均以家庭式或傳統的方法製造，所生產的米粉品質無法控制一定水準，同時傳統製造的衛生條件亦有待商榷，故在總幹事及有心人士的大力爭取下，透過省農林廳及行政院農委會



家庭式的米粉加工方法，品質無法維持一定水準。

的經費補助，及食品工業發展研究所與學術界的輔導，已完成一套全自動的米粉生產設備。

同時，更透過外貿協會設計了一個古色古香又兼具安全、衛生的包裝。

雖然芬園米粉僅僅只是“一鄉一特產”中芬園鄉的特產品，但以全自動加工生產製造，及完善的包裝設計，來作整體促銷，也是米粉界一個新紀元的開始。