

台灣米進運國際舞台——提升國產米品質

屬於小農生產規模的台灣，以量取勝的觀念不再。繼「富麗米」勇闖以把關嚴格聞名的日本，創下33年來首度外銷日本的輝煌記錄，讓稻農雀躍萬分！農糧署副署長許萬祥表示，經過轉型的陣痛期，全台農民放眼國際，改走精緻路線，將台灣最好的「良質米」推上國際舞台，大家有信心！



富麗米銷日

目前市面上稻米種類、品名琳瑯滿目，到底要如何區分？又國內主要的稻米產地分布情形如何？許副署長在「農情蜜意話台灣」廣播節目專訪中表示，目前台灣食用米若以米質特性來區分，主要有三種稻米，分別是粳米、秈米及糯米。粳米即俗稱的「蓬萊米」，其米粒透明及較短圓，全台各縣市均有種植，以台中縣、彰化縣、雲林縣及台南縣的生產面積最為廣大。

而秈米則分為硬秈及軟秈。台灣長久以來種植的在來米，就屬於硬秈，主要作為米食加工原料之用，產地以雲林、嘉義為主；至於軟秈就是市售的長秈，口味和粳米相近，米粒透明、細長，以彰化縣的產量最多。糯米部分，有米粒較短的硬糯（圓糯），適合釀酒、製湯圓及紅粿等用途；而細長形的秈糯（長糯）則多用在包粽子、作米糕及油飯等。糯米產地以彰化、雲林及台南一帶為主。

不過，許萬祥接著補充，稻米另有一種分類法，可依食用米加工後的型態

區分，將市售米分為糙米、胚芽米及白米三種。去除稻殼後的稻米即成糙米，再加上去除糠層並依去除糠層時胚保留的程度，可將食米分為胚芽米及白米。目前國人所吃的米食，以小包裝的粳米為主。至於軟秈方面，由於黏性和粳米相近，也很適合食用。

除了雲、嘉這個大穀倉外，花、東也有產米，許副署長也分析了國內米作的特色。台灣氣候、環境相當適合水稻生長，尤其花東地區的污染少、水質佳，加上早晚溫差大，因此常有品質良好的稻米產出。至於花蓮縣富里鄉所生產的米—富麗米，是商品名稱，係採用農委會高雄區農業改良場育成的高雄139號，其名稱含有福氣、美麗之意，名字也很好聽，廣泛獲得民眾肯定。此外，花東還有其他大宗品種的稻米，如台灣產量最多的台梗9號、台梗8號及台農71號（即聞名的益泉香米），煮出來的米飯滿室生香，讓人食指大動。

其實，富麗米能夠成功地進軍日

本，是有一段故事的。其間雙方經過數次交涉後，日本所派出的專家多次來台實地勘察富麗米的生長環境、生長情形、生產管理及安全衛生檢驗。



日本人員抽檢米質

許副署長也親自到日本與農林水產省官員溝通協調，且經過127種農藥檢驗合格後，最後才同意我國稻米列入輸日名單內。即使如此，日本向以品管嚴格出名，富麗米運到日本前，還需經過兩道檢驗手續才能順利抵達。

雖然台灣飲食習慣逐漸西化，但稻米仍是國人的傳統主食，在粳米、秈米及糯米中，多食用粳米，其他米多作為加工之用。許副署長表示，目前每人每年的白米消費量，維持在49.1公斤，較鄰國日本的近60公斤來得低，因此，農委會近年來一直鼓勵國人多吃國產米。而且，國內稻作收割兩次，較日本的一次為多，又可免去運輸時間，吃國產米保證較新鮮。

經統計在過去3年(91-93)稻作，平均栽種面積為27萬2千多公頃。至於米價部分，許副署長感慨表示，除了每年2至4月份，由於稻子採收會出現青黃不接，以致價格偏高外，主要關鍵在於，稻米品質的優劣攸關米價

高低。

他說明，自91年我國加入世界貿易組織(WTO)後，為了因應世界稻米的競爭趨勢，除了逐年縮減稻作面

積外，並以生產高品質的良質米為目標。在價格上，平均穀價每公斤18元左右，大包裝白米零售價約32元。但益泉香米每公斤可賣到100多元，月光米更高達200元。國人平均的稻米消費量，僅占生活所得開支的1%，為了吃到更好吃的米飯，消費者不會在意多花點錢，但前提是，要有能力生產高品質的好米。

除了稻米這個要角之外，農委會將國內農產品推銷到全世界，也有積極的作法，如在日本東京、大阪兩地百貨公司，已設立蔬果展售場，在香港也採相同手法，新加坡將是下一個據點。許副署長說明，要將台灣的好東西推銷出去，讓全世界都知道，台灣的農業成果，可以驕傲地站在國際舞台上！



「農情蜜意話台灣」

節目時段：每周六下午2時至3時

播出頻率：寶島新聲Super台灣 FM98.5

節目主持人：阮慕驊 / 工商時報採訪中心
副主任、華視新聞部顧問、
運通財經台新聞總召