

西螺發芽玄米對日叩關

雲林縣是典型農業大縣，許多農產品產量列居全國第一，如大蒜、花生、稻米、柳丁等產量均全國之冠，所以雲林縣的農產品受我國加入WTO後的影響算是滿大的。傳統農產品價格普遍下滑，若市場價格跌至成本95%，此時政府會啟動九五機制收購農產品，以減少農民損失，但已無法獲利。

為提高農民收益及面對WTO的衝擊，台灣農業需要轉型，雲林縣西螺鎮農會與食品業者共同研發「獻納發芽玄米」，於去（93）年11月30日先行舉辦新產品發表會，吸引不少民眾前來品嚐，後續計畫在2005年4月1日起至4月10日舉辦「西螺大橋米食文化節」，連續10天在西螺大橋橋上及其南面廣場舉行；本活動主要在推展雲林縣特有的西螺獻納發芽玄米及其健康食用新主張，有米博士現場講解。西螺鎮農會指出，由於國產發芽玄米的生產成本較日本低，農會有信心外銷日本，為農民開創商機。



活的生機米

活的生機米

1年前西螺鎮農會與紅柿子食品事業機構合作，引進日本東和株式會社部分技術，以西螺「獻納良質米」為原料，成功研發製造出「獻納發芽玄米」。其製造流程是以台梗8、9號的良質糙米為原料，經四階段活化過程，並利用木碳、龍眼木等調整磁場，以洗SPA方式控制含氧量，且還播放心經音樂，使糙米在如此的優靜放鬆的環境慢慢發芽而成，故可稱為「活的生機米」。

發芽玄米又稱作「發芽糙米」，藉由發芽的過程，使內部酵素活化提高營養價值，是水稻除去外殼後，將糠和胚芽中的營養成分保留下來的米。而我們目前食用的米，是把糠和胚芽都除掉，只剩下胚乳部分營養價值較低。發芽玄米具有益健康助美容等多種效果，被譽為21世紀首選健康食品，將優質糙米浸於純淨的溫水中，使他發芽至一定程度（0.5-1公厘）便停止發芽的過程，此時是發芽玄米中酵素最活躍的階段，養分含量達到巔峰。經由發芽的過程，不但提升原有的營養值，同時也產生更多新的營養成分，營養價值達到最高點。

西螺發芽玄米新展望

鑑於國內稻米消費量逐年減少，加上國產稻米因生產成本高，難與進口稻米競爭，西螺鎮農會近年來積極推廣各式食米新產品，如清健有機米、獻納香米、台灣好米、發芽玄米等，其中發芽玄米含有豐富的食物纖維、維他命、礦物質等，都是一些有益身體健康的成分。因發芽玄米經生化科技處理，催化胚乳，刺激稻米發芽，其澱粉、蛋白質等經由酵素的誘導轉化，成為極富營養價值的「活的米」，比白米、胚芽米、糙米等含有更多的自然營養素。

發芽玄米烹煮前不需浸泡，其米粒口感佳且具獨特甜味，經食用發芽玄米的人指出，食用後氣色變漂亮、精神及反應比以前更敏銳，頗獲好評。

此外，吃的保養品在日本已經行之有年，台灣是直到最近才開始流行，這種保養品的作用方式，是將肌膚所需要的養分



發芽玄米

濃縮製成錠劑或飲品並透過消化吸收，讓養分的效果發揮；台灣最近開始流行的玄米，因為含有豐富的營養，也被網羅製作成方便食用的形式，搭配於日常飲食中食用。例如玄米茶是一種在茶葉裡加入炒過的胚芽米粒所烘培的茶葉，做法是將大火炒過的玄米，再調配綠茶調製成日式香茶，因為具有炒玄米之香，喝起來風味絕佳。玄米含豐富維他命B1，可以消除壓力，使人放鬆心情。上述相關產品，並將配合西螺發芽玄米在西螺大橋米食文化節加以宣導推廣，尤其是西螺胚芽玄米所含糖成份低，將成為減肥者的最愛。

西螺鎮農會生產的「獻納發芽玄米」價格只有日本的一半，其產品目前有常溫及冷藏兩種包裝，且「獻納發芽玄米」所用之原料參加該農會93年二期稻米品質競賽，競賽中以稻米性狀評分，依據米粒色澤透明度、大小均勻度、顆粒完整度及飽滿度等為評比標準，又邀請台南區農改場專家烹煮試吃，針對米粒的香味、口感、彈性等進行評分，各項評比均獲得各評比專家之贊賞。「獻納發芽玄米」製作過程嚴謹，除搶攻國內稻米市場外，西螺鎮農會又表示該會有信心將其外銷至日本、美國、澳洲等國家，以開啓我國國產米外銷另一紀元。🌱