

到漢堡店品嚐有機米

近來米漢堡大行其道，小小的一顆漢堡，蘊藏了中西「食文化」的精髓。用米代替麵包做成漢堡不稀奇，但如果夾住餡料的2層米板是用有機米做成的，那就非比尋常了。在財團法人台灣農業策略聯盟基金會的撮合下，摩斯漢堡在全台6處純淨自然的有機米產地，與產銷班進行契約合作，讓台灣的消費者吃到最健康安全的有機米漢堡，同時也協助國產有機米打開行銷通路，預計1年內將採購90公頃有機米。

這6處有機米產地分別為桃園新屋、新竹竹東、苗栗後龍、苗栗苑裡、台中大甲及台東鹿野，這些產地種植培育台梗9號優質有機米，米粒晶瑩有光澤，煮成米飯做成米板後，吃起來香Q可口，搭配天婦羅、新鮮干貝、洋蔥、豌豆、海苔，再淋上特殊醬料，每一口都令人回味無窮。

有機米是在無污染的土地上生長，利用乾淨的水源灌溉，在栽培過程中不使用化學肥料、農藥及生長調節劑等，並與一般慣行農法所生產的稻穀分開碾製、儲存及包裝，經有機農產品驗證機構送請農藥分析單位檢驗，確認無農藥殘留，領有合格標章，營養高、風味佳、耐儲存，無化學物質殘留疑慮，最合乎現代人對自然純淨、安心健康的追求。

台灣自加入WTO後，國內農產品必

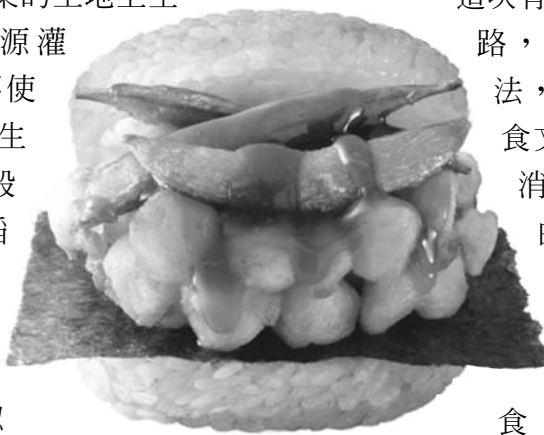


摩斯漢堡和6處有機米產地合作

須面對貿易自由化的國際競爭，積極推動農業轉型，倡導有機農業、精緻農業，才能在競爭激烈的市場中佔有一席之地。發展有機農業是推廣「安全、優質農業」的重點工作，94年度農委會輔導有機米產銷班共29班，一、二期作生產面積合計約為1,300公頃，參與農民500餘人。

這次有機米加入漢堡的銷售通路，不啻一項新的行銷手法，漢堡一向被視為「速食文化」的代表，主要的消費對象是年輕族群。藉由新口味有機米漢堡的推出，讓年輕世代在流行的帶動下，品嚐國產頂級的米飯美食，體驗傳統米食新吃法，進而紮根於無形。

到漢堡店點一個「干貝珍珠堡」，可以愛護地球生態、支持台灣農業、回饋稻農辛苦，大家一起加入有機農業行列。



干貝珍珠堡