

# 夢田越光米收割了

目前在台灣的農業中，只要一提到越光米，就會想到五結鄉農會所生產的越光米；沒錯，五結鄉農會在這幾年所生產的越光米，雖然不是台灣栽培時間最早的越光米，但卻是知名度最響亮的越光米品牌。這不僅是對五結農會所生產夢田越米的肯定，更是對五結農會的支持與鼓勵。



今年度五結鄉所 夢田越光米訂婚禮盒

栽培的越光米，在國曆3月下旬至清明節至這期間插秧，在田間經由契作農戶的用心栽種之下，黃澄澄的稻子，已於6月下旬及7月上旬收割。農會今年與農民所契作的面積為83.5公頃，農民在田間收割後，都將濕穀統一載運到農會的孝威倉庫統一乾燥，然後再由農會碾米廠碾製成真空小包裝的「夢田越光米」品牌來銷售。

有許多消費者在看到本會「夢田越光米」這個品牌時，都會有個疑問那就是為什麼會取「夢田」這二個字，其實這二個字的用意是：「五結鄉農會要種出全台灣、甚至於全世界最好吃的米」。白米，是目前台灣人的主食，而除了生產小包裝的「夢田越光米」之外，更把2包「夢田越光米」做成禮盒裝，在年節送禮時（尤其是中秋節及春節），更顯得經濟實惠；而將「夢田越光米」及「益全香米」結合，形成「越光米訂婚禮盒」，對於即將訂婚的新人，更是可節省一筆龐大的訂婚禮盒費用，且拿到的親朋好友又會對你們這對新人記得一輩子。所以消費者在選擇本會所生產的「夢田越光米」的同時，更不要忘記本會還有「夢田越光米」禮盒及訂婚禮盒喔！

◀ 空包裝，還可以製成醬筍或油筍，不論炒、煮、燉都很適合。

選購生鮮桂竹筍時，儘量選擇較小較細嫩的竹筍，而且一買回家後，用沸水煮7-10分鐘，把其中的酵素破壞掉，防止桂竹筍老化，如此不僅能保存細嫩可口的品質，也能保持降低血液和肝臟中膽固醇的營養生理功能。另外，選購殺菁處理過的桂竹筍時，亦選擇較小且細嫩者，但不必再用沸水煮過。

竹筍種類多，吃法更多；而筍之營養價值區別更大，嫩筍和老筍不同，筍尖和筍腳也有差，你可知道該如何吃筍嗎？中

國人和日本人等東方民族普遍喜歡吃竹筍，無論將之切絲、切片或切塊，皆是料理中常見的食材。台灣山區各式的筍乾，更有獨特的風味。

桂竹筍怎麼吃呢？最簡單的方法：

（一）煮湯：生鮮的桂竹筍與排骨燉湯，上桌前加點福菜，更有味道。

（二）炒：將已經殺菁處理過的桂竹筍切絲，與肉絲、豬肚或大腸同炒。

（三）燜、紅燒：將五花肉切塊，已經殺菁處理過的桂竹筍亦切塊，爆香蔥、蒜、薑，放入五花肉，醬油等紅燒，燜30分鐘即可。