

鮮味考究 夢幻限定 來自五結鄉的越光米傳奇

文圖 / 侯惠茹 · 協助單位 / 行政院農委會農糧署 · 五結鄉農會

日本貢米，在台發光發亮

宜蘭縣五結鄉是良質米的故鄉，該鄉的稻米栽培面積約為1,100公頃，由於五結鄉的土壤、灌溉水質、氣候條件適合稻米生產，因此該鄉生產的稻米早以「蘭陽五農米」的品牌行銷全國，獲得一致好評。蘭陽五農米更自民國85年起，每年均榮獲「中華民國優良食品評鑑會金牌獎」，並於89年獲得行政院農委會所頒發的「台灣好米」CAS品質認證商標使用權。

越光米之食味是目前日本稻米品種中最頂級者，它那粒粒飽滿圓潤、晶瑩剔透的外表及香Q的口感，被列為



「夢田越光米」大家都說讚

世界第一。五結鄉農會在總幹事李林欽的領導下，去年自日本兵庫縣引進越光米試種，製作面積30公頃，同時輔導林阿和農友進行採種田培育，以確保原種品質，該批在台灣種植的越光米於去年6月採收後，在短短3個月內即銷售一空。

今年，五結鄉農會特別向農委會申請，自生產日本頂級越光米的日本新潟縣魚沼村進口越光米原種，在五結鄉內種植與採種，總栽培面積達65公頃，希望讓國人也能享用到「日本天皇級御用貢米」。利用五結鄉優異的地理環境，配合栽培管理技



「蘭陽五農米」系列產品

術的進步，以及農委會農糧署和農業改良場的協助，五結鄉不僅成功地在台灣生產出日本頂級越光米，最高產量達每公頃5,800公斤，總產量達340噸，經過日本靜岡PS-500型食味計分析後，食味達80分，勝食味75分的新潟魚沼越光米。

細心呵護，種出香Q好米

在細心呵護下生產的越光米，五結鄉農會特別將它命名為「夢田越光米」，代表五結鄉農民想要種出全世界最好的米，而越光米就是他們實現夢想的田地。夢田越光米每公斤售價150元，較國內一般米價高出數倍，仍然吸引許多消費者購買。

為了與消費大眾分享豐收的喜悅，五結鄉農會於日前舉辦「夢田越光米～新米上市」記者會，邀請農糧署副署長許萬祥、宜蘭縣縣長劉守成、板橋市農會總幹事王雪慧及台灣伊藤株式會社食料部部長水倉勝之等貴賓參加。

日前敏督利颱風造成不少農業災害，而在6月25日就已收割完畢的夢田越光米，幸運躲過風災，李林欽總幹事當場承諾將捐贈1,000包良質米給南投災民，發揮人飢己飢的精神。劉守成縣長說，宜蘭有好山好水，適合稻



認明「稻草人」標誌，才是真正蘭陽五農米

米生產，如今順利種出原產日本的頂級越光米，是值得慶賀的事。農糧署許萬祥副署長說，米食與台灣人的生活十分密切，根據傳統習俗，有「滿月圓」及「紅龜粿」等米食製品，雖然台灣加入WTO後，

開放稻米進口，對國內稻米產生衝擊，但五結鄉能夠走出困境，引進好的品種，走向高價高品質的路線，非常具有農業競爭力，這種創新精神值得大家學習。

台灣伊藤株式會社食料部部長水倉勝之也說，該公司曾於去年採購五結鄉越光

米，並製成便當，受到消費者的喜愛，今年他親自走訪宜蘭縣五結鄉，看到夢田越光米的栽培環境優良，品嚐之後，覺得風味十分良好，可見台灣的農民已經找到種植越光米的方法。



夢田越光米 粒粒晶瑩剔透

負責種植越光米原種的林阿和農友，已有50餘年的務農經驗，由於具有栽培越光米的專業技術，享有「越光米達人」的美譽。他說，越光米在農民眼中是很嬌貴的品種，種植期間要很小心地呵護，由於越光米品種屬早熟品種，具有光期性，對光照時間長短、光強度和光質的反應敏感，如經過路燈徹夜照明，容易引起水稻植株的發育變慢。越光米稻稈較細，容易發生斜立彎曲而倒伏現象，對肥料的需求量也敏感，若施肥量不當或田間水份過多，都會在成熟後期發生倒伏現象。所以，我們必須瞭解，在克服所有困難，並將越光米風光的送到消費者手中時，每一包都是經過精挑細選，努力照顧而來的，粒粒都是農民的心血與驕傲。

低溫保藏，留住營養風味

生產良質米，除了需要好品種、



越光米達人林阿和與日本藝人愛紗，共同推廣夢田越光米

好風土和好技術等條件的配合外，採收後的貯藏更是決定品質優劣的重要因素。爲了讓好米從收割後到食用前都能保持鮮度與水分，五結鄉所生產的良質米一律以14~15°C冷藏，保證讓消費者吃到最新鮮的米。

農委會於民國82年即輔導五結鄉農會，建立經收濕穀、烘乾、冷藏、加工設備自動化作業流程，斥資2億元，耗時4年，興建完成一座自動化稻穀乾燥中心及孝威糧肥集中倉庫。稻米收割後，即可經由稻穀乾燥機及其電腦自動化系統控制，確保稻穀乾燥



五結鄉農會經收濕穀、烘乾、冷藏加工設備自動化流程(五結鄉農會提供)

成品的品質，每日約可處理600噸。經過乾燥的稻穀可貯藏於14~15°C的低溫貯存米穀圓筒倉，保存米的鮮度，兩座低溫貯存米穀圓筒倉約可容納5,100噸的稻米，溫度由電腦自動控制，不僅可節省管理人

力，也能夠充做濕穀貯存倉，以解決農戶乾燥等候時間。最後再經過符合CAS國家標準的自動化加工設備予以碾製加工，設備共包括壟穀機、自動包裝機、真空包裝機、精米機、濕穀暫存桶和糙米分離機等，運用最新電腦科技，自動篩選碎米、碎石、有色米等，經過精挑細選之後的蘭陽五農米，保證五結鄉良質米的好口碑。

李總幹事說，五結鄉的米，是會「呼吸」的米，像今年的夢田越光米一經收割後，就以低溫貯藏，將米的鮮度與水分緊緊鎖住，養分一點也不流失，讓消費者吃到健康與營養。

優質好米，提高農民收入

五結鄉以長期生產優質米為主，近年來引進越光米種植後，由於價格較一般品種有利潤，成功提升鄉內農民所得。李總幹事說，日本生產的越光米每公斤250元，高於國內的生產成本，目前已有日本商社到五結鄉考察，肯定五結鄉的田間管理與加工設備，將考慮將引進日本品種，在五結鄉種植後再回銷日本。如果能逐步擴大契作面積，提供優渥的契作條件，將可減少休耕問題，無懼WTO的衝擊。



恆溫冷藏桶～把米的水分和養分緊緊鎖住(五結鄉農會提供)

有鑑於去年越光米供不應求，五結鄉今年特別擴大種植面積，總產量340公噸，還未上市就已熱銷五成，包括3月份插秧時曾開放預購、老客戶以電話預購，還有許多企業訂購作為中秋節員工贈禮，目前18萬包的產量已銷售五成。

為了因應中秋送禮需要，今年五結鄉農會除了原有1公斤包裝的越光米，還特別設計了2公斤的禮盒，用精美的包裝為農產品加分，送禮高貴又體面。1次購買6包或消費1,000元以上，還有免收宅配費用的優惠。



為降低農業生產成本，因應農村缺乏人力及人口老化問題，本會於民國八十九年間裝置大型循環式稻穀乾燥十八組，可乾燥稻穀容量三百九十公噸，約可烘乾全鄉九成以上之稻穀，為便於操作及節省人力，八十四年十月設置稻穀乾燥機電腦自動化控制系統，以確保稻穀乾燥成品品質。

圖片來源：<http://www.wjfarm.org.tw> (五結鄉農會網站)



遠東飯店燦鳥餐廳主廚三上智万製作的「越光米創意料理」～日式抹茶慕斯

同業結盟，交出亮麗成績

板橋市農會與五結鄉農會同業結盟，合作推出標榜健康取向的「發芽米」，以高於白米售價3倍的價格搶攻消費者市場，成功地打開了國內的發芽米市場，不僅為農會創造了高利潤，也是同業結盟的好榜樣。

「發芽米」是利用稻穀脫殼後仍保有外皮、糊粉層和胚芽的稻米，經過特定的溫度條件使其發芽，其營養價值更勝糙米，在日本已經是風行多年的營養保健聖品。當初板農總幹事王雪慧在構思生產高品質發芽米時，堅持原料必須來自優質無污染的環境，五結鄉農會擁有得天獨厚的稻米生產環境，又是CAS認證的良質米產區，



五結鄉農會與板橋市農會合作的發芽米



夢田越光米禮盒 送禮體面大方

再加上具有低溫冷藏設備的穀倉，可保持稻穀的生命力，因此促成雙方結盟。

繼發芽米的成功合作經驗之後，五結鄉所生產的越光米，也交由板橋市農會等台北地區農會幫忙運銷，由上而下的分工機制，產銷合作無間。

五結鄉農會從傳統產業出發，卻擁有創新、研發的精神，用新思維來調整腳步，創造了獨一無二的「五結鄉越光米傳奇」，現代化的農業生產者除了追求生產技術的卓越外，更應該參考五結鄉農會的成功經驗，培養獨到的眼光與行銷手法，為農產品開啓另一扇窗。

五結鄉農會

地址：宜蘭縣五結鄉五結路五結中路23號

服務專線：0800-501161；03-9503190
或上網 www.wjfarm.org.tw。

註：本專欄自8月起，將於中廣寶島網「美麗的寶島」節目播出，播出時段為每月第一週的週一，19:10~ 20:00，於8月2日首播。

