

五農越光米限量上市 市場反應熱烈

文圖／葉小慧

宜 蘭縣五結鄉生產的本土越光米，於今(92)年8月22日在台北凱悅飯店2樓舉行上市發表會，由五結鄉農會總幹事李林欽主持，行政院農業委員會主委李金龍、第二辦公室主任游勝鋒主任及板橋市農會總幹事王雪慧也都蒞臨會場。

李主委致詞時表示，「品種、品質及品牌」的三品農業是台灣農業未來的趨勢，五農越光米有優良的日本原種品種，經過高科技的加工、保鮮處理，品質絕佳，加上蘭陽五農米的品牌，正顯示國內稻米產業已邁入三品農業的新紀元。

五結鄉境內所有的稻田都是良質米適栽區，自85年起，蘭陽五農米每年均榮獲「中華民國優良食品評鑑會金牌獎」，並於89年榮獲農委會頒發「台灣好米」CAS品質認證商標使用權。如此

優良品牌的蘭陽五農米，仍然不敢輕忽台灣加入WTO後開放稻米進口帶來的影響，李總幹事發現「現代消費者重視的是質感，只要有相對應的價值，即使高於傳統售價好幾倍，也會讓消費者甘願掏腰包。」於是，五結鄉農會在去(91)年底向農委會提出申請，自越光米原產地日本引進原種試種。

李總幹事強調，如何維持越光米一貫的優異品質，培育、保存及碾製，三者缺一不可。負責採種田種植的林阿和農友說，育苗時需選用乾淨的育苗土，以免穀糠混入產生異品種；2/3的肥料在插秧前就必須施入；需要較多的磷肥和鉀肥，但肥料量只有台梗8號的4/10，過量就會造成倒株；還必須避免種在路燈下，以免造成成熟度不均現象。

至於保存和碾製部分，李總幹事

說，五結鄉農會的稻米自動化乾燥冷藏加工設備（孝威糧肥集中中心），總計已投資2億元，就是為了在層層加工過程中，避免台灣好米水分和養分的流失。

爲了生產越光米，除了原本15°C恆溫冷藏稻米鮮度的低溫圓筒倉及嚴格篩選米粒品質的紅外線選米機外，五結鄉農會今年又特別投資2千多萬，設置國內第一套「稻穀風乾設備」。李總幹事指出，過去剛收成的稻穀都是以火力烘乾，難免破壞稻穀品質，現在最新的風力乾燥技術，在低溫圓筒倉下方直接以自然風技術風乾稻穀，雖然時間增加3



發表會中請到在台日本藝人愛紗品嚐新鮮的越光米，愛紗說比在日本吃的還要好吃



李金龍主委向消費者鄭重推薦五農越光米（左一為李林欽總幹事、右一為五結鄉農會吳木燦理事長）

倍，但稻穀的保存品質卻更好。

五農越光米第一批栽種及生產，有120公噸的產量。不過，越光米還沒上市，就快賣光了。李總

幹事說，收割後原本打算透過一般的行銷管道上市，但隨即被全家便利商店找上，一舉訂走50公噸，也有日式懷石料理餐廳決定改用五農越光米，截至發表會當天，只剩下30公噸的量，供做宅配、零售販賣。深究其中原因，五農越光米是來自日本的純種越光米，而且日系進口越光米1公斤售價250元，五農越光米1公斤才賣150元，除了新鮮，價格更實惠，因此吸引客戶。

由板橋市農會推出的「發芽米」，原料亦來自五結鄉農會，板橋市農會王總幹事說，她對「蘭陽五農米」的品牌深具信心，這次看到五農越光米試種成功，她也搶訂3,000包來供應大台北地區的消費者，讓大家除了吃到QQ的發芽米，也吃得到彈牙感覺的國產越光米。李總幹事表示，由於市況反應良好，五結鄉農會打算繼續擴大栽種面積，預計明年的栽種面積增加到50~80公頃。

