



撰文／楓紅時

米中之米 西螺米 真正好吃

說到“西螺米”應該是無人不知，無人不曉吧！據西螺鎮農會推廣股股長廖柏亭先生說，從日據時代到民國73年，全省的米只有三種品牌，分別是“西螺米”、“大橋米”和“濁水溪米”，這三種米在一般人心目中，好像都是同出一處。因此他幽默的說：「我們西螺鎮也只有2,000多公頃

願望，在民國73年就自己編經費自日本引進一套當時時價3千多萬元的稻穀加工一貫作業設備，這套設備從選別、分級、過磅、碾製、再經色彩選別機、CAS設備（可吸塑膠和金屬雜質）及打包皆是自動的，次年再經農委會、農林廳和糧食局正式編預算補助和獎勵，從此“西螺鎮農會”的西螺米就問世了。

在現任農會總幹事王世杰指導下，農會將所生產的米區別為胚芽米、高級良質米、特級白米和壽司米，前二種是3公斤小包裝，售價為115元；後兩種是5公斤包裝，售價分別是170元和180元。

這8年來西螺鎮農會對米

個品種是現時全省良質米的龍頭品種。至於田間栽培技術的改善，是依照台南農改場嘉義分場主任莊商路意見，在末期不施過多氮肥，結果品質改善很多。

至於乾燥技術方面，農會不似有些碾米廠為節省時間和成本用強風迅速乾燥，而是先用50°C~60°C的溫度將稻穀先乾燥到含水量在20%時，再把溫度降低到45°C，慢慢用熱風吹乾至含水量在14.5%，才算大功告成。這樣做成本雖然會增加，但乾燥出來的米絕不會有外乾內濕現象，而品質也會因米粒內部營養成分未被破壞，使質感和粘度維持在嗜口範圍。

香Q好吃、黏度夠，是西螺米與眾不同的地方，想買到產自濁水溪畔正牌西螺米，就得看清「西螺鎮農會」5個字。西螺米目前有胚芽米、高級良質米、特級白米和壽司米等，供消費者選擇。

的水田，那能產出那麼多的米供應全省？」

正因為“西螺米”的金字招牌響叮噹，即使到現在於人口只有5萬，耕地面積約3,500公頃的西螺鎮，保守估計也有十家以上不同廠牌的碾米廠。他們所生產出的米皆冠冕堂皇寫上西螺鎮住址，讓消費者難辨真假。

在此有一妙招，保證讓您買到產自濁水溪畔正牌的西螺米，那就是看清“西螺鎮農會”5個字，如果包裝袋上有這些字，而且不是被模仿的話，那就是100%西螺米。

西螺鎮農會有鑑於消費者殷切見到“西螺米”真面目的

的宣傳，都是靠推廣股的家政班員到各都會區的百貨公司或超市，經由現場做壽司，讓大家嚐到真正西螺米的滋味。雖然不透過大眾傳播媒體宣傳，但農會每年可賣出60萬包左右產品，產值約為1億2百萬元。

西螺鎮農會出產的米到底有什麼特色呢？廖股長說濁水溪水質含有機質，且當地日夜溫差大及土壤適合外，尚可歸納二點，一是慎選稻米品種，並重視田間技術栽培；二是乾燥技術獨到。有關第一點農會每年都非常密切注意各農業改良場研究的水稻新品種，目前所用之台稈2號就是台南區農改場民國78年提出命名的，這

當地農民對種水稻的興趣似不如往昔，近5年來已有約6,000公頃的農田轉種蔬菜了。為鼓勵農民繼續種水稻，農會不得不補助些農藥和栽培費用，現時的補助標準是每公斤0.6元。唯這種辦法能把場面支撐多少？廖股長也不知道，因此，可以預知的是想吃西螺米的消費者，將來是愈來愈難買到它了。

要吃“西螺鎮農會”西螺米，除向西螺鎮農會位於東興里106號的白米碾米廠，服務專線為(05)5866511購買之外，台北市消費者可在台北果菜運銷公司附屬的超市或全省的萬客隆買到。



3公斤裝胚芽米售價115元



5公斤特級白米售價170元

西螺米促銷活動，農會推廣股總動員。(楓紅時 攝)



西螺鎮2000公頃水田，培育出好吃的「西螺米」。(見晴 攝)



壽司米製成壽司，特別香Q。(見晴 攝)