

我們的稻米產業 如何因應入關？

爲了加入GATT，開放稻米進口已不可避免。政府已經擬定明確的稻米生產目標與因應對策，讓國內稻米供需平衡，維持合理的米價，不僅對農民不會造成直接衝擊，消費者也可以吃到品質越來越好的白米飯，越來越多樣化的米食加工點心。農政單位固然努力推廣米食，更期望國人珍惜自己的米食文化，不要輕易放棄。

■從自給自足到供需平衡

根據82年「農業年報」資料，我國近10年來穀類消費量有逐年減少趨勢，其中麵粉消費持穩，白米則明顯遞減（請看附表）。為配合消費結構之改變，自73年起實施稻田轉作及休耕，稻田面積從72年的645,855公頃，逐年減少為82年的391,457公頃。未來因應入關，稻米生產目標從「自給自足」改為「供需平衡」。

換句話說，國內稻米市場的需要量為國產米與進口米的總和。只要市場沒有過多餘糧，即可維持合理米價。政府也會在盛產期收購部分稻穀，準備在市場供應不足時，適時調節，穩定米價。

未來幾年，國內水田面積會逐年調減，以替代進口米的部份。政府會審慎掌握進口量，不致對國內造成直接衝擊。根據估計，過剩的水田面積不會太多，例如入關後第一年應減少4%，大約10,000公頃；即使到最後，也不過減少20,000～30,000公頃；而國內水田面積每年自然減少約

5,000公頃，換算為稻作面積約7,000～8,000公頃，自然減少的因素包括交通建設，社區開發，公共設施等等。

這些因自然減少而吸收掉的水田面積，加上轉作措施以及其他補償辦法，對稻農的衝擊可望降至最低。單位生產量低的水田將優先移出，保留生產力高的水田，以增加競爭力。

移出的水田，一部份鼓勵轉作其他水生作物，如芋、茭白筍、菱角、蓮等，減輕對生態環境的不利影響；一部份鼓勵轉作綠肥，以增加土壤中的有機質，讓農地有機會調養生息，落實永續農業的理念。

過去「以農業培養工業」的時代，國內農地複種指數高，大量施用化學肥料以提高產量，使得土壤的物理性、化學性逐漸劣變。如今為了因應入關，讓大家有機會重新思考我們的糧食生產方向，重新調整我們的農業體質，維護整體農地的永續利用。

例如，提倡「水旱田輪作」

的觀念，讓同一塊土地，輪種不同作物。因為每一種作物的根系對土壤肥力的吸收程度不同，雜草、病害、蟲害也不一樣，更換作物，等於減少寄主，可以減輕病蟲害，無形中降低了農藥的支出，對農民、對消費者都有利。

■爲什麼飯愈吃愈少？

根據附表所示，民國56年，國內每人每年白米消費量是142公斤，到了81年，已下降到64公斤，預測未來會再降到60公斤左右。台灣人口越來越多，但是吃飯的人卻越來越少。生活水準提高當然是主因，現代人不必只靠「白米」「甘藷」來充飢，而有能力消費多樣化的飲食；此外還有一項隱藏因素，一般人可能沒有注意到，那就是人口進出的差異，國人目前每年出國有500萬人次，而外來人口約200萬人次。國人出國觀光旅遊的風潮，也間接影響國內食米消費量下降。

國內稻米年產量目前約160萬公噸，90%為蓬萊米，主要供

食米消費，其餘為在來米（秈米）與糯米，主要供食米加工。例如年糕、速食粥、速食飯、米菓、米粉絲、米粉、河粉、圓宵、八寶飯等。

為了鼓勵米食加工業者，加強內外銷發展，政府訂有獎勵辦法，以優惠價格撥售食米。例如外銷加工方面，以糯米為原料者，允許業者進口原料糯米，以降低製品的生產成本，加強外銷競爭力；以蓬萊米、在來米為原料者，政府則比照外銷米價格，撥售食米給加工業者。

對於內銷米製食品加工業者，政府以新舊期米價差，撥售食米給業者：當期米按基準價格的90%計價，前一期米以75%計價，前二期米按60%計價，前三期米按50%計價，前四期米以上按45%計價。

政府還撥售半價米給各國中國小，辦理營養午餐，希望米食教育，往下紮根，從小就培養吃白米飯的習慣。

■台灣米，品質越來越好

三、四十年前，大家注重的是稻米的「量」夠不夠；現在大家講究的是稻米的「品質」夠不夠好。為了迎合消費市場的需求，政府將朝「良質米」的方向發展，因為相同單位面積的產品，品質上的價差非常大，以日本為例，標準米每公斤約300日元，良質米每公斤可以高達700日元。在台灣，米價差距不若其他農產品大，以目前每人每年消費60公斤白米，每公斤以30元計算，一年花費不到2000元，佔每年每

人14萬元的總消費額1.4%，即使良質米價格再稍為調高，國人仍有能力選擇最好吃的米。

所謂良質米是米粒飽滿，透明有光澤，無雜質，食味優良，衛生安全。包裝上有大拇指標誌的代表「特級良質米」，另外加上CAS標示的代表品質更好的「CAS特級良質米」。良質米品牌的建立，有賴糧商的配合與自我



曾文田／攝

每人每年穀類可供消費量

年 別	穀 類		
	總 計	白 米	麵 粉
民國41年 1952	138.13	126.06	11.33
42 1953	157.07	141.19	15.15
43 1954	145.05	124.85	15.88
44 1955	149.20	134.18	14.29
45 1956	150.16	132.59	16.55
46 1957	157.44	133.91	21.92
47 1958	153.14	131.74	20.16
48 1959	156.29	135.31	19.09
49 1960	159.68	137.74	20.02
50 1961	165.03	136.78	24.57
51 1962	156.81	132.10	22.04
52 1963	156.77	134.36	18.47
53 1964	150.84	129.87	17.17
54 1965	157.34	132.85	22.33
55 1966	156.33	137.42	16.58
56 1967	157.80	141.47	13.43
57 1968	162.59	139.93	20.37
58 1969	166.67	138.74	24.88
59 1970	164.11	134.45	25.42
60 1971	164.63	134.28	25.51
61 1972	165.78	133.52	27.10
62 1973	161.58	129.84	26.96
63 1974	167.81	134.15	28.72
64 1975	162.11	130.39	24.21
65 1976	156.25	128.12	20.78
66 1977	156.63	125.06	22.58
67 1978	146.46	113.99	23.92
68 1979	142.39	105.27	23.81
69 1980	134.08	100.82	23.62
70 1981	128.76	96.54	23.38
71 1982	127.56	93.07	23.29
72 1983	121.95	89.33	24.21
73 1984	113.77	84.53	23.75
74 1985	111.65	81.46	25.50
75 1986	110.13	78.71	28.03
76 1987	107.86	75.89	28.09
77 1988	110.55	73.55	32.14
78 1989	105.13	69.66	30.09
79 1990	102.45	68.17	28.94
80 1991	101.76	67.56	28.93
81 1992	98.02	63.99	28.80

82年版「中華民國農業統計要覽」

約束，糧食局的檢驗制度透明化，再加上消費者團體的參與監督，使台灣米的品質，得到消費大眾的認同肯定。

■健康米食讓你更長壽

日本人的平均壽命全世界第一，是文明富裕的長壽國，1989年平均男性為76歲，女性為82歲，同期美國分別為71歲及78歲，我國為71歲及76歲。日本人以稻米為主食，平均每人每年消費70公斤米食，30公斤麵食，從營養觀點而言，這是最標準的米麵消費型態，值得國內參考。

根據行政院衛生署對國人熱量來源的建議是：碳水化合物57%~68%，蛋白質12%~13%，脂肪20%~30%。但是，在西方速食文化的衝擊下，目前國人的營養有失衡現象，碳水化合物的攝取量只有45%左右，蛋白質與脂肪的攝食量則有偏高趨勢。尤其是脂肪類已高達40%，容易發生心臟病等慢性疾病，對健康造成很大威脅。農委會委託陽明醫學院所作的調查，國中國小兒童因飲食不當，肥胖比率逐漸提高，尤其低年級的過重兒比率高達25%。我們國家未來主人翁的健康，令人擔憂。

未來，我們的米麵消費型態，希望能維持60年代的水準，即每人每年消費65~70公斤白米，30公斤麵粉。多吃米飯，少吃脂肪，不僅不會發胖，還會讓你健康長壽，也保存了我國傳統的米食文化，值得深思。



推廣良質米， 有希望！

文圖／陳添來

回想40年代，我們糧食缺乏，接受美援的麵粉與奶粉的時候，公教人員強制配受麵粉，那時候領到麵粉都不知如何吃，做包子不會，做饅頭不喜歡吃，真是難倒了我們的家庭主婦。反觀40年後的今天，米飯不吃而喜歡吃麵食，暗中遭受人家的“經濟侵略”而不自知，有人因此戲說政策的錯誤比貪污還要厲害！

發展農業，建設農村照顧農民，為政府一向農業施政目標，面對當前加入GATT後，本省稻米生產將面臨國內外政治、經濟、社會等變格的影響，對我稻米生產必遭受很大的衝擊。要如何去應對與調適規劃，那必需發展“良質米”的生產，唯有生產良質米才能永續下去，在北部地區桃園區農業改良場已選出適合栽培之品種有台中189號、高雄142號、台中秈10號、台梗2號、台梗5號及台梗8號等品種，並會同各縣市政府規劃其適栽區域，研究與推行降低生產成本與栽培技術，使國產之良質米提升品質，使國產米優於進口米，並鼓勵國人愛吃國產米，使衝擊減到最低。

為使我們的稻米生產能永續經營，對稻米之生產有兩點建言：一是收穫後的調製與倉儲；一是我們要發揚米食文化。良質米之生產技術方面，各農會稻作生產產銷班在改良場之稻作專家講解與指導下必定沒有問題，收穫後之調製與倉儲，才是最大的技術與問題，收穫後之良質米的稻穀必需以較低溫較長時間的烘乾法，不要高溫急速乾燥法，使稻米更具有優良之性質，乾燥後之貯藏必需以低溫低濕度之倉庫加以貯存，以保持良質米之新鮮度。

至於發展米食文化，我們國人素以米食為主食，以國人之頭腦，仿效麵食之加工法，做成泡米飯、泡稀飯、泡飯條、泡米粉以及壽司等，米食簡便吃法，如加里飯等，米食加工甜點如艾粿、菜包、湯圓、麻糬、九層粿，相信在大家努力合作下，必能讓我們的稻米事業再發揚光大。