

吃定台灣米

文／林謙禎



人工精耕收成的台灣米，才抓得住台灣人的胃。

穀賤傷農，往往是農業政策上必須解決的重要課題，如今的稻米問題不僅在於國內稻米的產與值，更在於我國加入WTO後，外來米

低價進口而衝擊到市場的供需平衡。

米商認為穀價下滑是因為農民擔心受到進口米的衝擊而拋售稻穀所引起，另一方面是因為一期稻大豐收，庫存量還相當多，價格無法上揚。

市價每公斤15元左右，與每公斤23元的生產成本差得很遠，儘管農委會分批以每公斤21、16.6元等價格收購餘糧，稻農仍入不敷出，估算每年每公頃要虧損22,000元。

前台東縣米穀公會理事長、鹿野協成碾米場負責人劉張伯表示，穀價下滑主要是受到「預期心理」所影響，92年底有9萬噸的進口米齊攻上市，稻農擔心衝擊到市場，因此才會急著拋售，壓低價錢只求脫手，另外，

去年6-7月間西部沒有遭受颱風災害，稻米大豐收，比前一年多出了3-4成，所以許多米商的倉庫都還是滿滿的，當然價格就沒有上揚空間了。

農委會還為此開辦了米食嘉年華等活動，推廣國產小包裝好米，農委會說，台灣氣候溫暖潮濕，白米較易生米蟲，不妨購買小包裝米，放在冰箱內冷藏，如果買米回來後先擺冰箱冷凍1-2天後再放冷藏，可有效防止孳生米蟲

本身也是稻農的鹿野地區農會理事長涂進榮則表示，農民別擔心進口米衝擊市場，只要有實力，進口米根本沒有「質」的競爭力，只有抑價傾銷拚價格，像是鹿野的福鹿米再度應日本邀請參加國際食品展，每次參展後都會接獲日商的大批訂單，說明了品質升級是稻農的努力方向。



苗栗苑裡鎮在92年二期作辦理稻田彩繪活動，促銷台灣米。

100分的產品，也要有100分的行銷配合，好米才能揚眉吐氣，面臨便宜、多樣化外來米的強勢競爭，國產米的優點更需要「呷好逗相報」，開發米食新口味、新吃法，就能引導大家「吃定」台灣米，拓增台灣米的市場銷量。

彰化金墩米·以品牌技術迎戰WTO

以彰化花壇米鄉金墩為名而起家的沈永志說，金墩產品有三種米，一是金墩長秈米，二是池上圓米，三是進口自泰國的香米。

沈永志最鼓勵大家吃容易消化、糖尿病患者也能吃的長秈米（長米），現代人生活飲食習慣改變，早上不吃稀飯，吃的是西餐，煎蛋餅、三明治、麵包、漢堡、烤土司；年輕人可以選擇的食物很多，常以肉排、漢堡、義大利麵為主餐，不太吃米飯，更誤會吃米會發胖，其實麵食類所含的澱粉更高於白米，更有發胖的機率，所以長米其實是最佳的選擇。

美國加州實行粗耕，以飛機噴灑農藥，比起台灣人工精耕而收成的米，米價便宜得多。進口的美國米只有圓米、蓬萊

米，排名第二的進口國是澳洲，第三是泰國，但米質都比不上國產米煮起來好吃，這就如同

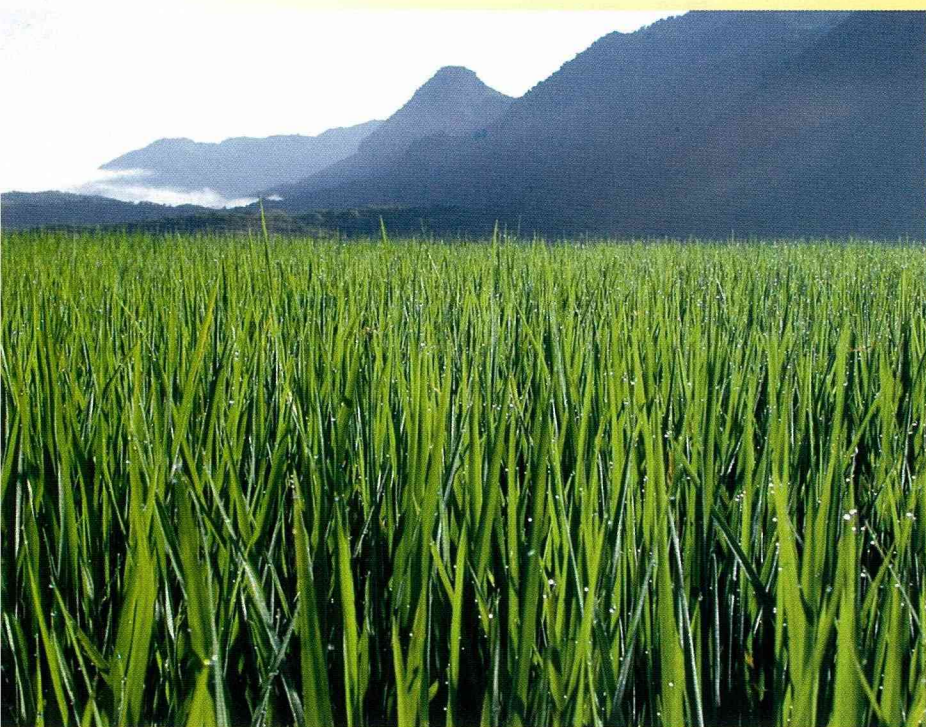
沒有香氣的香吉士卯上黃澄可口的省產柳丁、難去皮的進口葡萄要和甜美多汁的巨峰葡萄打擂台，消費者不會只考慮價格，口味還是最終選擇。

台灣米的種植面積與人工成本，決定了米的價格，彰化、雲林是寶島米倉，以氣候、土壤品質而論，中部勝北部，更勝南部，以米種、水質而論，絕對遠勝大陸米，其實，稻米已經暗地裡「反攻大陸」了，如今台灣米商都接到來自蒙古的訂單，在大陸的數百萬台商也吃不慣大陸米，非常懷念台灣好米。寶島米是寶，然而外國米低價競銷，一年兩作的稻米如果面臨稻米價跌大勢，可選其中一作，轉作蔬果花卉，是提高經濟效益的做法。

國內小包裝米已穩住市場，還要開拓業績，金墩米的開創性作法是推出正字標記，倡導稻米一級、特選、精選的分級制，再有一招是把小包裝帶入存氮包裝的「新食袋」，運用最新科技，脫去氧氣，存留氮氣，米粒不氧化，確保新鮮度，值得業界參考。



銀川米辦理一年二次的「鮮米急送」活動，是新型態的行銷模式。



花蓮富里山區栽培的有機米，品質有保證。