

# 台灣有機黑糯米問世

文圖／林謙禎

花蓮縣壽豐鄉農漁園區遊客服務中心92年底開幕，壽豐鄉農會共襄盛舉，現場發表了有機栽培的良質黑糯米，花蓮縣長謝深山特地拿起沈重的杵，體驗捶搗糯米的辛勞，他表示，花蓮農業未來的發展不僅要精緻化、休閒化，也必須和觀光產業互動結合，才能開創屬於花蓮的特色產業，黑糯米就是花蓮的特點，未來的希望。

壽豐鄉農會的良質黑糯米因產量少，物以稀為貴，月眉村長古新松表示，良質黑糯米產自壽豐鄉月眉村，當地擁有稀有的麥飯石地質，有機栽培生產的黑糯米品質嚴格，品質超級好，經過第一年有機栽培轉型期，第一期收購的黑糯米只有四千公斤，每年只生產兩期，命名為「阿糯伊染米」，意思是月眉村的黑糯米，目前壽豐鄉葉菜類蔬菜已獲得國際自然農法有機認證，壽豐鄉農會推廣有機無毒米等農業是未來發展的方向。

國立高雄餐旅學院副教授陳嘉謨是台灣美食的專家，曾任通豪大飯店行政總主廚，勇奪過國際美食競賽中個人金牌等多項殊榮，自稱是熱愛



台灣米的米食國民，對於米質的分類和優劣比較有專精的見解，他說，日本新瀉魚沼地區所生產的越光米品質最高、價格最貴，米粒明亮清澈、顆粒大，煮好的米飯光澤鮮亮，飽滿香甜，入口後的甘甜迴盪不散，



贏得日本第一米的美譽，這和當地的土壤、氣候及一年僅收成一次，有絕大的關係，市面上根本買不到越光米。

美國加州所產的越光米，品種來自於日本，但口感較硬，不會比台灣所吃到的日本越光米還好，量少的優質米其實都被少數人壟斷，就像一顆要價數百元的蓮霧或水蜜桃一般，沒辦法和尋常百姓的日常生活結合，因此，大家不必以日本越光米為食米的指標，論優質，台灣米絕不遜色，吃台灣好米，大可以昂首闊步，引以為傲。

陳嘉謨副教授指出，台灣東部水質清純、土質肥沃，孕育出來的池上米品質優越，自然飄散的米飯香氣，讓吃飯成為生活裡無可替換的享受，

蒸煮時不需浸泡，直接加水即可煮出白潤香Q的白米飯。西螺米產自富含氮、磷、鉀等有機礦物質的濁水溪沖積下的農田，土壤有黏性，好水出好米，這話不差，仰賴濁水溪灌溉生養的濁水米，甚至是日本時代被膺選為日本皇室御用的獻納米，我們寶島居民能就近吃到濁水米，套一句俗得夠力的話說「福氣啦！」

台灣米是手工精品，美國大片面積集體以機械耕作、空中噴灑肥料和農藥的長米相形之下是「量產的速成品」，泰國香米不如台灣米飽滿有Q勁，乾燥滑鬆，只是有股香氣而吸引人好奇嘗鮮。台灣米粒品質已奠定TOP的地位，不在意「做手」取巧。

「太原炸粿專賣店」負責人謝木賢表示，台灣池上的蓬萊米品種最早是日據時期由日本人引進來台的，吃糙米的軍營後來漸漸改吃蓬萊米。以他的經驗來說，南投縣信義鄉陳有蘭溪往南投市水里鄉流往南部的那一段濁水溪米最令人著迷，土是肥沃的黑土壤，水質清澈無污染；台中縣仁愛鄉的紅糯米則已被某大企業集團定契約獨享；民眾平時吃到的濁水米其實也是上品，南投縣竹山鎮社寮的濁水米



## 台灣第一家有專利的小吃店 「太原炸粿」

**炸**粿攤子打帶跑，很少有租下店面做生意的，遑論繳稅、永續經營，但經濟部智慧財產局於92年9月核准發給台中市「太原炸粿專賣店」全台灣首家的小吃店商標註冊證，自我期許很高的負責人謝木賢強調，小吃店也繳營業利事業所得稅，不和取締流動攤販的警察玩躲躲貓貓，一切合法合規正派經營，店內使用台灣好米，希望帶動其他小吃業者一起來升級。



從小在信義鄉長大的謝木賢從事炸粿行業15年，謹守職業道德，良心自律，在店內看不到油煙、聞不到油煙味，因為他採取清水過濾法，熱煙順著不鏽鋼排煙管排到水溝，冷卻後，廢油浮上水面，他再回收到專用的收集桶子裡，不會造成二度污染，他不添新油在舊油裡，不用回鍋油，天天更換新的沙拉油和炸粿所用的米漿，提供吃得安全的品管保證，這都不是打游擊戰的小吃攤販可比擬的。

曾獲陳美鳳美食節目及大陸電視台訪問報導的謝木賢在賢內助阿美的同心協力下，供應多項米食產品，有米糕、米腸、蚵仔粥、瘦肉粥、菜頭粿等，他表示，炸粿用的是俗稱本島米的在來米，乾燥後變脆不變硬，磨成米漿不擺冰箱，而是採取米漿加冰塊的冰凍冷卻法來保持當天鮮美的低溫品質，摒棄普通攤販所用的廉價麵包屑、玉米粉、太白粉，獨沽一味，只用純米漿做材料，炸起鍋的食物才會香脆，且不焦黑，呈現金黃澄亮的色澤。

在來米越乾燥，製成米漿後做出來的粿品就Q度適中而適口性絕妙，保持在來米的乾燥度有訣竅，買來後別馬上用，存放1年再用，一級棒。

讓優質的台灣米走得穩健、受肯定，謝木賢、社寮米農陳進忠呼籲政府不要輕易引進西式速食「垃圾食物」，宣導推廣年輕一代消費者認識好米、愛用好米，創辦給予小吃店業者優惠低利貸款輔助，小吃店是傳統美食、米食的一線推手，政府可以列入管理考核和輔導，台灣米食將隨著受到福田的灌溉而茁壯。



圖

即為箇中翹楚，排名台灣第二的才是台東池上米和斗南堤坊以南的米，但池上米產量有限，長年來被內地小集團綁樁住，一般人吃不到純度最高的池上米，想要吃好米，除了有內線交易，好辦法是到專業米店去買米。

謝木賢分析，面對WTO新市場機制下的進口米競價傾銷，台灣優質米還是有優勢的，主婦、主廚等採買人員可向米店買，幾乎什麼米都可看得到，品質有保證，價位當然比起大賣場、超市

的稍貴，但你用眼睛就可判斷了解，米店陳售的台灣米是整包米品質一致到底的，顆粒結實、晶瑩剔透、信用可靠，建議你先買小包裝的，吃得順嘴後再認明該品牌產品繼續愛用，不像超市或大賣場陳售的米，有時米商或進貨商為了壓低進貨成本，在號稱池上米、濁水米的袋米裡摻進了便宜的進口米或質地較劣的米，米粒不完整、含有碎裂米，打壞了台灣好米的金字招牌。

圖