

打造

霧峰鄉

成爲香米的故鄉

台灣的香米從民國66年開始育種，先後培育出台農4號、台農72號等品系，由台農4號與絹光米雜交而成的台農71號最出色，是農試所郭益全博士於民國89年培育成功，特命名為「益全香米」。

因研發地在霧峰鄉，又稱「霧峰香米」，為台灣加入WTO後最具競爭力的稻米品種之一。

文圖／霧峰鄉農會 詹志雲·柯義雄·嚴慧玲





載運首刈稻穗的傳統牛車

霧峰鄉農會輔導農民培育益全香米，以契作栽培方式經營，不論肥料、施藥、灌溉，至採收、碾米、包裝皆嚴格監控，所栽培香米品質為全國之冠，贏得香米故鄉之雅號。煮出的米飯香Q，帶有淡淡芋頭香。農委會農試所授予「霧峰香米」認證，每年收割上市後，因品質優良，供不應求，也外銷日本。

目前除一般種植之外，霧峰鄉還特別成立了稻米生產專區100公頃，並分成兩大區塊，從育苗、施肥、噴藥、收割、加工到包裝，全部過程建立生產履歷制度，將來消費者只要依白米包裝上條碼，輸入電腦立刻可清楚了解生產者，及稻米種植過程、時間表等。

霧峰鄉農會總幹事黃景建表示，益全香米在霧峰好山好水及農民精心培育之下，香味、口感和營養成分等，都是最道地的，主要就是因為香米源自霧峰。目前霧峰擁有全國最大的香米種植區，總面積超過600公頃，年產量超過5,000公噸，94年參加第二屆全國稻米品質競賽，由農會推荐的賴新通和蘇明溪農友分別獲得第二、三名的榮譽，證明霧峰種植的香米品質最佳。為了讓全國民眾能品嚐到最新鮮、最優質且道地的霧峰香米，霧峰農會計畫未來積極進行創意行銷，展現霧峰第一香米品牌的企圖心。

秋收祭天大典 承傳神農文化

霧峰鄉農會連續2年舉辦國內首見的秋田祭首刈稻祭天大典，不僅獲得當地民眾的熱烈參與，也讓國內其他生產稻米的鄉鎮群起仿效，紛紛從古籍和古禮資料中尋找靈感，企圖讓台灣的稻米文化展現歷史深根的承傳意義。

「秋田祭首刈稻祭天儀式」，完全遵照古禮進行，以最新收成的香米當作獻祭，向神農大帝祈求來年風調雨順，國泰民安。祭典在南天宮8人的號角樂聲中揭開序幕，主禮為「祭田式」，主祭官分別為農委會長官及台中縣長黃仲



主祭官率同陪祭官暨與祭者進行祭天儀式

生，儀式重點包括由霧峰神農大帝廟林文卿主委示範非常難得一見的步罡踏斗七星步淨壇、恭請神農大帝、頌稟文、望瞭等古禮儀式，共計14項步驟。莊嚴肅穆中帶著虔誠感恩，歷時約30分鐘。除了祭天古禮，會中還邀請了6位來自霧峰鄉的農民們示範手工割稻，以及現場分享台灣早期田間秋收時節的割稻仔飯，重



秋田祭首刈稻元年祭典主祭官主祭

溫過去農村社會溫馨的傳統風俗節慶氣氛。

黃景建總幹事表示，秋田祭首刈稻祭典現已逐漸式微，即使在一般鄉間也難見此古禮，不僅讓現代都市人能瞭解台灣早期的農村文化，更盼望以感恩與祈福的心情，將即將秋收的霧峰香米分享與全國民眾。

數千年來，農民四季勞作，艱難負重，習以為常。他們晴天面朝黃土背朝天，每天要完成「規矩工夫」，如割禾就「有谷三擔谷，無谷五分田」。

農民把農作收成歸功於上天的眷顧以及土地公的庇祐，亦既是自古以來的「春祈秋報」之意，因此從入秋後開始陸陸續續舉行各式祭天及祈福慶典，循著季節交替進行著一分大地子民對天地感恩之敬意。

農作收成的時候，都會同時舉行隆重的祭祀，其中最高的是祭天(上帝等)，中國以農立國，因此祈求上天庇護，希望來年風調雨順成為國民間的一件大事。從明朝永樂18年(公元1420年)，皇室每年都會在天壇舉行盛大的祭天大禮以求上天庇佑；在各地方也是如此，通常多由父母官率領地方士紳

香米特性

品種嚴選

精選優良種，掌控純，使種子品質均一。

契作栽培

由農會與核心農民簽訂栽培契約，確保稻米來源、品質一致。

安全安心

定期田間檢，嚴格控管農藥與肥料的施，食用更安心。

品質保證

以先進的儀器設備，剔除雜質，確保稻米品質。

新鮮冷藏

稻穀收穫後，以低溫冷藏，確保米粒新鮮。

真空包裝

真空包裝設計，確保香味不流失。



南天宮號角隊



象徵豐收的穀倉，祈求來年風調雨順，國泰民安



步罡踏斗七星步



體驗手工割稻



難忘割稻仔飯



體驗手工割稻

一同祭謝天地。

難忘禾田美食 溫馨割稻仔飯

對現代都市人來說，「割稻仔飯」是個完全陌生的名詞。但對於出生於民國40-50年代的農村子弟，昔日鄉

間收割稻穀時的歡愉與忙碌景象，是人人耳熟能詳的共同記憶。而如今，這種充滿各地農家特色與濃厚人情的「割稻仔飯」，幾乎全被快速便捷的麵食或便當所取代。

民國34年，台灣掙脫日本殖民時代的桎梏，歷經連年無情戰火的摧殘與破壞，全省各地百業蕭條，物資匱乏，民生疾苦，家家戶戶過著三餐以番薯簽為主食的生活，偶爾攪點白米即是很奢侈的享受。在當時，稻米不僅是人們殷切渴求的主要糧食，更是社會安定的支柱力量。

40年後，因政府大力扶植農業發展，稻米產量逐年激增，每年到了稻穀成熟季節，各地農村紛紛組成「割稻班」，以負擔龐大的收割工作。身為割稻班成員，田間工作粗重勞累無比，村中婦女也需一大早燒水煮茶，忙著張羅全天的正餐與點心。其中的正餐，即是讓多數人念念不忘的「割稻仔飯」。

「割稻仔飯」必須在短時間內完成，所以做菜講求快速而不是細工美食，又因用餐完後須立即大量勞動，因此必須提供充足的熱量，現代人少吃的肥豬肉、豬皮都是配菜的上上之選。

別小看在收割期間每日大小共4次的餐點，在民間物資匱乏的40-50年代，不少人為了讓在田間幹活的「割稻班」成員一飽口腹之慾，還特地提前幾個月飼養豬雞鴨鵝，以便到時派上用場。「割稻仔飯」除了平時難得享用的大魚大肉，還有許多婦女們拿手的私房好菜，與早年宴請親朋好友的「吃拜拜」豐盛筵席，堪稱同為家家戶戶重要的歲時大事。

89

如何煮香米

1. 洗米加水

米洗淨後加水0.8-1倍，
浸水30-60分鐘以上，
依個人軟硬喜好而定。

2. 烹煮

電鍋或快鍋烹煮，
烹煮過程中不可掀鍋蓋。

3. 燜鍋

煮熟後利用鍋內餘溫燜10-20分鐘，
米飯更香Q。

4. 攪鬆

用飯杓將米飯均勻攪鬆，
再燜5-10分鐘即可。