

米酒與健康

文／王鳳英 元培技術學院

冬天的腳步來臨，米酒已進入銷售旺季。米酒自從開放民營之後，市場一片混亂，加上公賣局已不能提供便宜又好的米酒，人民應如何選購合用的米酒，或者到那裡可購買到對身體有益的米酒，真是難倒台灣的民眾。

人民因誤食不良米酒致有害健康，其增加的社會成本卻由政府埋單，最後仍是由全民負擔的。因此，主管單位應否檢討重視呢？

就社會上習慣使用的酒類而言，米酒是最普遍用於浸泡藥材、煮麻油雞、薑母鴨及烹煮各種肉類、海鮮的料理，米酒單純用於乾喝仍在其次。米酒品級等差就依需求而異，以泡藥材及烹煮用者較喜愛中高品質者，因其他代用品不是口味不對就是價格過高。

重視品級

乾喝者，則因為每天要喝，尤其是收入不高的中低收入戶（如原住民的族群），其他代用品價格不便宜，最終必然選擇米酒。乾喝米酒者，其消費量大，米酒的衛生安全嚴重的影響身心健康，米酒品級要求應更被重視。

中低收入戶的飲酒者常是一家收入的主要人員，也可能是靠其健康勞力工作者，更是禁不起差池傷害的，維繫一家的生計的主要生產者一倒下去，整個家也就垮下去了，此等民生問題是普遍中低收入戶向下沉淪的現象，如此惡性循環更叫人擔心。

無論藥補食補或乾喝者，米酒優劣均影響身心健康甚巨，就市面上數百元以內之洋酒及其他酒類，大部分均以食用酒精加部分原酒調製而成販賣。而市面上廉價米酒，絕大多數均以食用酒精等調製。

酒類認證

如果食用酒精可以長期飲用無害，主管單位應對社會大眾說清楚，否則生產廠商為求生存及競爭力，冒險以食用酒精做廉價米酒銷售（是否有欺騙

消費大眾之嫌），這對消費者是傷害，也是制定菸酒管理法單位的一大諷刺。

既然要管理就要有良好的制度、有效率的管，政府要有能力讓社會更好，好的酒品能讓社會大眾普遍消費得起。但是，目前卻是一個劣幣驅逐良幣的米酒市場現象。

就米酒價格而言：米酒是價格機能市場，生產者只是價格的接受者，生產高價之米酒是乏人問津（如台酒公司之米酒價格）。問題在於菸酒稅法的規定是否恰當，要與其他酒類課相同的稅率又要限制米酒酒精度數（依規定必須20度以下），又規定可以用食用酒精調配。

到底米酒之成本差異在哪裡，品質差異又在哪裡，替代品差異在哪裡。市面上每瓶20元的米酒與台酒公司200元的米酒差異在哪裡（只是稅差嗎？）。真使得社會廣大的使用者一頭霧水。

米酒長期以來都與人民生活息息相關，幾乎是民生必需品之一，國人如能使用品質中上級的米酒一定不會有礙健康。優質等級的酒類認證只是叫好不叫座，並未解決米酒消費習慣的根本問題。

如何選購

料理米酒類亦難深入人民生活習慣中，因為加了鹽的料理米酒很不符坐月子及其他燉煮補品不加鹽的使用習慣。長期以來，很少人教導如何選購米酒，都只是在酒精度數打轉，好的米酒到底是如何做出來的？卻無人知道。

目前，政府仍是任憑私釀米酒盛行。私釀米酒者素質參差不齊，並無衛生安全管制及研發條件，設備簡陋，品質與衛生條件堪虞，對愛用者之健康不僅幫助不大，其衛生安全恐有疑慮。難道要等到大問題出現才來檢討嗎？

目前逃稅案件一籬筐，到處可見劣質米酒充斥市場。這些劣質米酒以食用酒精調配，卻能占據市場，顯然消費者仍屬無知成就劣質米酒在市場的榮景。因此，消費者極需再教育對於優質、劣質米酒的認知。

政府及相關單位也應重視價格機能，儘速制定出根本辦法，來解決這些違法及不符健康之商品充斥社會，而不是一味抓逃漏稅。應扶植優良廠商，遏止私釀米酒，真正打擊劣質米酒。

優良米酒

消費者要如何購得優良米酒？第一：以不添加食用酒精及香料為首選，因食用酒精即非以米為原料，怎能稱為米酒。第二：廠商信譽，生產米酒之廠商所使用之米糧是否合乎人們食用標準，如原料既非人們可食用，那麼品質一定不高。第三：生產衛生環境條件是否良好，廠房衛生環境條件如不

良，要生產出好品質之米酒是很難的。第四：酒精度應不宜太低，30度以下均由水參合，用酒的價格買的卻是水，十分不值得。

合乎上述4點者，其價格如能以每瓶（600mL）80元含稅（約100元）售與消費者。消費者能接受，廠商用不著逃稅也能生存，則政府與全民均是贏家，全民的健康也照顧到了。逃稅者及私釀者也會減少許多，社會成本降低，亦可增進政府與人民之關係。優良的製酒業者得以生存，並有能力顧及研究發展，形成良性循環，政府獲利、促進優良的廠商欣欣向榮，真是全民的福份。

30

風櫃斗梅花開了 留住梅的四季容顏



DIY示範

南投信義鄉豐斗社區活動
中心前廣場，95年12月23、24日由
文建會指導，南投縣政府、信義鄉公
所、信義鄉農會及豐斗社區發展協會共同舉辦



梅糕製作

賞梅、享梅盛會，民衆與藝術家們共同參與，熱鬧非凡。



梅枝入酒



梅酒花香

梅樹姿影

寫生繪梅



書畫揮毫