

# CAS食米類有國人的信心

今日我們所吃的台灣粳稻，絕大多數都是由台灣自行育種的「本地米」，就意義上而言是屬「在來米」。

自古以來，中國就以農業為立國之基石，稻米一直以來就為炎黃子孫所倚賴的主要糧食作物，更是世界上發現最早的稻作遺跡的國家。如長江下游約7,000年前河姆渡文化出土稻種殘留物，及廣東英德1萬年前出土的人工栽培的水稻化石，這些稻作遺跡，在中國四處可見。

## 台灣稻米歷史

15世紀初，隨著台灣先民的移居，也將中國稻米悠久的種植文化帶入台灣。直至今日治時代之前，台灣栽種稻米只有秈稻品種。

1895年馬關條約後，日本將台灣原產的秈稻稱為「在來米」，意指為「本地米」之意；為了供應日本戰爭及國內食米的需求，每年都從台灣進口大量稻米。

但日本人習慣吃較黏軟的粳稻品種，對於「在來米」口感不太適應，於是便引進日本品種（日本當地栽培品種均為粳稻）在台灣試種及栽培。直到1926年才在台北陽明山竹子湖栽植成功。

為了有效與日本當地所生產的稻米區別，將在台灣生產的日本米種（粳稻）取名為「蓬萊米」，意指「來自蓬萊仙島的米」。

當時台灣的「在來米」全都是「秈稻」品種，「蓬萊米」都是「粳稻」品種。然而今日我們所吃的台灣粳稻，絕大多數都是由台灣自行育種的「本地米」，就意義上而言是屬「在來米」。

故所謂的「在來米」已非再是單指「秈稻」而言，反之「蓬萊米」也不能完全代表「粳稻」品種。「在來米」、「蓬萊米」只能算是日治時代下的專有名詞，為了避免混淆，我們應恢復以「秈稻」、「粳稻」的稱呼較為適切。

## CAS優良食米

台灣在光復後初期，政府為確保軍、民糧之需求及賺取國家外匯雙重因素下，提高稻米產量成為政府在農業施政上的主要目標。1953年起，政府鼓勵農民大量增產稻米，並推動農業機械化降低生產成本。

但隨著國人GDP提高、飲食消費習性的改變，及國人每年白米消費量逐年下滑，為因應消費市場的變化，政府乃於1984年提出「稻米生產及稻田轉作計畫」，鼓勵農民辦理休耕或轉作種植具地區性特產之作物。

稻米政策亦由「重量」改為「重質」，陸續推薦良質米品種給農民種植以提升台灣稻米品質，並落實執行品管驗證制度，CAS優良農產品食米類因此而產生。

2001年起，更積極推動稻米產業策略聯盟，藉由整合優質稻米在產、製、貯、銷的垂直及水平上之專業化，以降低產銷成本及提升稻米品質，進而因應WTO之衝擊並拓展國內外銷售市場。

CAS食米類為優良農產品食米類之簡稱，其定義為：1. 良質米適栽區生產之良質米品種稻穀。2. 優良農產品食米工廠加工製造。3. 品質符合衛生安全標準及優良農產品食米規格之高品質食米。

CAS食米（包含白米及糙米）應具備之要件有：1. 原料稻穀屬政府推薦之良質米品種。2. 原料稻穀應為適栽區所生產者，且必須貯存在低溫冷藏設施中，白米及糙米之新鮮度（酸鹼值）應達6.7以上。3. 工廠必須要有稻穀生產源頭管理計畫。4. 其外觀品質應符合「CNS一等」標準。

經CAS食米類驗證通過的產品，不僅要符合上述各項規定外，生產之碾米廠不定期須接受驗證技術機構之追蹤查驗，針對自主品管、加工設施及廠房環境衛生等監督評核，並抽檢市售CAS食米類產品，進行品質、包裝、標示等檢驗，以提高國產米品質。並加強品質管理，針對加工設施及廠庫環境衛生等監督評核，並抽檢市售CAS良質米，進行品質、包裝、標示等檢驗，以建立消費者對國產米的信心。

### 台灣良質米推薦14品種：

台中秈10號、台東30號、台南11號、台粳14號、台粳16號、台粳2號、台粳5號、台粳8號、台粳9號、台農71號、桃園1號、高雄139號、高雄145號、越光。