

農業新食代 最愛台灣味

源自農村 · 融入土地情感的伴手禮

當然不一樣！

先進國家近年興起的慢食樂活風潮，其實是對地方飲食文化的尊重；推廣各地鄉土伴手禮，也等同支持在地農業，使鄉土食材得以繼續生產，甚至帶動農村周圍的觀光產業，讓地方傳統文化可以推廣及延續，讓台灣鄉間各處的平凡農產品，激發出不平凡的創意，提升為豐美動人的伴手禮。

歡迎大家常常到農漁村 Long Stay，體驗我們一起生活打拼的這片土地，支持在地農業與在地文化，多多選購當地的農漁村伴手禮，與親友分享來自寶島土地上的芬芳，把它們收藏在胃裡也擺放在心上，也許你能從那裡嚐出道地的台灣味。





西螺鎮農會總幹事
余贊宏(右2)上節目
行銷穗美人米禮盒

西螺鎮農會出品

多元產品，西螺米新風貌 用心耕耘，獻納米舊榮光

走一趟西螺鎮農會，從總幹事、廠長到基層員工，每個人談到米都自信十足，不僅侃侃而談產品的特色，還擁有源源不絕的創意，除致力改良生產技術，提升稻米品質及產量，並不斷開發新產品，成功打入禮品及喜餅市場，雖然皇室御用「獻納米」榮光已是久遠的歷史，但農會持續以生產獻納米的用心，走出西螺米的新風貌。

採訪・攝影／莊育鳳 部分照片／西螺鎮農會提供

西螺米歷史悠久、名氣響亮，西螺鎮農會扛著這塊老招牌，非但未恃寵而驕，反而更謙虛努力，致力改良生產技術，提升稻米品質及產量，同時不斷開發新產品，從「獻納芋香米」、「發芽玄米果」、「皇金米」、「紅麴米醋面膜」到「穗美人米喜餅」，不但成功打入禮品市場，也抓住不少準新人的目光，搶攻傳統糕餅類喜餅的生意，表現亮眼。

濁水溪灌溉 品質有口碑

位於濁水溪沖積平原的西螺鎮，所生產的稻米，在日據時代就被選為日本皇室御用的「獻納米」，嚼起來口感Q黏，香甜且飽滿，品質名聞遐邇。談到西螺米為什麼好吃？西螺鎮農會總幹事余贊宏說，濁水溪的灌溉水質含有豐富的有機物及氮、磷、鉀等肥料要素，加上土壤黏度夠、農民用心栽培，孕育出好口碑的西螺米。

被選為獻納米可不容易，根據當地耆老口述，當時生產獻納米的稻田，不僅嚴禁一般百姓靠近，插秧、收割、運儲等步驟都得舉行特定的祝禱儀式，在稻穀完全乾燥去殼後，還得挑選一群眼力極佳的少女，身著白衣、白裙，將米放在白布上，挑出不良米，控管品質，但這道手續後來被人以訛傳訛為——為保持獻納米的純淨，必須由17、8歲的處女撿選稻米，儘管如此，由此仍可看出獻納米產製過程的嚴謹程度。

余贊宏指出，台灣光復後，皇室御用稻米已不復見，但濁水溪流域生產的米，已成為良質米的代名詞，農會以先進的色彩白米選別機等科學儀器，取代白衣少女所進行的品管工作，持續以生產獻納米的那份用心，生產每一包優質的西螺米。



穗美人米禮盒包含1包穗美人香米及4種口味的發芽玄米餅

稻米專業區 保證價收購

為推廣西螺米，西螺鎮農會於民國73年設立全自動碾米廠，並開國內農會先河、推出5公斤小包裝米，以自創品牌「清健米」行銷各地。碾米廠廠長王楓指出，早年農業社會以大家庭居多，都採大包裝米，每包至少3、40公斤重，隨著時代變遷，家庭人口數逐漸減少，加上飲食習慣改變，民眾買了一大包米，往往得吃好幾個月，農會因此決定開發小包裝米，讓民眾品嚐最新鮮的美味。

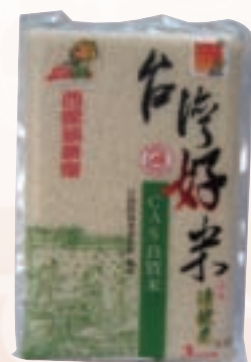
王楓坦言，由於當時民眾仍習慣到米店買米，小包裝米剛推出時，也曾經歷一段慘澹時期，直到超市、量販店等陸續出現，銷售量才逐漸成長，隨著消費者需求增加，又陸續發展出4.5公斤、4.2公斤、1.2公斤、1公斤、0.6公斤、0.3公斤等不同規格的小包裝米。

西螺鎮農會用心之處還不僅於此，為讓消費者吃得安心，91年申請通過CAS優良工廠認證，因設備符合標準、產製過程嚴謹，獲准冠上農委會「台灣好米」共同品牌，同時推動生產履歷制度，在包裝米正面明確標示產地、種類、生產日期，從稻米產地到加工過程，均有資料可供查詢。

王楓表示，符合CNS國家標準的台灣好米，一定新鮮、好吃，所謂新鮮就是米粒必須透明、有光澤、少變色粒；好吃則要軟軟黏黏、有彈性、有飯香；取得CAS食米認證後，農會進一步於94年成立稻米產銷專業區，採契作方式推動，保證價格收購。專業區栽培的稻米品種主要為台農71號與台9號，為確保品質，嚴格要求農民遵守規定施肥、管理，再以高於市場行情收購，每公頃至少得多花2萬元。



有機栽種的皇金米，搭配木盒，更襯托出質感



「台灣好米」以台梗9號良質米為原料



獻納芋香米是西螺鎮農會的暢銷商品

常溫發芽米 聽心經長大

目前西螺農會與農民契作的良質米面積約1,300多公頃，栽種的稻米品種主要為台農71號、台梗9號及台南11號等三種。



農會為新人設計的米禮盒謝卡，顯得喜氣洋洋



以米醋精華製成的美顏皂，已建立口碑，續購率高達8成



其中，冠上農委會共同品牌「台灣好米」的包裝米，選用台9號良質米為原料；透過雲林地區稻米產業策略聯盟相互監督品質及共同研發生產加工技術的「獻納芋香米」，則選用散發淡淡芋頭香氣的台農71號益全香米。與雲林縣政府合作推出的「皇金米」，則採用台農71號有機米為原料，余贊宏

表示，皇金米採用的台農71號有機米，種植用地9年內不曾使用農藥與化學肥料，種植過程並堅持使用有機肥料與綠豆粉，所生產的稻米，米粒晶瑩剔透、口感軟Q、米香濃郁，雖然每公斤售價高達200多元，但因量少質精，仍極受歡迎。

為提供多元化的選擇，西螺鎮農會也勇於嘗試新產品，先是與民間企業、台中農改場等單位合作，研發推出冷凍、常溫兩種包裝的發芽玄米。發芽玄米含有豐富的維生素、胺基酸，比一般米或糙米營養成分高，是好吃又健康的米食，其中常溫的發芽玄米在製作過程中，還讓米聆聽心經、音樂，放鬆米的發芽環境，並經SPA控制含氧量，因此市面上又稱為「活米」。

農會去年並取得嘉義農試所技術轉移，試種米粒呈金黃色的台農76號「黃金米」，余贊宏說，黃金米含有豐富的胡蘿蔔素，有助於身體對抗老化細胞，現代人越來越注重養生，相信應可受到消費者青睞，目前第一批米已碾製完成，預計採300公克小包裝，近期內將上市，提供消費者嘗鮮。



新推出的「好米伴名醬」禮盒，典雅大方

發芽玄米果 人氣伴手禮

此外，西螺農會還以益全香米、玄米烘焙製成發芽玄米果，有抹茶、芝麻、山藥、芥末等4種口味，完全不添加香料、食用色素，口感香脆、風味絕佳，搭配精美的禮盒包裝，立刻成為人氣伴手禮。前年，農會更以西螺米為主要原料，加入紅麴發酵，萃取出米醋精華，推出首波「穗美人」系列商品，包括紅麴米醋面膜、紅麴酒粕美顏皂，成為全國首見的稻米美容產品，顛覆一般人對於米的刻板印象。

農會推廣股專員沈培昇指出，「穗美人」系列由嘉義農試所輔導研發，前後歷經約6年

時間才上市，農會省下廣告經費，以優惠價格回饋消費者，吸引不少顧客上門，其中純手工量產的美顏皂，許多人一開始只買1、2塊，現在則是5塊、10塊地買，續購率高達8成，靠著使用者「好康逗相報」，逐漸建立口碑，去年接著推出紅麴面膜泥、米醋潔顏慕絲，同樣很受消費者喜愛，沈培昇自豪地說，



穗美人米禮盒很受新人喜愛，每月訂單達數百盒



農會去年增建的第二稻穀乾燥中心

該農會的「穗美人」系列商品，不但不添加化學原料，價格也比同級商品便宜許多，是暢銷的主要原因。

余贊宏指出，紅麴酒粕美顏皂不僅在台灣熱賣，許多中國遊客來台觀光，也喜歡帶回去當禮物，去年農會到中國參加農特產展，美顏皂的詢問度極高，甚至有廠商提出合作要求。今年農會再接再厲推出紫米、小黃瓜等萃取的「紫米抗氧精華液」及「紫米彈力保溼乳」，預計又將掀起一波熱潮。

開發米喜餅 受新人青睞

近年來，米喜餅漸漸風行，西螺農會結合發芽玄米果與通過產銷履歷認證的益全香米，打出穗美人米禮盒，既健康又養生，年輕人接受度很高，第一批2000盒很快就銷售一空，現在每月光是訂婚採用的米禮盒需求量就達數百盒，讓農會對訂婚米禮盒市場深具信心。余贊宏說，米禮盒內有一包1.2公斤的穗美人香米以及4種口味的發芽玄米果，顧客也可自由搭配品項。值得一提的是，農會還特地為新人製作充滿喜氣的謝卡，祝福新人「吃香米結良緣、吃米香嫁好尪」，相當貼心。

在全體員工共同努力下，西螺鎮農會的稻米營業額去年突破3億元，隨著產製量越來越高，原有設備已不敷使用，農會於是斥資上億元在碾米廠對面擴建第二稻穀乾燥中心，不但擁有最新的碾米機、除塵設備，空間也十分寬敞、明亮，與傳統碾米廠給人的感覺完全不同，全廠採自動化設備，若有突發狀況，電腦還會自動發送簡訊通知工作人員，大幅降低人力成本。

除了建造新設備外，王楓對於碾米廠周邊環境綠美化也很重視，不但規劃種植花草樹木，還設置候車亭，讓孩子、老人家等車時，免受風吹日曬雨淋之苦。王楓說，鄉下許多老人家經常得搭車到醫院看病，以往都站在碾米廠圍牆邊等車，候車亭設置後，老人家可以坐著等車，減輕體力負擔；廠方還提供空間讓候車的孩子放置腳踏車，種種貼心設計，無形中增進與社區的情感。

走一趟西螺鎮農會，從總幹事、廠長到基層員工，每個人談到米都自信十足，不僅侃侃而談每項產品的特色，還擁有源源不絕的創意，例如最近農會就結合西螺名產醬油，推出「好米配名醬」禮盒，典雅的設計襯托出質感；「以前種稻重量，現在則是重質」，余贊宏說，未來農會將持續朝品種選育、提升技術等方向努力，讓國人吃到更多健康與安全的特色米。



全電腦自動控制生產流程，可有效節省人力成本



西螺鎮農會連除塵室也維持得很乾淨，經常有人前往參觀



西螺鎮農會擁有完善設備，不僅生產自家產品，也為其他農會代工



農會購置最新的低溫乾燥機，效能極佳