

國產米外銷日本的品質優勢

文 / 洪梅珠

日本消費者對米飯偏愛軟黏具有彈性的口感，依據日本糧食廳的調查，指出日本家庭在購買米時，決定購買特定品牌者占 42%，所決定的品牌中之品種以「越光米」占 60%，「秋田小町米」占 13%，產地以「新潟產」占 22%，「秋田產」占 11%。再者，日本家庭在買米時所著重的挑選基準，第一為「特定產地品牌且口感好的米」，第二為「米的碾製日期」，而在買米時對白米的標示，注重「產年、產地、品種」者占 70%，注重「有無認證標識」者占 11%。

由以上可知，日本消費者相當注重食米的產地、品種、品牌與新鮮度等品質。台灣消費者對米飯的喜好趨勢與日本是相似的，但是在生產方面，二者最大的不同點，在於日本種稻一年只有一收，而台灣一年則可以收穫二次，日本水稻約在 10 月收割，台灣一期稻作約在 5-6 月間收割，二期稻作約在 10-11 月間收割；換言之，台灣一期稻作收穫時，正值日本國內稻米青黃不接之時，就食米新鮮度而言，台灣米應優於日本米。

我國自民國 91 年正式加入世界貿易組織(WTO)後，進口的稻米已陸續在國內販售，依據台中區農業改良場的報告指出：91 年 5 月份在市面上買到的日本魚沼越光米及新潟越光米的食味屬 A 級(食味值 83 分及 86 分)，白米 pH 值為 7.1，國產良質米台梗 9 號食味屬 B 級(食味值 74 分)，白米 pH 值為 7.0；但到 91 年 9 月份時，日本魚沼越光米及新潟越光米的食味降到 B 級(食味值 73 分及 61 分)，白米 pH 值為 5.2，國產良質米台梗 9 號食味屬 B 級(食味值 83 分)，白米 pH 值為 7.0。

9 月份試吃的日本米應為前一年(90 年)10 月份收割，而國產台梗 9 號應在 91 年 6 月左右收割，故新鮮度佳，因此對日本白米市場而言，一期作收穫的國產米擁有較佳的新鮮度，應是一種競爭優勢。若能配合低溫貯存，則台灣整年均能供應新鮮的米，例如一期作 5~6 月收穫後，前 3 個月是剛收割的新米，後 3 個月是低溫冷藏的新鮮米，緊接著二期作 10~11 月收穫，馬上又有新米上市，前 3 個月亦是剛收割的新米，後 3 個月是低溫冷藏的新鮮米，如此週而復始台灣一整年都有新鮮的好米可供外銷。

日本的消費者不但喜歡口感佳的食米，亦喜歡外觀晶瑩剔透的米粒，國產米與日本的越光米比較，心腹白發生比率有較高的趨勢(表一)，稻米外銷日本為博得當地消費者的青睞，積極改善碾米加工設備，加強篩選心腹白粒，將可提高外銷米外觀品質。

再者，打入日本食米市場的初期，可考慮讓國產米先進軍日本的餐廳或便當業市場，在日本御飯團相當流行，國產良質米台梗 9 號冷熱口感均佳的特性，相當適合日本人的食米習慣，從食味的觀點而言，國產良質米具有競爭的潛力。

表一、各品種心腹白發生率比較

| 品種 | 心腹白發生率(%) |
|----------|-----------|
| 台梗 9 號 | 30 |
| 台農 71 號 | 31 |
| 高雄 139 號 | 44 |
| 越光(國產) | 10 |
| 新潟越光(進口) | 12 |
| 魚沼越光(進口) | 8 |