

因應加入 WTO 花蓮區稻作產業發展策略

李超運 2001-12 花蓮區農業專訊 38:16-19

前 言

我國即將於明(91)年加入國際貿易組織(WTO)，未來國產稻米在市場上將面臨進口米之競爭，提高國產米品質，以增強市場的競爭力，為當前重要的課題。



花蓮縣水稻栽培面積 90 年為 14,152 公頃。宜蘭縣為 12,491 公頃，由於花蓮、宜蘭境內未設立大型工廠，土壤肥沃，花蓮主要水域為花蓮溪與秀姑巒溪兩大河流，蘭陽以蘭陽溪為主，提供清澈的水源，加以日照充足，是稻米最理想的栽培地區，發展良質米及具有地方特色的稻米，是進入 WTO 後應走的方向。

發展具有地區特色之稻米產業

水稻是花蓮區最大宗與重要的農產品，經政府與民間團體大力輔導下，稻米產業發展有相當大的成果，並將以往聞名之特產米納入休閒農業之一環，使米食產業與當地歷史、文化結合，朝永續性經營方向發展。

一、設立良質米專業生產區，提昇栽培技術，拓展國內外市場：



花蓮、宜蘭應該是生產良質米最具代表性的區域，以往主要稻作栽培地區均已建立良好口碑，例如在宜蘭縣五結鄉生產之「五農牌台灣好米」、礁溪鄉生產之「溫泉米」、花蓮市生產之「花農牌台灣好米」、玉里鎮生產之「玉溪米」與富里鄉申請商標專利的「富麗米」，由於米飯具有黏彈性與香味，頗獲消費者之好評；以上代表在花蓮、宜蘭這片好山、好水的好環境之下，能夠生產出好米的保證。

進入 WTO 後，稻米產業面對更嚴苛的市場競爭，為確保本地的稻米產業，應將以往單打獨鬥的精神集中成團結的力量，生產方面集中良質米適栽區成為「良質米專業生產區」，必須教育農民正確的栽培管理理念，勿過量施用氮肥，澈底清除異品種，為追求品質之提昇而努力；銷售方面，宣傳本區稻米特色，採用策略聯盟經營方式，建立本區共有品牌，拓展國內外米食市場。

二、發展地區性特殊產品：

花蓮的特產米以「吉野一號」歷史最為悠久，日據時代在吉安鄉稻香村種植一公頃，專門進貢日本天皇，其特色是米粒大、食味佳、米飯冷涼後仍保持黏彈性，適合製作壽司，「吉野一號」是一種相當嬌貴的水稻，需要特別週到的管理才展現其特性；花蓮區農業改良場計畫將此具有歷史文化背景之品種重現江湖，由改良場提供純淨稻種，交由當地稻作篤農精心培育，日後配合精心設計包裝，將可發展成精緻的食品禮盒供消費者選購。

紅糯米(光復香糯)是光復鄉特產，是屬於香米的一種，除具有一般糯米特性外，煮熟後具有一股淡淡的清香、色澤粉紅、含有維生素 A、E、鐵質及蛋白質，營養豐富，對眼力維護深具效力，更是婦女產後進補的佳品。進入 WTO 後，當地應結合休閒、觀光與豐年祭之活動，辦理農產品饗宴之旅，促銷當地原住民特產香糯、箭竹筍、蓮花與黃藤心等具有文化特色之農產品，提高地區產業之經濟效益。

三、發展有機米：

花蓮地區生產之有機米以產銷班型式經營，各班之有機米均已建立自有品牌，目前花蓮縣栽培有機水稻全年約 420 公頃，約為全省栽培面積三分之一，但市場佔有率高達 70%；而產品仍是供不應求，主要是消費者對於花蓮淨土之產品深具信心，這也是生產有機米農民的驕傲。進入 WTO 後，更應審慎評估市場之供需情形，有機產品之市場與一般農產品區隔，有賴生產者與消費者之互信，採用計畫性生產，機動調整生產量，或者轉型成「有機村」型式經營，使有機事業能永續經營與擴展。



四、研發多用途水稻品種：

在日本有專為釀造清酒而育成之品種，另外具有特殊成分之稻米亦深受消費者之喜愛，在日本已推廣具有「低蛋白質」的水稻，可供慢性腎功能不全的病人食用。也有一種具有「巨大胚」之水稻品種，因為胚中含有酪酸，有降低血壓之療效，可供病患食用。水稻也可以朝觀賞植物方向發展，有些品種稻葉具有美麗的紫色或黃色條紋，能作為小型盆栽；有些稻穗色澤鮮艷，有漂亮的深紫色、紅色、紅斑色或有色長芒，可供插花之花材。多用途的水稻產品之研發，尚有相當大的發展潛力。

五、發展稻米釀造產業：

進入 WTO 後，民間釀造酒類，只要事先向財政部申請許可執照，並獲得衛生、環保單位檢驗即可自行釀造，每戶每年釀造酒量以兩萬公升為限。因此農民專家可以利用自己生產之稻米原料發展釀造產業。以本區生產之良質米配合清淨的水源，釀造米酒及高品質之清酒產業，日後林立之酒莊，也可以塑造農村新風貌。

結 語

水稻產業在提供糧食及綠色景觀、維護生態環境等非經濟功能上已經是愈來愈重要了。進入 WTO 後，國外進口米即將擠進國內市場，應加速推廣具有本土特色之米食產品；日本加入 WTO 後，國內高品質之稻米仍然供不應求，此點可作為我們因應之參考。

在西部農業環境日漸受到污染之際，花蓮、宜蘭這片青山綠水之世外桃源的環境中孕育出花宜好米之口碑。展望未來，應整合整個東部稻米產業，透過評鑑制度，鼓勵農民提昇栽培技術，並且協助當地稻農、農會、米廠、糧商共同建構東區稻米產業策略聯盟，提供高品質的稻米，使生產者與消費者互蒙其利。