

請大家愛用國產良質米

我們是吃米的民族，一粒稻種經過農友播種、插秧、管理到收穫需時130或150天，再經加工才能成為白米；鋤禾日當午、汗滴禾下土，頂著炎陽或承受寒風或雨淋，照顧稻米成長的過程確實艱辛；誰知盤中飧、粒粒皆辛苦；種稻的農友是偉大的，掌炊的主婦，提升米食藝術的師傅們，從事水稻品種改良的育種家們都是辛苦的，也都值得我們欽佩與感謝。

早期的社會只要有飯吃就很滿足了，但是因為西風東漸，速食食品大力推銷之後，臺灣的食米消費量大大的減少，以致造成麵粉雜糧等進口量超越稻米產量很多的現象，政府從在民國74年起為迎合市場需要，在稻米生產政策上，從量的要求進而改變為質的提升，而辦理良質米產銷輔導工作，因此有新鮮、

良質、清潔、衛生的小包裝米，取代了已往的傳統銷售方式，甚至到目前更有有機米供應市場所需的情形，此期間更舉辦各種米食宣導，無非是希望提昇國人對本省所產稻米的喜好，讓我們這個吃米的民族永續愛用國產稻米。

由於時代的改變，經濟的進步，外國引進的如醫療、科技，學術等是應該的，也是值得的。但是很普遍存在的現象，卻是國人對於外國的消耗或消費性產品喜好，崇信的程度至高，確實是崇洋的一種表徵。

臺灣地屬亞熱帶，農作物生長容易，農民勤奮，農技人員認真敬業；就稻米而言，在品種改良及栽培技術改善方面都有長足的進步，稻穀產量從光復初期的每公頃2,100公斤提高到目前的每公頃6,000公斤以上即為例證，十餘年



來更致力於產量保持更重視米質的提升；因此在品種更新，栽培管理技術要求，新式加工設施設置與營運，濕穀收購，低溫保存，產品衛生及安全等，均投入大量人力與物力，也頗具績效，因此其產品是值得信賴的。目前在市面上行銷的產品雖未說全部絕對的高品質，但已可稱“不錯”了。針對品質提升，生產者、農技人員、農政主管三方面均尚在持續努力中。（農委會）