



臺南場米麵包推廣活動紀實

文 ■ 陳曉菁／圖 ■ 陳曉菁、黃鵬戎、王仕賢、楊藹華



❶ 黃副主委有才首次正式介紹本場推廣米穀粉應用於米麵包場合

❷ 在本場辦理的記者會中，王場長及兩位米麵包製作人向大家展示米麵包成品



前言

農委會陳主委在年初指示，各單位應加強研發米食加工製品，增加米食消費，以提振國產米食、維持稻米產業之永續發展。本場收集日本及歐美地區資料，利用臺南11號國產稻米品種調配具烘培價值之米穀粉，不僅可完全取代麵粉，也研發出一般麵包機使用之米穀預拌粉，替代50%麵粉，減少小麥麵粉之消費，在家也能輕鬆享用營養又健康之米麵包。

研發成功，品質與口感令人驚豔

本場麵包製作技術首次於100年4月27日，在農糧署北區分署舉辦米穀粉技術發表會場發表，由黃有才副主委正式介紹本場米穀粉研發及應用於米麵包製作。本場並於5月6日與農糧署南區分署，在本場舉辦「米麵包製作技術發表會」，將研發成果分享給雲嘉南地區農會、田媽媽班及休閒農場業者，當天將近200人蒞場與會，並有十多家媒體採訪拍攝，眾人均展現高度興趣，現場除展示各式各樣米麵包、米糕點、米饅頭、米餅乾等米製產品，並提供剛烘焙出爐、熱騰騰的米麵包給與會人員品嚐，品質與口感令人驚豔！

國產米麵包～總統為最佳代言人

馬總統於100年5月11日蒞臨農委會「全國糧食安全會議」閉幕典禮上，農委會陳主委邀請馬總統試吃本場85%米穀粉烘焙的米麵包，馬總統對本場的米麵包品質讚不絕口，成為國產米麵包的最佳代言人，會中還幽默一下本場米麵包的包裝太緊了。本場在會議中提供創新米食～米杯子蛋糕、米泡芙、米蛋捲等產品，讓與會人員留下深刻的印象。



❸ 蕭副總統萬長蒞臨生技展中的國產米食展示區



❹ 生技展中的國產米食展示區



❺ 王場長在「2011臺灣國際生物科技大展」展前記者會接受媒體採訪

創造國產稻米新興的價值，全民愛米食

農委會於7月21日～24日在臺北世貿「2011臺灣國際生物科技大展」主辦的「農業生物科技主題館」，在開幕當天蕭萬長副總統蒞臨「糧食安全」櫥窗，由王場長仕賢說明本場米麵包研發過程及開發預拌米穀粉。本場除了提供本場育成「臺南14號」糙米外，也提供「TN-P85糙米鬆餅預拌粉」750份宣傳品，讓民眾回家體驗自製方便又簡單的糙米鬆餅，並於7月21日及24日兩天在「農業生技主題館」舞台區，進行現場製作示範與品嚐活動，現場反應熱烈，舞台區擠滿人潮，品嚐過的民眾都不相信米也能做出美味又可口的麵包和鬆餅，台北植物園和知名食品公司並詢問米麵包材料如何取得。

精緻米饌～日專家對「黑豆狂想曲」的米麵包，讚不絕口

100年6月2日農業生物技術研發成果發表臺日專家共創精緻米饌，邀請日本獨立行政法人農業食品產業技術綜合研究機構奧西智哉博士來臺做「米穀粉（Rice flour）開發製作麵包技術」專題講演，並安排各界代表分別就臺日雙方多元米食文化與創新商品開發方面進行政策、技術及產業等議題探討，活動中由本場提供米麵包、米泡芙、米蛋捲供與會人士品嚐，日專家奧西智哉博士對內餡包有黑豆的「黑豆狂想曲」米麵包讚不絕口。8月15日農委會企劃處舉辦「日本農業與糧食安全政策座談會」，邀請名古屋大學農學研究科生源寺真一教授與大臣官房政策課課長輔佐東野昭浩兩位日專家進行演講，會場提供本場米麵包產品品嚐，東野課長輔佐在演講中對臺灣米穀粉所製成多元化烘焙產品給予很高評價，也舉例日本政府為提升糧食自給率，推動全民糧食運動，其中也鼓勵日本人每個月吃三個日本國產米穀粉製作的米麵包，使民眾可以從生活中做起，為糧食自給率提出更具體行動力。

與米食共起舞，配合農委會全力推廣

本場為配合農委會政策，積極參與米麵包推廣，重要活動有：

一、銀髮族～養生健康：農委會輔導處在5月18日在台北市西門紅樓首映「農情搖





❻ 張嘉郡立委、虎尾鎮農會總幹事和王場長仕賢向大家推薦國產80%米麵包～讚啦
❼ TN-M50預拌米穀粉適用各廠牌麵包機，製成的吐司一樣美味

滾－爺奶總動員」紀錄片中首映會現場提供米麵包產品，當天將近200人農村爺爺奶奶參與。8月24日農委會輔導處於宜蘭縣三星鄉農會舉辦「100年退休老農生活改善計畫」座談會，會場提供本場研發的「TN-P85糙米鬆餅預拌粉」製作糙米鬆餅供退休老農品嚐，活動由胡副主委興華主持，首先由臺師大林副教授淑如講授長壽飲食調理，接著鄭副教授淑子講解陽光沙拉製作過程，並由王場長當場分享本場米麵包研發過程。

二、神農族～農業先鋒：5月24日農委會於建國百年十大神農及模範農民頒獎典禮中，本場米麵包產品提供全國各地農業界的菁英品嚐。

三、司法界菁英～橫向擴展：6月21日農委會動植物防疫檢疫局於臺南長榮桂冠飯店舉辦加強動植物防疫檢疫藥品及屠宰衛生管理研討會，本場提供現場米麵包產品展示及品嚐。

四、水保義工尖兵和田媽媽幕後推手：水保局在5月28～29日於走馬瀨農場舉辦第八屆全國水土保持義工大會師活動，來自全國各地的水保義工代表有一千餘名，農糧署與本場為推動米食，展示穀研所與本場米麵包產品，活動中陳主委指示進行全國推廣，輔導全國田媽媽到本場學習米麵包製作。輔導處農業推廣科於100年7月29日，在本場區域教學中心辦理「100年度舉辦農業推廣人員工作聯繫會報研習」，王副主委政騰蒞臨會場向與會人員打氣，並闡述糧食安全政策。來自臺灣各級農會督導逾30人參加，由社區大學何美鳳老師和本場助理研究員陳曉菁一同現場教學示範及實習，米饅頭、米麵包、米蛋捲和米蒸麵包等。

五、向下紮根～學童體驗米食推廣教育：為了讓孩學童有深刻瞭解國產米食的多樣化，應從小開始教育如何選擇好米及吃好米，讓學童留下米食的美味，進而熱愛國產米食，而「學童種稻體驗」活動經歷插秧、收割和曬穀等健康管理生產過程之學習後，享用在地美食，讓學童更覺得珍貴，別具有更深遠文化傳承意義。5月26日臺南市


❽ 官田區農會學童開心地品嚐自己種稻製作出的米香饅頭包


❾ 向下紮根～將軍區農會學童開心地製作米饅頭(將軍區農會提供)


❿ 活動現場教導虎尾鎮家政班試做蒸米蛋糕、糙米鬆餅和蒜香米蛋捲


⓫ 各級農會督導至本場學習製作米蒸麵包和糙米鬆餅

將軍區農會舉辦農民節「米食饗宴DIY」，特別推出胡蘿蔔米饅頭和牛蒡香鬆米蛋捲DIY活動，讓學童了解米也能做出饅頭的樂趣。6月28日配合臺南市官田區農會與農糧署共同舉辦「米食推廣學童種稻體驗活動」，現場有隆田國小共300多位學童，靜態作品展示學童農業體驗成果，本場以米穀粉製成外型具菱角型狀之米菱角酥，和咖哩口味的米香饅頭包，還現蒸「米蛋糕」提供學童品嚐，讓學童和民眾認識米麵包及在地食材，更讓學童自己動手體驗，加深米食體驗，進而樂於消費臺灣的好米。

六、創意米麵包，引領轄區各農會消費米食風潮：本場與農糧署南區及中區分署共同對轄區農會，進行「米麵包」推廣及示範，提供技術指導，各地區農會農特產按照其本身特色與創意，開發及推廣新米食，例如5月25日鹽水區農會舉辦農情米意活動，本場協助以米穀粉烘焙製作米蛋捲和米泡芙，供民眾品嚐，大受歡迎。7月22～23日虎尾鎮農會「虎擔妙蒜-花神再現」產業文化季，提供米麵包、花生及蒜頭相關產品之展示，在現場發表創新之米穀粉製品如花生米土司、花生米脆片、蒜香Q米包、蒜黃米饅頭和蒜香米蛋捲等產品，充分利用在地的國產花生及蒜黃農特產品食材，展現地區農產米麵包新元素。8月5日後壁區農會於菁寮農特產品推廣中心舉行「米食推廣-稻米評鑑暨稻浪飄香產業文化活動」，本場配合米麵包創意展示、糙米鬆餅及糙米蛋捲DIY製作等活動，讓消費者認識米食多元化的利用，進而提振國產米食消費市場。

結語

為推廣米食增加稻米消費，本場已開發出專業用烘焙用米穀粉，麵粉替代可達80%以上，已達日本烘焙專用米穀粉替代率要求，另外，為擴大消費面，也研發於一般家用麵包機的米穀粉，麵粉替代率為50%，此兩項產品目前已技術移轉給雲林縣農會和臺東池上鄉農會生產。未來本場研發之新產品及新技術，將以出版專書及DVD教材片，擴大服務消費群，也將進一步與在地產業文化結合，透過田媽媽或鄉鎮農會家政班成立種子教學，以達成本會提升糧食自給率，維護糧食安全的施政目標，並能促進國產農產品在地鮮享，減少進口產品運輸衍生之社會成本，兼顧節能減碳與綠色環保之施政理念。