

## 「好大的米香-臺東 30 號爆出大米香」

作物改良課 陳盈方

「ㄅㄨㄣˋ」！的一聲，甜甜米香味飄散在大街小巷，屬於你我共同的童年記憶；近年工商業社會發展快速，點心漸由各種非米食類加工產品取代，在米食消費量逐年降低的此時，為提倡國人多吃米食，本場利用自行選育之「臺東 30 號」好米，進行多元養生米香之開發，結果發現「臺東 30 號」生米膨發後體積超大，約為「臺梗 9 號」之 1.4 倍，堪稱「米香之王」。

「臺東 30 號」品種，其千粒重高，直鏈性澱粉含量約為 18%，糊化溫度較低，白米加工後，米香粒大、口感鬆脆，深具一吃再吃之魅力，加以儲存性佳，亦適合製成休閒食品。本場初期運用「臺東 30 號」之白米及糙米為基礎材料，融入養生食材，如有「長生果」之稱的花生，南瓜子、芝麻等堅果，研發「養生米香」，其懷念的古早味，讓人忍不住一口接一口的品嚐。

近來吹起養生樂活風潮，提倡在地消費、縮短食物里程概念，「臺東 30 號」米香就具有這些特色。其製作過程係運用高溫高壓之原理，於洩壓瞬間，生米澱粉糊化產生豐足香氣，由於不含油脂，有別於市面上之油炸米乾，極符合現代少油、少糖、少鹽之健康飲食趨勢。

回憶民國 40、50 年代，物資缺乏時期的爆米香行業，多在農村社區廟口大埕走動式販賣，當時消費者需自備白米付費代工；因應社會變遷，本場改進並穩定米香製作技術，藉由多種口味之研發，期待能喚起大家的兒時回憶，將這份溫暖一直傳承下去，並促使臺東地區生產的優質好米，兼具多元加工利用的創新價值。

本場未來將結合本地特色作物，研發特色米香，開發成縱谷特殊伴手禮，吸引大眾對米製產品的興趣，帶動臺東縱谷地區特有米食加工休閒產業發展，誠摯邀請您一同感受米鄉米香之幸福洋溢。



圖 1. 「臺東 30 號」(左)白米膨發後，又大又飽滿；「臺梗 9 號」(右)白米膨發後



圖 2. 縱谷米香好伴手-養生米香產品