

# 高雄147號囊括前三強

## 助大寮日品有機米四度獲精饌米獎肯定

2020年

文·圖／胡智傑、謝嘉如

「2020年精饌米獎選拔賽」成績出爐，高雄市大寮區有機農戶陳家成先生以本場育成的香米品種—高雄147號參賽，獲得臺灣有機米組季軍。高雄147號更囊括本次選拔賽的冠、亞、季軍前三名，米質出眾，備受評審肯定。

號稱包裝食米界最高榮譽的精饌米獎選拔賽是針對品牌形象(品種標示、通路普及度)、外觀品質及食味(粗蛋白、食味值、官能品評)進行評比，希望以「品種、品質、品牌」及「安心、安全」原則，評選

出市售通路中高品質包裝米，因此參賽者不需提供參賽稻米，而是由農糧署依報名表所提供販售通路，隨機挑選3處秘密購買，每處至少購買2份產品(及重量需6公斤以上)，用意即在創造與消費者於市面上購買相同食米的情境，提高一般民眾對於優質競賽米的「可近性」及「便利性」，增加消費者購買優質包裝米的機會，也能激勵業者強化生產管理及品牌行銷雙面向，提升國產稻米的競爭力。

2020年精饌米獎選拔賽於8月13日公布得獎名單，有機米組冠、亞、季軍分別為池上多力米股份有限公司、臺東池上鄉農會與高雄大寮日品有機米，而他們之中的共通點就是都採用本場育成的水稻品種高雄147號作為參賽品種。高雄147號具有白米外觀佳、穀粒大、米飯有香氣及食味佳等優點，完全符合「黏、彈、Q」的評審標準，這也是能獲得較佳名次的原因。

高雄147號於2019年參加「米·食味分析鑑定競賽」國際大會獲得金賞獎，其優良品質即受國內外的肯定。陳家團隊自1998年取得有機認證以來，堅定信念發展有機水稻，分別於2017、2018及2019年以高雄145號及高雄147號獲得「精饌米獎」殊榮，加上今年度的獎項，已連續四年獲「精饌米獎」肯定，本場與有榮焉。希望未來持續與轄區良質米生產重鎮的農會、稻農及糧商攜手推展稻米產業，以技術研發、產品創新、品牌行銷再創稻米新價值。



農糧署胡忠一署長(左3)頒獎予臺灣有機米組冠、亞、季軍廠商



高雄市大寮區日品有機米榮獲精饌米獎臺灣有機米組季軍，由陳家第二代陳毅鴻代表領獎。