

米·食味鑑定士協會與鑑定士認定簡介

文圖 / 李誠紘、鄧執庸、吳以健

日本氣溫涼爽及日照時數長，適合種植稈稻，產出稻米品質優良，因而成為米食國家，但近年亦受飲食西化影響，2024年人均食米量從1962年高點118.3公斤/年，降至54.2公斤/年，與臺灣同呈逐年下降趨勢。日本米食愛好者以高食味品質的精緻米食為推廣目標，成立「米·食味鑑定士協會」，辦理教育課程以及品質競賽。臺灣近年亦有許多民眾參加該協會辦理的講習及研討，其中除米糧業者為提升本身高品質價值外，亦不乏試驗單位同仁自費前往學習以精進稻米評鑑流程者，本文即介紹此一日本民間推展高品質米食的模式，包含米食味鑑定士及其鑑定士認定制度。

米·食味鑑定士協會是由曾任大阪第一食品株式會社的鈴木秀之先生，於1998年成立的民間組織，起初目的是為了培育嗜好品的品評人員，每年舉行「米·食味鑑定士」講習會，課程內容包含日本米文化、官能品評、煮飯方法及日本米栽培等相關內容。一般民眾可付費報名參加，完成者可取得「米·食味鑑定士」資格，並向協會申請認證，米糧業者則可將標章印於包裝米，目前臺灣市面亦不乏該協會認證之商品。

除前述「米·食味鑑定士」以外，協會更辦理兩種不同鑑定士認定：「水田環境鑑定士」是有能力調查稻田水質

及生物的人員，亦可向協會申請認證，如草屯農會包裝米即有該認證標章；「調理炊飯鑑定士」則是有能力在餐廳大或小規模煮飯的人員，與廚藝技能較為相關。

近來高品質臺灣米受到市場重視，消費者與農友熱切追求高品質稻米，甚至赴日參加米食味鑑定士課程者不在少數。該協會對高品質米食的推廣策略，可值得借鏡為臺灣米食推廣的參考，讓消費者更加認識高品質的臺灣米。



▲ 米·食味鑑定士協會之徽章與本場同仁認定證書 ▲ 南投草屯農會台梗9號「合歡米」，包裝米印有水田環境鑑定士標章