

## 專題演講 米食文化及食米品質

84/11/10 花蓮區農情資訊 48

本場宋勳場長 10 月 27 日應邀至國立宜蘭農工專科學校發表專題演講，講題是「米食文化及食米品質」。宋場長是農業界知名的水稻育種及米質評鑑專家，在演講中對稻米品質及其與中國文化之關係作了相當詳盡的介紹。宋場長強調：稻米為五穀之首，米粒雖小、成份也單純，卻具有深奧之內涵。

宋場長指出，稻米品質主要構成因素為碾米品質、白米外觀、烹調及食用品質、米飯入口品質（食味）。台灣主要稻推廣品種屬短粒粗圓形，具有較高碾米率；秈稻粒形較粳稻更具變化，平均蛋白質含量較粳稻高約 2%，但碾米率較差；粳稻米飯的口感則優於秈稻，目前國內育成推廣之食味較佳品種有：台梗 10 號、9 號、8 號、6 號、5 號、4 號、3 號、台中 189 號、台農 70 號及台中秈 10 號。此外，栽培季節、地點、耕種技術及貯藏方式等亦會影響稻米品質。

事實上稻米品質之好壞，很難確立一客觀之標準。宋場長表示，凡檢驗合格的原料糙米經調製後精白澈底、白米粒外形飽滿、透明且具光澤、心腹白、碎米粒少、不具被害粒、有色粒、異型粒、食味具黏彈性、米飯入口品質普遍為消費者所喜歡之新鮮白米即稱為良質米。目前良質米產銷的契作品種主要為：台梗 8 號、9 號及台中秈 10 號三種。至於如何強化良質米產銷，以促進食米消費？宋場長提出下列各點：1.加強高品質品種的育種工作 2.加強生產良質米耕種技術的研究與推廣 3.建立收購稻米檢驗制度，使稻米依品質分級收購與銷售 4.獎勵受輔導的農會及廠商，更新倉貯及全自動化加工設備 5.加強良質米服務標章的使用管理及市場抽驗以維護消費者權益。

稻米為我國主要之糧食，先人早已傳授常吃米飯有益健康之道理，推廣米食尚可維護家庭幸福、米食文化，使米價合理，保障農民收益，達到產銷平衡，提高糧食自給率，而米食藝術亦可提昇生活（食）的品質。目前我們的米食文化已由量的需求，轉變為高品質米飯及精緻米食加工品的要求。宋場長最後強調：別忘了農友「鋤禾日當午，汗滴禾下土，誰知盤中飧，粒粒皆辛苦」，珍惜傳統的米食文化，讓米食文化綿延不斷。