

促進稻米消費，承傳傳統技藝 米食加工之研發與推廣

84/04/25 花蓮區農情資訊 35

國立宜蘭農工專校農業推廣委員會於 4 月 10 日上午舉辦一場農業新知講座，主題是「米食加工之研發與推廣」，邀請到行政院農業委員會農糧處食品科林子清科長主講。發展米食加工為促進稻米消費的重要途徑之一；而傳統米食的加工，亦有其歷史文化背景及祖先智慧與經驗之傳承。

農委會推動米食加工的研究朝三個方向進行：1.米穀粉產製技術之開發。供米食加工業下游業者使用專用米穀粉，目前已有整套技術轉移給谷統食品公司。2.自動化產製技術之開發。農委會研發完成的技術有利用單軸擠壓機產製米粉絲及米苔目，自動包粽機則正研發中。3.新產品與新技術之開發。如速食粥、冷凍炒飯等產品，除了在零售市場、便利商店販賣外，並推展至業務用及娛樂場所。

為推廣傳統米食，農委會自 80 年度起推出「鄉點」米食輔導計畫。以家政班班員的手藝，做出具有傳統風味之產品。另規劃「鄉點」專賣店，將傳統米食以現代化速食店的模式走入消費市場。目前已輔導有花蓮市、三峽等 15 個農會。

農委會最近再策劃推動的米飯類產品有 18 恆溫便當、壽司及飯糰等，主要透過便利商店販賣，以使米飯產品更普及，提高國人多吃米飯的意願。