



好事好米

稻米是國人的主食，不過多數人在購買白米時，都不曾留意，原來稻米也有著各式各樣不同的品種。例如，富里鄉目前生產的稻米，品種多為「高雄139號」，米粒長度較短，且口感Q彈，即使冷了也一樣好吃；而花蓮農改場新育成的品種「花蓮21號」，具有豐產、抗病蟲害等優點，米粒外觀纖長，穀禾尖端帶著一點迷人的紫色，吃起來柔軟又富有彈性。不論任何品種，都是農業試驗改良場所，投入心血研究、育成的寶貴成果。

好事集的農戶們，秉持著友善土地的理念，不灑農藥，不用化肥，種出又香又美味的自然好米，從充滿芋頭香氣的「益全香米」，到口感Q彈的「高雄145號」，各種不同的風味應有盡有，滿足您挑剔的味蕾。

除了一般的白米、糙米、胚芽米，農戶們還準備了紫糯米、圓糯米、秈米…等不同口感的稻米，甚至連台灣不常見的高粱、小麥，在市集中也找得到蹤跡。

準備好一雙雪亮的眼睛，和一顆好奇的心靈，讓我們一起來尋寶吧！🍀

