

## 花蓮富里好米外銷日本側記

作者：侯福分 場長

作者：宣大平 助理研究員

作物環境課

稻作研究室

電話：(03)8521108 轉 100

電話：(03)8521108 轉 340

花蓮富里好米 93 年 10 月 21 日於富里鄉農會農產品展售中心舉辦「台灣第一：外銷日本富麗米出貨儀式」後，隆重裝上貨櫃代表台灣光榮進軍日本市場，同時並舉辦「外銷米便當競賽」，熱熱鬧鬧地慶祝外銷成功，也開啟台灣花蓮好米產銷另一重要里程碑。在成功打開日本市場的背後，是一年多各界努力的成果。

我國自 2002 年加入世界貿易組織（WTO）後開放稻米市場，國外稻米陸續進入國內市場，使國內稻米產業受到相當程度的衝擊。但在 WTO 貿易互惠原則下，國產稻米也可以外銷至國外，開闢國際市場。為促使台灣米能外銷國外，行政院農業委員會花蓮區農業改良場與財團法人中正農業科技社會公益基金會特別邀集國內產官學專家成立「台灣良質米外銷可行性研究小組」，研究台灣稻米外銷的可行性，成員包括亞太糧食肥料中心宋勳處長、農糧署李蒼郎組長、花蓮區農業改良場侯福分場長、台中區農業改良場洪梅珠課長、農糧署曹紹徽組長、農富工業公司陳義信董事長、台灣大學盧虎生教授及張文亮教授，及中正農業科技社會公益基金會汪炳煌副執行長。



▲日本農林水產省官員參訪外銷米計畫田區



▲外銷米先驅計畫田區生長情形

研究小組經過專業評估後，選定愛好高品質稻米的日本作為試銷對象。由於日本與台灣民眾對米飯喜好相似，都偏好香 Q 具有適度黏性之梗型稻，日據時代台灣生產之稻米回銷日本，謂之蓬萊稻，為珍貴禮品；二次大戰後，日本糧食不足，台灣稻米輸出至日本數量不少，可惜民國六十年後日本稻米品質與產量都大幅提升，才停止向台灣採購稻米。

為了將台灣米打進日本消費市場，研究小組一方面收集及分析相關資訊，包括日本政府及糧商進口台灣米的意願、日本進口米(SBS 米)之相關規定與流程、我方生產條件能否被接受，及台灣米之品質與價格在日本市場是否有競爭力等資訊。另一方面要選定生產能讓高標準日本消費者接受的台灣好米生產基地。由於花蓮縣富里鄉自然環境純淨無污染，水源清澈潔淨，陽光充足，所生產的稻米品質與口感極佳；連續四年參加日本食品展，所參展之稻米

不論口感與香氣，都與日本當地米不分軒輊，屢獲日本消費者好評，因此獲選參加外銷良質米生產先驅計畫。研究小組並於 92 年 8 月組團前往日本，拜會農林水產大臣龜井善之眾議員，表達台灣良質米外銷日本的意願，雙方商談甚歡；同時並拜訪日本糧商，致贈台灣好米樣品與外銷說帖，初步達成進口台灣米的協議。並促成農林水產省松尾元與垣見勝彥兩位官員來訪，實地了解外銷米先驅計畫花蓮縣富里鄉生產區稻米生產及加工環境，稻米品質與農藥殘留檢驗現況，參訪結束後對台灣稻米生產與農藥安全控管非常滿意。93 年 2 月研究小組再次組團回訪日本農林水產省，並深入了解日本食米進口相關規定，以利台灣米外銷日本。

在選定參加外銷良質米生產先驅計畫的富里鄉生產區，首先進行灌溉水源與土壤檢測，確保生產區環境安全無慮，檢驗結果土壤及水源非常純淨，均無重金屬之污染。接下來選定富里鄉良質米產銷班第八班來執行這項生產計劃，本計劃並獲得農委會農糧署經費支持，並由花蓮區農業改良場負責指導田間栽培管理，為了生產最優質與安全的稻米，生產過程中嚴格控制肥料施用量，以降低稻米中蛋白質含量，提高稻米食味品質；另一方面加強農藥使用之控管，以避免農藥殘留。稻穀收穫後由富里鄉農會統一烘乾調製並低溫儲藏，等待外銷日本。本實驗區平均稻穀產量為每公頃 5,254 公斤，經檢測白米蛋白質含量為 5.0%，直鏈性澱粉含量為 18.6%，以 AN700 食味計測定之食味值為 81，顯示米質相當好，同時農藥檢測結果亦均符合標準。



▲ 日方代表抽樣外銷白米



▲ 民眾歡送外銷富麗米貨櫃車出發

日本對稻米衛生與安全非常注重，因此日本進口之稻米必須經過積地檢查與著地檢查，也就是在獲准銷日後，稻穀加工前需先由日方代表至碾米場實地抽樣檢驗，合格後方可加工碾製白米，而出口上貨櫃裝船前也必須再由日方代表於現場取樣再化驗一次，日方代表取樣時非常仔細，每一袋米都要取出少量米，再混合送驗，稻米產品必須通過日方 127 種嚴格農藥殘留檢驗，經取樣檢查均合格通過，終於獲得日本肯定，獲准外銷日本。這是台灣稻米經過三十多年來再一次進軍日本市場，確實難能可貴，表示台灣米的品質受到國際肯定。

本次外銷日本市場的努力，取得了 2004 年日本 WTO 架構下進口米(SBS 米)配額，是第八個正式獲得日本配額的國家，應歸功於「台灣良質米外銷可行性研究小組」產官學專家通力合作，並經一年多努力與準備才得來的成果。台灣稻米能成功外銷日本，意義非常重大，

凸顯出台灣米的品質已能與日本米媲美，且稻米生產環境與安全栽培技術均獲肯定；能以高品質在國際市場上獲得肯定，也表示今後台灣稻米生產應更用心朝向高品質邁進。

由於台灣稻作栽培環境與日本相似，稻農栽培技術純熟，稻米品質與口感更能與日本米一較長短，在生產成本上也較日本當地米便宜，價格上有競爭力；而台灣稻作一年可兩期作，再配合稻穀低溫儲藏，一整年都可供應新鮮好米外銷，而日本一年只有一期作，稻米新鮮度維持方面台灣米有較佳之優勢條件。由本次外銷經驗可了解日本對稻米衛生安全把關非常嚴格，因此外銷米在生產過程中農藥使用要嚴格控管，才能確保品質能符合日本要求，同時必須改善稻米的儲存及加工設備，使其更符合國際標準。日本消費者對稻米品質與食味非常講究，如能進一步以高品質臺灣好米產品開拓外銷市場，我國稻米產業將可開闢另一個春天。這次外銷成功的經驗，可以讓我們對國產良質米更有信心，並作為開拓國際市場一個很好的開始。