

# 新竹米粉百年產業毀於一旦？總幹事蔡勝興說分明

by 上下游記者汪文豪 × on 2013 年 04 月 16 日 × in 吃安心, 米粉/米穀粉真相調查

加入好友 6K

2.1K 28 5 2.1K SHARES

上下游記者/ 汪文豪、林慧貞專訪

過年前上下游新聞市集和消基會揭露市售米粉含米量偏低，大多數主原料是玉米澱粉所製作，含米量未達 CNS11172 所要求的最低限度 50%，許多知名品牌甚至沒有用米，引發消費者關注，也使得著名的「新竹米粉」百年歷史形象受到質疑。

緊接著 [中國廈門晚報](#)、[香港蘋果日報](#) 等同屬華人飲食文化圈的媒體也調查當地米粉產品，竟分別發現無論是台灣出口或當地山寨版的「新竹米粉」，含米量稀少，其中不乏台灣知名食品品牌。

全台 30 多家米粉業者，就有 19 家加入 [新竹市米粉商業同業公會](#)（簡稱「新竹米粉公會」）。「偽米粉」事件爆發後，雖然有新竹米粉公會會員表達不滿，抨擊政府從不輔導關心米粉產業，動輒拿法律處罰威嚇，甚至戲稱揭露偽米粉的上下游新聞市集為「左右不分」，但也有少數會員堅守生產 100% 純米米粉，誠實面對消費者。

## 大家正在關注的文章

記者還原真相！旗山美濃香蕉「沒有棄置現場」請別流傳傷害農民

全台唯一蠶農涂泉明 | 從盛世到唯一香火，奮力延續台灣蠶產業

香蕉假新聞瘋傳，農委會痛批散播謠言，蕉價雪上加霜，揚言提告

肥皂水對付荔枝椿象若蟲，超有效！台大研究室傳授秘訣：瞄準腹面噴好噴滿

【東京現場】台灣輸日蔬果尷尬 香蕉暴跌 貿易商內耗

女農田間怎麼上廁所？八位老中青、跨性別女農們這麼說

松阪豬在哪裡？達人帶你認豬肉

新竹米粉公會總幹事蔡勝興在偽米粉事件爆發後，立即明快向消費者道歉並要求會員下架回收，但是面臨隨後而來的各方壓力，坦言這三個多月經常讓他睡不好，擔憂新竹米粉所建立的百年基礎毀於一旦。他不禁吶喊：

*最近我們受到來自各方壓力，我們想要說的是【米粉不只是米粉】它是新竹米粉業者經營多年的品牌，也是全世界重要的口味的代表！*

*扶植一個百年產業需要多少時間？  
毀掉一個百年產業需要多少時間？  
政府你們想過嗎？會議多方的指責，為一個百年產業發聲有多難！....原來「新竹米粉產業」那麼淒慘，我們提供廉價（適合）的食材，（阿基師59元星洲炒米粉），居然全部都是錯的？到底有沒有消費者受害？*

蔡勝興身為新竹米粉公會總幹事，壓力來源有來自公會會員抱怨偽米粉事件爆發後，產品受到通路、代工品牌與貿易商索賠，營收受到衝擊，或是抨擊現有國家標準對米粉含米量的要求，不合時宜；更有壓力來自消保團體與政府單位要求米粉產品必須明確標示含米量，同時必須符合國家標準的期許。

（編按：根據CNS11172，宣稱「純米米粉」者，含米量必須100%；「調合米粉」者，含米量50%以上。未達50%，僅可稱「調合粉絲」）。

荔枝椿象又要生了 先下手為強

英國EJF基金會發佈全球影片，指控台灣漁業人權剝削、延繩釣混獲嚴重需改善

能源轉型不是用愛發電 | 一人一千瓦公民電廠，能源學校紮根基層

#### 系列專題

【專題】日本地方創生 | 地域振興協力隊 & 移居地方的人們 @ 岡山

2018年05月25日

一連串負面事件，讓新竹米粉這個百年產業走到十字路口：繼續大量使用玉米澱粉為主原料？還是該回歸米粉真正的本質？消費者權益與產業利益間該如何取捨？上下游記者特別利用農糧署召開記者會促銷國產純米米粉的機會，專訪新竹米粉公會總幹事蔡勝興，談新竹米粉何去何從。

## 蔡：所謂「米粉事件」，只是標示不實的問題

**問：這次偽米粉事件對新竹米粉造成什麼影響？**

答：這次對我們影響很大，譬如賣場下架回收，有的要業者賠款。這樣子下去，已不是政府要不要罰我們，而是我們已經付出了很多代價了。

**問：事件爆發後，公會做了什麼處理？您認為問題出在哪裡？**

答：基本上，只是標示不實的問題。我們第一時間要求公會會員（此指不是製作純米米粉的業者）把包裝上有關於純米、100%在來米製作的字樣拿掉，目前在市面上已經看不到（標示不實的米粉）了。

對於標示不實的部分，會員已經努力在改，市面上或許有可能還是會看到，但業者很努力在改了。

**問：偽米粉事件不只在台灣，大陸廈門與香港媒體都有報導，甚至廈門媒體還寫說用玉米澱粉製作米粉的方式是從台灣新竹傳過去。作為新竹米粉業者，你的看法？**

答：事實上追溯起來，問老人家，剛開始大家都是做純米，民國六十幾年我國跟南非建交，南非產玉米，政府為鞏固邦交，進口南非玉米粉（此指玉米澱粉）。業者

放了之後，覺得（米粉）好像比較Q一點，後來開始生產。

（加玉米澱粉的米粉）消費市場反應好像不錯，市場要求米粉再長一點，不要那麼短，（意指純米米粉易斷）。這條路（意指加玉米澱粉）看起來消費力比較強，業者就生產多點，但也沒有放棄生產純米粉絲，要不然現在市場完全看不到（純米粉絲）嘛，還是有人希望吃到那個東西。

其實業者很喜歡賣純米粉絲，雖然耗工，但是利潤比較好一點。例如玉米粉（此指玉米澱粉）一公斤20塊，我（做成「米粉」）才賣25塊，利潤只有5塊錢。但我買米26塊，我做成（純米粉絲）賣40幾塊，當然更好啊。

但是（純米米粉）消費力現在看起來比較弱一點，所以就是要推廣（純米米粉）的消費，但是要循序漸進。純米粉絲我們繼續推廣，從來沒有放棄過，但曾經有大賣場進貨兩箱，進了一年才賣半箱，第二年就下架。

## 純米米粉售價高，消費者不捧場？

**問：根據CNS標準，有含米量100%的純米米粉絲、50%以上的調合米粉絲、50%以下的調合粉絲，這三種產品在市場上的價差與市占率為何？**

答：價差大約三倍，以250公克米粉來算，含米量約10%的調合粉絲大約賣30元，含米量50%的60元，純米粉絲90元。目前市面上大概八成都是調合粉絲，純米業者有七家。

**問：你認為推動純米米粉最大的困難在哪？**

答：消基會調查，現在市場主流的（米粉）是玉米澱粉含量80%，米含量大約10%左右。現在要調回去生產純米粉絲那是沒問題的，但是需要慢慢推廣，比如說像農糧署有推廣計劃去讓認識純米粉絲的人越來越多，也有越來越多地方可以買，這個產業才有機會扶持。

但現在（米粉業者）擔心突然間，你全部拿純米米粉給（消費者）他也不要，特別是外食廚師。他們廚師（一直強調）消費者（對純米米粉）口感並沒有那麼強接受度，因為第一個貴，第二個口感差強人意。大家認識的「米粉」，是現在這個80%（是玉米澱粉）的東西。

## 調合粉絲不准標示新竹米粉， 會混淆消費者？

**問：那麼根據目前的CNS國家標準，推動純米米粉、調合米粉、調合粉絲分級標示，是否可以讓消費者選擇真正的米粉呢？**

答：一、兩天就改，會讓消費者無所適從。現在整個消費市場開始有點混亂，到底是要改標示還是不要，業者討論很多。

並不是說我們現在80%（意指生產玉米澱粉絲）的業者都是不好的，（改標示）會讓這個消費市場會非常地混亂，甚至把「新竹米粉」這個品名直接送給別人（意指大陸或東南亞），這個我們業者絕對無法接受。

我們最大能力要保存米粉風味，因為米粉風味是新竹、是台灣創造出來的。現在規定（含米量未達50%）以後全部叫冬粉（意指標「調合粉絲」，後面括號寫冬粉），我們是新竹米粉又寫調合粉絲，消費者會更混淆，因為消費者明明認識的是米粉，即便（含米量只有）10%。

(政府)現在說對不起，這個是冬粉(編按：根據CNS1484第2項，冬粉係指「綠豆粉絲」的俗稱)，這樣只會造成混淆，對消費者沒有比較好，對政府沒有比較好，對業者也沒有比較好。那怎樣比較好，討論嘛。

我們(新竹米粉業者)可以現在就符合國家標準的要求，但是新竹米粉這個黃金招牌是不能拿掉的，因為我們拿掉，(新竹米粉的品牌)就拱手讓給大陸與東南亞業者。老人家都還在，我們(對不起他們)怎麼辦，這是我們業者困難的地方。

**問：市面上有些知名品牌米粉也掛「新竹米粉」，但既不是新竹在地生產，含米量很少，甚至沒有，公會怎麼處理？**

答：只要名稱掛「新竹米粉」，我們公會就會監督，發現有問題就會函文過去。雖然他們可能不是公會會員，但只要標「新竹米粉」，我們就不會放任業者添加有害物質，打壞新竹米粉的名聲。

## 究竟米粉裡面添加的是什麼澱粉？

**問：前陣子立委林淑芬開記者會，質疑現在米粉業者使用的玉米澱粉普遍是化學修飾的，當成主原料長期食用，會對健康造成影響。您怎麼看？**

答：我要澄清，新竹米粉公會成員，絕對沒有人買過修飾澱粉。假設玉米粉(此指玉米澱粉)1公斤20元，修飾過後成本一定提高，可能變1公斤25元，這個價格都可以買米了，我們為什麼還要買修飾澱粉？而且修飾澱粉的公司跟我們講，你通通不要有技術，我這個澱粉只要加水混一混就可以做米粉了，我們是米粉專業廠，我們為什麼要技術留在別人家裡？

我們買的玉米澱粉都是原裝、原廠、原包裝袋，不會被混充，只有買米穀粉會被混充。我敢保證，新竹米粉公會會員完全沒有人買化學修飾澱粉，因為我們會員業者會監督自己，彼此間也做技術交流，你家藏什麼東西我們都知道。

**( 編按：蔡接受記者專訪同時，農糧署視察宋鴻宜聽聞蔡的說法，在旁說道「現在很多進口的玉米澱粉都修飾過了，他們可能寫純玉米粉，其實他們在泰國越南原廠就已經修飾過了，但他們不會告訴你。我們有市調過，在台灣純的玉米粉不到一成。你們不知道他們在出口國已經修飾過了，他們進口只寫玉米澱粉」 )**

面對農糧署官員的說明，蔡勝興繼續說明：

這個我們不研究，因為修飾澱粉報價就多5塊，品名就是寫修飾，那如果他有簡單的修飾，他用什麼修飾我們不知道，那這些修飾的(澱粉)它到底可不可以進口來？可以進口就是符合台灣衛生署的規範，我們才在代理商可以買到這個東西嘛！

( 農糧署視察宋鴻宜：對啦，這個重點不在有沒有修飾。消費者不能接受的是，你的米粉含1%米，你跟我說這個叫米粉，消費者不能接受，你可以說這個叫「粉絲」。還有一個隱憂，給糖尿病患者吃的米粉不純，會讓患者糖尿病更嚴重，所以我們積極推米粉的CAS認證標章，要求含米量50%至少以上，不要說50%以下，你又用米粉兩個字，對於糖尿病患者是非常不公平的。 )

## **領先衛生署法令 新竹米粉公會 將落實標示分級**

**問：我們知道新竹米粉公會為了與其他地區生產的劣等「新竹米粉」區隔，有設計專屬公會的「認證標章」。**

## 不知道授權使用標章的規定為何？其中是否要求含米量必須達50%以上？

答：米粉業者必須是公會會員才能申請標章。我們不是只有檢驗米粉是否摻有漂白劑或防腐劑，我們會要求申請標章的業者提供檢驗報告書，也會主動送到食品工業技術研究所、SGS（編按：台灣檢驗科技股份有限公司）檢驗，也會到工廠檢查。所以這次新竹米粉都沒有檢驗出有害物質，只是標示不實。

但目前標章沒有強制要求含米量，因為米粉公會很多都是老廠商，自己當老闆又是員工，掃地什麼都是自己來，經營得很辛苦。

我們推動新竹米粉的認證標章，只是推廣與輔導業者可以清楚標示，保證產品的安全性，這個叫業者監督業者。因為如果有業者被檢驗到放了不好的東西，罰款是小事，其他業者都會反彈，因為你打壞我們的招牌，你這個公司都不用做了。

雖然米粉產業利潤有限，但我們強調誠實銷售，賣純米米粉就有純米米粉的價格，賣調合米粉就有調合米粉的價格。

這次很抱歉，標示沒有讓消費者看清楚。我們公會接下來會按照CNS國家標準，把米粉標示分成三級，這次事件將加速我們落實建立米粉的分級標示制度。

## 蔡：一個月內號召全國米粉業者大會，討論「最大公約數」

問：對於衛生署食品藥物管理局遲不採納米粉的CNS國家標準，您有何看法？

答：這次事件傷害到我們很重，像產品被賣場下架，賣場又認為信譽受損，要我們賠償。就算衛生署沒有罰我們，現在變成社會輿論，我們壓力也很大。因此我們希望號召召開全國米粉業者的大會，討論出米粉標準的「最大公約數」。

我們也很敬佩衛生署食品藥物管理局，願意與業者坐下來共同討論米粉標準的最大公約數，討論未來米粉產業要怎麼辦。

(編按：立法委員林淑芬四月二日特別召開「[市售米粉含米量不足](#)」記者會，食品藥物管理局長康照洲也表示米粉標準，會找業者討論「取得最大公約數」。康照洲舉杏仁豆腐為例，反問杏仁豆腐是以杏仁還是豆腐為主？康照洲認為米粉當然該以米為主，但不是用重量計算，所以標準還要再詳細討論。)

## 推薦閱讀

[「津津樂稻」-聰明辨識純米食加工製品 米籽條烹煮撇步大公開](#)



加入好友

標籤

CNS11172

修飾澱粉

冬粉

新竹市米粉商業同業公會

新竹米粉

玉米澱粉

純米米粉

蔡勝興

調合米粉

調合粉絲



by 上下游記者汪文豪

現任上下游新聞市集：對自己負責,對讀者負責的記者。  
曾任聯合報、天下雜誌記者。跑過社會、農業、保育、

環保、政治、司法等領域，最愛的還是農業與生態保育，因為有濃濃的人情味。

得獎作品：2006年亞洲出版人協會 (SOPA, The Society of Publishers in Asia) 最佳環境報導首獎 - 天下雜誌〈誰來終結「鹿耳門悲歌」？〉；2007年亞洲出版人協會 (SOPA) 最佳環境報導首獎 - 天下雜誌〈銅米問題追蹤 毒水橫流 病土蔓延〉；2009年亞洲出版人協會 (SOPA) 最佳環境報導佳作 - 天下雜誌〈破碎的農地 消失的糧食〉。在上下游新聞市集以「孩子的未來、碗中的現在—校園午餐調查報導」入圍2012年曾虛白先生公共服務報導獎，獲得2012年消費者權益報導獎優勝；2013年以「埔里小農與瓶裝水工廠的戰爭」獲得台達能源與氣候特別獎新聞媒體組公民記者組 (含網路媒體) 首獎，以「揭開假米粉真相系列調查報導」獲得卓越新聞獎調查報導獎、消費者權益報導獎評審團特別獎。

## 相關文章



米粉標示新制今上路 立委、竹市長嗆聲 食藥署：加強稽查偽米粉  
2014年07月01日  
在「吃安心」中

| 品牌        | 項目           | 標示值 (每100公克) | 實際值 (每100公克) | 誤差值 (%) |
|-----------|--------------|--------------|--------------|---------|
| 標品炒米粉     | 日正食品工業股份有限公司 | 0公克          | 0公克          | 0%      |
| 金旺米粉      | 日正食品工業股份有限公司 | 0公克          | 0公克          | 0%      |
| 金鳳製新竹米粉   | 日正食品工業股份有限公司 | 0公克          | 0公克          | 0%      |
| 台灣聯興新竹米粉  | 日正食品工業股份有限公司 | 0公克          | 0公克          | 0%      |
| 米穀粉       |              |              |              |         |
| 圓餅標水磨在來米粉 | 日正食品工業股份有限公司 | 6公克          | 0.7~1.1公克    | 14%~22% |
| 日正食品工業    |              |              | 1~2          |         |

含米量低  
標示不實

米穀粉摻偽大調查 (1) 在來米粉含米量低，廠商愚弄消費者？  
2013年04月01日  
在「吃安心」中

| 標示      | 定義                   | 備註                |
|---------|----------------------|-------------------|
| 純米粉     | 僅以米為原料製作             |                   |
| 調和米粉    | 含米量達 50% 以上，並含有其他原料  |                   |
| 粉、河粉、米粉 | 含米量未達 50% 以上，並含有其他原料 | 業者可以較小字體的「米粉」冠名標示 |

2016年6月23日，業者希望以「新竹米粉(含米量0-100%)」標示，不再區分米粉、調和米粉、炒粉等。

米粉沒米再進化 業者立委官員繼續喬  
2016年06月23日  
在「吃安心」中



食藥署政策大轉彎，一粒米就能稱「新竹米粉」  
2014年07月01日  
在「吃安心」中



無米也能稱做「新竹米粉」？  
學者：乾脆改名「新竹澱粉」  
2014年06月14日  
在「吃安心」中

米粉業者即將召開全國大會，決定如何因應偽米粉事件，目前有四個方向：

1. 續修米粉國家標準？
2. 廢止米粉國家標準？
3. 配合農糧署優良農產品標章？
4. 抵制農糧署優良農產品標章？

您希望業者怎麼選擇？

真偽米粉的十字路口 百年基業何去何從？周日新竹見分曉  
2013年04月22日  
在「吃安心」中

## 臉書快速留言

[Facebook Comments Plugin](#)

## 5 則回應



Exic

2013 年 04 月 16 日 at 09:04:10 · Reply

如果已經打著「米」粉的招牌賣調和粉絲這麼久，  
憑什麼怪罪有人揭露「米粉不含米」的真相時，  
會砸了百年經營來的招牌？

砸這招牌的是業者自己吧。

我很支持米製品，特別是在這個凡事都吃到玉米澱粉的年代，  
如果米粉公會業者們跟不上時代，瞭解米製品、米文化等飲食文化的消失是嚴重的一件事，

如果有這自知，哪會為了利潤使用玉米澱粉，而沒有一丁點堅持？

如果你們要在商言商，就不要怪消費者不喜歡買假米粉，  
如果你們還有一丁點社會責任，除了「標示不實」這個問題以外，  
你們要不要想一想，當日本人面對西方麥文化的衝擊的時候，都想盡辦法在飲食文化中保全米食的元素，做為台灣米食文化中米製品的中堅，你們除了壓低成本欺騙消費者以外，還有沒有其他企業社會責任？

危機就是轉機，但看各位的誠意，  
如果只是說「這只是標示不實的問題」，請不要把責任推給「怕消費者混淆」所以不知道怎麼改，到頭來合理化業者欺騙消費者的行為，所以我做為消費者要感謝各位「善意的欺騙嗎？」

什麼啦！



Luc

2013 年 04 月 16 日 at 09:31:39 · Reply

好想幫樓上的留言按讚啊！



B.C.

2013 年 04 月 16 日 at 16:20:11 · Reply

是的, [米粉不只是米粉]  
它還是我們的鄉愁啊

純米做的米粉 炒出來的台式炒米粉 有阿嬤的味道  
那豐腴中帶著清甜的米香氣 是現在的調和米粉遠遠趕不上的好風味  
(QQ口感的米粉太難消化了 吃多傷腸胃)  
(對愛吃米粉的人來說 真真是兩難!)

因為太難買到純米粉 於是我改吃新鮮的炊米粉  
之前又發現在麵條店買回來的炊米粉 有聞到像筷子上的雙氧水的味道 (淚)  
太過傷心 以致有好陣子再也不買任何米粉

最近看到上下游的報導  
於是  
現在又可以去里仁商店買純米粉了 (還好檢驗結果沒有全槓龜啊 鬆口氣)

真正是米做的才說是米粉  
是有這麼難喔

不要說百年產業毀於一旦  
危機正是轉機  
請新竹公會勇敢站起來 當個全台米粉界的領頭羊  
鼓勵公會會員多生產純米粉 以自家產製純米粉為傲

造福更多腸胃疲軟的消費者吧  
拜託了~



Allen

2013 年 04 月 17 日 at 09:28:51 · Reply

「產品資訊正確、行銷各憑本事」純米米粉事件，在公私部門的合力下，反而可能是米粉產業轉型面對現代市場的一個契機。

「堅持原味、不純砍頭」自古以來就是業者用以拉抬售價的利器。但是現代市場環境與消費者的口味都一日數變，加上媒體從來就只缺新話題，為什麼合成米粉不能像其他創意料理、創新小吃一樣成為另一種明星產品呢？

我夢想著有一天，台灣米粉產業不但可以說「這是純米米粉，原汁原味古早味」，更能夠抬頭挺胸地說「這是混合其他材料的創新米粉，Q彈細長好有勁，而且保證安全」。

要做到這件事要有幾個前提。首先要對變種加工的安全性有絕對的保證、其次是變種加工產品必須與傳統產品有不同且夠強的市場吸引力、第三則是要有精密的行銷推廣企劃來扭轉米粉非要純不可的市場想法。

而這樣規模的產業轉型，必須從公部門推動米粉產業、公會組織米粉業者破除迷思、米粉業者思考未來經營方向（持續傳統/追求創新）三方共同合力才有機會。

個人淺見



大橘

我是新竹人，在外工作10多年了，外縣市平常就是吃麵吃飯，能吃到米粉機會少之又少。

我總是跟別人說這可是咱們新竹特產，最好吃的米粉只有我們有啦，而且外面吃到的真的怎麼都比不過家鄉味

可是現在才知道原來我從小吃到大的只是泰國進口的「調和粉絲」

這種被欺騙的憤怒跟難過你知道多傷人嗎？

我有什麼臉跟朋友說下次來新竹我帶你去吃米粉？

那又不是新竹特產，那些都只是泰國進口的澱粉，我只覺得丟臉，我這麼喜歡的家鄉特產卻是騙人的東西，以後我要相信誰？

從新聞爆發到現在我沒吃過米粉了，因為我不相信你們了

對外縣市的人來說這只是個食品衛生的小新聞，但對新竹人來說，你傷了我們的心

---

## 我要留言

在此輸入你的回應...

---

### 臉書專頁



### 訂閱

-  訂閱上下游RSS
-  訂閱上下游電子報

### Line



### 聯絡我們

-  填寫聯絡表單