

輔導米粉用純米製作 農委會將建立產業鏈 推CAS標章

by  上下游記者林慧貞 × on 2013 年 08 月 29 日 × in 米粉/米穀粉真相調查, 系列專題, 農學堂

加入好友

6K



米粉不是米做的，[台灣米不是台灣種的](#)，一連串米食問題，重創台灣米食文化。政府為了挽救民眾信心，開始動起來，繼食管署公佈新草案，[未來100%純米製造才可叫「米粉」、50%以上稱「調合米粉」](#)；農委會也著手研發適合加工米粉的在來米品種，預計明年開始試驗。但純米米粉廠商認為，除了輔導生產加工，銷售更重要，農政單位應鼓勵通路賣真正的米粉。

米粉用米難尋 農委會明年展開研究計劃

轟隆隆的輸送帶，載著一團團粿丸，送入猶如蓮蓬的壓絲模具後，數以千計的米粉絲傾瀉而下，流程看起來輕鬆，但其實大有玄機。「做米粉的米，必須『有點黏又不會太黏』，我們試過十幾種米，到現在都還找不到適合的。」永盛米粉是新竹少數堅持用純米做米粉的業者，第二代曾銘耀說，做米粉的在來米必須黏度適中，太黏，壓出來的米粉會沾附變成米粉條；太乾，還來不及成形就斷掉。

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

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

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

【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

永盛米粉平常都向雲林糧商買米，假米粉事件爆發後，為確保能掌握原料，計畫朝產銷履歷、有機米粉之路前進，無奈試驗了半年多，仍找不到適合的米種。

假米粉事件爆發後，消費者希望吃到純正米粉，衛生福利部食品管理署也在上月公佈草案：民國104年起，含米量至少要50%，才能標示為「調合米粉」；100%才能標示「米粉」。但有米粉業者抱怨，台灣加工米數量不足；農委會台中區農改場將從明年起，進行一項三年計劃，研發適合米粉加工的稻種。

負責這項計劃的台中區農改場助理研究員楊嘉凌表示，加工米屬在來米，和一般食用的蓬萊米不同。在來米直鏈澱粉高，黏性較弱，通常直鏈澱粉至少30%以上，加熱糊化才不會爛。台灣目前種加工在來米的種植面積僅2千8百多公頃，約僅佔食用米的1%。

楊嘉凌指出，加工米以台中秈17號、台南秈4號、在來1號較多，約有八成的米粉業者直接買米穀粉，只有少數純米米粉業者會向糧商買米自己磨，因此除了推廣米粉業者買米，也會輔導米穀粉業者，希望他們供應百分百的在來米粉。

不過楊嘉凌坦言，台灣推廣蓬萊米已30年；在來米的育種、加工，農政單位著力較少，許多米穀粉業者不願意透露商業機密，目前還沒確切掌握配方。

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

林愛龍 / 當全球都在推動永續海鮮，台灣國家必須進場 | 創造台灣永續海鮮標章 01

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

永盛米粉第二代成員曾永鑫表示，做米粉的米，必須「有點黏又不會太黏」，米粉才能順利成型（攝影/汪文豪）

將設專區 五年建立米粉產業鏈

除了生產，在來米的加工、行銷也是一大問題。主婦聯盟生活消費合作社產品經理施宏昇說，為了確保在來米粉的品質，該合作社五年前向宜蘭農民契作在來米，但碾米廠的設備都是為蓬萊米量身訂做，在來米較硬、米型長，磨損率較高，且共用碾米後，容易夾雜碎粒。用乾磨的粉末口感差，吃起來容易有「沙沙」的口感，但合作社卻遍尋不著願意水磨的廠商。他直言，除了生產，政府更該建立一條龍的產業鏈。

楊嘉凌實地踏察也發現這個問題，他表示，已在彰化找到願意碾在來米的工廠，農委會計劃在嘉義、雲林一帶，設置產銷專區，未來農民可和米粉業者契作，稻穀直送碾米廠，也可繳交公糧。

楊嘉凌指出，在來米是台灣原生品種，需水量少又耐熱，比較不易罹患稻熱病，設置專區，方便指導農民栽培，希望可以擺脫蓬萊米的種植方式，少用化肥。不過他評估，在來米產量不像蓬萊米高，老農未必願意改變

生產方式，至少要三年技術研究、兩年推廣，才有辦法建立穩定的米粉加工產業鏈。

適合加工的在來米難尋，需農政單位協力突破（攝影/汪文豪）

業者盼市場通路賣純正米粉

米粉業者對設置專區樂觀其成，不過有純米米粉廠商透露，假米粉事件爆發後，曾有知名大賣場洽談上架，但發現純米米粉價格高、毛利不到30%，利潤太低打退堂鼓。技術問題好解決，政府要做的是鼓勵通路業者賣純米粉。

對此，農糧署署長李蒼郎沒有正面回應。他表示，純米米粉成本高，農委會會從成本輔導，目前每年收購的在來米公糧只有一千噸；未來設置專區，一定會增加收購量，也能提供糧商和米粉業者，更優惠的公糧價格。至於會增加多少收購量，他則表示還要再做市場調查，「保證種在來米的農民銷得出去。」

此外，農委會也開放申請米粉CAS標章，分成含米量50%以上的調合米粉以及百分百的純米粉，而且要保證不含外國米，但目前還在核准中，市面上暫時還買不到有CAS認證的米粉。

純米米粉需要消費者一起支持，才能取代無米米粉



加入好友

標籤

在來米

永盛米粉

米粉



by 上下游記者林慧貞

出生在充滿柚子香的台南農村，但從小在台北長大，稻田只存在相片和小時候模糊的記憶，典型的北部移民第二代。因為立志當體育記者發奮考上新聞系，卻在一次偶然的機會下，在凱道抗議場合看到熟悉的農村氣息，開啟對環境新聞的想像與實踐。

沒有顯赫的經歷，只在校內得過小小獎項，但對於農業、生態、土地，與土地上的人有無限熱忱，覺得這片土地的故事，比任何小說或童話都要動人，期望自己在聽故事時，也能當個稱職的說書人。

相關文章



新竹米粉百年產業毀於一旦？
總幹事蔡勝興說分明
2013 年 04 月 16 日
在「吃安心」中



含米量25%即可稱米粉？竹市府將推產地標章
2014 年 07 月 05 日
在「米粉/米穀粉真相調查」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



米粉沒米遭糾正，衛生署首次承諾，將米粉標準列入衛生法規
2013 年 05 月 22 日
在「吃安心」中



拒絕「不詳食」 米粉青年曾永鑫用傳統智慧創新局
2013 年 09 月 28 日
在「米粉/米穀粉真相調查」中

品牌	廠商	每100公克	每100公克	每100公克
米粉				
標品炒米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
意旺米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
意隆新竹米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
台灣龍新竹米粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
京龍粉	日正食品工業股份有限公司	0公克	0公克	0%
劉師傅水磨在來米粉	日正食品工業股份有限公司	6公克	0.7~1.1公克	14%~22%
日正食品工業股份有限公司	日正食品工業股份有限公司	1公克	1~2公克	1%~2%

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

臉書快速留言

0 Comments

Sort by **Newest**



Add a comment...

[Facebook Comments Plugin](#)

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