

好食挺好農 好農護生態 有機純米粉守護官田水雉

by  上下游記者汪文豪 × on 2013 年 10 月 01 日 × in 愛地方, 米粉/米穀粉真相調查

加入好友

6K



324



3



327
SHARES

米粉是非常具有東方特色的飲食，新竹米粉更是名聞中外的米食加工品，但前陣子爆發「米粉無米，充斥玉米澱粉」的新聞，讓我們驚覺這個每年至少創造20億元產值的傳統產業已不傳統，不但甚少使用本土稻米做主原料，連玉米澱粉都是從國外進口，變成乞丐趕廟公。

何以玉米澱粉是乞丐，本土稻米是廟公？從營養的角度來看，稻米擁有完整的蛋白質、脂肪與碳水化合物等營養，製成純米米粉，營養不變，口感更美味。反之，玉米澱粉是食品工業化學加工下最後一道副產物，只剩熱量與低廉的價格。

雖然某些米粉業者大言侃侃「這產業有九成都摻玉米澱粉」，卻也有力求轉型的米粉業者如「源順食品」，不但在米粉製程上創新，還跟保育台南官田水雉的有機稻農契作，開發出國內第一款通過有機加工驗證的「有機糙米米粉」，讓消費者在支持好食品的同時，也間接支持有機稻農朝友善環境耕種，保育瀕臨絕種的官田水雉。

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



水菱有機農場採收的有機米經過加工，變成金黃營養的有機糙米米粉。(左圖 / 友善大地有機聯盟提供)

位於雲林虎尾的源順食品以製作米粉起家，雖只是一個年營業額只有三千萬元的小食品廠，至今卻已有六十多年歷史。總經理吳全斌身為第二代，見證台灣稻米產業盛衰牽動著米粉產業質變被玉米澱粉替代，內心一直有缺憾。

多年來他念茲在茲的，除了希望重新擦亮「米粉世家」的金字招牌，也希望藉由契作有機米的方式，支持從事有機農業的年輕人守護環境與活化休耕地。

面對國內米粉市場因業者一窩蜂使用玉米澱粉壓低生產成本而淪為紅海價格戰，吳全斌反向思考，看準現代人講求健康與養生的趨勢，思考利用糙米研發新產品的可能。

為了找尋適合做糙米米粉的稻米品種，吳全斌花了一年多的時間，遍訪中南部的糧商與農民，終於找到市場上屬於小眾的一種秈稻品種，適合自己研發的米粉新製程。

源順研發出「乾磨法」製作糙作米粉，讓在來米不必從新米放到舊米，即可加工。

**稻菱輪作
食農共有
共好**

吳全斌說，傳統的米粉製程，得將秈稻（俗稱在來米）放一年以上，從新米成為舊米後才展開加工。但源順開發的「乾磨法」製程，不但可使用新鮮的秈稻作原料，更不必使用修飾玉米澱粉與人工添加物，保留整個糙米的營養精華，兼顧米粉的真實口感。

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

為了支持從事有機耕作的年輕人，吳全斌毫不藏私地將這支秈稻品種，交由友善大地有機聯盟委託台南官田水菱有機農場以「稻菱輪作」的方式生產，以高於慣行農法一倍的價格，收購有機秈稻做為米粉原料，維護凌波仙子「水雉」的棲息環境。

友善大地有機聯盟負責人楊從貴表示，雖說是「契作」，但吳全斌與有機稻農只憑口頭上一句話，就展開這個食品加工廠與有機農民雙方「共有共好」的合作機制。

楊從貴解釋，有機菱角田是水雉生活與繁衍的重要棲息環境，當第一期稻作期間大多數官田地區農民種水稻時，水菱有機農場選擇種菱角；當第二期稻作期間其他農民轉種菱角時，水菱有機農場則轉種水稻。透過這種交錯的「稻菱輪作」，讓水雉一年四季都有適合的棲息環境。

不過為了維繫水雉的生態環境，水菱有機農場也必須忍受收成減量。楊從貴說，為了配合第二期稻作的插秧期，有機農民得放棄第一期作末期菱角尚未完全收成的損失，爭取時間插秧。但第二期稻作收成通常比第一期差，契作的秈稻品種又容易倒伏與脫粒，所以最後能收成用來做米粉的有機秈稻，非常珍貴。

米粉背後的保育故事 外國人也愛

今年源順食品與友善大地有機聯盟契作的有機秈稻面積多達8.5公頃，稻穀產量約20公噸，產地分布在官田水菱有機農場與太康有機農業專區。雖然源順的有機米粉售價較一般玉米澱粉米粉貴兩至三倍，但因為貨真價實，背後又有保育官田水雉的故事，產品依然獲得好評，甚至還出口到香港與澳洲。

然而，有機糙米米粉不僅只有吃健康、護水雉，食農之間也建立產品利潤共享共榮的模式。楊從貴說，友善大地有機聯盟生產的有機秈稻全數交由源順加工生產有機糙米米粉，成品除了以源順的品牌銷售，部份也會以友善大地有機聯盟的品牌自行銷售。在這樣食農互利合作的模式下，小農不再只是消極被動的生產者，也可以是自我品牌的行銷者。

因為吳全斌的鍥而不捨，讓喜愛米粉美味的饕客，可以攝取糙米完整的營養；讓苦於糙米生硬口感的老饕，可以轉而品嚐米粉享受美味。米粉世家的小革命，創造了有機農民、加工業者與消費者的三贏局面，也打造兼顧生態保育與經濟發展的新藍海。

有機糙米米粉背後，一個稻菱輪作食農共榮的多贏模式。(圖 / 水菱有機農場提供、右下/ 汪文豪攝影)



加入好友

標籤

友善大地有機聯盟

吳全斌

官田水菱有機農場

楊從貴

水雉

源順食品

稻菱輪作

糙米米粉

菱角



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



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



有機島之路 - 4：直接找農夫種 - 真正有機的消費運動（實踐篇）
2016 年 11 月 21 日
在「食農教育」中



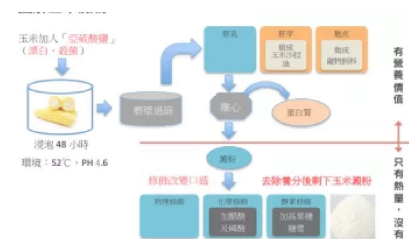
拒絕「不詳食」 米粉青年曾永鑫用傳統智慧創新局
2013 年 09 月 28 日
在「米粉/米穀粉真相調查」中



活化休耕地 米粉世家與有機小農的情義相挺
2012 年 11 月 27 日
在「休耕補助政策爭議專題」中



揭開米粉界沒有說的秘密--9成米粉充斥廉價玉米澱粉
2013 年 01 月 28 日
在「吃安心」中



讓玉米澱粉反客為主 就是風險與欺騙！
2013 年 01 月 31 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