

池上鄉良質米發展的歷程成果與展望

文／圖 池上鄉農會 吳清吉



「池上米」產於台東縣池上鄉，北與花蓮縣富里鄉毗連，西為中央山脈，東有東部海岸山脈，南隔新武呂溪遙對海端鄉、關山鎮南北河川環繞，溪水終年不斷，中間有大坡池調節水位，海拔近300公尺，日夜溫差大，雨量豐富，加上無任何工業廢水，重金屬及空氣污染，藍天綠野環境幽雅，空氣新鮮對稻作生長發育極為有利，也因此池上鄉農會才選擇富興、萬安、新開園、慶豐等地區約1000公頃含有黏質土壤的水田配合南部橫貫公路所經新武呂溪之流域，此溪上游溫泉多處夾帶著經年累月山上表土沖積下來豐富之有機質與礦物質的溪水灌溉，再遴選具抗病特性又米質良好的優良品種設置採種田，並透過水稻育苗中心統

一育苗，育成純潔健壯的秧苗供轄區內農戶契作，邀請台東區農業改良場派專家指導栽培，管理施肥及適量安全使用農藥之栽培技術，因此所生產稻谷粒粒飽滿，晶瑩剔透。

由於「池上米」的米粒大煮成飯後口感香Q，因此本會於七十四年二期作開始配合中央及省政府政策辦理良質米產銷計畫，與農友辦理契作，將農友所生產的優良稻穀收購分批碾成良質米，以小包裝銷售至台北、高雄、花蓮、台東等地，普遍獲得各地消

費者之垂愛與肯定。為降低農友生產成本，解決農村勞力不足的問題，於七十七年開始向省農林廳爭取一貫作業自動烘乾機二十四台，農友收割稻穀後即將濕穀直接運送至農會稻穀烘乾工廠，只要經過稻穀檢驗水分，濕穀過磅後農友即可返家，其餘作業均由工作人員以電腦核算換算成乾谷數與價款，自動將該款轉入農友的帳戶，本會碾米工廠將農友的稻谷倒入自動烘乾機以低溫烘乾後定量包裝放置於塑鋼通風棧板，利用堆高機放置於通風良好的倉庫儲存，並設置一套全自動的精米機，碾製過程均採嚴格的品質管制，產出馳譽全省的安全

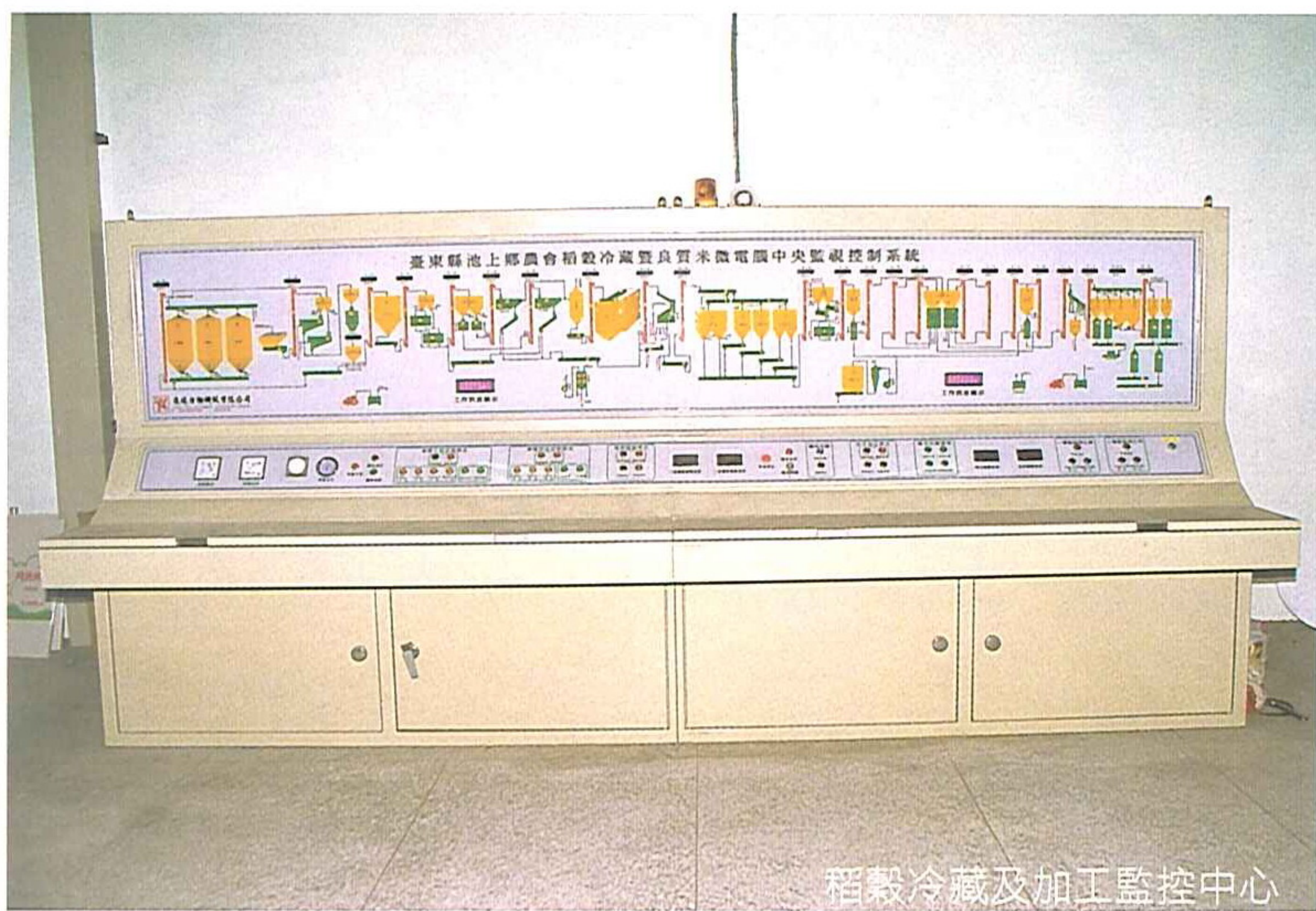


食米—池上米，由於品質好，煮飯既香又Q贏得全國消費者一致的肯定，池農牌特級良質米更勞獲第一屆良質米的「金米

費者之垂愛與肯定。

為降低農友生產成本，解決農村勞力不足的問題，於七十七年開始向省農林





稻穀冷藏及加工監控中心

獎」。

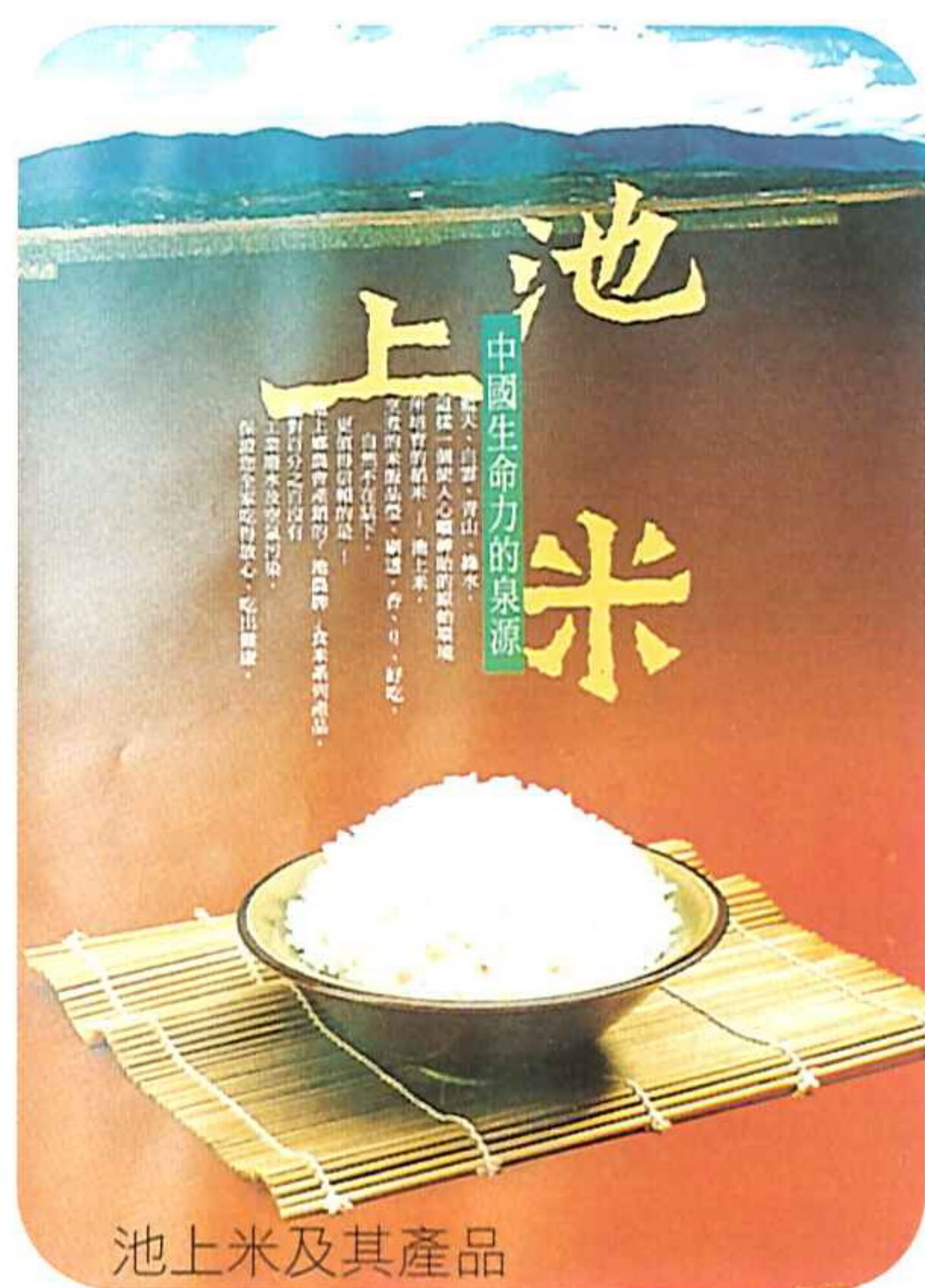
八十五年度本會為擴大服務農友，再向行政院農委會、省政府農林廳、糧食局、臺東縣政府、臺東縣農會，爭取經費更新設置大型烘乾機八台及週邊設備、噴水防塵設備、低溫冷藏筒三座及週邊冷藏設備、新型日本進口磨穀機設備乙套、最新日本進口精米機設備乙套等，銜接成整套一貫作業自動化設備。從濕穀入卸料穴後，自動輸送至烘乾機，以低溫烘乾，待完成烘乾度後，即自動輸送至低溫儲存筒低溫冷藏保持稻穀之鮮度，待要碾時，



濕穀烘乾一貫作業設備

亦以自動化方式由儲存筒送至磨穀機自動碾穀、碾米及碾米精選至裝成小包裝成品供應全省消費者使用。

本會目前所生產的池農牌良質米有「月光米」、「特級良質米」、「壽司米」、「胚芽米」、「雙標誌特優米」等五種。「月光米」係由日本引進「越光」品種在池上地區試種成功，烹煮後米飯表層呈現著像月亮皎潔柔亮的光澤，並發出一種無法形容的飯香，吃起來既香又Q，煮粥不配菜即可讓你吃得很飽，是煮粥最好的品種，也是做「壽司」最好的米飯，因「月光米」品質佳屬高級米，因此採二公斤真空包裝銷售。「特級良質米」係採用臺梗二號品種，米粒大，晶瑩亮麗，煮飯後飯粒黏彈性極佳，口感好，富有飯香，是「金米獎」得獎的品牌。係以5公斤小包裝銷售全省；亦由於米粒大，煮飯後口感Q，因此本會配合中央及省府強化良質米計畫辦理米質評鑑



分級包裝，並以雙標誌2.5公斤真空包裝良質米問世，日本米商也將此一品種銷售日本。「壽司米」是採用高雄139號品種，這種既有黏性，柔軟度夠，且味道香，適合作「壽司」，所以將它取為大家熟悉的「壽司米」名聞遐邇且歷史悠久的「池上飯包」就是採用此一品種，由此可見「壽司米」確有它的魅力。

本鄉轄區內無任何汙染源，為讓消費者享用到沒有化學肥料，沒有任何農藥，健康又好吃的米飯，本會已著手試種有機良質米，並在八十五年二期作收割後開始推出二公斤真空包裝有機良質米。在池上地區所生產的良質米，最大優點在於「米」不但好吃，而且完全沒有任何汙染，是個乾乾淨淨的健康食米，所以池上地區甚或是台東縣全境的人能有這麼好吃的米可吃，實在是有福氣，願提供給全國消費者共享之。