

關山米與長龍壽司

文／圖 關山鎮農會 劉源利

米煮成飯，飯做成壽司，壽司是日本人日常喜歡吃的米食製品，壽司日文為「すし」，「壽司」二字應該是由日文「すし」音譯而來；到過日本吃過日本米飯的人都覺得日本米飯比台灣米飯好吃，原因是日本米比台灣米好，因為日本米生長的氣候及土壤條件比台灣好，加上其栽培管理技術及乾燥加工等等過程都比我們講究，所以吃米飯的口感就比較好。好米或高級米才能做壽司，不好的米或低級米無法做成好吃的壽司，這是一般製作壽司基本要求，台灣的日本料理店做的壽司都是精挑細選的高級好米做成，關山特級良質米就是做壽司最好的高級米。

目前全省生產稻米的地方，空氣及水質多多少少都受到污染，尤其稻田。關山米的產地最值得驕傲的地方是引用沿南橫公路高山而來的新武呂溪的清澈淨水，做為灌溉水源，當然沒有污染；所以，關山米是產在山明水秀，風和日麗四面環山的花東縱谷，這裡沒有任何工廠，生產稻米的環境完全沒有工業廢水及空氣的污染，加上指導農民適當的



農委會林副主委為長龍壽司致詞

栽培管理方法，因此也沒有農藥的殘毒污染，所以關山米是在最乾淨的環境以最適宜的管理技術所生產清潔的特級良質米。

關山鎮農會為促銷關山特級良質米，給消費大眾瞭解優良特性，多年來利用各種活動，在全省各地以關山米製作獨一無二壯觀的「長龍壽司」，供全省各地消費大眾觀賞及品嚐關山米壽司。

關山米歷年所製作之「長龍壽司」如下表

年 度	製作長度	地 点	備 註
80年2月	30公尺	關山鎮農會	關農超市開幕活動
81年9月	100公尺	台北市太平洋百貨公司	台東縣農特產品促銷展售活動
82年4月	105公尺	台北市遠東百貨公司	同上
83年4月	100公尺	台北市農會信義超級市場	同上
83年9月	110公尺	台北市新光三越百貨公司	同上
84年4月	115公尺	中壢市遠東百貨公司	同上
84年11月	120公尺	關山鎮農會	關山鎮農會新建辦公大樓落成
85年4月	106公尺	高雄市尖美百貨公司	台東縣農特產品促銷展售活動

；因為好米才能做好壽司，尤其長達 100 公尺以上之「長龍壽司」，非具有不亞於日本米香Q之高級米是做不好的。

關山米「長龍壽司」之製作，由八名家政班員，用她們的巧手，分工合作須經六小時才能完成 100 公尺之「長龍壽司」，以本會生產之 5 公斤裝特級良質米 8 包，共 40 公斤，其他材料為高級海苔、花瓜、胡蘿蔔、蛋、高級肉鬆、葵花子、醋、糖等等，每製作 100 公尺之「長龍壽司」，米及其他所有材料約新台幣三萬元。

台東縣每年在西部都會區舉辦之農特產品促銷活動時，都以關山米之「長龍壽司」做為開幕儀式之精彩重頭戲；不但深受

長官及貴賓之好評，更能引來眾多消費者之觀賞及品嚐，充份達到促銷、宣傳及廣告之效果。

關山米雖然沒有標榜是壽司米，但是做壽司是最好的米，一般市面銷售的所

謂壽司米，不見得是做壽司的好米，只是普通食米而已。台灣為將加入世界貿易組織（W.T.O），我們將更加努力輔導農民，生產更高級的食米，以因應國際食米市場開放後的競爭壓力，日後稻米市場必定是走向高品質化，才有競爭力，農民的稻米生產才能在激烈的國際競爭市場上得以繼續生存和成長。願關山米如同「長龍壽」一般翱翔天空，飛黃騰達。



林副主委分切長龍壽司供來賓分享



分工合作調理美味可口之壽司材料



陳縣長為120公尺長龍壽司
分切供來賓品嚐



長龍壽司大功告成