

因應未來稻米進口，請大家愛用國產良質米

文／圖 江瑞拱

一、我們是吃米的民族

米，為宇宙靈氣所鐘，飽含了天地營養精華。

米，是中國人主重要主食，七千年來餵飽了無數世代子民。

米，替中華兒女造就了最堅實的基礎，使中華文化在古老的土地上燦爛開花。（註）

我們是吃米的民族，一粒稻種經過農友播種、插秧、管理到收穫需時130天或150天，再經加工才能成為白米；鋤禾日當午、汗滴禾下土，頂著炎陽或承受寒風或雨淋，照顧稻米成長的過程確實艱辛；誰知盤中飧、粒粒皆辛若；種稻的農友是偉大的，掌炊的主婦，提升米食藝術的師傅們，從事水稻品種改良的育種家們都是辛苦的，也都值得我們欽佩與感謝。

早期的社會只要有飯吃就很滿足了，但是因為西風東漸，速食食品大力推銷之後，台灣的食米消費量大大的減少，以致造成麵粉雜糧等進口量超越稻米產量很多的現象，政府從在民國74年起為迎合市場需要，在稻米生產政策上，從量的要求進而改變為質的提升，而辦理良質米產銷輔導工作，因此有新鮮、良質、清潔、衛生的小包裝米，取代了

已往的傳統銷售方式，甚至到目前更有有機米供應市場所需的情形，此期間更舉辦各種米食宣導，無非是希望提昇國人對本省所產稻米的喜好，讓我們這個吃米的民族永續愛用國產稻米。

二、我們也是崇洋的民族

由於時代的改變，經濟的進步，外國引進的如醫療、科技，學術等是應該的，也是值得的。但是很普遍存在的現象，卻是國人對於外國的消耗或消費性產品喜好，崇信的程度至高，確實是崇洋的一種表徵。

政府為配合經濟的國際化與自由化，即將加入世界貿易組織（簡稱WTO）農產品中的稻米將面臨開放進口的壓力。以我們高度崇洋的心理，台灣辛苦的稻農和生產量不算少的稻米，將來何去何從，深深令人同情憂心和惶恐。

三、值得仿效的民族性和作法

同為黃色人種的日本，吾人不須考究其已往歷史上主政者之殘暴謀略與百姓之愚忠，但細觀其國人之堅忍不拔、克勤克勞、守法守紀、愛鄉愛國的精神與情操，令人欽敬，其養成應歸功於教育的成功，唯其之能夠持續，則民族性有關

值得仿效，自第二次世界大戰以來至今能快速進步不是沒有原因的。

考量日本對稻米的產銷，雖產地條件良好，又因緯度關係有顯著的日夜溫差等先天有利因素外，農民在稻秧適期的把握，接受農技人員的輔導，做好管理、收穫等各項作業，最重要的全國消費者都有高度的愛國心，以購買本國產稻米為榮最值得稱讚。

日本在1993年加入關稅及貿易總協定（GATT即WTO的前身），入會前經歷七年的長期談判，終於同意開放稻米進口；但市場上看不到美國米或其他外國米的蹤跡，原因是日本商社早在泰國、越南等農地及勞力便宜的地區大量投資農場，並且派遣農技專家到當地指導，大量生產日本人喜歡的黏彈性好，韌度夠的“和米”，再輸出回到日本。

我國即將加入WTO，談判協議的調適期短，開放進口量又比當年的日本模式還多；目前政府也在推行南向政策，資金雄厚的企業家也多，應可仿參日本商社的做法，在外生產輸回台灣，果能如此，在加入後稻米進口的問題可單純又緩和，並可守住市場，不知主管當局或有識之大企業家以為然否？