

日本山形縣與我國花蓮縣因震災互助結緣

促成臺灣優質米》》釀造為日本清酒 擴大臺日農業合作與商機



文、圖/ 農業部

象，非常切合本次臺日互表感謝之意，共同合作開發日本酒新創產品。

本款清酒結合臺灣米與日本清酒釀造技術的新日本酒已於日前研發完成，新產品採用倒置「福」字意象命名，既有國人熟悉「福到」意涵，也代表本產品是由日本東北地區送往臺灣的一份珍貴禮物。本酒品將以限定生產方式製造，預定生產共1,700瓶(720ml)，2月18日後，續於日本東北地區與臺灣通路販售，期盼臺日消費者能共同品嚐這份臺日合作的美味與感動。

農業部胡次長表示，這次臺日合作採用臺灣優質稻米生產日本酒的經驗，展現臺日友好深化合作的積極意義，將激發更多臺日間農業交流合作的可能性，期盼日本友人能藉此契機與模式，嘗試採用更多元、更大量的臺灣優質農產品，不論是直接消費或作為原物料開發商品，持續增進兩國間農業交流，共創雙贏局面。



農業部胡政務次長忠一
本2月21日接待日本山形縣
高畠町訪團，
樂見我國花蓮
縣與日本山形
縣強化地方與公私部門夥伴關係，共同
面對地震等災變挑戰，為地方稻米等產
業復興導入加值型發展模式與貿易新商
機，未來將持續加強臺日公私協力與農
業合作，促進推廣雙方農漁特產品行銷
與交流。

本次係日本山梨縣高畠町高梨町長率觀光推廣部門及商業公會代表訪臺，特別是日本當地企業「米鶴酒造」感念臺灣14年前於東日本大震災期間，對日本受災地區慷慨解囊與大力援助，因此日方關注2024年4月花蓮發生芮氏規模7.1地震並造成災情，希望分享日本產業振興經驗有助花蓮當地重建與產業復興。米鶴酒造在得知我國花東地區為高品質稻米重要產地後，於去年12月透過採購1公噸花蓮受災地區所產「臺東30號」優質米，結合其釀造專業技術，打造一款具有臺日攜手合作精神的日本清酒產品。

高梨町長指出，米鶴酒造創設於日本元祿年間(約1700年)起，為當地大名米澤上杉藩指定用酒生產者，迄今超過300年釀酒歷史，為山形縣當地相當著名且具威望的釀酒企業。其產品之「米鶴」品牌亦採自當地民間白鶴報恩傳說以及稻米垂穗彷彿白鶴表達感謝的優雅意

