

全國稻米品質競賽

作物改良課 助理研究員簡禎佑、楊志維、課長林孟輝 分機251、255、200

「民以食為天」，自古以來稻米即為國人主要糧食及熱量來源，但隨著時代的演進，民眾的食量已不若過去，而另一方面，隨著生活水準提高，各類食物提供的種類趨多樣化，使得民眾對於「吃飯」這件事，從過去「吃得飽」的需求，到現在變為「吃得好」或「吃得巧」，因此對於白米的仰賴日益減少。國內又因加入WTO必須開放外國稻米進口，對稻米產業造成衝擊，政府各級農政及試驗單位無不積極推廣優質米的生產，期望將農民以往重「量」的栽培觀念，導引為著重「品質」的生產。

農委會為持續推廣農民種植高品質稻米，對抗外國低價進口米，自93年開始辦理第1屆「全國稻米品質競賽」選拔「全國冠軍米」，在連續辦理4屆後，自96年起改為選拔「十大經典好米」，藉以鼓勵更多鄉鎮及優秀稻農參與，並藉由獲獎提升產地知名度，以建立當地品牌並帶動鄉鎮地區發展。今（99）年係辦理第8屆全國稻米品質競賽，而該競賽（又稱「十大經典好米」選拔）區分為兩大階段辦理，首先由各鄉鎮市辦理稻米品質競賽初賽，待選出第1名後（若第1名殘藥檢驗未通過則由第2名遞補）即代表該鄉鎮參與「全國賽」之競逐。以下簡述比賽流程及辦法（詳細競賽規則請參考農糧署或農委會所頒訂之競賽辦法）：

（一）鄉鎮稻米品質競賽初賽：

1. 主辦單位：

各鄉鎮地區農會，其轄內農友前

年一期作種植稻作面積達150公頃以上，且參賽農友達25人以上，於農糧署規定時間內，提送競賽計畫。

2. 參賽農友資格：

各鄉鎮地區農會轄內有意願參加比賽之農友，且其參賽稻米品種需符合實際種植面積達0.5公頃（含）以上者。

3. 評審作業程序：

- (1)第一階段田間檢查：評審委員於稻作抽穗期至黃熟期間辦理，依照田間生育狀況、病蟲害發生情形、田間管理等項逐一審視，評選出稻作生育較優良者至少13名以上參賽。主辦單位並審查生產履歷紀錄，以求確符合理之栽培行為。
- (2)繳交稻穀：通過初審之農民須繳交2公噸稻穀，由主辦單位分別編號，並指定倉庫內個別堆疊完妥保管。



▲本場鄭場長隨和（圖右2）與本屆十大經典好米得獎大園鄉陳燕卿（圖左1）、新屋鄉曾雙浪（圖左2）及龍潭鄉朱泰源（圖右1）

(3)第二階段取樣分析：由主辦單位取樣後送農糧署各區分署進行稻穀及糙米之規格分析、新鮮度（酸鹼值）分析、食味計（蛋白質）分析，並依附表一之配分評分。

(4)第三階段糙米、白米性狀評分及官能品評：第二階段分析後，由主辦單位擇日召集評審委員進行評審（外觀規格分析未達CNS一等標準之樣品，不得參加官能品評）。將第二及第三階段之各項分數累加，公布鄉鎮市比賽之成績與名次。

附表一 鄉鎮市米質競賽各評審項目及配分標準

項 目			配分	審 查 內 容
生產履歷紀錄			—	各項生產過程及項目之紀錄，其內容之完整性
田間檢查			—	審查田間生育狀況，生育整齊度、異品種、病蟲害、充實狀況及合理化施肥情形（葉姿、葉色）等
外觀	性狀	糙米	10	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤
		白米	10	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤
	規格	稻穀	10	容重量、碾糙率
		糙米	25	夾雜物、稻穀、熟損害粒、發芽粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒、完整粒
食 味	食味計分析	蛋白質	10	白米之蛋白質含量
	官能品評	評審評分	30	白米飯之外觀、香味、口感、黏彈性、硬性、總評
新鮮度		酸鹼值	5	白米之酸鹼值

4.鄉鎮賽前2名之比賽米，取樣後送交1公斤稻穀予檢驗機構檢測農藥殘留量。

鄉鎮賽第1名之農友，其稻米經農藥殘留檢測合格者，代表該鄉鎮地區參加全國競賽。如第1名農友其稻米農藥殘留檢測不合格，即喪失參賽資格，由第2名遞補，倘第2名亦檢測不合格，該鄉鎮即喪失參加全國賽資格。

（二）全國賽（十大經典好米選拔）：

1.全國賽由代表各鄉鎮地區之農友（稻米）

參賽，其評審作業亦區分為兩階段進行：

(1)第一階段評選：包含稻穀、糙米、白米外觀品質規格及食味計、味度計及粗蛋白分析，並依附表二之配分評分，合計得分取前20名進入第二階段評選。

(2)第二階段評選：由主辦單位聘請稻米產業學者、專家代表等各界人士組成評選團，依糙米性狀及食味官能品評評分，待該20件米樣各項評分完成後，旋即統計成績並於當日下午揭佈競賽結果及「十大經典好米」得主。

2.頒發優勝農友獎項及獎金：

榮獲全國「十大經典好米」的10位得獎農民，每人將頒給獎座及獎金10萬元；另優質好米入選者（名次為第11至第20名），每人頒給獎狀及獎金2萬元。

今（99）年全國米質競賽於9月16日在專家評選團悉心評定糙米性狀及官能綜合品評之後，歷時數月的競賽活動終告結束，最終成績與「十大經典好米」得主也在當天下午公布。本次共有44個鄉鎮地區參賽，競賽過

程相當激烈，最終結果皆為零點幾分的些微差距，而桃園縣轄內參賽成績斐然，共有5個參賽鄉鎮（包括大園鄉、新屋鄉、龍潭鄉、楊梅鎮及觀音鄉）入選前20名之列，打破以往各年度桃園縣參賽鄉鎮皆未能入圍前20名之憾，其中大園鄉陳燕卿（桃園3號）、新屋鄉曾雙浪（桃園3號）、龍潭鄉朱泰源（台梗2號）等三位農友更代表該鄉鎮榮獲「十大經典好米」的殊榮，楊梅鎮邱創勝（台農71號）及觀音鄉梁信蘭（桃園3號）也在本次獲得「十大優質好米」之耀（各別為第13名及第19名），為桃園地區之稻米產業擦亮招牌，激勵後續之參賽農友。

經過數年的全國稻米品質競賽，使參賽者對於自身培育的水稻投注更多心力，各區農業改良場對於適時適量的肥料與農藥也不遺餘力地對農民宣導，這也是確實推動國內稻米品質逐年提升的主要因子之一。農民從以往重視產量的生產模式，逐漸轉變為重視米質的提升，即使未能在該參賽年度獲取佳績，此一觀念已日益深植；而獲取佳績的農友，除了銷售上提高售價獲取更高利潤外，並為當地稻米產業及行銷招牌打響名號；農民之間也藉由參賽經驗的累積及資訊交換，使栽培技術朝向更健康、優質的方向前進。對消費者而言，「十

大經典好米」搭配相關優質好米的活動展示、販售，並透過媒體的宣傳報導，使民眾對於國產的優質好米有更深入的認識，增加對國產米的購買信心，直接幫助農民或農會銷售相關的產品。

藉此全國稻米品質競賽之舉辦，使國內稻米生產朝向更優質安全的目標前進，減低進口米對國產米的衝擊，提升國內稻米產業競爭力，以活絡農村經濟及休耕農地，期能出口至先進國家以賺取更多外匯。

附件二 全國米質競賽各評審項目及配分標準

項 目			配分	審 查 內 容
外觀	性狀	糙米	10	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤
	規格	稻穀	10	容重量、碾糙率、破損稻穀
		糙米	25	夾雜物、稻穀、熟損害粒、發芽粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒、完整粒
		白米	5	夾雜物、稻穀、糙米、熟損害粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒
食味	化學分析	粗蛋白	5	白米之粗蛋白含量
	食味計分析	食味值	10	測定水分、蛋白質、直鏈性澱粉與食味關係之數值
	官能品評	評審評分	35	白米飯之外觀、香味、口感、黏彈性、硬性、總評