

107 年稻米達人冠軍賽， 傳承米王職人精神

宋鴻宜¹ · 陳俊成¹



圖 1. 新科稻米達人與農委會林聰賢主委（左 5）與農糧署胡忠一署長（右 1）、莊老達副署長（左 1）合影。

一、前言

為提升國產稻米產業競爭力，引導農民選擇優良品種，於兼顧品質及產量條件下精進栽培技術，種植安全、高品質的好米，農糧署自民國 93 年起辦理全國稻米品質競賽，連續 4 年選出全國冠軍米；而後於民國 96 年起連續辦理 7 屆「十大精典好米」，採團體賽方式凝聚地區農民向心力，帶動地區稻米產業發展，103 年起為鼓勵適地適栽原則，轉型為強調品種與產地連結之「全國名米產地冠軍賽」，有效強化優質稻米產地及品牌知名度。去（106）年起，為直接鼓勵精進栽培品質及重視稻米安全之優秀農友，調整為個人賽方式辦理「臺灣稻米達人冠軍賽」，本（107）年臺灣稻米達人冠軍賽全

註 1：行政院農業委員會農糧署。

國賽於 8 月 31 日辦理參賽稻穀公開取樣換包裝、彌封農友資料及重新編號後，進入外觀品質規格及蛋白質含量分析等評比作業，於 9 月 19 日公布各組入圍前 10 名之名單，9 月 26 日進行全國賽官能品評評審作業，並於是日下午由行政院農業委員會（簡稱農委會）林聰賢主委揭曉成績並進行頒獎。



圖 2. 公開取樣換包裝：在評審委員見證下，拆封參賽稻穀，換裝成統一包裝，過程全程錄影。

二、稻米冠軍達人賽競賽辦法

分為「鄉鎮賽」及「全國賽」2 階段進行評比。

（一）參賽資格

「臺灣好米組」參賽者需取得產銷履歷、農產品生產追溯條碼（QR Code）、有機轉型期驗證或為友善環境耕作推廣團體審認通過之農民；「臺灣有機米組」參賽者之稻穀栽培地點需取得有機驗證，且參賽稻穀不得檢出農藥殘留。

（二）鄉鎮賽

由評審委員辦理田間檢查（初審），評選出田間管理良好之參賽者。初審合格者進入外觀性狀規格、食味暨官能品評複審，選出全國賽參賽代表。「臺灣好米組」由各鄉鎮賽成績第 1 名參賽者參加全國賽；「臺灣有機米組」依鄉鎮賽參賽農友有機米驗證面積總和計，分配進入全國賽名額，20 公頃以內由第 1 名參加全國賽，20 公頃（含）～ 50 公頃由前 2 名參加全國賽，50 公頃（含）以上由前 3 名參加全國賽。

（三）全國賽

各鄉鎮參賽稻穀需經農藥殘留檢驗及品種純度檢驗合格，於公開取樣活動當日由 2 名全國賽評審委員擔任見證人，確認原包裝及籤封完整，將參賽稻穀拆封後，換成統一包裝並將



圖 3. 全國賽官能品評作業：依標準化流程，以純水進行洗米作業。

參賽農友資料彌封，置於相同規格紙箱中，打散參賽樣品，再隨機以代碼編號，進行後續評審作業。

1. 第一階段評分項目

稻穀規格 10%（依容重量、碾糙率及完整稻穀率給分），糙米規格 25%（依夾雜物、稻穀、熱損害粒、發芽粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒及未熟粒含量給分），白米規格 5%（依夾雜物、稻穀、糙米、熱損害粒、被害粒、異型粒、碎粒及白粉質粒含量給分），粗蛋白質含量 5%。依得分合計，取各組前 10 名進入第二階段評審。



圖 4. 第一階段入圍名單公布：依第一階段成績，拆封未入圍編號農友資料，並公布入圍名單。

2. 第二階段評分項目

糙米外觀性狀 10%（米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤），官能品評 45%（白米飯之外觀、氣味、口感、黏彈性、硬性及總評）。將第二階段得分與第一階段得分加總，評選出冠、亞、季軍得主。

三、全國賽選拔過程

本年稻米達人冠軍賽全臺計有 59 個鄉鎮，共 824 位農民參賽，於 6 月下旬至 8 月 20 日辦理鄉鎮初賽選拔後，計有臺灣好米組 54 名農友、臺灣有機米組 23 名農友取得進入全國賽資格。在公開換包裝重新編號作業後，於成績揭曉前，主辦單位及所有參與評審作業之人員均無法得知各編號所對應之農友姓名，以確保比賽之公正性。

重新編號之參賽稻穀，由農糧署依標準化流程統一進行碾製，送第 3 方獨立檢驗機構進行評分。9 月 19 日公布入圍全國賽第二階段評分名單，第二階段評選於 9 月 26 日



圖 5. 經煮飯、鬆飯及燜飯作業後，米飯依編號盛置於有蓋瓷製容器。



圖 6. 依餐飲服務流程將參賽米飯送予評審品評。

表 1. 稻米達人冠軍賽官能品評煮飯流程

順序	流程	說明
1	洗米	<ul style="list-style-type: none"> ●白米樣品 700 公克。 ●稱量好之白米置於洗米籃，倒入純水以手輕輕且迅速將米攪動後，倒掉洗米水，重複洗米 3 次，最後 1 次將水瀝乾，同一組品評樣品於同時間浸水洗米，使浸水時間一致。 ●洗好之白米倒入內鍋，加水 875 公克（白米的 1.25 倍）。
2	浸米	由米粒碰到純水的起始時間（洗米）計算，靜置 50 分鐘。
3	煮飯	以 IH（induction heating）電子鍋烹煮，煮熟後維持保溫狀態，於開始煮飯 70 分鐘後開鍋鬆飯。
4	鬆飯	打開鍋蓋，使用飯勺於 10 秒內沿鍋緣將米飯與內鍋分開後，迅速攪鬆並均勻混合。
5	燜飯	將純棉紗布蓋於內鍋上，以把手輕輕閤上鍋蓋，並留適當空隙，維持電子鍋於保溫狀態，使米飯水平平衡。
6	盛飯及送飯	<ul style="list-style-type: none"> ●以飯勺輕輕盛裝米飯於品評用容器中，勿按壓以免破壞米粒外觀。 ●同一批品評樣品於相同時間盛飯，送至評審品評區。

在農糧署臺北辦公區 7 樓大禮堂舉行，由試驗改良場育種專家、大專院校農藝及餐飲科系學者、5 星級飯店主廚、營養師、美食節目主持人等 11 位專業人士組成評審團進行評分。為客觀、公平地呈現參賽米之米飯口感，由開南高級商工職業學校餐飲管理科學生依標準化流程執行洗米、浸米、煮飯、鬆飯、燜飯及盛飯等步驟（表 1），以餐飲專業送餐流程將參賽米飯逐一送交評審品評，所有過程公正、公開、嚴謹。

四、全國賽成績揭曉及頒獎

全國賽成績揭曉及頒獎典禮以「榮耀與傳承」為主題，邀請歷屆「米王」光榮回歸，包括全國第 1 屆稻米品質競賽冠軍邱垂昌農友、第 4 屆冠軍黃崑濱農友，以及 106 年稻米達人冠軍賽臺灣好米組冠軍呂理文農友及臺灣有機米組冠軍呂理陽農友，米王大方傳授種植冠軍米的祕訣，並以「薪火香傳」為主軸，象徵農友們堅持種出高品質好米的信念代代傳承，期待新一代「稻米達人」再創稻米產業新契機！



圖 7. 稻米達人冠軍賽頒獎典禮上，林聰賢主委致詞勉勵農友持續精進栽培技術，種植優質好米。



圖 8. 歷屆米王分享種稻祕訣，並與林聰賢主委（左 3）及胡忠一署長（右 3）合影。



圖 9. 與會人員屏氣凝神等待成績揭曉。

農委會林聰賢主委於致詞時特別強調，本屆稻米達人冠軍賽參賽者的年齡分布涵蓋 18 歲～70 多歲，顯示不論老、中、青世代的種稻農友，都將種植優質水稻當作人生志業，儘管水稻耕作機具設備已逐漸自動化，但以相同品種、在相同地區使用不同的栽培管理方式，所生產的稻米品質仍截然不同，農委會亦將持續以「三品」（品種、品質、品牌）及「二安」（安心、安全）之策略，鼓勵農友栽種高品質稻米，以品牌化行銷國內外市場，提升農民整體收益，並讓消費者能吃到最優質的臺灣米。

在現場緊張的氣氛下，由林聰賢主委揭曉得獎編號並進行頒獎表揚，來自臺東縣關山鎮莊忻原農友榮獲臺灣好米組冠軍，亞軍為屏東縣崁頂鄉葉慶明農友、季軍為臺東縣池上鄉張壯鑑農友；臺東縣池上鄉曾鵬璋農友榮獲臺灣有機米組冠軍、亞軍為桃園市新屋區李永清農友、季軍為花蓮縣玉溪地區曾國旗農友（表 2），二位新科米王栽培的品種為



圖 10. 池上鄉曾鵬璋農友（中）榮獲有機米組冠軍，開心的躍起歡呼。

高雄區農業改良場培育的高雄 147 號，米粒晶瑩飽滿，具光澤透明感，米飯香 Q 彈牙，咀嚼時清甜回甘，為今年度最美味、最優質的臺灣好米！

五、結語

臺灣稻米達人冠軍賽由鄉鎮賽到全國賽，競賽過程公平、公正與公開，儼然成為稻米界的奧斯卡獎，參賽農友無不卯足全力，除認真向前輩及試驗改良場所的專家請益學習外，更以細心、耐心呵護栽種的稻米，新科米王堅持努力的職人精神誠如第 1 屆米王邱垂昌先生分享的 4 句聯：「做事認真骨力拼，毋驚流甲規身汗，另日出師做專家，人人叫你第一名。」可謂實至名歸。

農糧署也將持續透過辦理稻米達人冠軍賽、鼓勵農友加入稻米產銷契作集團產區、擴大水稻產銷履歷驗證面積及強化糧食業者品牌行銷輔導等措施，建立臺灣米高品質及安全形象，深化民眾對臺灣優質好米之信心及認同感，進而提升國產稻米消費量與競爭力，讓國內糧食產業生生不息、永續發展。

表 2.107 年稻米達人冠軍賽得獎名單

組別	名次	農友	品種	種稻心得
臺灣好米組	冠軍	莊忻原 (臺東縣關山鎮)	高雄 147 號	種稻如同養小孩，每天需要費心仔細觀察，依照天氣情況調整管理方法，觀察水稻的生育和氣候變化，調整灌溉的時間和頻率。
	亞軍	葉慶明 (屏東縣崁頂鄉)	高雄 147 號	種稻過程得到的最大收穫，是在農事工作中所體現出來的正向精神與積極態度，堅持遵循傳統，以真心、善意種出的優質稻米。
	季軍	張壯鑑 (臺東縣池上鄉)	高雄 147 號	堅持友善大地的職志，發揮水牛刻苦耐勞的精神，運用池上鄉肥沃的黑土壤及純淨的水源，種植出臺灣最優質的好米。
臺灣有機米組	冠軍	曾鵬璋 (臺東縣池上鄉)	高雄 147 號	在不傷害自然生態及合理的產量與最好的品質之間取得平衡點，克服嚴峻氣候變遷，生產健康優質的有機米。
	亞軍	李永清 (桃園市新屋區)	桃園 3 號	堅信土地是人類的母親，應善待土地，持續堅持有機栽培，將最健康、最在地的優質好米呈現給消費者。
	季軍	曾國旗 (花蓮縣玉溪地區)	臺南 16 號	為 2017 年十大神農獎得主，堅持以有機栽培、不過度干預稻米生長，自產有機肥料，建立循環型農業，與家鄉的土地共生共存。