

冠軍米評審標準

舉辦方式—分兩階段競賽

一、鄉鎮農會辦理「鄉鎮級」競賽：

(一) 參賽辦法：由各鄉鎮農會主辦，凡全國有意願參加比賽之各地

鄉鎮農民，可向所轄農會報名。

(二) 評審辦法：鄉鎮初審，即田間評審，選出稻作生育優良農戶二

十名以上參加該鄉鎮競賽，評審標準及項目如下表。

表一、鄉鎮級稻米評審標準及項目

項 目		配分	審 查 內 容
性 狀	白 米	10 分	米粒飽滿度、粒型均一度及色澤
規 格	稻 穀	5 分	容重量、碾糙率
	糙 米	15 分	完整粒、變色粒、屑米、發芽粒、白粉質粒、碎粒、異型粒、夾雜物

	白 米	20 分	被害粒、變色粒、白粉質粒、碎粒、異型粒
食 味	官能品評	25 分	白米飯之外觀、香味、口感、黏彈性、硬性、總評
	蛋白質含量	10 分	白米之蛋白質含量
	直鏈性澱粉含量	10 分	白米之直鏈性澱粉含量
新 鮮 度	酸鹼值	5 分	白米之酸鹼值

(三) 經評審後獲得前三名之比賽米，需經農藥殘留量及重金屬檢測

合格，又經各鄉鎮比賽所評選出第一名優勝者，即取得「第一

屆全國稻米品質競賽」之資格。

(四) 九十三年一期參加鄉鎮級競賽，計有大甲、霧峰、埤頭、草、

屯、西螺民雄、美濃、五結、池上、關山、鹿野等十一家農會。

二、全國稻米品質競賽：

(一) 參賽資格：委託板橋市農會執行，凡參加鄉鎮級初賽獲得第一

名之農民，其所送參賽白米又經農藥殘留及重金屬檢測合格

者，即可參加。

(二) 評審辦法：針對白米外觀及食味等各項目評分外，並由米質專

家、美食專家、及消費市場代表等各界人士，依據全國稻米

評審標準及項目（如<表二）進行評選。

表二、全國稻米評審標準及項目

項 目			配 分	審 查 內 容
外觀	規 格		20 分	被害粒、變色粒、白粉質粒、碎粒、異型粒
	性 狀		20 分	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤
食 味	食味計分 析	蛋白質含 量	10 分	白米之蛋白質含量

		食味值	10 分	測定水分、蛋白質、直鏈性澱粉與食味關係之數值
官能 品評	專家評分	20 分	白米飯之外觀、香味、口感、黏彈性、硬性、總評	
	評審評分	20 分		

(三) 第一屆全國稻米品質競賽於九月十日上午假台北縣板橋市農會

舉行完畢，冠、亞、季軍三名分別由台東縣池上鄉、高雄縣美

濃鎮及彰化縣埤頭鄉獲得，其餘七鄉鎮參賽者則均列優勝獎。

得獎人實錄

冠軍(池上鄉邱垂昌)

參加 93 年全國稻米品質競賽冠軍得獎感言

池上鄉農友邱垂昌

垂昌此次有幸代表池上鄉參加 93 年第一屆全國稻米品質競賽，榮獲總冠軍，特別向學界、農業界各先進之協助與指教，以及一起辛苦努力打拼的農友弟兄、鄉親好友之鞭策表示最大謝意，謹此將這份榮耀分享給池上鄉的鄉親朋友，也把這份喜悅分享給全國種田的農民弟兄！

七年前回到了略感陌生的故鄉，為重新拾回稻米文化資產，毅然加入了池上米的生產團隊，本著一股熱情的新農民精神，為的就是重振農村產業，深深自我期許承諾自己奮勉勤耕，希望年輕的產業生力軍，用活躍的生命力，活化農村產業。

感念政府積極促進稻米產業升級德政之賜，本屆的全國

稻米競賽提供給農民追求卓越與良性競爭的舞台，賦予了國產稻米高品質與品牌形象地位。在享受得獎片刻的甜美喜悅背後，卻是靠堅毅的意志力辛苦走過七年，過去如此、現在如此、未來亦將如此，而這股堅持下去的力量，就是每天看到水稻成長的喜悅與成就感。

池上米得獎雖是池上人的榮耀，更堅信那是全體種田人的驕傲，因為有我們為消費者種出安全、好吃、好看、健康的台灣米時，同時也感受到消費者熱情的回報與肯定。

謹此感受分享鼓勵在同一條船上的新好農友及未來的總冠軍得獎人，並與大家共勉，讓我們發揮智慧、勇敢、堅毅、互助的精神，做一個快樂的現代新好農民。

亞軍(美濃鎮張金雄)

參加 93 年全國稻米品質競賽亞軍得獎感言

美濃鎮農友張金雄『美農米』新風情

67 歲老農民張金雄『全國亞軍米生產者』，這輩子第一

次將自己種的稻米參加良質米參選，「第一次就得到美濃鎮第一，再得到全國第二」。

如何種出優質的『美農米』必須依氣候、土質並精選適合的稻米品種，加以細心栽培、用心照顧；此外，想要將優質生產的稻米全然表現尚須有好的烘培技術，烘乾時就要有相當的耐心，小火慢烘細焙，如此才能完整保存米的天然油脂，碾出的米不易斷裂，米質晶瑩剔透。

種出好米是張先生的心願，能種出人們喜愛、好吃的品種，更是為美濃鎮之稻米品牌特色創造知名度的目標，如此更為『美農米』打響了招牌，也墊定了『美濃好山、好水、出好米』的深厚根基。

季軍(埤頭鄉吳丙寅)

參加 93 年全國稻米品質競賽季軍得獎感言

埤頭鄉農友吳丙寅從農回憶

吳丙寅農友出生於民風純樸的鄉村小鎮，少年時期跟隨

父、母遊藝於田園之中，至青年後，離鄉從事駕駛工作，到民國六十年初，返家務農，開始種植蘆筍、洋菇等經濟農作物，於六、七十年代期間，為國家賺取無數外匯，至八十年曾與公賣局契約種植金香釀酒葡萄等作物，在吸取各種種植經驗後，確信，要種出好品質的稻米，必定要更努力鑽研栽培及管理方法，才能產出高品質的良質米。

埤頭鄉位於濁水溪沖積扇平原上、土壤肥沃，非常適合水稻種植，從早期種植台農 67 號、台梗 8 號、台梗 9 號，至目前推廣「台農 71 號益全香米」之良質米契作，認知農糧署輔導重質不重量的理念，及農會辦理水稻栽培管理說明會，且經水稻專家、學者不斷地指導及改進栽培管理方式，讓農友對提昇品種深刻了解，便能種出好成績。

這次競賽奪得全國季軍，但是並不能因此而滿足，希望能夠再接再厲，未來能夠種出更香 Q、口感更棒、品質更佳的稻米，以行動證明埤頭鄉是好米的故鄉。

冠軍米品質特色

第一屆全國稻米品質競賽鄉鎮及冠軍米品質特色			
農 會 別	得獎農友	得獎者稻米品種 冠軍米特色	獎 項
池上鄉農會	邱垂昌先生	台梗 9 號 米粒大、口感甚佳	冠 軍
美濃鎮農會	張金雄先生	台梗 2 號 米粒飽滿、香 Q 口 感	亞 軍
埤頭鄉農會	吳丙寅先生	台農 71 號 美味口感、米粒飽 滿	季 軍
西螺鎮農會	廖文藝先生	台農 67 號 香、Q、黏、彈性 佳	優勝獎
草屯鎮農會	簡南火先生	台梗 9 號 米粒晶瑩、香、Q	優勝獎
關山鎮農會	楊偉忠先生	高雄 139 號	優勝獎

		晶瑩剔透、米粒飽滿	
鹿野鄉農會	蔡拍明先生	台梗 2 號 米粒飽滿、晶瑩剔透	優勝獎
大甲鎮農會	賴水妹女士	台梗 9 號 米粒有光澤、食味佳	優勝獎
五結鄉農會	吳宗紋先生	台梗 8 號 晶瑩剔透、口感佳	優勝獎
霧峰鄉農會	蘇明溪先生	台農 71 號 晶瑩剔透、富含芋香	優勝獎