

附表一、國產米穀雜糧原料建議一覽表

一、國產稻米類

原料規格					經加工處理之素材建議 應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
蓬萊米(粳型香米)	臺粳 4 號	米粒剔透、米質白，口感佳、帶香味、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為宜蘭縣、花蓮縣及臺東縣，次要產區為桃園市、臺中市、臺南市等。	1. 米穀粉依不同製粉方式，可分為下列四大類： (1) 熟米穀粉：將稻米經過預糊化與研磨處理，增加澱粉諸多性質，包括增稠、增量與冷水可溶等特性，可應用於鳳片糕、雪片糕、糕仔崙及豬油糕等產品製作。 (2) 生米穀粉(乾磨)：將稻米直接研磨成細粉，破損澱粉含量高，粒徑分布廣，黏韌度及細緻感較低，可應用於餡料、餅乾類產品製作。
	臺農 71 號 (益全香米)	米粒剔透、米質白，口感佳、帶芋香味、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為臺中市、臺南市、彰化縣，次要產區為花蓮縣、臺東縣及嘉義縣等。	
	桃園 3 號	米粒剔透、米質白，口感佳、帶芋香味、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為桃園市、新竹縣、雲林縣，次要產區為宜蘭縣、花蓮縣	
	高雄 147 號	米粒晶透、米質白，口感佳、具有淡淡芋香味、黏度佳。	每年 5-6 月及 10-11 月	主要產區為高雄市、屏東縣、臺東縣，次要產區為嘉義縣、宜蘭縣及花蓮縣	
	臺中 194 號	米粒剔透、米質白，口感佳、帶茉莉花香、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、雲林縣及花蓮縣等	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
蓬萊米(粳型米)	臺南 11 號	食味質佳、米粒剔透、口感 Q 中帶黏度，品質穩定性夠	每年 7-9 月及 11-12 月	全臺各地	(3) 生米穀粉(半乾磨): 將米浸泡後瀝乾，直接加以研磨成潤濕細粉，可應用於包子、水餃及餡餅類產品製作。 (4) 生米穀粉(水磨): 將浸漬過的米加入大量水研磨成米漿，經脫水乾燥形成之粉末，水磨粉色澤較白、粒度較細，可應用於甜麵包、蛋糕、餅乾及小西點等產品製作。 2. 蓬萊米之米質較軟，其直鏈澱粉含量較低，約佔總澱粉含量 15~18%%，吸水性較秈米少，其米穀粉可應用於米蛋糕、麵條、饅
	臺中 192 號	高產、米粒晶瑩、食味甜美可口	每年 7-9 月及 11-12 月	全臺各地	
	高雄 139 號	口感 Q 軟、黏度適中、略帶米香，冷飯仍能保持原有 Q 軟	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為花蓮縣及臺東縣，次要產區為臺南市及高雄市	
	臺粳 2 號	米粒飽滿耐儲存，米飯外觀晶瑩有光澤、食味口感優良	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為花蓮縣及臺東縣，次要產區為雲林縣及高雄市	
	臺粳 9 號	米粒外觀好、口感 O、黏性佳，是製作壽司最佳食材	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、雲林縣及花蓮縣，次要產區為苗栗縣、臺中市、南投縣	
	臺東 30 號	米粒大、米飯晶瑩剔透、黏軟適中、產量高。	每年 5-7 月及 10-11 月	主要產區為臺東縣、臺南市及高雄市，次要產區為彰化縣、雲林縣	
	臺粳 16 號	碾成白米後，米粒仍然保有相當多的胚芽，胚芽是稻米營養	每年 5-7 月及 10-11 月	主要產區為臺中市、雲林縣及花蓮縣，次要產區為彰化	

原料規格					經加工處理之素材建議 應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
		分的精華。		縣、嘉義縣及宜蘭縣	頭、餅乾及小西點等產品製作。粗粒米穀粉或整粒可膨發處理進一步應用。
	高雄 145 號	米粒飽滿，香甜又 Q、口感極佳，米飯冷卻後仍保有香 Q 特性。	每年 5-6 月及 10-11 月	主要產區為臺南市、宜蘭縣及台東縣，次要產區為高雄市、屏東縣及臺中市	
	越光米	米質具黏性、彈性及甜度特佳，帶有光澤透明感，蒸煮後芳香撲鼻，入口柔軟帶 Q。	每年 6 月	主要產區為彰化縣、宜蘭縣及臺東縣，次要產區為苗栗縣	
	苗栗 2 號	米飯 Q 軟與食味品質較佳	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為桃園市及苗栗縣	
	苗栗 1 號	米粒具有體積小、心白大、蛋白質低與吸水率高等特色	每年 7-9 月及 11-12 月	北部地區	
在來米(秈型米)	臺中秈 10 號	穀粒飽滿、米粒晶瑩有光澤、糊化溫度低、直鏈澱粉含量低，屬軟膠體軟硬度、高纖低澱粉、易消化	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、宜蘭縣、雲林市，次要產區為臺南市、花蓮縣、臺中市	在來米較無黏性，其直鏈澱粉含量較高，約佔總澱粉含量 20~25%，吸水性較大，可應用於製粉、膨發等用途，其米穀粉可應用於粿、米粉、河粉、米粉、米苔目、蘿蔔糕等產品製作。
	臺農秈 14 號	腹白少略有心白，高顆粒澱粉，但膠體黏性低所以也適合食用。低 GI、高直鏈性澱粉。	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為嘉義縣	
	臺中秈 17 號	低膠化溫度，高顆粒澱粉，硬的膠化粘度，低 GI、高直鏈性	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為嘉義縣、嘉義市及屏東縣，次要產區為雲林	

原料規格					經加工處理之素材建議 應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
糯米		澱粉。		縣、彰化縣	
	高雄秈 7 號	豐產、高直鏈澱粉含量、適合加工。	每年 5-7 月及 10-11 月	主要產區為 屏東縣	
	臺稞糯 1 號	直鏈性澱粉含量低，粘彈性、食味佳、其糊化溫度與最高粘度均最低。	每年 5-6 月	主要產區為嘉義縣及臺南市	糯米黏性較高，支鏈澱粉含量高，約佔總澱粉含量 95~99%，可應用於製粉、釀製、膨發、煉製糖貽等用途，其米穀粉可應用於丸子、湯圓、年糕、麻糬等食品，並可依品種特性，製作成具有各式顏色光澤之各式麻糬產品及米製點心，更適合開發製成各類具原鄉特色之風味米食產品。
	臺中秈糯 2 號	品質極佳，米飯有香氣，質地細膩，風味及口感極佳。	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、雲林縣、及臺南市，次要產區為臺中市、嘉義縣及屏東縣。	
	花蓮 22 號(紅糯米)	糙米外觀呈艷紅色，具濃郁香氣及特殊風味，富含維他命 A、維他命 E、鐵質及蛋白質等營養成分。	每年 7 月	花蓮縣	
	臺農秈糯 24 號(紫糯米)	糙米外觀呈紫黑色，種皮含花青素，富含鈉、鉀、鈣、鐵、氯、銅、錳等礦物元素，及維生素 A、E、總多元酚及葉酸等營養成分，清除自由基能力高	每年 7-9 月及 11-12 月	雲林縣	
	黑糯米	糙米外觀呈黑色，種皮富含花青素，含有豐富的維生素、鈣、	每年 6 月及 11 月	花蓮縣	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
		磷、鐵、鎂等礦物質和天然黑色素營養成分。			

二、國產雜糧類

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
黑豆	臺南 3 號	青仁黑豆，花青素高，抗氧化成分高	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	可應用於膨發、製漿及製餡等用途，亦適用於黑豆茶、粉、冰淇淋及製菓等。
	臺南 5 號	黃仁黑豆，具籽粒大、蛋白質含量高	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	
	高雄 7 號	蜜黑豆優良品種，風味佳	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	
黃豆	臺南 10 號	蛋白質含量超過 40%，適合做為豆腐、豆漿等加工使用，種臍為黃色，更適合做味噌。	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
	高雄 9 號(綠晶)	含有豐富異黃酮類含量，種皮顯得較青黃色且粒大。	每年 12 月至隔年 2 月	臺中市以南	
	高雄選 10 號	適用於研磨豆漿、豆花，浸泡後與肉類一同烹煮。	每年 12 月~1 月	臺中市以南	
	金珠	大豆異黃酮含量比進口大豆高出近一倍，做成豆漿並有濃濃牛奶香味。	每年 12 月~1 月	臺中市以南	
茶豆	高雄 11 號	外表為咖啡色具有濃郁的芋頭香味，又稱芋香茶豆是毛豆、大豆兩用之優良品種。	每年 12 月~1 月	臺中市以南	
小麥	臺中選 2 號	品質穩定，國產小麥麥香濃郁，Q 度高，製作產品口感好	每年 3 月左右	臺中市大雅區、彰化縣大城鄉、嘉義縣東石鄉、臺南市學甲區	可應用於中筋性烘焙產品等用途
紅豆	高雄 5、高雄 6 號、高雄 9 號及高雄 10 號等	新鮮、風味香醇，濃密爽口	12 月到翌年 1 月	高雄市、屏東縣	可應用於膨發、製餡等用途，作為甜點、冰品、湯品食材。

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
甘藷	臺農 57 號	高纖維食材，黃肉甘藷品種，塊根表皮棕黃色，肉色橙黃。	全年，主要盛產期為 3 至 9 月	臺灣皆可種植，主要產區為新北市金山區、苗栗縣、新竹縣、彰化縣、臺南市	可應用於膨發、製漿及製餡、增稠等用途，供作穀麵製品、烘焙內餡及餅皮、冰藷、山藥地瓜球、烤地瓜、甘藷粉、蜜餞等加工品使用。
	臺農 66 號	高纖維食材，紅心甘藷品種，塊根表皮淡棕黃色，肉色橙紅，表皮尚光滑。	全年，主要盛產期為 3-9 月	臺灣皆可種植，主要產區為新北市、苗栗縣、新竹縣、彰化縣、臺南市	
	臺農 64 號	黃皮紅肉，介於以上二者之間。	一年四季都有，主要盛產期為 3-9 月	新北市、桃園市	
	臺農 73 號	淡紅皮深子肉，藷形整齊，食味佳，可作為鮮食用及烤藷等加工用途。	主要盛產期為 1-2 月	彰化縣 雲林縣	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
	花蓮 1 號	表皮紫紅色，肉質為鮮艷深紫色，粗纖維、總膳食纖維、鈣及還原糖等含量較高，有別於一般市面紅肉或黃肉甘藷。	採收期，春作之採收期為 9-10 月，秋作之採收期為隔年 4-5 月。	花蓮縣	
芋頭	檳榔心芋	地莖含有豐富澱粉質，可作為主食及製作多樣之加工品。	採收期為 9 月至隔年 2 月	台中市、苗栗縣、高雄市、花蓮縣	可應用於膨發、製漿及製餡或增稠等用途，供作麵包、糕點、麻糬、湯圓等使用。
仙草	桃園 2 號	清涼降火、特殊香味	每年 9-10 月	新竹縣、桃園市	可加工為仙草茶、燒仙草、即溶仙草、仙草麵
胡麻	臺南 1 號	獨特香味。	12 月到翌年 1 月	臺南市	可加工為胡麻油、胡麻粉或胡麻醬等用途
花生	臺南 13 號	產量高、品質穩定。	每年 7-9 月及 11-12 月	嘉義縣、臺南市	可應用於製餡、製菓或帶殼焙炒加工等用途

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
紅藜	臺灣原生種	品質穩定，臺灣藜易栽種，蘊含豐富營養與糖類，抽穗後轉色，常可見艷紅、桔紅、洋紅、粉紅、金黃、菊黃、橙黃等顏色。	每年12至隔年3月	屏東縣、臺東縣	可應用於烘焙、釀造及製餡等用途，供作麵包、製麵或糕點作為內餡原料使用或顏色裝飾之用。
小米	臺東選1~6號、臺東7號、臺東8號、臺東9號	小米為穎果，成熟後有白、黃、紅、黑等顏色，脫殼後為黃、白、青等顏色。	1期作於6~7月收穫，2期作於11~12月收穫。	屏東縣、臺東縣	可應用於釀造及製餡等用途，亦可研磨成粉，供作麵包或糕點麻糬等原料使用。
薏苡	臺中1號、臺中2號、臺中3號	品質穩定。	每年7-9月	彰化縣、嘉義縣	烘焙內餡、甜品、膨發使用。
樹豆	臺東1號、臺東2號、臺東3號	種皮顏色呈現白色、茶褐色及黑色，種子富含蛋白質。	採收期為每年1月中旬至下旬。	臺東縣、花蓮縣	可磨粉或是煮熟後作為麵包或糕餅內餡。

註1：因農民及廠商資料涉及個資法，不在此對外公開，倘有需要引薦國產米穀雜糧及地區性農產品之農民及廠商，請逕洽本案聯絡人。

註 2：相關國產米穀、雜糧及農產品，請逕上相關查詢系統查詢：

序號	農產品品項	查詢系統	網址
1	稻米、生鮮水果、生鮮蔬菜及截切蔬菜、特用作物(含茶葉、咖啡)	臺灣農產品生產追溯系統	https://qrc.afa.gov.tw/
2	生鮮蔬菜及水果	吉園圃安全蔬果資訊網	http://gap.afa.gov.tw/faq/
3	稻米、茶葉、蔬菜及其製品、水果及其製品、其他特作及雜糧	有機農業全球資訊網	http://info.organic.org.tw/supergood/front/bin/home.phtml
4	CAS 果蔬汁、CAS 食米、CAS 醃漬蔬果、CAS 生鮮食用菇類、CAS 釀造食品、CAS 生鮮截切蔬果	CAS 產品查詢	http://www.cas.org.tw/content/test_and_verify/b5a.asp
5	稻米、生鮮水果、生鮮蔬菜及截切蔬菜、特用作物(含茶葉、咖啡)	產銷履歷產品查詢	http://taft.coa.gov.tw ； http://tapinfo.coa.gov.tw/work/imita_login.php
6	茶葉	臺灣茶葉產地及安全追溯雲端服務系統	http://www.safetea.com.tw/TeaResumeFrontApp/Default.aspx
7	米穀粉	米穀粉及新興米食產業鏈計劃甄選合格廠商米穀粉產品資料一覽表	http://www.afa.gov.tw/peasant_index.aspx?CatID=1690