



◀ 總決賽冠亞季軍隊伍選手與農委會李退之副主委（左2）合影。

▼ 總決賽優勝隊伍選手與農糧署陳建斌署長（右3）合影。



2017 國產米穀雜糧加工產品創意競賽活動紀實

文圖 | 農糧署 吳佩香

一、前言

國產雜糧品項多元，以甘藷、食用玉米、落花生、紅豆及大豆占大宗，由於雜糧具高纖、健康養生特性，深受國人喜愛。相較於進口雜糧需經長途運輸、高碳足跡，國產雜糧在地、新鮮、非基改特色，兼具環保、健康等優勢，是民眾採購食材的首選農產品。為提高農產品附加價值，提供消費者多樣化選擇，農糧署特輔導財團法人中華穀類食品工業技術研究所（穀研所），以國產雜糧搭配米穀粉為原料，開發創意加工產品，透過現場教作訓練及農會田媽媽（家政班）體系培育種子師資，推廣成為美味、親民、普及化之國民美食。此外，為激發種子師資求新求變的原動力，透過辦理全國性國產米穀雜糧加工產品創意競賽，強化

產品亮點及市場知名度，推動國產穀雜糧從產地、餐桌到宅配販售，以擴大國產雜糧使用量，有效推動大糧倉政策目標。

二、開發創意產品與培訓種子師資

穀研所多年來投入心力從事米穀類、烘焙類、麵條類及多元米食類生產技術研發及產品開發，享譽業界，尤其將所開發產品透過開辦訓練班，培訓無數中式料理及西式烘焙頂尖好手，遍及國內各角落，爰農糧署借重該所豐厚經驗與資源，以國產米穀及雜糧為主原料，協助開發雜糧爆米香、雜糧米穀粉牛軋糖、雜糧麵包、秈米腸粉、米穀粉蔥油餅及米穀粉蛋餅等6項創意加工產品，結合農會田媽媽及家政班等農村婦女，開辦「國產雜糧創意加工產品



▲ 膨爆機操作教學講解由穀研所蔡明原研究員講授。
◀ 學員實際操作秈米腸粉（左）。
總決賽評審實況（右）。

教育訓練班」，培訓種子師資，藉由農會家政推廣體系，開枝散葉推廣至國內各家戶，成為受歡迎的國民美食。

訓練課程紮實自 8 月 21 日～8 月 31 日止，須學習包括膨爆技術、蒸米乾式膨爆、充氣糖果製作及應用、不同雜糧之特性與應用、冷水麵法和燙麵法製作、布拉法和盤蒸法腸粉、麵糊式和麵糰式蛋餅等製作及應用，內容豐富，步調緊湊，兼顧理論與實作，訓練過程學員聚精會神聆聽講解，勤作筆記及提問。實作課程採分組團隊合作模式，讓大家學會團結與包容。本次訓練計 5 班，因課

程安排豐富，吸引眾多人數報名，合計參訓人數達 171 人，遠較原規劃 150 人超出 21 人。

三、創意競賽冠軍獎 10 萬元

農糧署為激發米穀雜糧加工技術人員求新求變的原動力，並開發國人喜愛且附加價值高之農產加工產品，以擴大產品的行銷推廣，達實質提升國產雜糧產量及產值之目的，除訓練以外更輔導穀研所規劃辦理「2017 國產雜糧創意加工產品競賽」，限定以國產米穀及雜糧為主要原料，評分項目包括商品化、創意性、風味、口感及整體外觀等，賽制採初賽、分區複賽及總決賽等 3 階段進行，計

有 65 支通過訓練之農（漁）會組隊參加，經 11 月 1 日及 2 日分區複賽，選出 26 支隊伍進入 11 月 23 日總決賽，爭奪 10 萬元冠軍獎金榮耀，各參賽隊伍無不發揮創意與巧思，全力以赴，在練習、試作期間不斷磨合，建立深厚的革命情感。

為求競賽公正、客觀、嚴謹，決賽當天特邀請臺北市糕餅商業同業公會高垂琮理事長等 5 位烘焙及美食專家，逐一感官品評，最後評選出 8 支最優良隊伍，包括：冠軍為嘉義縣鹿草鄉農會、亞軍為苗栗縣苗栗市農會、季軍為彰化縣花壇鄉農會；另優勝隊伍有桃園市大園區農會、彰化縣竹塘鄉農會、南投縣水里鄉農會、嘉義縣水上鄉農會及臺中市清水區農會等 5 隊，於決賽當天在農糧署臺北辦公區辦理頒獎典禮記者會，冠、亞、季軍得主成為現場媒體鎂光燈焦點，後續由農糧署推薦參加 12 月 8 日～12 月 10 日，於臺北世貿三館舉辦的「2017 安心安全農業精品展銷會」國民美食區展售，並媒合冠軍得獎產品與臺灣好農合作，於電商平臺行銷，期推廣國產米穀雜糧加工產品成為美味、親民、普及化的國民美食。

四、結語

「大糧倉計畫」肩負擴大國產雜糧種植面積、提高國產雜糧自給率、調整水稻生產面積與活化休耕農地等重責大任，農糧署以實際行動響應當今重要政策，規劃辦理米穀雜糧系列活動，串聯產品開發、種子師資培訓、創意競賽，乃至展銷會及媒合電商等行銷活動，以達拓展國產雜糧產品及其加工產品寬廣通路，帶動產量及產值持續提昇，增進農民收益及促進產業長期穩定發展之重要目標。

「2017 國產米穀雜糧加工產品創意競賽」冠軍得主嘉義縣鹿草農會家政指導員陳素芬以淺白易懂的得獎感言，完整闡述國產米穀雜糧系列活動精髓，以下摘述之：「民以食為天，五穀雜糧又是上天賜與我們最好的糧食；速食文化在 80 年代崛起，現今的我們已慢慢體認健康飲食對我們及下一代的重要。參與這次農糧署所舉辦的米穀雜糧加工產品創意競賽系列活動，成功帶動民眾對五穀雜糧健康飲食的熱潮及食材運用，吸引農村家政幹部好姐妹們的全力投入，在創意激發與不斷嘗試中，充分發揮國產米穀雜糧的特色與優點」。得獎創意產品使用安全優質國產農產品，融入田媽媽及家政班巧思激盪結晶，相信品嚐過冠軍等得獎者雜糧產品的人，肯定可以感受到國產食材的營養與新鮮微妙滋味。



冠軍作品－秋葵籼米腸粉（鹿草鄉農會）。



冠軍作品－雜糧米穀粉牛軋糖（鹿草鄉農會）。