



▲ 古厝庭院曬稻穀。

濁水好米的孕育地 彰化竹塘鄉

文、圖／林立惠



今日竹塘

彰化縣竹塘鄉的土地是濁水溪千年、萬年以來沖積而成，由於土質肥沃，水源充足，氣候溫和，孕育出欣欣向榮的農業景觀，除了濁水米之外有蔬菜、葡萄、釋迦、火龍果、水蜜桃、高接梨、葡萄、西瓜等，加上農民的勤奮，一一在這塊土地上生長出來了，竹塘儼然是一個農業的百寶「鄉」，只要流汗，要什麼有什麼。

這裡充滿著樸實鄉土人情、沈靜幽雅的自足情懷。走進竹塘鄉，宛如世外桃源，鄉內景觀一片綠浪環繞、綠意盎然，一望無際綠波盪漾的稻田，每到收割季節更是金黃稻穗迎風搖曳，飽滿的稻株在和煦陽光的照耀下，反射出耀眼的光芒，美不勝收。

竹塘鄉沒什麼大建設，但保有農村特有的溫馨傳統，在城市中處於忙碌、壓力下生活的人，來到竹塘，必會感受竹塘的水最甜、竹塘的土最黏，而不願離開。走在田間，信手拈來，一片綠葉、一朵花、一隻白鷺鷥，都可以寫入詩，都是人間好天地。

也許在講究生活品質的今天，沒有建設就是最好的建設，不然綠油油的農田變成水泥叢林，生活空間少了，壓迫感也隨之而來，所以看無爭的農民，沒有市虎爭道的田間小路，不就是幸福、喜悅嗎？

十大經典好米

濁水溪沿岸向來是臺灣良質米的產地，竹塘鄉位於濁水溪沖積平原中心，從上游帶來黏性高的褐黑色土壤，配合濁水灌溉，鄉境地勢平坦，適合種植稻米，加上全年陽光充足、平均氣溫為最適合稻作生長的攝氏 22 度至 25 度，栽培環境可說得天獨厚。

更重要的是，竹塘鄉是彰化縣工廠最少的鄉鎮，以農業為主，沒有工業污染的隱憂，所栽種的高品質「台 9 號」及「台南 11 號」、台中 194 號香米，便以「竹塘米」打響名氣，行銷全台各地，逢年過節，農會推出的稻米伴手禮，十分搶手。

竹塘鄉全鄉土地約有三分之二是耕地，一半以上均為農戶。距海不遠，又臨濁水溪，是一個「風頭水尾」的地方，為一典型的農業鄉，農產豐富，少數工商仍以農業相關產業為主，如米粉、洋菇的加工，全台著名的好米品牌，重要的產地就在竹塘鄉；名聞全台的「新竹米粉」，許多原是由竹塘代工，近年來才逐漸以「竹塘米粉」打開市場與知名度。

竹塘鄉耕地面積有 2,462 公頃，其中 75% 是稻田，面積約有 1,800 公頃，一年生產約 4 萬噸稻米，為縣內重要穀倉之一。稻農都是世居於此的鄉親，與土地之間有著深厚的情感。種植的稻米，粒粒飽滿、

口感香甜 Q 軟，風味獨特，深受消費者的肯定。

竹塘鄉農會從民國 92 年起開始輔導農民種植台梗 9 號及台南 11 號良質米。台梗 9 號及台南 11 號都是台中農改場精心研發出來的好品種，品質聞名全國。經過多年的經驗，農民用心、苦心、悟出好心得、細心的栽培，終於栽培出稻米界的奧斯卡獎，那就是「十大經典好米」。

稻米為國人的主要糧食，近年來由於經濟快速繁榮發展，國人生活水準提升，選擇高品質的食米，已經成為消費市場的導向。農委會農糧署有鑒於提升食米品質日益殷切，唯有國產稻米品質加速升級，才能維護國產食米市場競爭力。而提高國產稻米品質則須由農民生產與產業加工，雙方共同努力。

小時候吃「在來種」的稻米（又稱本島米），不香不甜不 Q 不黏。吃飯只是純粹為了填飽肚子而已，但貧窮的年代，能吃飽肚子就是幸福，誰也沒想到未來的世界有更好吃的米。時代與農業科技的進步，人們生活品質提升，對於吃的方面的講究，不僅要營養、好吃，更要吃得健康。吃飯不再只是填飽肚子而已，而是要當成品嚐美食的生活享受、所以農委會設在各地的農業改良場，無不殫精竭慮的從事稻米品種改良，一代一代的品種改良出來，產量、抗病力都提高了，再指導農民種植出香 Q

好吃的高品質好米。把飲食西化的消費者拉回對臺灣米的喜好，找回臺灣的農業人口，再造臺灣農業的春天。

為加強農民生產稻米注重品質，農委會農糧署自民國 84 年第一期稻作開始輔導地區農會辦理「鄉鎮級」品質競賽；民國 88 年擴大舉辦「縣級」品質競賽；至民國 91 年有花東縱谷跨縣市之「區級」競賽。為擴大稻米品質競賽活動，農委會農糧署於民國 93 年籌畫了「第一屆全國稻米品質競賽活動」，選拔出全國冠軍米。竹塘鄉於民國 94 年首次參加該項競賽，即榮獲優勝獎、民國 95 年榮獲亞軍。雖非最佳成績，卻給農會及農民帶來無比信心。

為鼓勵國人支持臺灣農民，愛用臺灣農產品，關心臺灣本土農業，提升產地鄉鎮知名度，加速鄉鎮產地間交流與互動，農委會於民國 96 年起將「全國稻米品質競



▲ 竹塘老街。



▲ 竹塘鄉段的深耕圳，是重要水源。

賽」，重新定位為「十大經典好米」選拔，藉以鼓勵更多優秀稻農參與。於全國各產地的冠軍代表中，選拔出當年度最優良的前 20 個產地，其中前十名獲選為「十大經典好米」，第 11 名至 20 名優良產地則獲選為「優質好米」，而不是魚目混珠的以數十個，甚至上百個鄉鎮統稱為「十大」。所以十大經典好米真的只有十個鄉鎮獲得而已，能獲得的都是貨真價實的好米。所以列入「十大」的米，都可以賣得好價錢，對農民的用心與投入栽培好米，可以獲得實質上的回饋。

竹塘鄉農會每年皆舉辦鄉級選拔，再推薦最優秀者參加。從民國 97 年開始到民國 102 年，連 6 霸的蟬聯全國「十大經典好米」之殊榮，讓竹塘米與經典好米畫上

等號。

民國 103 年起，農委會再將十大經典好米選拔改為 3 人一組的「全國名米產地冠軍賽」。提供農民們集結眾人智慧結晶，提高參賽人數，讓獎項回歸優質產品。

彰化竹塘鄉農會再度以「台梗九號米」，參加首屆「全國名米產地冠軍賽」，不負眾望勇奪冠軍，讓「竹塘米」在歷年全國稻米比賽中「七連霸」，穩住全國「冠軍米」故鄉的寶座。持續得獎，激勵農友們持續生產高品質的稻米，讓消費者吃到安全、營養又健康的米食，並增加農民收益。

風頭水尾竹塘放光

台梗 9 號米粒飽滿，在各米種中 Q 度高且富彈性，即使冷了也不減美味，用途

廣，可以製作成壽司、米糕、粥、及各種米食料理，樣樣好吃。

台梗9號品質好，生長過程必須較耗成本與心血照顧，每分地產量又比11號少約3至4百台斤，但可以賣得比較好的價錢，所以在農會推廣之下，目前全鄉種植面積約有300多公頃。

竹塘鄉農會過去主要推廣台梗9號米，在農民努力下，質、量俱佳，已蟬聯全國十大經典好米、名米產地冠軍逾十年。除農會外，許多米商也都爭著與農民簽約。但這些米商並不以「竹塘米」為名，都是用自己的品牌行銷，只有在包裝上註明產地「竹塘」。近年農會則積極推廣新品種，如台中194號米，並以「竹塘飄香米」行銷，希望未來也能在全國良質米評鑑上獲得殊榮。

台中區農改場作物改良課研究員許志聖表示：台中194號米煮起來風味和「台9號」相比，外觀看起來晶瑩剔透且耐儲藏，米飯香味比較濃，硬度比較軟，黏性比較黏，整體口感更好，加上第一、二期收穫稻穀儲藏4個月後，米飯口感和香味還能維持不變。

許志聖說，「台中194號」株型良好、不易倒伏，對於稻熱病、斑飛蝨及白背飛蝨等病蟲害也有不錯的抵抗力。目前以彰化竹塘一帶種植最多。

竹塘的稻農對稻田早已培養出深厚感

情，最佳的環境、最用心的種植，不管是台梗9號、台南11號、還是飄香米，在竹塘這塊土地生產出來的稻米就是粒粒飽滿、鮮度夠、光澤亮、Q度足、口感香。所以竹塘鄉出外打拚的子弟，返鄉第一件事就是要吃一餐家鄉生產的米食，同時帶一包回到工作地，以解鄉愁。使得風頭水尾的竹塘也能大放光彩。所以推銷竹塘的觀光，就必須與米結合，「竹塘好米」成為好米故鄉的最佳代名詞

竹塘鄉所生產的米，一部分由農會收購，烘乾、脫殼、包裝都是農會自設工廠，一貫作業完成，然後以「竹塘米」名號販售。除了在竹塘農會的「歐米雅給館」販賣部可以買到竹塘米之外，在全臺各地農會或部分超市亦有販售，消費者可以就近採購。

在食品安全日益受消費者重視的今天，竹塘米是貨真價實的在地好米，沒有摻雜進口米，每一粒都是農民用汗水辛苦灌溉培植出來的，這是農民引以為傲的。

竹塘米冰棒

除了米之外，竹塘鄉農會亦開發出「竹塘米冰棒」，以竹塘米做成的冰棒，有米的香Q，口感勝過其他市售冰棒多多，所以深得消費者喜愛，業績直線上升。總幹事詹光信表示，農會持續研發以竹塘米為基礎的產品，希望帶動竹塘米的知名度與

銷售量，讓竹塘名聞全臺。透過米類製品，讓消費者認識竹塘不只是濁水溪旁的一個小鄉鎮而已，更是濁水溪賜給臺灣人民最優良的米食故鄉之一。

從農會出產的米月餅、米麵包、米鳳梨酥、米洗面乳等，可看見其周邊商品已讓「米」跳脫原本主食的產品線，進而發展為零嘴、生活用品等。米化身為各種令人意想不到的製品，米的多元身分，讓人在吃喝玩樂中，處處與米相遇。而米類的周邊產品不論品牌、口感或包裝，都讓人嘖嘖稱奇，忍不住豎起大拇指！

米食的民族

臺灣的糧食自給率僅有 30%，稻米自給率約 90%，過去總認為將土地開發成工業區、商業區或科學園區才能提高產值，促進地方發達，但是現在不一樣了。沒有農業，就沒有工商科技的進步，更沒有世界文明，有農業條件的國家無一放棄農業，雖然占社會整體產值低，但沒有農業，無異被人掐住咽喉。找回插秧人、找回稻香文化，要提高糧食自給率，就需地盡其利，獎勵生產，把農業人口找回來，還可降低失業率，恢復農村樸實溫馨的人情味，調和失序的工商價值錯亂觀，發揚祖先刻苦勤勞的精神，再造 21 世紀的儒家光華。

我們是米食的民族，對稻米情有獨鍾，賦予它多樣性的名稱與功能。幼苗稱為



▲ 結穗滿滿的金黃水稻。

「秧」，故播種稻米稱為「插秧」，插秧後才稱為「稻」，收割後的果實稱為「粟」，去殼後才稱為「米」，煮熟後稱為「飯或粥」，也可加工作成「粽、粿、糕、餅」，沒有一種食品擁有這麼多名稱的，祖先們的命名，看得見對米的鍾愛。因為米養活我們 5 千年，一部中華文化史就是一部稻香文化史。從前農村所有活動都是以米或稻穀為標的、信物，如民間互助會以稻穀為標的，理髮包年制也以稻穀抵價，婚喪喜慶神明生拜拜更不能沒有米。

彰化竹塘鄉將承續這一部稻香文化史，同時將竹塘米發揚成臺灣米，變成世界的品牌。🍚