

資料來源／農委會花蓮區農業改良場



米吐司



米麵包

研發米穀粉 取代麵粉

在國際穀類

價格大幅

波動下，國產米相對

穩定的價格與優良的品質，以及在地生產的新鮮優勢，應是國人主食的最佳選擇。行政院農業委員會與中華穀類食品工業技術研究所等單位合作，研發米穀粉應用技術，以米穀粉部分取代麵粉，經適當的調整製程與配方比例，使產品之口感提升，也可以減緩產品老化的程度。

目前已開發出麵包、吐司、麵條及蛋糕之製作技術，並於3月份辦理產學合作與技術移轉，期使相關技術及成果可以商品化並大量上市，以應國人所需。

農委會已開發各類可以在家輕鬆製作，且富含營養的創意米食，包含了主食類的飯食，以及各種米製點心等食譜，消費者可以在農糧署網站(<http://www.afa.gov.tw>)自由下載參考。

圖



米麵條

HALAL認證 國產牛肉健康保證

由行政院農業委員會輔導的國產牛肉，首度榮獲HALAL清真認證，也是台灣畜產品第一件通過HALAL驗證的優質肉品。

近年來，在國際間極度關切狂牛病疫情的情況下，台灣一直是狂牛病的非疫區，因此台灣本地牛肉具有不受狂牛病威脅的優異條件，農委會除已掌握此一優異條件，並引

進國外生鮮肉品衛生安全的供銷型態，於97年度推動紅肉專賣店的示範計畫，讓國產牛肉從屠宰、分切、包

裝、販售等全程作業，都在衛生安全與溫度控制環境下進行，而該紅肉專賣店同時也通過本次HALAL清真牛肉的驗證，讓消費者能買到屠宰後24小時之內的新鮮溫控牛肉。

認明HALAL清真牛肉標章，不但能確保購買到的牛肉符合回教教義的規定，亦能保證其衛生安全，消費者大可放心食用。HALAL是阿拉伯文合法的意思，所謂HALAL認證，代表重視人道屠宰與衛生，嚴禁以灌水等任何方式虐待、傷害動物；屠宰前，牛隻需接受防檢局獸醫師及穆斯林屠宰師執行屠宰前衛生檢查；屠宰時，須以人道方式減少動物痛苦，念誦讚詞後，使用專用的刀具與器材宰殺與分切，確保肉品不受污染，符合健康衛生之需求；屠宰後，牛體的血液必須完全放盡，以確保肉品衛生。



(左起) 弘昌肉品專賣店董事長許賢、行政院農委會副主委胡富雄、中國回教協會理事長馬如虎

古法製作 泥火山有機豆腐

花蓮縣富里鄉羅山村是全國第一個有機村，有機栽培非基改大豆，歷經2年推廣試作有成，更進一步開發具地方特色的泥火山有機豆腐，將有機農業與在地文化結合，配合富里農會辦理有機農村體驗套裝行程，提供遊客有機豆腐DIY活動。

行政院農業委員會花蓮區農業改良場為配合地方休閒農業與觀光產業的發展，在羅山地區輔導農民有機栽培，運用有機質肥料及非農藥資材，並配合現有大豆品種花蓮1號推廣種植有機大豆，生產安全且品質佳的非基因改造之有機大豆，歷經2年已有初步成效。

為發展多樣化有機商品，失傳多年的泥火山豆腐在羅山社區老一輩居民傳授下，結

合當地政府、農會、改良場及社區居民等力量，重新在羅山村呈現。泥火山有機豆腐外觀古樸，濃醇豆香，溫潤口感，讓人齒頰留香，回味無窮。

泥火山有機豆腐所使用材料為在羅山地區推廣種植生產安全且品質佳的非基改之有機大豆，其製作方法為從有機大豆收成、去蕪存菁、研磨豆漿以及取代石灰的泥火山鹵水，加入已過濾之有機豆漿，用傳統柴火熬煮，凝結、壓模成型等系列步驟，結合有機村旅遊套裝行程中，提供遊客親身體驗泥火山有機豆腐的古法製作，不僅增加休閒農業的附加價值，也讓羅山有機村之旅更具深度。



台東晚崙夏橙 酸甜好滋味

國內已建立柑桔健康種苗制度，淘汰病株，積極引進及選育適合台灣地區栽培之高品質鮮食柑桔品種，使品種多樣化，強化競爭力。

農委會台東區農業改良場指出，晚崙夏橙(Valencia Orange)原產地於葡萄牙，台灣在日據時期即引進台東地區栽培，產量及果實品質均佳，民國60年左右在台東成立晚崙夏橙生產專業區，栽培面積曾達2千公頃以上，民國64年至66年之大乾旱、黃龍病及毒素病之為害，產業萎縮，至今面積僅剩百餘公頃。

主要栽培地區為台東縣關山鎮、成功鎮及東河鄉等地區，為柑桔類中之晚熟品種，果實由開花至成熟約需12至13個月，產期約在2~4月間，果形與柳橙相似而略大，果肉橙黃多汁，香氣濃郁，又名「香丁」，酸度

較一般柳橙高，鮮食風味更佳。

晚崙夏橙另一特色，即果實成熟期也是開花期，形成特殊景觀，所以在3、4月間橙黃果實與白色小花同時出現，花果共賞極具觀光潛力。

消費者選購優質晚崙夏橙(香丁)之方法：果蒂未脫落；以單果重約200~400公克較為適宜；果型以廣卵圓形，果型指數(長/寬)約為0.9~1.1左右；果皮橙黃色，具光澤，油胞細緻，飽滿充實，用手觸摸有彈性，具濃郁香氣。



晚崙夏橙3-4月間樹上花與果實共存

