

發展地方伴手禮計畫成果發表

■ 農業推廣課 楊美鈴 吳瑾谷 劉秀珍

行政院農業委員會為帶動在消費促進農村經濟活絡，辦理發展地方伴手計畫，為期五年(92-96)，每年預估發展至少 20 項成功伴手特產品項，五年共輔導建立 100 個伴手特產品項。其主要旨為：1、以當地農漁特產為原料，結合地方特色資源，改進製造及保存技術並注重衛生與安全，開發可創意點子之組合性商品，以期達到少量多樣化之在地特產伴手。2、設計美觀、實惠、衛生之精緻加工或高附加價值之產品。以在地自產自銷，提供遊客安全與安心的伴手產品。3、搭配當地特有之傳統或地方文化、結合當地農業休閒旅遊，創造商機，增加在地就業機會。

本計畫由各農業改良場及省漁會輔導基層農漁民團體研提計畫，辦理初審工作。食品工業發展研究所輔導改進加工技術，協助伴手產品開發及產品推廣活動。今年度食品所為提高宣導展售效果於東區、中區、南區、北區辦理三小一大之產品展售發表會。其中北區大型展售發表會於 92 年 12 月 20 日新竹市立體育場前廣場辦理，全國共有 38 個產品參加發表會。苗栗區 92 年完成的多項伴手產品包括：

(1)公館鄉觀光農園產銷班第三班，以當地所生產之農產品原料(糯米、紅棗、草莓、香草、芋頭、桑椹等)，採用傳統手工製作方式，製成手工香草糕餅、草莓麻糬、棗泥麻糬、芋頭麻糬、桑椹麻糬等產品，研製組合

成伴手禮，輔以精美包裝設計，有別於現有市售商業糕餅、麻糬，創造突顯出具地方特色與客家文化的農產品伴手禮。

(2)大湖地區農會規劃配合酒莊整體行銷策略，研發生產草莓低糖果醬及客家、原住民文化產品，包括樹薯糕、原住民麻糬、桂竹筍包、客家粽及客家蘿蔔糕等研發及量產，製成伴手禮盒。

(3)後龍鎮農會為有效提高國產食用甘藷之使用，將新鮮甘藷用烤甘薯機進行烘烤，自然冷卻後進行真空包裝，放進冷凍庫儲藏，顧客買回後用微波爐或烤箱溫熱即可食用。

近年來國人重視休閒活動，若能整合豐富的農村資源，以「一鄉一休閒，一鄉一特產」發展鄉村地方人情味特色產品，提供國人送禮自用兩相宜的伴手，不僅開創新的收入且能實質活絡農村經濟。



農委會、客委會輔導苗栗縣苑裡鎮良質彎麗米品質競賽及有機米金燦獎比賽同時開鑼

● 北區糧管處 許坤煌 作物改良課 張素貞

苑裡鎮農會及稻米文化協會為火炎山下大安溪沖積扇平原下的『良質米』與『有機米』產業的未來，想藉由稻米品質競賽活動，提昇農民栽種水準，及得到消費者認知與肯定。特於 92 年年底在行政院農業委員會與客家委員會支持下，藉由稻米品質競賽之舉辦以提昇國產米之市場競爭力，並宣導稻米品質分級之觀念。

『良質彎麗米』比賽於 92 年 2 期稻作由苑裡鎮農會主辦的「苑裡鎮第二屆良質米品質競賽」展開，參賽農戶共計 32 位，參賽面積 21.5 公頃，並統一以良質米推薦品種台梗 9 號為比賽品種，比賽期間並由苑裡鎮農會舉辦良質米品質競賽觀摩會，聘請專家學者解說台梗 9 號之栽培特性與米質提昇技巧，讓農民更能了解台梗 9 號，種出更好吃的良質米。良質米競賽結果特等獎由苑裡鎮良質米產銷班第三班的邱阿喜先生獲得，頭等

獎為葉君瑩、徐阿安先生，貳等獎為李鼎祿、陳天增、蘇金發先生等。

客委會為推廣客家米食文化，於各鄉鎮積極推展，希望客家族群儉約惜福飲食文化和特質能傳承延續，特由苗栗縣火炎山苑裡沖積扇平原生態人文發展協會協同苑裡鎮稻米文化發展協會舉辦苑裡鎮有機米產銷班的『有機金燦米』比賽，參賽農戶共計 25 位，參賽面積 45.6 公頃，亦統一以良質米推薦品種台梗 9 號為比賽品種。在比賽活動過程中還穿插米苔目、麻糬的現場實作表演，還有古農具的現場體驗、張秋台校長的農耕系列畫展，讓現場充滿知性和樂趣。此競賽不但讓消費者知道有機米不只是可以吃的安心，食味口感也可與良質米並駕齊驅。有機米競賽結果苑裡鎮有機米產銷班第一班的蕭秀吉先生獲得特等獎，依次頭等獎為陳秋男先生，貳等獎為徐能發、陳文龍、