



日本米・食味分析鑑定競賽

國際大會介紹

文/圖 胡智傑¹、簡碩宏²

前言

近年本場育成的水稻品種「高雄147號」屢獲各項米質競賽肯定，自2013年參加十大經典好米競賽，已連續8年獲得全國比賽肯定，更於2020年囊括臺灣稻米達人冠軍賽好米組及有機米組冠、亞、季軍殊榮。期間，臺東縣池上鄉謝美國先生更以高雄147號稻米參加2019年日本「米・食味分析鑑定競賽－國際大會」，成為臺灣參與該競賽以來第1位「金賞獎」得主（圖1），讓高雄147號水稻享譽國際。但國人對於日本米・食味分析鑑定競賽尚不熟悉，因此希望藉由本文簡單介紹該競賽，讓更多農民能參與稻米國際比賽，提升臺灣稻米整體品質及能見度。



圖1. 謝美國先生(右4)以高雄147號稻米榮獲2019年「米・食味鑑定大賽」「金賞獎」。

米・食味鑑定士協會

「米・食味分析鑑定競賽－國際大會」每年由日本「米・食味鑑定士協會」舉辦，日本一年只種植一期稻作收穫季節為9～10月，加上稻米調製時間，因此該比賽舉辦時間為每年11月底，自2000年第1屆舉辦至今已將邁入第23屆，受到食味鑑定士協會肯定的稻米身價可謂水漲船高，「金賞獎」得主更是被各稻米產區爭相邀請至當地進行分享和指導，畢竟要從每年約5,100～6,500個農民樣品中脫穎而出的十幾位金賞獎農民，在水稻田區管理可說是專家中的專家。米・食味鑑定士協會成立於1998年，目的主要希望稻米產業建立如清酒或葡萄酒侍酒師般的客觀評價機制，以鑑定稻米品質，讓稻米產品獲得相應品質的價格，並得到消費大眾的信任，進一步保護優良的水稻文化。該協會除了辦理食味鑑定大賽外，還專責培訓米・食味鑑定士、水田環境鑑定士及調理炊飯鑑定士，無論獲得哪種鑑定士資格，都需身負推廣水稻文化的使命。

米・食味分析鑑定競賽－國際大會賽制介紹

米・食味分析鑑定競賽－國際大會依據比賽對象不同，分成國際總和部門(第13屆後增設)、督道府縣部門、地域品種栽培部門、甲子園高中部門及小學部門。所有送至米・食味分析鑑定競賽－國際大會的稻米樣品都需要經過米・食味鑑定士的推薦，每次寄送樣品為糙米2公斤。該競賽共分三階段進行評選：第1次審查主要利用兩種儀器進行分析，一為使用「食味分析儀」測量糙米的食味值(圖2A)，糙米的食味評分為一般米85分以上/低直鏈澱粉米80分以上；二為使用「米粒判別機」測量(圖2B)，一般白米整粒值需達75%以上，因低直鏈澱粉的白米外觀有些微白濁，故不進行測量。第2次審查為味度值測量，使用「味度計」進行分析(圖2C)，入圍人數由各部門評審依據結果進行調整，若糙米水分含量12%以下與16%以上樣品將被直接剔除。第3次審查直接進入審查委員官能品評(圖3)，除栽培方式部門，其它部門每一委員可投5票，原則上單一様品選票超過5票者為金賞獎(圖4)，其餘為特別優秀賞。值得一提的

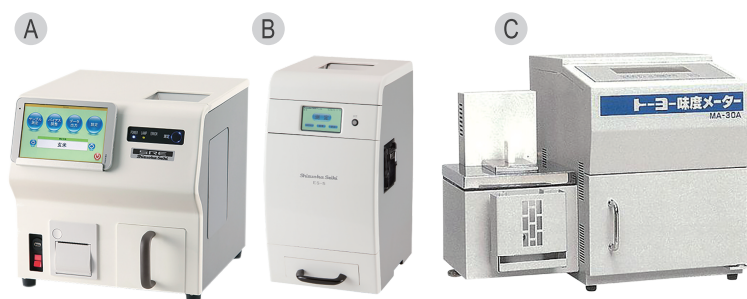


圖2. 食味分析儀(A)、米粒判別機(B)及味度計(C)。



圖3. 米・食味鑑定大賽官能品評會場



圖4. 米・食味鑑定大賽金賞獎投票情形

是，日本以外國際樣品需獲得該國第1名，才可與38個督道府縣冠軍樣品競爭督道府縣部門金賞獎，更增加競爭金賞獎的難度。

臺灣農民參加米・食味分析鑑定競賽成績

對於開始追求稻米品質的農民，除參加農委會所舉辦的臺灣稻米達人冠軍賽，參加米・食味分析鑑定競賽也成為評鑑自己管理稻田功夫是否進步的一個方式。近年也有許多農民在國際賽場上獲得佳績(表1)，獲獎的農民無論在水稻品種選擇、灌溉水量管理、肥料精準施用、病蟲害綜合管理及稻穀收穫調製上，無不備極用心，每一階段每一個細節都要避免任何閃失，才有機會產出好吃的白米，爭取到大賽殊榮。

表1. 臺灣農民參加米・食味分析鑑定競賽成績

年度	獲獎農民	獎項	參賽鄉鎮	參賽品種
2008	彭鏡興	特別優秀賞	花蓮縣玉里鎮	高雄145號
2008	郭梓烽	特別優秀賞	嘉義縣新港鄉	臺稈9號
2009	郭梓烽	特別優秀賞	嘉義縣新港鄉	臺稈9號
2011	李文煌	特別優秀賞	花蓮縣玉里鎮	臺中194號
2012	李文煌	特別優秀賞	花蓮縣玉里鎮	臺稈16號
2013	彭鏡興	特別優秀賞	花蓮縣玉里鎮	臺中194號
2015	羅慶應	特別優秀賞	花蓮縣玉里鎮	臺中194號
2017	黃偉宸	特別優秀賞	高雄市美濃區	高雄147號
2018	曾鵬璋	特別優秀賞	臺東縣池上鄉	高雄147號
2019	謝美國	金賞	臺東縣池上鄉	高雄147號
2020	林育均	特別優秀賞	屏東縣新園鄉	高雄147號
2021	劉凱涵	特別優秀賞	宜蘭縣宜蘭市	高雄147號

結語

任何稻米評鑑競賽，目的皆在於推廣米食文化、增加整體稻米品質。為了讓消費者購買到品質與價格相符，甚至是物超所值的白米，客觀且受信任的評鑑制度是最佳的保證。「日本米・食味鑑定士協會」透過訓練與認證食味鑑定士及舉辦米・食味分析鑑定競賽，已在日本建立具公信力的評鑑制度。臺灣自2004年舉辦首屆全國稻米品質競賽以來，漸漸帶動全國米質的提升，比賽辦法也日趨完備，在推動米食文化及深入消費者習慣方面，可參考「日本米・食味分析鑑定競賽」藉由舉辦小學、高中農校的米質競賽，將食農教育從小扎根，透過競賽將水稻文化深深烙印在新世代心中，讓吃白米飯變成一件榮耀且自豪的事！