

# 吃飯是一種專業 品飯員為台灣米把關

by  上下游記者林慧貞 × on 2015 年 10 月 27 日 × in 人物與歷史, 農學堂

 3,858 人次閱讀



2.3K



9



5

Total Shares **2.3K**

吃飯是生活中再平常不過的事，不過當吃飯變成工作，會是什麼樣的場景？

育出「台稔九號」的台中區農業改良場，是全台第一個引進米質分級評比的單位，設有台灣唯一一間稻米品質研究室，所有稻米品種發表前，都得先征服十多位「品飯員」的舌頭，一年要吃遍2500個樣品，職業病是太挑嘴，在外吃火鍋寧可把飯換成冬粉。



## Q彈軟硬一線間，看、聞、嚼不可少

一年一度的「全國名米產地冠軍賽」甫落幕，有落敗隊伍誓言明年再戰，也有人不服氣直說自己的米最好吃，但是對專業品飯員來說，「好吃」不能只有嘴上說說。

在滿室蒸騰中，品飯員仔細盯著白色瓷盤上的米，時而上下端詳，時而湊近鼻子深吸，放進嘴裡細細咀嚼，同樣是台中194品種，一款評價幾乎都高於對照組，另一款卻低於標準，原來是因肥料下比較多，吃起來口感偏硬，「而且保存不好，沒有米的香味。」另一個品飯員補充。

攤開「白米飯試食評分表」，由上至下的項目依序為外觀、香、口味、黏性、硬性、總評，分數欄位最中間的是對照米，往左右各加減1~3，必須重複吃上兩次，Q彈和過硬只有一線之隔，何時加、何時減，就是品飯員數十年的功力所在。

品飯猶如選妃，從裡到外，每一吋都要看得仔仔細細，研究秈稻育種、有20年資歷的品飯員楊嘉凌說，品米不是直接打分數，而是和對照組比較，看看米心、米腹、米背夠不夠晶瑩剔透、聞起來有無香氣、是否軟Q，同一個品種，用不同栽培方式、區域，品質都不一樣。



## 推動良質米，40年前引進品飯制度

品飯是一種主觀的感覺，為了避免落差太大，每次測試至少要有8個以上品飯員，台中區農改場目前有8名固定班底，另有3、4位不定時加入，包括育種家、田間栽培、管理人員等，是台灣米質研究的領頭羊。

台灣的米質測試在40年前才開展，當時正值經濟起飛，糧食供應無虞，育種重點漸漸由高產，轉向美味、精緻，1971年，中國農村復興聯合委員會（農委會前身），補助台中區農改場成立稻米品質實驗室，挑選場內人才，送到美國、日本，汲取其他國家經驗，甚至邀請日本人來台，協助建立品評制度，1986年升格成稻米品質研究室，擁有獨立經費人力。

後來其他試驗單位也陸續培養品飯員，但台中區農改場仍是全台唯一一個專門的米質研究室，只是相對於美國、日本有專門的品飯員考核機制，台灣至今仍沒有發展出相關執照或認證，全靠母雞帶小雞。

楊嘉凌說明品飯歷史

## 全台新品種發表，都得經過這一關

場裡的研究員戲稱品評室為「飯桶室」，因為一字排開全都是日本進口的電子鍋，身為全台最專業米質研究機構，品飯員的地位舉足輕重，全台8個試驗單位（含台中區農改場），發表新品種前，都得送種子到台中區農改場栽種，經過品飯員鑑定，確認外觀、口感、香味等等達到一定水準，才有機會正式發表命名。

除了每年固定的區域試驗，台中區農改場還得協助技轉廠商，測試同一種米，在不同地區栽培的狀況，甚至品評冷藏、室溫儲存的米質差別，曾為了測試儲放條件，每個月都碾米試吃，米質研究室助理研究員王柏蓉說，有時一天要吃兩攤以上，「吃到我都怕了。」

品飯員一次最多只能吃四組米，否則會味覺疲勞，其中有一組是對照組，台中區農改場曾統計，一年大約有2500組米要吃，一期、二期稻收割後的9月和12月，飯桶室幾乎天天都會飄來米飯香。

米質研究室助理研究員王柏蓉仔細看著米飯

## 吃到好米回不去，外食倒胃口

當然不是每個人天生就能吃出米好壞，不過可以靠後天訓練，上手至少約一、兩年，王柏蓉剛投入品飯員二年，略帶靦腆地說，一開始真的分不出細微差別，很沒自信，還好有30年以上的前輩指點，「現在比較有感覺了。」

吃過好米後，品飯員最大的困擾是「回不去了」，看到外面的飯黯淡無光，還沒試就倒盡胃口，寧願把火鍋附送的飯換成冬粉。

「職業傷害」難以痊癒，楊嘉凌半開玩笑說，沒辦法，只好培養更多喜歡吃好米的人，未來農政單位推廣良質米也會比較容易。



## 小辭典：品飯對照組怎麼選？

米質分析可輔助育種方向，因此對照組的米種格外重要，品飯的對照組必須有一定栽培面積、食味穩定、消費者不陌生，目前全台灣梗稻的米質分析，都是以台梗九號為對照標準。

對照組必須是中等品質的台梗九號，如果一開始就選最好的，可能沒多少米可以達標，如果標準過低判斷也會失準。台中區農改場會在周遭轄區如彰化、南投、台中尋找配合的農戶，觀察其田間管理是否恰當，作為當期作對照組，目前約有5到8個農民。

不同時代的對照組反映出米飯消費市場的變遷。品米制度一開始對照組是以抗倒伏、豐產聞名的「台南5號」；後來改成豐產的「台農67號」、米質穩定的「台中189」；1993年台梗九號正式命名，雖然外觀不是最晶瑩剔透，產量也不豐，但口感Q彈受消費者歡迎、米質穩定，1995年成為對照品種，直到今天。

## 延伸閱讀：好吃白飯怎麼煮？專家教你六步驟

( 本文為[建業環境教育基金會](#)專案贊助人事經費，但完全不干預新聞選題與採訪寫作，確保新聞獨立性 )

f 2.3K G+ 9 Twitter 5  
Total Shares 2.3K

標籤

台中194

台中區農業改良場

台梗9號

品飯員

楊嘉凌

王柏蓉

米質研究室



by 上下游記者林慧貞

出生在充滿柚子香的台南農村，但從小在台北長大，稻田只存在相片和小時候模糊的記憶，典型的北部移民第二代。因為立志當體育記者發奮考上新聞系，卻在一次偶然的機會下，在凱道抗議場合看到熟悉的農村氣息，開啟對環境新聞的想像與實踐。

沒有顯赫的經歷，只在校內得過小小獎項，但對於農業、生態、土地，與土地上的人有無限熱忱，覺得這片土地的故事，比任何小說或童話都要動人，期望自己在聽故事時，也能當個稱職的說書人。

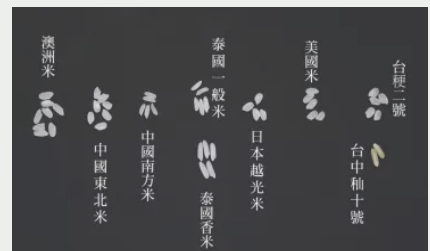
## 相關文章



台梗9號稻米不純 誰該砍頭？  
在「吃安心」中



從醜美人、清秀佳人到香美人 台灣米微整型的美人心計  
在「人物與歷史」中



食米安全多看標示 支持地產地銷  
在「吃安心」中



台印稻米之王聯姻 台中194米Q彈清香  
在「吃好吃」中



台灣稻米食用量再創新低 機能性米穀粉具發展潛力  
在「種好田」中



台大礮小屋復甦，見證台灣蓬萊米珍貴歷史  
在「人物與歷史」中

## 臉書快速留言

## 發表回應

在此輸入你的回應...

臉書專頁


RSS 訂閱

Google +

聯絡我們

 訂閱上下游RSS

 追蹤 9,133

 填寫聯絡表單