

# 碾米廠結合契作農民產製名揚國際優質米



契作農民林宥均代表台灣參加日本食味分析鑑定競賽，奪下特別優秀賞，揚名國際，新豐碾米廠老闆林清茶（左）持獎狀見證。

東港安泰醫院榮譽院長蘇清泉日前專程拜訪他最佩服的新豐碾米廠老闆林清茶與契作農民林宥均，林清茶現任屏東縣雜糧同業公會理事長，曾任屏東縣米穀公會理事長，長期致力於稻米事業。契作農民林宥均則代表台灣參加日本二〇二〇年（第廿二屆）米食味分析鑑定競賽，奪下特別優秀賞，揚名國際。蘇清泉表示，看到林清茶理事長與林宥均為屏東稻米、雜糧產業的用心，讓國際看見台灣，由衷敬佩。

新豐碾米廠的契作農民林宥均參加日本二〇二〇年米、食味分析鑑定競賽，奪下特別優秀賞，讓日本看見優質屏東米，這種優秀的米品種「高雄一四七號」，也以「少女之心」的米，在全聯上市，讓國人品嚐這優質的產品，此外，新豐碾米廠所生產的白米也以「春上米」在各大超市通路販售，頗受消費者歡迎。

新豐碾米廠於民國五十一年由林四川先生於屏東新園鄉創辦，以新豐為名，五二為商記，正式加入食米加工產業，今年創廠邁入六十年。

新豐碾米廠主要經營公糧經營業務，民國六十九年開始由第二代林清茶接手經營，逐



蘇清泉（左）拜訪新豐碾米廠老闆林清茶（中）為屏東稻米、雜糧產業的用心，讓國際看見台灣，由衷敬佩。

步導入學校營養午餐及國軍白米加工業務，並技轉自高雄改良場之高雄一四五號米種，九十六年開始推動新豐稻米產銷專區，進軍包裝米之市場。與農委會及農改場合作，設置唯一且具有生產履歷的稻米，產銷契作集團產區，與農民契作，導入科學管理與專業輔導，讓稻米生產技術與品質突破。

新豐碾米工廠已獲得 ISO 11100、HACCP 食品安全管理、TGAP 稻米產銷履歷等多項認證，目前契作有生產履歷總共有一百三十公頃，另外有四十公頃是今年剛加入，希望透過專業與科學管理，正式成為集團生力軍，日後面積可達到一百七十公頃，增加屏東優質米的產量，一般來說在專區內一公頃可生產十一公噸至十三公噸濕穀，經過烘乾、篩選等程序，可生產約五公噸優質白米。

蘇清泉院長表示，看到林清茶理事長為屏東稻米、雜糧產業的用心，更積極的讓國際看見台灣，由衷的敬佩，在了解成功之道之後，蘇清泉應允協助行銷，共同解決遭遇的困難，將優質屏東米行銷全球，增加農友收入，有朝一日讓擁有米食文化的世界華人都能吃得這種好吃的白米。

## 【高雄美食攻略—在地美食系列之 88】

### 年貨大街隱藏版 70 年美食清溪小吃部

高雄著名年貨大街三鳳中街，有家隱身其間的清溪小吃部，是飄香七十年的老字號傳統美食，也是最經濟實惠的銅板小吃店。和一般強調大火料理的餐廳不同，這裡的食材主要以汆燙水煮為主，保留食材的新鮮與原味，喜歡重口味的消費者可以多加點醬料提味。

清溪小吃店的第一代從彰化鹿港來到高雄落腳，從最早挑著擔子叫賣、路邊攤到擁有店面，目前由二代蔡碧玉和三代蔡政忠經營。店裡販賣簡單的中小吃，菜單上也只有十來樣，食材都是當天市場採購，新鮮度十足。

店家手工製作的鹹湯圓、蝦丸、肉丸，可以單點，但內行人會選擇



清溪小吃食材以汆燙為主。

綜合湯，每種各兩顆。湯頭由豬大骨熬製，過程一點也不馬虎，口感清甜鮮美，帶有油脂香氣及淡淡的鮮鹹味，加上芹菜更對味。

鹹湯圓小小一顆，卻是真材實料，外皮嫩中帶點 Q 度，內餡肉大塊不乾柴，稍微醃製過，帶點油脂卻又不膩，味道鹹香，咬下去肉汁還會流出來。蝦丸顏色略紅，可以吃得得到淡淡的海味和一整隻紅通通的鮮蝦。肉丸看起來像是貢丸，但吃起來脆口彈牙，有咬勁又多汁。

豬舌、豬肚、豬腳、豬皮、脆管、軟骨肉，全部清燙料理，沒有多餘的步驟，以脆彈或軟嫩的口感為主，也不會有肉腥味，豬腳、豬皮很 Q 彈，有豐富的膠原蛋白。如此清淡的食材，提味的沾醬非常重要，但這裡也只有一般醬油膏配蒜泥，簡單不花俏，卻是古早時代最道地的吃法。

店裡賣的米糕是傳統的筒仔米糕，上頭有一層厚實的滷肉，但不加小黃瓜及肉鬆，直接淋上醬汁與蒜泥提味，多了微微的辛辣口感。應顧客要求，最近在菜單之外又多了肉燥飯，肉燥份量十足，滷汁伴隨肉燥滲入白飯，趁熱吃就是人間美味。

（記者／崔家琪）