

竹東鎮客家美食中心企業化經營之現況與展望

黃崇盛

農業經營者代表

前 言

本班位於新竹縣中部 竹東鎮員山區段，主要農作物以水稻2,002公頃最多，為新竹縣重要稻米生產區，民國74年至78年間，竹東鎮農會為配合稻田轉作政策、輔導員山區段農民轉作高粱、小米等什糧作物，因受新竹地區氣候影響，不適合轉作此類高莖什糧作物，農民不願繼續轉作，而仍種水稻，為提高稻米的使用及附加價值，農會在76年度即輔導示範田開始以購買農民餘糧，以便做為食品加工之原料用米，以純米粉傳統製作方式加工，有了新竹米粉成功的先例，農會開始策劃米食製品可行性之推廣，經於八十一年度起透過農委會、農林廳、改良場、縣政府、縣農會、鎮公所、農會執行農地利用綜合規劃實施計畫，輔導成立員山區段共同經營第一班，從事客家米食加工及經營蔬菜、代耕、育苗等工作。

我們都知道，稻米最適合國人體質，它是最營養均衡的天然食品，它的蛋白質含量及品質僅有燕麥可比美，而稻米更具有容易消化的優點(附表一、二)，但是，隨著經濟發展的腳步，及國際貿易的開放，加上一般國民所得的提高，近年來國人的飲食習慣有了重大變化，大家似乎都不再重視米食營養了。新竹縣竹東地區是客屬族群聚落的地區，客家人純樸勤奮的個性，對祖先留下來的不凡米食製作技術，代代相傳，使得客家米食盛名遠播。

附表一 稻米之營養成分分析表

名 稱	熱 量 (cal)	水 份 (g)	蛋 白 質 (g)	脂 質 (g)	醣 類 質 分 (g)	纖 維 (g)	灰 質 (g)	鈣 (mg)	磷 (mg)	鐵 (mg)	維 生 素 B1 (mg)	維 生 素 B2 (mg)
白 米	354	13.4	6.5	0.5	78.1	0.3	0.7	15	151	0.6	0.11	0.04
糯 米	354	14.3	6.5	1.2	76.8	0.2	0.1	8	120	2.2	0.13	0.04
胚芽米	366	12.3	7.2	3.6	75.4	0.6	0.9	24	178	3.4	0.34	0.17
在來種 蓬萊種	369	12.6	6.8	4.8	74.2	0.8	0.8	21	152	1.6	0.31	0.11

(單位：100公克)

附表二 稻米營養成分與其他食物比較

食物種類	蛋白質效率	蛋白淨利用率	生物價值
蛋	3.92	90	94
牛 肉	2.30	80	76
米	2.18	57	75
麵 粉	1.52	52	67

註：上列數值愈大，表示蛋白質愈好。

經營過程

民國八十一年在「農地利用綜合規劃計畫」輔導下成立共同經營班，目前有基本班員**24**名，普通班員**60**名，經營農地面積**45**公頃，因配合班業務發展需要，分三組即米食加工、設施蔬菜生產及水稻代耕作業等三組(附表三)，目前米食組有班員七人再分為會計、技術研發、生產管理及產品運銷等小組。

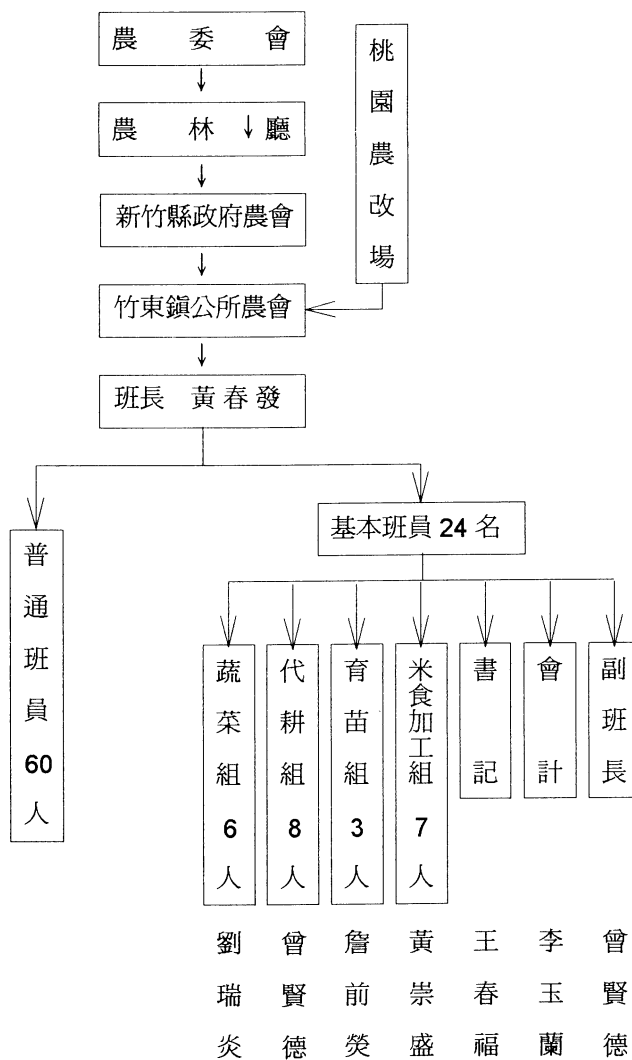
米食組成立初期，全用人力操作生產、費力費時、目前在有關機關對經營理念、生產設備、研發技術協助輔導下，已獲得極大改善，加工作業正逐步邁入全面自動化過程，尤其透過中國生產力中心引介工商界最常使用的「五S管理」手法輔導之後，工作流程順暢，工作環境煥然一新，有紀律及提高效率的員工，全員投入的參與精神，處處發揮了合理化的工作要求及要領，有效降低產銷成本。

由於班長及幹部熱心領導及犧牲奉獻、又接受有關機關輔導，本著肩負多數喜好傳統米食產品大眾的期望及客家文化薪傳的理念，結合成員的力量，從摸索嚐試階段，逐漸成長茁壯，更由於傳統米食本土化的特色，完全靠自己利用現有相關設備加以改良利用，今後如何朝計畫產量管制及製造過程如何集中合理化，基層幹部如何培訓及輪調，進而達到自動化生產，是為本班努力方向。

產銷概況

本組主要加工原料為省產稻米，其中蓬萊米、在來米及圓糯米各佔三分之一，均以市價加二成向班員購買，主要生產米食產品計有客家菜包、艾草包、九層糕、米糕、芋頭糕、蘿蔔糕、年糕、肉粽、甜粽、麻薯等數十種傳統客家米食(附表四)、亦有部份產品經冷凍處理後外銷日本等地區，本組所產製之各種米食餐點不但具有傳統客家風味，且特別注重產品衛生；品質優越，頗受各地消費者歡迎。目前之產品除銷售大新竹地區各機關學校、超市及公路休息站外，大型量販店、更遠至台北市各大百貨公司專櫃，每天均按計畫產銷，以確保產品品質信譽，目前營業額達三百餘萬元(附表五、六)。

附表三 班組織及輔導體系

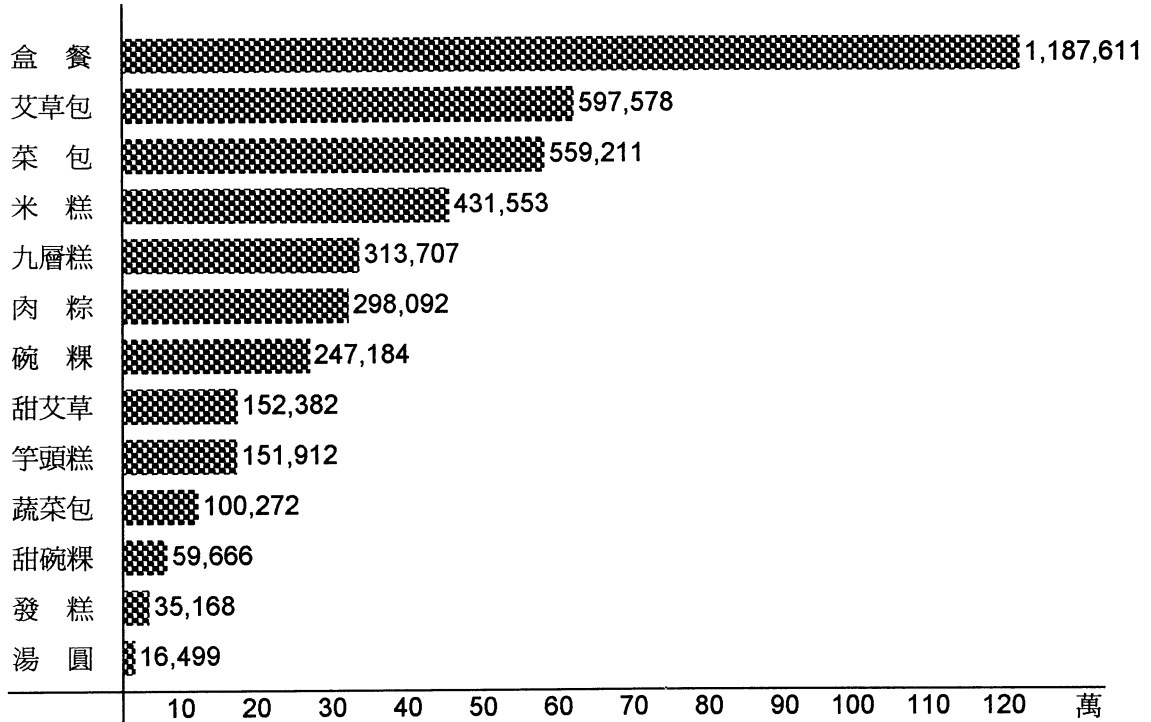


米食組除現有廠房一棟450坪外，另投資有各式米食加工設備有一冷凍庫10坪、冷藏庫4.5坪、磨米機3台、脫水機2台、攪拌機1台、切絲機2台、脫皮機1台、烤爐3台、手推式堆高機1台。

本組每日用米一公噸，二十幾位工人生產二十種以上之米點，整年也生產節慶之特別食品，例如過年之「發糕」以及紅龜粿。偶爾也接受訂貨，製作米做之喜餅或百層之生日蛋糕。產品大部分是以投資者家族傳下來之客家食譜製造而成。

本組以農民轉為廠家，對其產品得以為榮，因為其中都用自然成份，不含人工調料，著色劑或防腐劑，其產品比有些大量生產者，品質也較好，例如米粉是以百分之九十之米澱粉以及百分之十之玉米粉製成，而其他許多家之米粉，其比例正好相反。

附表四 產品貢獻額ABC分析表83.7~84.1



結 論

目前米點僅在傳統市場出售，並僅由小規模之家族業生產。除了包裝之米粉、冷凍之米粉丸及粽子之外，所有中國米點，都僅由街頭各別之小販製作並新鮮出售，米點之特別營養成份及其方便，仍然適合今日之工業社會。

稻米為國人之主食，全世界包括中國大陸、日本、韓國、印度、我國及東南亞各國等亞洲國家以及非洲大陸等地區部份國家約佔全世界人口之60%，係以稻米為主食，稻米之重要性由此可知，而稻米文化一向更為亞洲文化之代表。稻米不但適合國人體質，而且是最營養均衡的天然食品。但隨著經濟發展，國外大量廉價麵食之進口，國人稻米消費量日趨降低，此不得不該引以為憂。竹東鎮係屬本省客家族群聚集地區，對祖先所遺留之傳統精緻米食之製作技術代代相傳，經由研發以現代化之生產設備與技術生產適合國人口味之傳統客家米

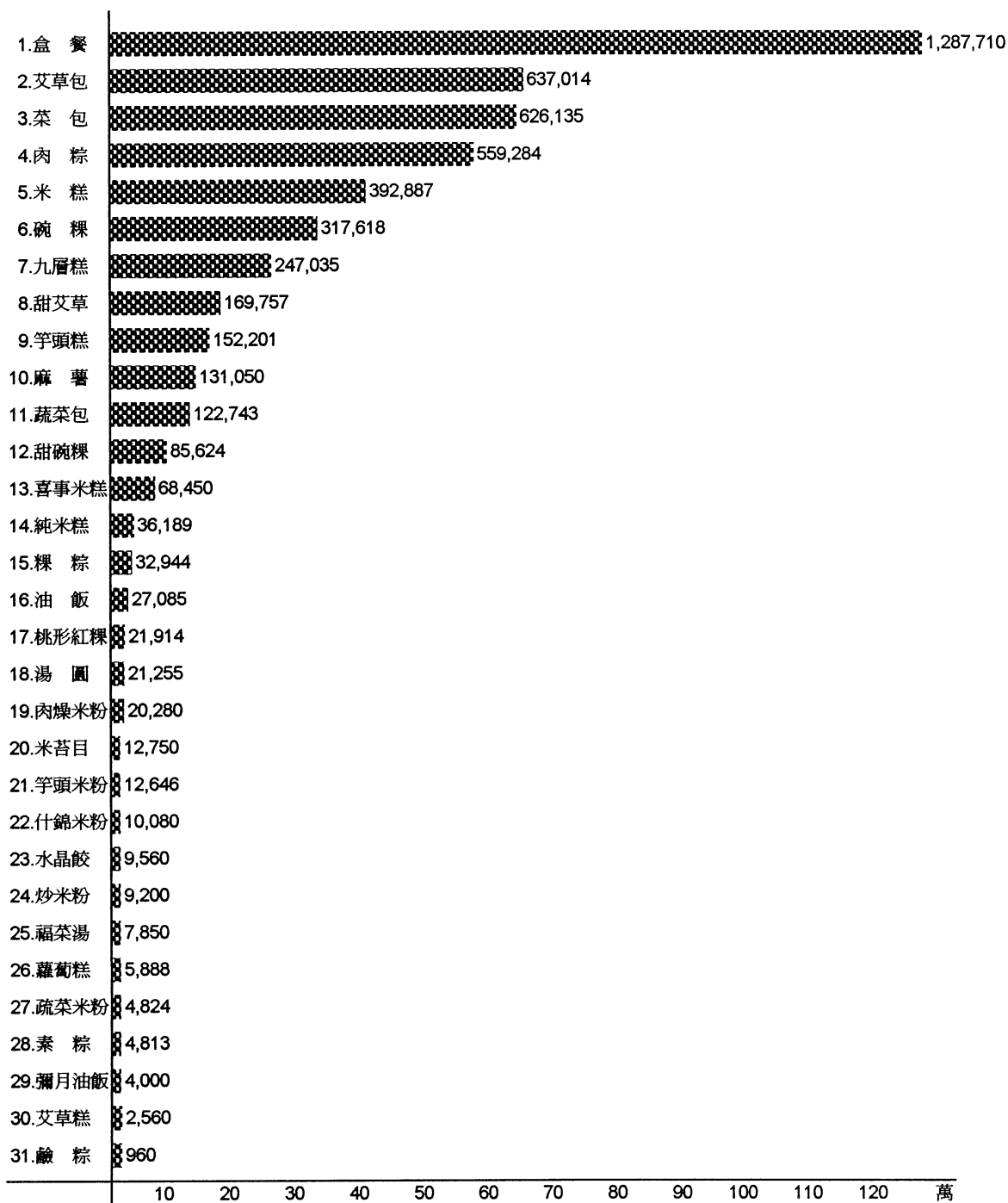
食，由於班員共同努力研究發展，使得客家米食得以薪火相傳，為本省米食文化及米食推廣貢獻綿帛之力。

群體社會中，士、農、工、商各行業離不開交易手段定律，隨時設定消費者目標，了解農業本體生產力經濟結構，以文化及民生時代潮流等值需求，顧客至上及訴求服務業精神，俾達永續經營之目的。

今後工作重點目標：

- 1.擴廠以提高生產力之經濟結構。
- 2.開發現代化、商品化米食產品。
- 3.成立米食文物館，包括用瓷器、木材及金屬製成之裝飾性郵票。
- 4.準備參加2001年世界科技博覽會米食科技展。
- 5.與經濟部商業司國際EDI資訊網路系統連線，俾以因應GATT。
- 6.貫連農業物流線促進直銷管道系統。

附表五 83.7.1~83.10.31產品出貨統計表



附表六 82、83年營業額統計圖表

