

一起來認識 喜願小麥

Learn More About Our Wheat



2010年麥田狂想曲之麥田音樂會，小小表演者在金黃麥田裡專注的演奏著

關於台灣小麥

「小麥」為萬穀之王，全球年產量約在5億8千萬噸以上，加工用途廣泛，與稻米同為維繫人類生存的主要糧食之一。台灣2009-2010年進口年均在118-123萬公噸，進口的小麥與稻米的產量旗鼓相當。

台灣小麥在可溯源先民渡海拓墾時期（雲林麥寮），日治大正八年（1919年）台灣總督府從台中、彰化、雲林、嘉義、台南沿海一帶推廣種植麥作，各縣市（州廳）種植面積從300甲到5000甲不等。戰後，台灣出現短期糧食不足，政府鼓勵農民廣泛種植雜作，小麥為重要作物。1954年挾美援之勢，透過補助營養午餐推廣「麵食運動」；1967年正式開放美國小麥進口；1970年間政府以「大宗物資貿易採購團」由美國輸入小麥、玉米、黃豆，藉以平衡台美貿易逆差，台灣小麥、玉米、黃豆的種植從此受到壓抑。

1974年種植面積僅304公頃，以台中大雅、潭子，彰化二林、福興、秀水、埔鹽為主。1975年後因埔里酒廠釀製紹興酒外銷暢旺，改採「保價收購」政策，小麥種植面積再度揚升，其中以1992年的1402公頃最高。1995年政府為

苑裡鄭德治麥田收割，為避免鳥在收割前享用全麥大餐，農友使用驅鳥風箏



不施農藥，小瓢蟲在麥穗間漫遊



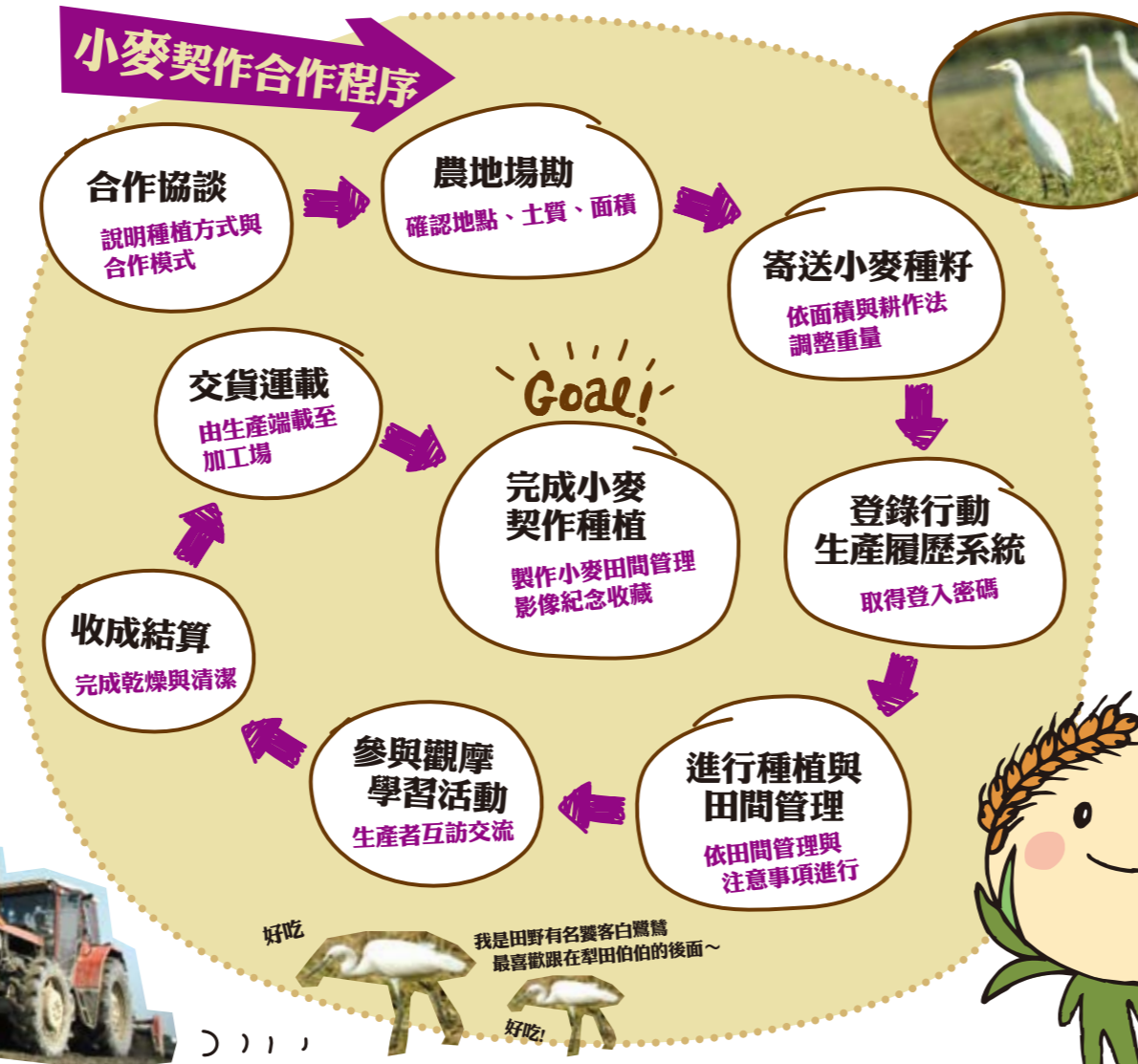
因應自由貿易，停止保價收購，農友紛紛轉作。現今僅有台中大雅有50-60公頃與台南學甲有20-30公頃與金門酒廠製作，提供金門農友小麥種籽在冬季種植小麥，由金酒保價收購作為高粱酒的酒麴之用。

友善環境種植

喜願小麥的品種為台中選二號，與大雅、學甲兩地種植的小麥品種相同，育成期約為120天，適合秋冬裡作。小麥為粗放型雜作，可採「不整地法」與「耕地法」，田間管理便易，可與稻穀收割機共用，無須添購採收機械，屬於低投入的作物。當然小麥也有天敵，除了擔心在初春的溫熱南風外，田間的黑嘴牛仔、麻雀、

老鼠、流浪狗等動物，也對小麥的收成量構成極大的威脅。

喜願製作小麥採「友善環境」種植，亦即**不捕(毒)鳥、不使用除草劑、農藥與化學肥料**的田間管理方式，相對地壓低小麥的收成量，是極大的農作考驗。也因為有相同的共識與自我要求，意外地讓喜願小麥製作形成一種友善的文化，尤其是對農友與種植環境的關懷，我們小麥製作不僅生產小麥，也連結可貴的感情，更成為農友們共同的驕傲！



「粗放」不是放任不管；
「低投入」不是不投入；
「不作為」更不是什麼都不做，而是早已充分做好準備。

★種植環境與田間管理影響小麥的生長甚鉅，以上圖說僅供入門參考。



喜願小麥產品

喜願全麥粉 1200公克/包 (脫氧包裝)
低溫完整小麥顆粒研磨，含麥胚芽營養豐富，可製作包子饅頭、麵包、餅乾、糕點、麵疙瘩等。

喜願全麥麵條 300公克/3束/包
百分之百採用本土當季新鮮小麥，濃郁的麥香呈現出不同於坊間白麵條的勁道，乾、拌、湯麵皆適宜。

喜願全麥麵茶 300公克/包
無油無糖，無人工添加物，天然焙炒，即食純素，可搭配穀物粉沖泡食用。可做濃湯油酥、炸物裹粉之用，酌量加入麵包、餅乾、蛋糕可增進麥香風味，用途多元。

喜願小麥種籽 600公克/包 (脫氧包裝)
台中選二號種籽，可孵小麥草，調製麥草汁或加工可製成麥芽糖，亦可釀造豆麥醬油與釀酒之用。另清洗後可與米飯共煮，具古早粗食風味。

★更多產品，請上喜願麵包坊網站查詢。



喜願小麥

如果我能夠為農業
做一件事
是玩真的，而且是認真的。