

米食加工新風潮 椿盛米舖

文圖/唐愷良、王智群、張嘉文

「我們的糙米麵包，特色就是回溫就像現烤，口感Q彈」。椿盛米舖品牌創辦人張嘉文談起自己開發的米穀烘焙產品話匣子便停不下來，也正因為他的熱情與對產品的要求，許多人一吃到椿盛米舖的產品便對這份濃厚的米香念念不忘。



【科技新貴返鄉，為家鄉稻米產業注入活水】

近年來，隨著科技業的蓬勃發展，越來越多的年輕人離開家鄉，到城市尋求發展機會。然而，有些人卻選擇回到故鄉，為家鄉注入新活力。張嘉文就是這樣一位科技新貴返鄉的務農者。

張嘉文是彰化縣竹塘鄉人，家中三代務農，原本在北部印刷電路板公司擔任高階主管，是人人稱羨的科技新貴，考量家人逐漸年邁，且不忍父親於稻米產業所打下之雄厚基礎因無人接手而結束，毅然決然返鄉接手家中水稻產業。「其實我從小就在竹塘這片稻田長大，水稻產業真的是耳濡目染，而且身為農家子弟，在假日與農忙時節，回鄉幫忙也是我們的責任」張嘉文說。

在返鄉前，張嘉文對於職涯轉換主要有兩個關鍵點，一為是否具備足夠的技術種好水稻；二為返鄉務農能否有足夠的收入供家庭溫飽。在技術層面，因父親張茂盛素有「水稻界的博士」之稱，多次榮獲十大經典好米殊榮，從小在父親身邊學習，打下良好的栽培技術基礎，並陸續在全臺灣各地農民學院累積新的農業經營模式與技術，結合農業新知與父執輩經驗，於技術面做足了功課。於經濟層面，張嘉文經由小地主大專業農政策，逐步將耕地面積擴大至約20公頃，並導入產銷履歷驗證，創辦「椿盛米舖」自有品牌，走出屬於自己的營利模式。

【開發米食烘焙產品，創造米食加工新文化】

於稻米栽培端站穩腳步後，張嘉文決定與烘焙產業的哥哥聯手，開發米食烘焙產品，第一個研發的產品是糙米小餐包，該產品技轉食品工業發展研究所技術，使用台中194號稻米磨成的米穀粉為原料，每100公克餐包的膳食纖維含量高達3.54公克。有別於市售小麥餐包，糙米小餐包冷凍回溫後仍保有麵包的Q彈特性，不扎口的口感及糙米麩皮的營養價值，在現今強調養生的消費市場打出了屬於自己的一片天。

◀張嘉文田區種植本場育成之高品質水稻台中194號，期許藉由食農教育的導入，讓消費者親身體驗臺灣好米的生產加工過程與魅力

繼糙米小餐包開發成功並有穩定的銷售成績後，椿盛米鋪陸續推出米乳酪旦糕(無蛋)、帕瑪森麵包、香米蛋捲、糙米香棒及香米拌麵等烘焙產品，每項產品都需要經過長時間的測試與比較，例如，張嘉文原本開發的米乳酪旦糕以糯米為材料，後來經過多次測試，發現以台中194號米為原料，與牛奶結合的香氣更加濃郁，且常溫品嚐的口感也比原先以糯米為原料的蛋糕軟嫩。

張嘉文說「開發米烘焙品，最開心的是國小棒球隊的小朋友們」，為了讓椿盛米鋪的首發產品一炮而紅，對於口味與口感可說是吹毛求疵，也因此，糙米小餐包的開發期超過4個月，經過多次配方修改與試吃，才有現在Q彈不扎口的口感，而測試的NG產品則成為烘焙廠旁桃園市錦興國小棒球隊員的下午茶，「這些NG品其實已經很好吃了，但我們就是想把它做到最好，能提供球隊補充營養，都不算浪費。」，直到現在商品開發成功，椿盛米鋪仍持續供應給球隊作為他們的營養下午茶。



椿盛米鋪之米穀烘焙產品（上為米穀麵包系列，左下為米乳酪旦糕，右下為生米穀粉）

【建置農產品初級加工場，計畫導入食農教育】

產品線持續開拓伴隨而來的就是加工量的提升，為確定米穀粉的穩定提供，張嘉文於110年接觸本場農產加值打樣中心，學習相關加工技術，並著手準備農糧產品加工室與農產品初級加工場的申請與建置。農糧產品加工室已通過申請，並於112年開始興建。張嘉文表示，建置農糧產品加工室需要通過土地容許使用申請與環安衛單位之認證，初期對專有名詞與申辦流程並不熟悉，花了很多時間摸索，後期經過農產加值整合服務體系的協助，並導入行政院農業委員會農糧署與食品工業發展研究所的輔導，開始漸入佳境。

「假如一開始就有已申辦過的農民朋友教著一起做，速度會提升很多。」張嘉文分享這一年多來申辦的心得，也期許農民朋友們可以互相合作，進行知識交流。

還在建設中的農糧加工室占地約90坪，加工作業區的部分則規劃約50坪，預計購買磨粉機、包裝機等初級加工及包裝設備來製作米穀粉產品，加工後的米穀粉原料可直接販售給烘焙廠作為原料，並提供小包裝給烘焙教室與烘焙材料行使用。

提到申請加工室後續經營的規劃，張嘉文指出，除了持續生產與開發加工產品外，導入食農教育也是他的目標，藉由教育讓消費者體驗臺灣好米的生產過程，也可以在農忙之餘提供額外的附加價值。「我們可以在秧期讓遊客體驗插秧，其他時間體驗碾米、磨粉及烘焙製品製作等題材，隨時提供消費者食農體驗，未來甚至可以來田裡露營，讓人進來，錢才會進來，竹塘的稻田才能永續的經營下去。」

採訪過程中，他也分享了對農業傳承的想法，「我現在已經不是青農，是壯農了。」自己回鄉的原因雖然是因為父母年邁，但免不了要考慮未來是否有人承接，例如現在全力發展的農產初級加工室，在考量投入前，也須思考永續經營之道，於是他開始引導孩子參與爸爸(張嘉文)與阿公(張茂盛)平常的工作狀況，藉此培養孩子興趣。所幸目前孩子看起來還算有興趣，也因為椿盛米舖原本就累積豐碩的成就，有信心可以在穩固基礎上繼續前進。



張嘉文於110年接觸本場農產加值打樣中心，並進行米穀粉研磨打樣



進入張嘉文家，第一好米的匾額映入眼簾，牆上掛著一排與農業專家的合影及十大經典好米的獎牌，這都是素有水稻博士之稱的張茂盛與張嘉文努力的成果