

米蛋糕DIY遊程 打開稻米銷路

【廖肇祥／南投報導】 2015/08/15 - [中國時報/彰投新聞/B2版]

埔里鎮農村青年沈茗瑋為了拓展台灣白米的銷路，提升國人米食多樣體驗，致力研發白米蛋糕，並與埔里鎮農會合作，規畫米蛋糕DIY遊程，讓喜愛烘焙的人士，都能簡單上手，創作自己喜愛口味的米蛋糕。

根據農政相關單位研究，國人飲食西化，麵食比例提高，米食降低，並誤解吃白米飯容易發胖或導致糖尿病。

稻米是國內最大宗的糧食作物，全台許多農民仰賴稻米耕作維持生計，農政單位對於要如何提升國人米食大傷腦筋，透過各個農會家政教室推廣米食的好處，但西方麵食行銷鋪天蓋地，效果有限。

沈茗瑋認為克服白米粉黏著度不足的問題，白米應該不只能做碗粿或米粉，他以埔里、草屯地區的台梗九號白米做試驗，發現黏性適中，與蛋汁混和泡打，做出來的蛋糕非常柔細、軟棉。

他指出，台灣有許多人食用小麥麩皮過敏的腦人問題，食用白米可舒緩腸胃不適，如果烘焙業者能採用白米做蛋糕，將能拓展國產米的銷路，國產米需求增加，休耕的農田得以復耕，老農笑呵呵。