

好山好水出好米（劇本）

人物列表：

阿傑、張老闆（芳榮米店老闆）、郭博士（農業試驗所郭博士）

第一幕 台灣米知多少

出場角色：阿傑、張老闆

道具列表：米甕一只、腳踏車一輛、漫畫書一本、「芳榮米店」告示牌、米類圖卡三張（在來米、蓬萊米、糯米各一張）、米製品圖卡一張（包括粽子、油飯、米糕、八寶粥、酒釀、湯圓、紅龜粿、麻糬）

■ 芳榮米店

（舞台掛上三種米類圖卡並且標上名稱；另外同時掛上包含各種類之米製品圖卡）

（阿傑從左邊上場，架好腳踏車對右邊舞台大喊）

阿 傑：米老闆！我要糴米！

（張老闆從右邊走出來）

張老闆：阿傑，你來囉！跟你說過好幾次，我是賣米不姓米！今天要糴哪一種米？

（阿傑呆住）

阿 傑：老闆，米不是都是同款嗎？都是拿來吃的啊！

張老闆：啊同款就不同師傅啊！

（張老闆指著牆上在來米圖卡）

張老闆：這種米是「在來米」，正式學名為「秈米」，是台灣傳統的米種，早年由漢人及荷蘭人引入台灣栽種。

阿 傑：哇！這種米形狀好像比較長耶！

張老闆：在來米外型細長、透明度高，吃起來的口感也較乾、鬆。蘿蔔糕、米粉就是用在來米當原料做成的。

阿 傑：喔……這種米看起來和平常吃的不太一樣耶！欸對了，為何叫做「在來米」啊？

張老闆：蓬萊米出現後，才稱這種台灣原有的米為「在來米」，也就是「在地本來就有的米」。

（張老闆再指著旁邊蓬萊米圖卡）

張老闆：我們平常吃的米是這種「蓬萊米」，屬於「粳米」。

（阿傑歪頭看著牆上蓬萊米圖卡說）

阿 傑：咦？看起來形狀圓短、透明，家裡米甕中就是這種米耶！

張老闆：沒錯！在1926年，日本的農學家磯永吉（いそえいきち）在台灣所培養出來的品種，口感Q，知道為甚麼稱為「蓬萊米」嗎？

阿 傑：蓬萊？和蓬萊仙島有關嗎？

張老闆：沒有錯，取名為「蓬萊」，即「蓬萊仙島的米」，這座蓬萊仙島就是我們的寶島台灣。蓬萊米也成為台灣米的代表。

（阿傑指著牆上第三張圖卡，高興地說）

阿 傑：第三種我知道，是「糯米」，包粽子、做油飯就是用這一種米。

張老闆：是的，是的。糯米煮熟後比較軟、比較黏，除了包粽子、做油飯以外，米糕、八寶粥、酒釀，以及那個湯圓、紅龜粿、麻糬等等，都是用糯米做成的。

（阿傑手比房子屋頂狀）

阿 傑：我聽說啊！以前人蓋房子也會用糯米，是真的嗎？

張老闆：沒有錯，糯米有黏性，以前蓋房子，在石灰裡面都會加入糯米，增加它的黏性，用來砌磚石，功能就像現在的水泥。台灣的南投、新竹、桃園都有所謂的「糯米橋」，其實就是用糯米當材料築出來的。

（熄燈換幕）

第二幕 好土地出好米

出場角色：阿傑、張老闆、郭博士

道具列表：台灣河流流域地圖、台灣稻米產區地圖、八田與一圖卡、烏山頭水庫圖卡、嘉南大圳圖卡、紙盒子（代表益全香米包裝盒）

■芳榮米店

（舞台掛上台灣河流流域地圖、台灣稻米產區地圖、八田與一圖卡、嘉南大圳圖卡）

（郭博士從左邊進來，張老闆走上前跟他握手）

張老闆：原來是農業試驗所的郭博士，真是稀客，今天怎麼有空來？

（郭博士伸手比五）

郭博士：我媽媽最近要做菜頭粿，麻煩給我5斤在來米。

（張老闆向右走，指著郭博士告訴阿傑）

張老闆：阿傑啊，這位是農業試驗所的郭博士，有關米的問題都可以請教他。

（阿傑舉手提問）

阿 傑：郭博士，為甚麼台灣可以出產好吃又多樣的稻米呢？

（郭博士伸手戴上眼鏡指著牆上台灣河流流域地圖說）

郭博士：首先，台灣的位置屬亞熱帶，氣候溫暖，平均日照及雨量充沛，適合種植稻米，每年能有兩期的稻作。

郭博士：接著，種植稻作需要有充沛的水源，台灣西部由北而南有淡水河、大漢溪、後龍溪、大甲溪、濁水溪、曾文溪、高屏溪等河流，東部也有蘭陽溪、花蓮溪、秀姑巒溪、卑南溪等河流，做為種植稻米的灌溉水源。

（郭博士伸手指著牆上台灣稻米產區地圖說）

張老闆：不過台灣的降雨量雖多，但降雨的分布季節與地區差異很大，所以早年台灣的稻田被稱為「看天田」，意思是能不能種稻都要看老天的臉色。

郭博士：所以為了讓種植稻米有穩定的水源，許多地方修建了水圳、埤等水利系統，種稻不再是完全依賴天候降雨。

（張老闆指著八田與一圖卡問阿傑）

張老闆：阿傑啊，你知不知道這個人啊？

阿 傑：我知道這個人！他叫做「八田與一」（はったよいち，Hatta Yoichi）！我在電影《KANO》有看過他喔，他是個水利工程師。我去烏山頭水庫有看到他的銅像！

（郭博士伸手指著牆上嘉南大圳地圖說）

張老闆：沒有錯！他是建造烏山頭水庫和嘉南大圳的工程師，這項水利設施，造福了嘉南平原。大圳完工前，嘉南平原的稻米生產就是看天的臉色，稻米產量也比其他的地區還要少。現在嘉南平原成為了「台灣的穀倉」，都是來自於嘉南大圳完工後提供穩定的灌溉水源。

郭博士：台灣生產的米，不僅足夠自己吃，甚至很早就開始外銷。清代台灣米運銷到中國東南沿海，彌補當地糧食生產不足的危機。

張老闆：剛剛有提到在日治時期培育的蓬萊米，就是為了銷往日本而栽培的稻米。在台中的豐原，甚至有專門的土地，所栽種的米收成之後全部進貢給日本天皇食用。

阿 傑：請問郭博士，目前有哪些育成的品種呢？

（郭博士指著另外兩張圖卡說）

郭博士：育成的品種太多了，我就只介紹其中兩樣——「台農71號」跟「台梗9號」。

阿 傑：「台農71號」？這個名字好熟喔！

（郭博士拿起桌上的紙盒說）

郭博士：就是「益全香米」，當年郭益全博士所領導的研究團隊，將日本的稻種與台灣的品種交配所培育出來的新品種米，為了紀念已故的郭益全博士，而將這種新品種的米命名為「益全香米」。

郭博士：另一種「台梗9號」，就是台東池上米主要的品種。

（舞台熄燈換幕）

第三幕 台灣米與生活文化

出場角色：阿傑、張老闆、郭博士

道具列表：茶壺一支、茶杯三個、爆米香一盤、麻糬一盤、米製品圖卡一張（包括紅龜粿、臘八粥、湯圓、油飯、紅圓仔、新娘圓）

■ 芳榮米店

（舞台掛上紅龜粿、臘八粥、湯圓、油飯、紅圓仔、新娘圓等圖卡）

張老闆：阿傑啊，關於米在我們生活文化的重要性，你了解了有多少？

（阿傑抓抓頭不確定地說）

阿 傑：我只知道米是拿來當主食吃的，每餐少不了它。好像有些東西也是米做的欸……

（阿傑拿起一片爆米香，開心地說）

阿 傑：我想起來了！我最愛吃的爆米香也是米做的！

張老闆：除了爆米香以外，桌上的這盤麻糬也是啊！還有許多你一定吃過的點心，如紅龜、圓仔、粿等等這些都是用米做的。

郭博士：「春耕、夏耘、秋收、冬藏」，這是稻米從播種到收成的過程，也是以前人一年生活的順序，在傳統節日更可以看到各式各樣的米製糕餅點心啊！

（張老闆指著牆上的圖卡依序說）

張老闆：過年的時候家家戶戶會「炊粿」。甜粿、鹹粿、發粿，代表著高陞平安發大財。

郭博士：紅龜粿則象徵吉祥，到了12月收成後，臘八粥代表今年的好收成；冬至吃湯圓則表示今年的圓滿，全家團圓，所以冬至的湯圓也表示添新一歲的意思。

郭博士：在台灣人的生命禮俗中，米製品都有祝福的含意。嬰兒出生的第三天，以「麻油雞酒」以及「油飯」贈送親友；滿月當天，用「紅圓仔」，表示祝賀小嬰兒一生圓圓滿滿。度晬時，用紅龜粿祝福壽長如龜，用米香擦小孩的小嘴，讓他滿嘴芬芳，成為受歡迎的人。

張老闆：不只如此，結婚的時候，新人入洞房後，要吃「新娘圓」，一次要舀起兩個，象徵成雙成對、圓滿甜蜜，稱為「吃新娘圓，萬事圓」。

郭博士：這就是台灣農村的人情味，彼此互助、互相分享。

（舞台熄燈換幕）

第四幕 珍惜台灣米，疼惜台灣地

出場角色：阿傑、張老闆、郭博士

道具列表：茶壺一支、茶杯三個、爆米香一盤、麻糬一盤

■ 芳榮米店

阿 傑：這幾年我看到，很多原本種稻米的土地都休耕了耶！

（張老闆搖頭說）

張老闆：唉，台灣人的飲食習慣改變，飲食選擇多樣，現代人對米的需求逐漸降低。

郭博士：有一句俗話「人是鐵，飯是鋼」，說明了米飯營養和健康強身的價值。許多專家建議，「吃飯配菜」才是營養均衡的飲食習慣，也不易罹患心臟血管疾病及肥胖症。

張老闆：台灣米一直都有國際口碑，近幾年，日本商人來台購糧，指定要嘉南平原所種植的「台南11號」外銷到日本。

郭博士：因為日本在2011年發生福島核災，土地、水都被污染了，種出來的米不能吃。

張老闆：台灣也有同樣的問題，好土地、好水源，種出好稻米養育我們，我們卻在發展工業之後，反過頭來破壞我們的環境。

張老闆：台灣第一起的「鎳米事件」在1982年的桃園縣觀音鄉，之後彰化、台中、雲林陸續都有案例。

郭博士：鎳米對人體有很大的傷害，會引起全身骨頭疼痛的「痛痛病」；受污染的土地長時間無法使用，都是長久的傷害。

張老闆：如果說上帝賞賜給以色列人是「迦南地」，那給台灣人是更好的「嘉南地」，結出纍纍的稻穗，不只養育台灣人，也遍及國際。

（三個人心有所感地點頭）

郭博士：好土地我們怎麼珍惜，其實是我們要思考的。土地的污染，不只是衝擊我們的食品安全，無法使用的土地，也使我們和土地的關係被切斷。

（阿傑匆忙站起來跟二位道別）

阿 傑：我要趕快回家了，媽媽還在家裡等著「好吃又得獎的台灣米」呢！今天真謝謝「米」老闆、「米」博士告訴我這麼多「米」的知識！

（阿傑牽著腳踏車邊揮手邊從左邊離開）

阿 傑：「米」老闆、「米」博士再見！

（三人從右邊離開，熄燈）

～全劇終～