

24314

35850

現代經濟研究所商產品叢書

米業須知

張肖梅校訂

張一凡主編



中華書局印行



民國三十七年五月初版
民國三十七年五月初版



商品叢書
第一種 米業須知 (全一冊)

◎ 定價國幣一元五角

(郵運匯費另加)

主編者 編輯者 校訂者 發行人 印刷者 發行處

張一凡

現代經濟研究所

張肖梅

中華書局股份有限公司代表 李虞杰

上海澳門路八九號 中華書局永寧印刷廠

各埠中華書局

1826
7-7
3
自序

經濟人別於普通人，第一個特點就在識貨。經商能力，以識貨程度深淺分強弱的識貨後，擇業乃可愜意；創業乃可成功；就業乃可勝任；營業乃可發展。所以識是擇業的準備，是創業的根據，是就業的基礎，是營業的資本。

可是國內沒有一本合用的商品學教本。這是我過去在滬江大學等商學院裏教商品學時最感困難的問題。也就是現代經濟研究所商學部，長期從事商品研究的理由。

商品學，是一種綜合性科學。從生產到消費，從物理到心理，從生物到化學，從地理到人文，從習慣到法制，無一沒有關係。

商品種類已極繁複，要學的方面又如此廣闊；國內沒有一本合用的教本，國外也很少。所見於歐美的商品學教材，有的偏於商品物理，有的偏於商品製造，有的竟與商品地理學的內容無異，可見斯學之難了。

現代經濟研究所商學部，選定了六十種重要商品，預備逐一調查研究，用叢書形

式，一業一書，個別進行。調查工作已全部完成的有三十種；預定的書名是：（一）米業須知、（二）雜糧業須知、（三）油餅業須知、（四）糖業須知、（五）粉麥業須知、（六）油脂及蠟漆業須知、（七）國藥業須知、（八）五金業須知、（九）菸葉及捲菸業須知、（一〇）紙業須知、（一一）銅錫業須知、（一二）桐油業須知、（一三）茶業須知、（一四）絲綢業須知、（一五）南北貨海味業須知、（一六）百貨業須知、（一七）木材業須知、（一八）紗花布業須知、（一九）陶瓷玻璃料器業須知、（二〇）皮毛油骨業須知、（二一）鋼鐵五金須知、（二二）水泥磚石業須知、（二三）化工原料須知、（二四）西藥業須知、（二五）橡膠業須知、（二六）畜產品業須知、（二七）染料顏料業須知、（二八）珠寶古玩業須知、（二九）五洋業須知、（三〇）動力與燃料業須知。由於整理材料及編撰人力上的調度，預備先出版二十種，並為適應各業分業情況與讀者參考上的便利起見，對於密切相關之商業，儘可能合併編述。所以出版時的各書書名，或略有變動。

這件工作，進行上的繁複與艱巨可知。現代經濟研究所，不過主其事，集其成。調查時得力於正言報經濟新聞部全體記者及訪員先生的協助；編譯時，又承有關各商工同

業公會理監事及祕書先生們的指點與教正。同時又常向大同大學光華大學等教授先生處叨教，都應該特別致謝的。至於鄭純一、陳定偉、張安友、王石安、葉祥祚、陸大經、胡霖根、詹書田、馮鶴羣、何占春、屠錫春、丁勳、李斌、厲如松、鄒鈞培、朱德豐、史久樹、莊繼樑、林欣甫、濮志英、徐海麟、陳宏鈞、陳賢賚、王天培、朱劍安、陸士豪、姚潔、陳毓鈞、趙爾昌、劉伯瑾、鄭詩賡、錢雲能諸位先生之供給資料、協助調查編撰，張肖梅博士對於這個工作的經常指導，海波兄及邦鐸兄對於這個計劃，大多鼓勵，都要特別提出誌謝。最後，尙望工商各界讀者，不吝教正。如荷惠函，請寄上海安福路一九一弄二二號現代經濟研究所（或上海郵政信箱四〇一三號），則不勝感幸之至。

中華民國三十六年三月

張一凡序於現代經濟研究所

米業須知目次

自序

第一編	米之品種	一——二三
-----	------	-------

第一章	米之品質	一——七
-----	------	------

第二章	國米之種類	七——一九
-----	-------	-------

第三章	洋米之種類	一九——二三
-----	-------	--------

第二編	米之產銷	二四——三四
-----	------	--------

第一章	我國之產米區	二四——二五
-----	--------	--------

第二章	我國稻米之生產量	二六——三一
-----	----------	--------

第三章	我國米穀之供需	三一——三四
-----	---------	--------

第三編	國內重要米市	三五——七五
-----	--------	--------

第一章	上海米市之構成……………	三五—五七
-----	--------------	-------

附錄	(一)上海市米業市場營業簡章……………	五二—五四
----	---------------------	-------

	(二)上海市米業市場管理委員會會議細則……………	五四—五六
--	--------------------------	-------

	(三)上海市米業市場調解委員會組織規程……………	五六—五七
--	--------------------------	-------

第二章	無錫米市之構成……………	五七—六六
-----	--------------	-------

第三章	蕪湖米市之構成……………	六六—七三
-----	--------------	-------

第四章	南昌及九江之米市……………	七三—七五
-----	---------------	-------

第四編	南洋二大米市……………	七六—八五
-----	-------------	-------

第一章	西貢米市之構成……………	七六—七九
-----	--------------	-------

第二章	暹羅米市之構成……………	七九—八一
-----	--------------	-------

第三章	仰光米市之構成……………	八一—八三
-----	--------------	-------

附錄	「糧食流通管理辦法」全文……………	八三—八五
----	-------------------	-------

〔附註〕本叢書，尚有「粉麥業須知」「雜糧油餅業須知」數書，均與糧食市場有關，可以參讀。

米業須知

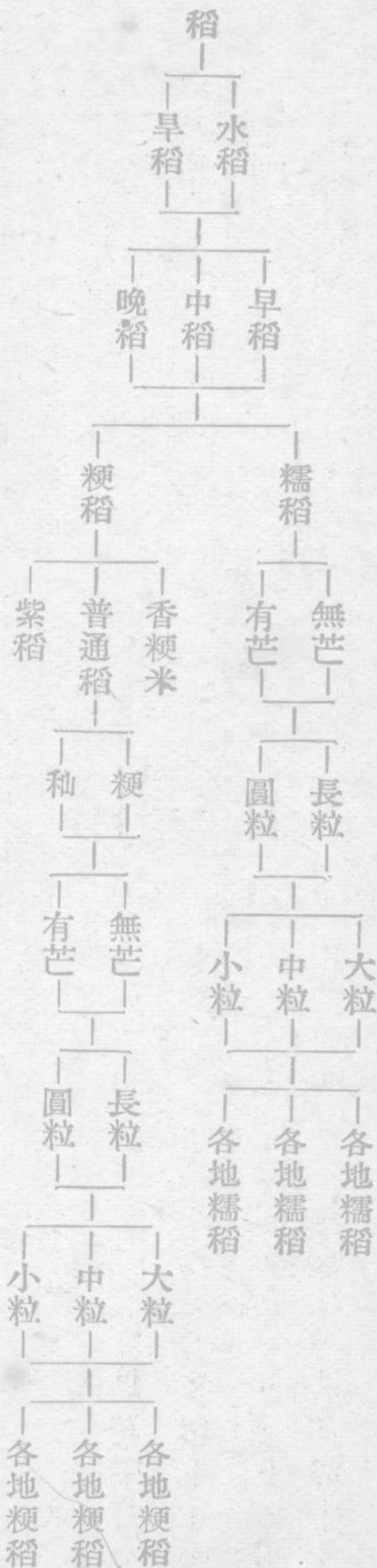
第一編 米之品種

第一章 米之品質

米爲禾本科一年生植物。據傳原產地在東印度，現已遍及全世界熱帶溫帶全區域。即北緯四六度至南緯三。度間之廣汎地區，均有稻產，而總產量九五%以上集中於亞洲。中國佔三七%，英印佔三四%，及日本、安南、暹羅爲主要產地，世界總產量年約三十億蒲什耳以上。有十億以上人口賴以生活；而中國總人口七成以上持米爲生。故米業關係民食，極爲重要。

米之種類極繁：以耕地不同而有水稻、旱稻之別。以成熟期遲早而有早稻、中稻、晚稻之分。以澱粉性質分粳米、糯米。以米質軟硬而有硬性米、軟性米之名。又可以香

味、色澤、新陳、形狀、有芒、無芒、產地等等不同而分類。一般之分類系統，略如次表：



米為稻之果實。主要化學成分為碳水化合物，約佔七〇%至七八%，次為水分及粗蛋白質。國米品質極佳，據分析比較如次：

中外米產化學成分比較表

國米	粗蛋白質 %	碳水化合物 %	粗脂肪質 %	粗纖維質 %	粗灰分 %	水分 %
六·五四〇	七·七	六·七〇	〇·三二〇	〇·二七〇	〇·三四〇	一四·八六〇

米以加工程度不同，有穀、糙、白米三級。穀即稻子未加工前之名稱。去壳粗碾有糠者爲糙米，富有維他命B之胚芽，能全部存在。精碾去糠皮者爲白米，胚芽易隨糠而去。故糙米有「衛生米」之稱。

國內各地運滬之米，大多已經碾白。外省運滬之客秬，則以糙米及稻穀居多。到滬後均須碾白後，始易銷售，但亦有銷糙米者。米之碾白結果，常熟米特別白者，約六六七折，謂「特號米」。頭號白米爲八折。二號白米爲八二三折。所謂「衛生米」則爲八七八折。無錫米亦然。蘇州米，只能碾二三號白米，折耗約八四五折。青浦、松江薄稻，特別白約七八折。頭號實八折。二號實八二三折。三號實八五六折。衛生米實八八九

日本米	五・五八〇	七七・四〇〇	〇・八〇〇	〇・三九〇	〇・五五〇	一五・二七〇
西貢米	七・九〇八	七二・二六〇	〇・三二〇	〇・四五〇	〇・二五六	一八・七九九
朝鮮米	七・六二五	七二・七四二	〇・四五三	〇・五五六	〇・六二七	一七・九九七
暹羅米	六・六六五	七〇・六八〇	〇・三八九	〇・五五〇	〇・五〇二	二一・六〇六
安南米	七・二八三	七三・三一八	〇・五四八	〇・七〇二	〇・六四四	一七・五〇六

折。因糙米碾成白米，尚有折蝕，故白米售價，較糙米為貴。

粳米煮飯，糯米釀酒製菓點。粳米形略細長，米身透明，並有細紋，青亦略帶青白。糯米形略粗短，腹橢圓，米身不透明，呈純白色，無細紋。科學鑑別法，可於煮熟時加碘酒，則粳米呈藍色，糯米呈褐赤色。

粳和米之區別，可由形狀上分。秈稻葉闊而呈淡綠色，粳稻葉較狹而呈深綠色。秈稻之最上葉與穗軸的角度小，粳稻則較大。秈稻無芒者多，有芒者芒亦短；粳稻多芒而芒長。粳米稍粗，秈米稍細長。粳米體稍透明，心白而腹白少，硬度高，比重大，少碎米，煮飯膨脹力大，性軟適口滋潤。秈米腹白心白，硬度低，比重小，煮飯時膨脹力少，性枯燥，不甚上口。且多碎粒；遇風即乾硬。普通稱粳米為杜米，以示與秈米之別。粳和米之化學成分，亦有進出。如下表：

中國各地粳和米之化學成分比較

頭號常熟米	每百全粒重量 (克)	水分(%)	蛋白質(%)	澱粉質(%)	其他(%)	每克熱量(卡路里)
二·一〇八六	一四·八六	六·五四	七七·六七	〇·九三	三三九七	

質 品 之 米

二號常熟米	二·一八一五	一三·四六	六·八七	七七·八四	一·八三	三四五五
頭號松江薄稻	二·六五七三	一四·四三	七·〇二	七七·一〇	一·四五	三四一七
二號松江薄稻	二·四六八六	一三·七三	六·九六	七七·六三	一·六八	三四七二
頭號常熟杜子秬	一·七三三四	一三·三三	六·九六	七七·四九	二·二二	三四六〇
二號常熟杜子秬	一·六八〇一	一三·六八	六·八八	七六·八五	一·五九	三四一四
頭號無錫蒲秬	一·七四七五	一三·六四	七·八三	七六·一〇	一·四三	三四三〇
二號無錫蒲秬	一·七三三三	一三·七七	七·四五	七六·八七	一·九一	三四二四
頭號崑山羊秬	一·五六三二	一三·五三	七·三四	七七·二六	一·八七	三四四五
二頭崑山羊秬	一·六〇三八	一四·五五	七·四七	七四·五五	三·四二	三四六八
頭號安徽客秬	一·九三五〇	一三·八九	七·一八	七五·一八	三·七五	三四〇三
二號安徽客秬	一·八二六一	一四·三一	七·二三	七四·九二	三·六四	三四七五

新米味佳而適口，惟脹力小，欠乾燥。陳米乾燥，多米灰，煮飯脹力大，味稍差。科學之鑑別法用癒蒼木脂($C_{17}H_{33}O_2$)的液一%，注入一〇〇%蒸餾水，而將米浸入；再

加同量之過氧化氫(H_2O_2)而搖盪之，則新米經一二分鐘後，胚之周圍生濃赤褐色；陳米一年以上者生淡赤褐色，二年以上者生濃赤褐色。

或將糙米二克於乳鉢，加二〇〇C C蒸餾水而磨碎之。再浸以水，用濾紙濾過後，再加癒蒼木脂粉末及二%酒精溶液數滴，及若干過氧化氫而振盪之。則新米呈濃藍色，陳米則不變色。

至於米形之大小，日本規定之標準為：

長橢圓形：長 $\times$ 闊 $\times$ 2 { 大粒米：長 $\times$ 闊 $\times$ 厚 $\geq$ 33mm³ 或1000粒重 $\geq$ 37gr.
橢圓形：長 $\times$ 闊 $\times$ 1.75 { 中粒米：長 $\times$ 闊 $\times$ 厚 $\geq$ 30mm³ 或1000粒重 $\geq$ 31gr.
圓形：長 $\times$ 闊 $\times$ 1.75 { 小粒米：長 $\times$ 闊 $\times$ 厚 $\geq$ 30mm³ 或1000粒重 $\geq$ 24gr

或用一定容量之米，而比較其輕重，以定其品質。商人對於米之品質的甄別，大致注意下列數點：

- (1) 子粒堅而肥者；
- (2) 重量大而皮薄者；
- (3) 味甘美者；
- (4) 粒形長大者；

- (5) 色單純而有光者；
(6) 乾燥合度適於儲藏者；
(7) 碎米、碎塊、粉屑少者而並無雜質者。

第二章 國米之種類

米之種類，極爲繁夥。印度加爾各答博物館內陳列之米種，達一千餘種之多。大別之，則分粳、糯二種，粳米中又分粳秈二種。粳米黏性少，透明而輕。糯米黏性多，色明而重；秈米黏性更遜。

在粳、糯、秈三大類中，又因產區之互異，收穫之遲早，又可分門別類爲數百十種。上海米市上習見之米，則大別爲國米、洋米兩類。國米中分：

(一) 白粳 卽普通之食米，俗稱杜米或杜粳。主要產地爲常熟、無錫、武進、宜興、崑山、江陰、吳縣、吳江等縣。以常熟特粳（或稱常頂白粳）爲上品，籽大粒勻，質軟色白，且富脹性，故價最貴。蘇幫白粳，多產於同里、平望等處；亦屬佳品。錫幫白粳，以中次兩號居多。除無錫本地米外，所有無錫鄰縣如武進、宜興、溧陽等處所產，

亦集中無錫而後由運河運滬，故統稱為錫幫白粳。市上習見之名稱有常頂白粳、無錫白粳、廠機新粳、同里白粳、崑山白粳、車場白粳、中閔破粳、周浦白粳、北坎破粳、陳墓白粳、盛澤新粳等等。或以地名分；或以新舊分（新粳即新米。白破或破粳即陳米、陳穀新春則稱破礮）；或以稻種分，如早稻、晚稻是；或以品位分：如特粳或頂粳、白粳、次粳等。再清粳透明而乾，粉粳不透明而乾。

（二）薄稻 即晚粳，收穫最晚，質含粘性。形短肥而色透白，故有「白肚皮」之稱。為製作糰餅之唯一攪和品；用以煮飯，和軟可口，性乏脹性，故一般平民所不喜，價較白粳稍廉；故米僮多以此攪入特粳而作特粳出售者。主要產地為松江、泗涇、青浦、朱家角等等，而以青浦者最佳。主要銷路為天津、大連、青島。上海則以粵幫蒸飯，寧波年糕商等均持為主要顧客。隔年薄稻，一稱薄破。

（三）紅粳 又名野稻：產溧陽、宜興等處。一稱紅香粳，品質粗惡，僅適低級生活。此外又有白香粳，質地則較佳。

（四）羊尖 即羊秣，秣米中之最佳者，為滬埠食米之大宗。粒瘦長如羊角，故稱羊

尖。來自溧陽、金壇、宜興、崑山、嘉興、松江等處；而以宜興、崑山貨最佳。溧陽貨最多。煮飯脹力極大，銷路除上海外，以寧波、福建、天津等埠最大。

(五) 杜尖 即杜子尖，或稱團尖。粒圓與粳米相仿，故又稱大秬。產於宜興、崑山、吳江、松江、青浦等處。脹力亦大，爲中下級平民歡迎。米僧都以此攪入白粳而售白粳價者，因其價較白粳爲廉。上海銷路亦大，客幫以寧波轉口爲最多。

(六) 蘆尖 收穫於蘆尖正肥之時，故稱蘆尖。籽粒與羊秬相似，銷路可與羊尖、杜尖相峙。性質較次，價亦較低。

(七) 茭尖 收穫於茭白生長之時，於滬市交易，不甚旺盛。

(八) 客尖 一稱客秬，大都產於遠省，在滬銷路極大，來源以皖、贛爲首，次爲湘、鄂、川、粵。皖米集中蕪湖，贛米集中九江，大都由江輪運來。川米粒長色白，爲尖米中之佳品，惟來滬極少，現已絕跡。此外如湖南機米，江西機早，江西機晚等，亦均屬客尖，品質較上述各秬爲遜，但脹力大而價廉，故極爲中下級平民歡迎。

(九) 埠秬、鷄脚秬、細子秬、黃岐秬 埠秬產於宜興各地，質在客秬之上，羊秬、