

減輕稻米生產過剩壓力

選育釀酒原料糯稻品種

黃其善

釀酒糯米國內生產不足

本省過去對糯稻改良工作未受到重視，因為國人對糯米需求量有限，以及公賣局釀酒用原料米大量由國外進口，致年栽培面積只維持15,000公頃左右。

但近年來由於稻米生產過剩，政府除積極推行稻田轉作雜糧作物外，釀酒用原料糯米，由國內自行生產供應，以減輕政府受稻米生產過剩所造成的一部分壓力。因此，目前糯稻栽培面積正逐漸增加中。

原有品種尚需加以改良

糯稻品種依類緣不同，可分秈糯（蓬萊糯）與汕糯（在來糯）兩型。本省每年栽培更糯面積約占 2/3，汕糯約 1/3，而公賣局購釀酒原料以粳糯（圓糯）為主。

但目前更糯主要推廣品種，只有台中糯46號及新竹糯4號兩種，約占全省更糯栽培面積80%以上。此



台中糯育106號

兩品種雖米質優良，但都因植株高，易倒伏，不宜機械化栽培作業，對稻熱病抵抗性極弱，農民屢次反應無優良糯稻品種可供栽培。

台中場選出2優良品系

因此，台中農改場自民國65年起，開始進行糯稻品種改良工作，採用強稈、抗病的粳稻或秈稻品種，與自國外引進的良質糯稻品種相互雜交。目前已選出10餘個優良品系，在場內進行糯稻產量比較試驗，並從中選出2個品系。

地方試驗表現極為優異

自民國71年二期作起，在台中區下，外埔、龍井、鹿港、北斗、草屯及竹山等6處進行糯稻新品系地方試驗，初步成績表現極為優異。

6處試地的糯稻平均公頃產量，以台中糯育111號最高，達8,069公斤，比對照品種台中糯46號增產42.2%，其次為台中糯育106號，為6,884公斤，比對照品種增產21.7%，比目前中部地區栽培普遍的粳稻品種台農67號僅減產4.1%。而且此兩品系更具有強稈、抗稻熱病的特性。前者屬長節糯稻，後者屬硬型圓糯。預計於73年一期作完成地方試驗後，就可提出命名推廣。

加強農村建設

優良技術·新知識·第二階段農地改革

