

香糯米製成的印泥

國人有口福了！

香米的栽培

與利用

• 蘇昌吉 •

在台灣，自古就有香稻栽培，但生產的香米有限，平時難得享用，也從未在市場上交易，因此，除了參加過花蓮平地山胞（阿美族）的喜慶或重要祭典時，始能分享由香糯米製成色、香、味俱佳的糯糰（阿美族話叫「Trun」。）與蒸煮的米飯叫「Hahah」（圖1、2），「香米」就鮮為一般消費大眾所熟知，當然更談不上享此口福了。

現在國人却有口福了，因為傳統香米品種原栽培不易、產量低、谷粒又有長芒、收穫調製都很困難，生產量有限，但自前年（1983年）開始，台灣香米品種已改良成功，可以大量生產供應市場。

改良經過

自前（1983）年嘉義農業試驗分所選育高產而能抗多種病虫害的優良香稻品系，有嘉農育 269號（秈型）及嘉農秈育43號（秈型）（圖3）等分別在中南部及花蓮地區試作後，因表現良好，栽培面積逐漸擴大。

香米品種的栽培管理

香米品種的栽培與管理方法，大致與一般稻米品種相同。惟有幾項品種的特性，在栽培與管理方法上，需要適當的配合，而稍異於一般稻米品種。

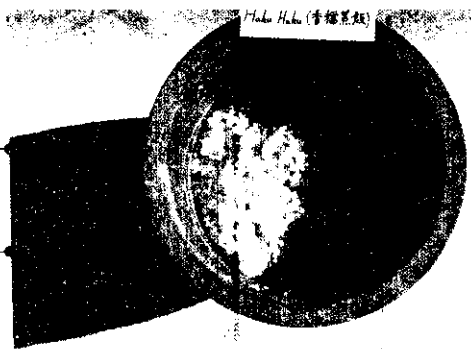
一、以市場導向選種適當品種

目前經改良育成的香米新品系中，表現較好的有稈型的嘉農育 269號及秈型的嘉農秈育43號等兩個品系。由於國人在習慣上，對稈型稻米（蓬萊米）較偏愛，因此，目前試種稈型的嘉農育 269號面積較多。其實秈型的嘉農秈育43號稻米香味較濃，且農藝性狀也較好，產量也較高。如能普獲消費大眾的喜愛，則生產者能獲得更多的利益。

二、嘉農育 269號的特性

嘉農育 269號的植株，雖較台農67號矮3-9公

台灣香米品種已改良成功。



香糯米蒸熟的米飯 (Haha Haha)



分，但其抗倒伏性不如台農67號，後期氮肥施用過多時，較易倒伏。插秧至成熟所需的全生育日數，第1期作約127天，第2期作約106天，較台農67號約早3天。稻谷產量，較台農67號稍低，較接近台南5號。抗病性及抗虫性，均較台農67號及台南5號為強；特別是對白葉枯病及褐飛蝨的抵抗力，均在中抗及抗級以上。對稻熱病的抵抗力，則為感—中抗級，宜注意防治。

三．嘉農育43號的特性

嘉農育43號的植株較台農67號稍高5~15公分，但稻稈強硬不易倒伏。插秧至成熟所需的全生育日數，第1期作約136天，第2期作約108天，較台農67號晚2~6天。稻谷產量，較台農67號稍高或相同。抗病性及抗虫性，均較台農67號及嘉農育269號為優。對稻熱病及褐飛蝨的抵抗力，均在中抗及抗級以上，對白葉枯病的抵抗力，則為中感—中抗級。

嘉農育43號的種子具有休眠性，穗上不易發芽，播種時，須經催芽，脫粒性容易為其最大的缺點；在成熟期遭遇大風或收穫時較易脫粒，易造成田間損

失。因此，宜適期或稍提前數日收穫，並在機械收穫作業操作時，留意減速作業。

四．香米不宜施用太多的氮肥

香米的栽培，不宜施用太多的氮肥，氮肥施用過量會提高蛋白質含量，而蛋白質高時，其煮成米飯的粘彈性降低，色澤也較差。又氮肥施用太多，也容易引起倒伏，降低谷粒的充實度，增加米粒的腹白或因倒伏致谷粒成熟不一致而增加青米率，影响米質。

五．宜提前收穫．稻谷乾燥要適度

香米的收穫方法，也稍異於一般稻米品種，即香米品種的收穫時期要較一般稻米品種提早若干日，其收穫適期的青米率也較一般稻米者為高。收穫後的濕谷也不宜過於乾燥，以防香味的揮發消失。乾燥程度以含水量15~15.5%程度為宜。也即較一般稻米品種高2~2.5%左右。乾燥的稻谷宜貯藏於冷涼的場所，以防過熱而引起香味的揮失。如氣溫過高時，應存放於低溫倉庫為宜。



機械收穫(楊文振)



育苗(阿郎)

香米的利用

一・香米飯具有獨特的香味

香米的煮食方法，大致與一般稻米相同，唯為防香味的消失，最好使用電子鍋炒煮，並宜趁熱食用，以保持其風味。

初次食用香米時，有些人會因香米獨有的香味較不習慣，尤以香味較濃的香米為甚。然而經多次食用之後，就會習慣，並逐漸喜愛此香味；如初食者對其獨有的香味不習慣，可先食用香米與普通米混合的混合米，據了解花蓮市農會已有25%的香米與75%的一般稻米混合的包裝米出售，頗受消費大眾歡迎。

在美國，以香米飯佐以海鮮野味的食法，據說相當受歡迎，這可能是香米飯的香味足以壓蓋山珍海鮮的腥味所致。近年來，國人由於生活水準的提高，在台灣吃海鮮，嗜野味的風氣也頗為盛行，香米飯佐以海鮮、野味的食法，若也能為國人接受而喜愛，則可望為香米拓展市場。

另外，香米稀飯、香米飯糰、香米壽司、香米炒飯等食味也極佳，很受消費者的喜愛。

二・香米的營養高於一般稻米

香米除其香味受人歡迎之外，其米粒營養價值也高於一般稻米，尤其香米對維持人體健康上不可缺少的胺基酸結構，也優於一般稻米。

香米的產銷

根據美國農業部調查資料，自1970~1984年之間，僅在亞洲地區，香米在市場上的年交易數量，就高達50萬公噸。而其售價更高於日前在國際市場上售價最高的長粒型稻米，約1倍以上。

而台灣生產的香米，據估計去(1984)年在市場上的交易數量，可能也有200公噸以上；加工白米以2公斤小包裝在超級市場、青年商店或農民購物中心等銷售，每公斤售價在45~50元之間，約高出一般稻米1倍的價格。

