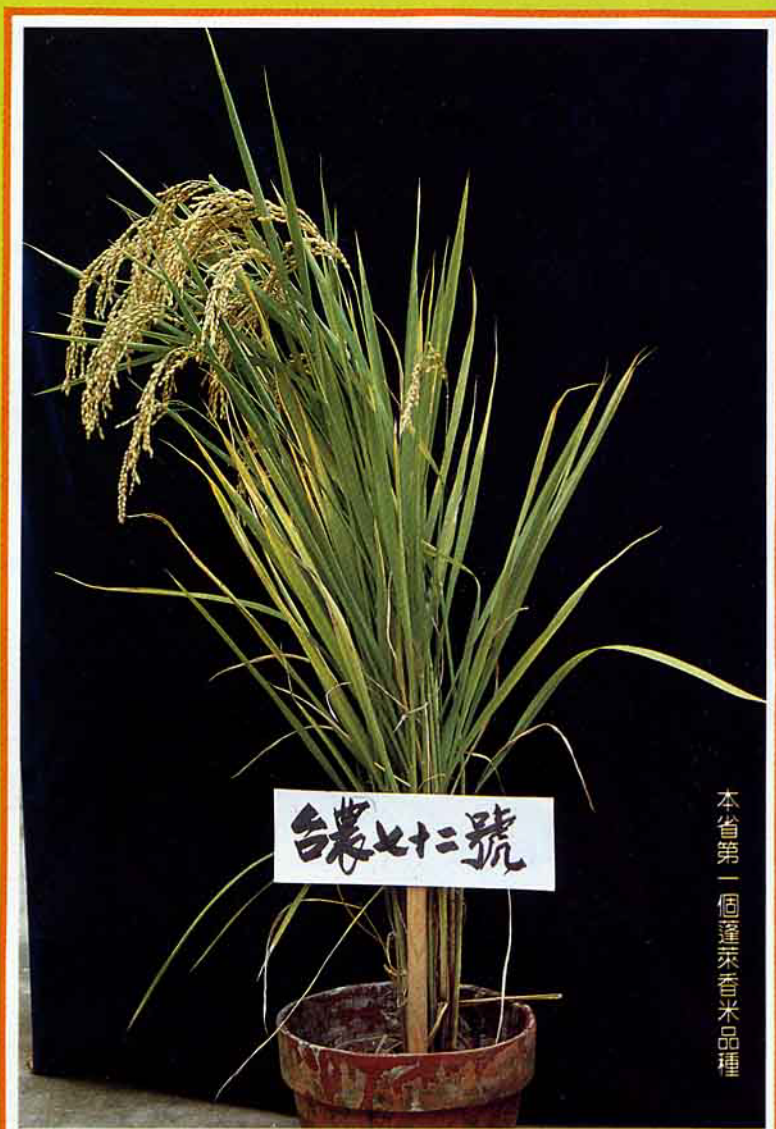


本省第一個

# 蓬萊香米品種

## 台農72號

嘉義農業試驗分所楊遜謙



本省第一個蓬萊香米品種



「台農72號」香味濃郁，米質優良。

## 產量因地而異

產量因地而異。在全省七個地區，第一期作產量最高地區為屏東，每公頃 6,153公斤。第二期作為台東，4,654公斤。平均產量，第一期作為4,938公斤，第二期作為 3,886公斤。雖較「台農67號」略低，但在地力肥沃地區或第二期作，褐飛蝨容易發生的地區，可發揮生產潛力。

一般說來，適合中南部栽培。

## 不怕「褐飛蝨」

本稻種對葉稻熱病，屬中抗性至感性，年度之間差異較大。對穗頸稻熱病為感性。對白葉枯病為抗性到中抗性。對褐飛蝨為抗性。

香米在我國大陸，自古以來很受歡迎。傳說有滋補作用，並沒有甚麼根據，但是，香味濃郁而好吃，是事實。

早年本省只有山胞在山地種些香米，供節慶時使用，平地根本看不到香米。去年嘉義農業試驗分所推出在來香米品種「台農秈20號」，市面上才有香米，而且普遍受歡迎。今年推出「台農72號」，是本省第一個蓬萊香米品種。

## 多年苦心育成

這個香米品種，原品系名為「嘉農育 269號」，是嘉義農業試驗分所在民國67年第二期作，以「嘉農系比662001號」抗虫品系，與日本的香米品種「大正撰」雜交，於民國70年第一期作選出的。經過各級產量比較試驗及各項特性檢定，認為香味濃郁，米質優良，且有抗褐飛蝨等優良特性，所以在今年6月4日，經水稻新品種登記命名審查小組審查通過，正式命名為「台農72號」。

## 具有濃郁香味

「台農72號」的株高，第一期作為94.7公分，第二期作 102公分，比「台農67號」略低。穗數第一期作17.2支，第二期作14.2支。千粒重第一期作20.2公克，第二期作21.4公克。每穗粒數第一期作 136.7粒，第二期作 140.6粒。

生育期間葉鞘略帶紫色。自插秧至成熟，第一期作135天，第二期作108天。成熟期谷粒浮尖帶紫色，無芒。谷粒稍小，圓型。

脫粒性中等，適合機械收穫。糙米率第一期作82.6%，第二期作80.9%。具有濃郁香味，食味良好。但稻稈較弱，栽培時應注意防止倒伏。

## 注意栽培管理

本稻種栽培管理要點如下：

(1)播種及插秧時期：本稻種成熟期比「台農67號」早3天左右，因此應配合當地氣候與農時，適時播種及插秧。

(2)育苗：要想提高單位面積產量，必須疏播，育成強壯秧苗，確保早期有效分蘖。

有了強壯秧苗，插秧後固然會有旺盛的發育，但基肥仍很重要。若沒有基肥，初期發育會受影響。

(3)追肥：插秧後早期低部位的分蘖是有效分蘖，一穗粒數又多。要使分蘖早期出現，在插秧時不要插太深，採用小株密植淺植，以促進早期分蘖。

追肥必須早施。第一期作第一次追肥在插秧15~20天後，第二次在20~25天後施用。第二期作第一次追肥在插秧10~15天後，第二次在20~25天內施用。

(4)穗肥：穗肥通常有二次。一次為幼穗形成時期，稻穗之大小及粒數之多寡，在此時期決定。另一次為減數分裂時期，此期若缺肥，會影響稔實率。

但穗肥是否一定要施？這要看水稻的生長情形來決定。如果在此時期葉色仍然很濃，就不必施穗肥。如果生育一直保持正常葉色淡綠時，還是要施，但是施用量不要太多，每公頃大約 50~100公斤硫酸，另加20公斤鉀肥。因為稻稈較弱，所以穗肥之施用應注意，不要過量而導致倒伏。

## 灌排水有秘訣

香米與一般水稻品種一樣，只要它需水時給水，不需水時排水，可節省用水量，並促使生育健壯。

剛插秧時需要較多的水，大約維持3公分水深。成活發根時排成淺水，促進分蘖。分蘖始期至有效分蘖期經常維持淺水，以促進分蘖，若水深過深，會抑制分蘖及促使稻株軟弱，減低病蟲害抵抗力。

插秧後20天左右時配合追肥，排水晒田一次，以防土壤還原加劇。

有效分蘖終期至幼穗形成期前較不需水，應施行排水，並晒田，以控制無效分蘖，及供給土壤空氣，促進根部發育。

幼穗形成時期根部發育快，需水量較多，應保持10公分內之水深。

孕穗時期需水量比較少，應施行排水，使氮肥供給量減少或中斷，使葉子轉為淡綠色，抑制節間伸長，使土壤通氣良好，促進根部發育，強化稻稈組織以防倒伏。

抽穗期開花期若缺水，穗會變白，因此此時應保持10公分左右之水深。到齊穗期慢慢減水到深度3公分。

糊熟期後採取輪灌方式，田面乾了以後再灌水。

田面 $\frac{1}{2}$ 稻谷呈黃金色時，排乾水，使土壤堅硬以利收穫。但若為砂質土壤，遇天氣連續乾旱時，仍須適時灌水。

## 不要過晚收穫

香米的香味是揮發性的，若過熟才收穫，香味會減低，因此收穫不要過晚，最好提早數天收穫。

稻谷乾燥目前大部份都採用烘乾機，最好以低溫慢慢加溫到45°C之內，以確保香味及米質。乾燥程度以水分14~15%為宜。

乾燥後盡量貯藏於冷涼地方，以免失去香味。若氣溫過高，應貯藏於低溫倉庫。

## 及時防治病蟲

(1)秧苗病害：徹底施行稻種消毒，以防秧苗病害發生。

(2)縞葉枯病：這是毒素病的一種，由斑飛蝨媒介傳播，被害株潛伏期有35~50天，因此本病需早期預防才能收效。秧苗期在育苗箱打開塑膠布時即刻防治。在田間，插秧後10天之內應防治。

(3)稻熱病：年度間抗性表現不一，因此在插秧後



「台農72號」適合本省中南部栽培。

40日左右與抽穗前以及齊穗時，應預防一次。

(4)褐飛蝨：本稻種雖具有抗性，但如附近地區發生嚴重為害時應視情形適宜防治。

(5)斑飛蝨：在抽穗前及齊穗時應防治。

(6)螟蟲：近年來有些地區發生較為嚴重，應注意發生時期作適當防治。

(7)其他病蟲害：請參照農林廳編印的「植物保護手冊」適時防治。

## 電鍋煮食最好

香米具有獨特芬芳香味，頗受喜愛。但因香味是揮發性的，煮食時最好採用電鍋或電子鍋，以免香味散失。

目前一般消費大眾最喜歡的吃法，是煮早餐的稀飯(粥)，香味帶粘性，愈吃愈愛吃。

乾飯亦受歡迎，有些人士把煮好的香米飯隔餐吃，或放進冰箱經過一段冷藏時間後再吃，都格外有風味。

其他吃法如做壽司等，凡是一般蓬萊米能做的都可以做。

台中區農業改良場張惠貞小姐在農業周刊12卷5、7、9期上發表香米食譜多種，請參考。