

莊商路

漫談他心目中的「良質米」

莊商路在台灣農業界，尤其是做水稻研究的人大部份的人都認識他，因為他服務農業試驗研究機關已47年，並曾育出14個水稻新品種。

他抽空與筆者談了一些他心目中「良質米」的條件。莊商路說到底要符合怎樣的條件才是「良質米」？到目前為止每個人看法不同，好像還沒有人能把定義說得很清楚。

符合「良質米」的條件

在他心目中的良質米是必須符合3個條件的。這3個條件也是他這一輩子做水稻育種研究時，堅持要走的目標，這3個條件是：

一、食米好：不能只講求軟，還要Q、彈性佳。

二、外觀美：必須是消費者喜歡的晶瑩飽滿，也就是看起來彷彿油水多「金嘴嘴」。

三、碾米率和完整米粒要高：也就是說要讓碾米業者和加工業者有利可圖。

田間管理是關鍵

稻米要怎麼種才能好看又好吃呢？莊主任說品種選擇固然重要，但田間管理也居影響關鍵，就他所知良質米田區不能照

顧太好；應持中等，因為管理太好，植株就容易倒伏，而且病虫害也會多，而在水稻接近成熟時，也就是所謂的後期管理時，不可施太多的氮肥，因氮肥會使穀粒的粗蛋白增多，如此色澤看起來就會「死死的」，且米粒外觀也會變皺，最終是結果是食味變差。

多留一點水份在米粒裏

至於採收時機的把握，莊商路說：「良質米應在8.5到9成熟時就要收穫，如此才不會產生胴裂米（米粒後中乾斷）」，就是說採收時機應在穗元尚有4~5個青米粒時就應收穫，而不是時下農民習慣等穗元只剩2~3粒青米粒時。

「在乾燥的水份把握上，我覺得良質米的水份不能太乾，應維持在14.5度到15.5度之間」莊商路認為目前一般人習慣乾燥到水分只剩13度左右者，是會把好的食味降低，他相信若能多留一些水分在米粒裡，良質米會更像良質米。

多花錢才能買到好米

據知目前被台中區農業改良場利用科學儀器檢測出來，將合大多數人認可的良質米有10種，它們是台中189、台農68、台農70、台南9號、高雄139、高雄142、

▶ 莊商路主任說種良質米的田間管理中
等就好，不用管理太好，以免植株倒
伏並引起過多病虫害



台梗2號、台南秈10號、越光等，這其中
台南9號和台梗2號就是莊商路育成的，對
於時下良質米到處都印有代表正字標記良
質米的大姆指圖樣者，他未免略為感嘆台
灣人的商業道德「以致於現在的良質米廠
商收購時100台斤才多給5到20元。」

因此台灣消費者想吃真正良質米，除

◀ 良質米的乾燥，莊商路主任說在十四點五到十五
點五度最佳

廠商要多尊重「大姆指」商標外，消費者
也應有「多花錢」的心理準備，因為據他
估計台灣良質米要做到他剛才所說的那幾
點，「即使廠商收購時，每百台斤再增百
元也未必做得起來」。

煮一鍋香噴噴的飯，泡水時間很重要

最後談及如何煮飯才會好吃時，莊主
任說煮飯的人在洗米下鍋前，最好多看幾
眼在包裝袋上的說明，因為目前台灣水稻
育種家都會把育成的米特性抓得很清楚，
因而要放多少水以及米要泡多久……等，
專家都會給煮飯的人良心建議。就他了解
顏色愈明亮的米粒，泡水時間要愈久，因
在他心目中，若心腹白少的米，也就是看
起來晶瑩剔透者，就表示它的米粒組織非
常緊密，水份不易滲透，就應多泡些時辰
。莊商路誠懇希望您多了解一些米的特質
，如此才能種出好水稻，也才能把米吃出
糖份和香味來。

