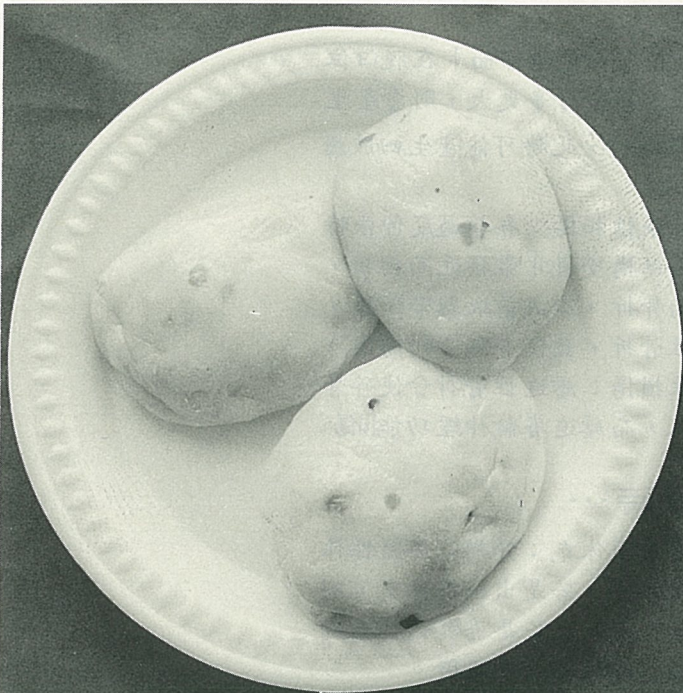


# 更好吃的糯米

文：溫秀嬌·圖：李國強

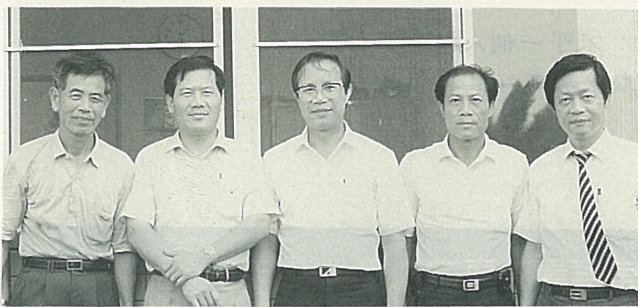
台南區農業改良場嘉義分場多年來在水稻研究方面努力耕耘，今年6月1日又“誕生”了一個新品種“台梗糯一號”，消費者以後可以享用更好吃的糯米食品了。



令人食指大動的糯米點心。

用台中糯70號。這個品種在製作麻薯或年糕時有容易龜裂和硬化的缺點，而新命名的台梗糯一號，由於糊化溫度和最高粘度低，所以製出來的麻薯色澤既白且美，表面也不易有裂痕，因此，台梗糯一號可說是目前國內最好的糯米品種。

台南農改場場長陳榮五指出，稻米是國人主食，其中糯米多使用在過年過節的副食和點心，也是公賣局釀製紹興酒的主要原料，消費量很大，所以選育高產量高品質的品種是大家所期待和盼望的。台梗糯一號的優點據嘉義分場分析報告有產量高、米質優、抗倒伏、抗多種病、耐肥性和早熟。當然也有缺點，即穗上發芽率高和對褐飛蝨、紋枯病等不具抗性。針對這些缺點，陳場長說補救措施為調整插秧時間，考慮在12月上旬至1月上旬或2月上旬到3月上旬，如此可控制在梅雨季節之前和之後收割，就可避免穗上發芽；至於部份虫害不具抗性，則可依虫害發生預測適時防治。 ■



育成台梗糯一號的兩位主將莊喬路(左一)郭金條(右二)受前後三任場長的肯定。(左二為農林廳副廳長林學正，中為農試所所長杜金池，右一為現任場長陳榮五)。



生長良好的台南糯7號已正式命名為台梗糯1號。

據統計，民國78國內的糯稻有18,000公頃，主要栽培品種有“台中糯70號”，“46號及新竹糯4號”，其中 $\frac{2}{3}$ 的面積採