

「三品管理」的錦早米與薏仁保健產品

我國自加入WTO後，外國稻米挾著其亮麗的外觀與低廉的生產成本，以單一或與國產米混合的方式，擾亂國內稻米市場，國人在嚐鮮與低價促銷下，導致國產小包裝米價格與品質無法提升。

台中區農業改良場陳榮五場長認為，要改善此種狀況必需朝育成優秀的「品種」，做好良好的「品管」，建立信譽「品牌」的「三品」信念著手。

陳場長表示，農改場於去年命名通過的水稻品種「台中191號」，具有早熟、米粒晶瑩剔透、食味佳與耐儲存的特性，因此取其如絲綢般的「錦」與早熟的「早」，以「錦早」作為其商品名稱。

由於台中191號具有越光、秋光等日本品種的血緣達80%左右，日本品種通常較早熟、易倒伏、不抗病蟲害與較難脫粒等特性，亦顯現在台中191號上，也就是說需要較細密的管理栽培。以生育日數推測本品種的最高分蘗期，於插秧後第一期作25天，第二期作16天，因此在栽培上，



台中191號



錦賀禮盒

應加強秧苗適齡插秧、基肥與第一次追肥的施用，如此方可促進早期生長與穗數，提升產量。但氮肥總量不可多施，並做好曬田工作，確保根系健壯，以避免倒伏。對病蟲害的預防則依照水稻病蟲害預測警報及田間的實際發生

情形，以經濟防治準則適時防治，如此方可降低栽培風險，確保產量與品質。

農改場今年已與草屯鎮農會產學合作，第一期作選定該鎮優良育苗中心作為良種繁殖基地，第二期作於規劃的栽培區內進行栽培指導與稻米品質競賽，經過嚴格的評選過程，由李逢川先生獲稻米品質競賽冠軍，李如欽先生與陳福全先生分別獲亞軍與殿軍。

農改場與草屯鎮農會亦進行另一項「薏仁保健產品及釀造醋之研發」的產學合作計畫，研發5項薏仁產品，其中的薏仁糙米粉富含維生素K、人體必需氨基酸及六磷酸肌醇，為腸胃病患者最佳食品；薏仁綠茶粉結合薏仁的除溼利尿功效與茶葉的生物鹼，能利水去脂，為肥胖者所喜愛的保健產品。

農改場提供「錦早米」作為小包裝白米的品牌，與草屯鎮農會研發設計新型包裝與伴手禮盒。該禮盒結合優質的錦早米與養生的薏仁保健產品，稱之為「錦賀」禮盒，以台語「真好」之諧音顯示產品之優良。🌱