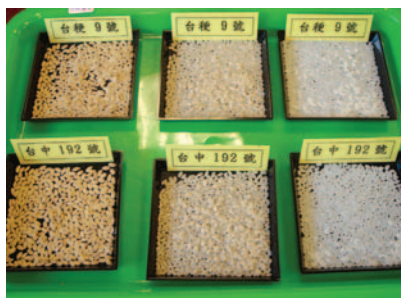


產量高・耐儲存——水稻台中 192 號

經過 8 年的培育，台中改良場成功培育出產量高、耐病蟲害、抗倒伏性強的「台中 192 號」稻米，這個品種在室溫下儲存 4 個月的品質不遜於低溫儲存之台梗 9 號的表現，預期推廣後可獲得農民與消費者的歡迎。



台中 192 號與市面上公認最好吃的台梗 9 號相比，口感毫不遜色

發揮高產潛能；生育中期應力行曬田，以抑制無效分蘗，促進根部活性，防止倒伏；生育後期穗肥酌施氮肥可增加一穗穎花數、稔實率與千粒重，以確保產量。

研究員呂坤泉強調，適當之氮素施用量為每公頃 120 - 160 公斤，宜視栽培地

台中區農業改良場場長陳榮五說，台中 192 號適合台灣各地區一、二期作的栽培，但由於該品種第二期作生育後期耐寒性稍差，因此不宜過於晚植。他提醒農友在栽培時應注意前期施肥，以增加有效分蘗數，

區、地力肥瘠，栽培之前作物及氣象因素等酌予增減，並依施肥手冊施用之。由於本品種對有些病蟲害的抵抗性並不理想，必須依病蟲害預測警報及田間實際發生情形適時以經濟防治之準則予以防治。



文圖 | 陳建智

經歷 21 年培育・台灣釀酒葡萄誕生——散發濃鬱麝香味的台中 1 號

台中區農業改良場培育出國內第一個釀酒專用的葡萄——「台中 1 號」，這個新品種的特點為鮮果具有天然濃郁的麝香香味，釀製為白葡萄酒後酒品清香甘醇，將可取代外來品種，成為國內釀造白葡萄酒的重要原料。

台灣受地理環境及夏季高溫多濕氣候之影響，高品質的釀酒品種在選種及栽培上頗受限制，多年來都以美國育成的黃綠色金香葡萄釀製白葡萄酒，為此，台中區農業改良場耗時 21 年的努力，成功育出香味濃郁的白葡萄——「台中 1 號」。

台中區農改場場長陳榮五說，該品種性狀及產量穩定，糖度高達 17° Brix 以上，酸度 0.4 - 0.8% 之間，果穗圓錐型，穗重

300 - 320 公克之間，單粒重 4.1 公克，每公頃產量夏果 15,000 - 20,000 公斤，冬果 10,000 - 15,000 公斤，栽培管理方式與目前栽培的金香葡萄相似。

作物改良課課長張致盛表示，自從菸酒專賣制度取消後，新酒莊林立，尋求優良新品種供釀造具有特色葡萄酒

極有必要，相信「台中 1 號」品種權轉移後，將有助於國內葡萄酒及酒莊產業之發展，釀造出屬於台灣風味的葡萄酒。

以台中 1 號釀製成的白葡萄酒仍能保持高貴的麝香香味



豐年社提醒您：飲酒過量・有礙健康