

稻米界的黑珍珠——黑糯米

資料來源／花蓮區農業改良場



黑糯稻穀

花蓮縣壽豐鄉農會及光豐地區農會所生產之黑糯米，品質優良、營養豐富，被譽為稻米界的黑珍珠。

黑糯米因其米粒外表糠層呈現深紫色而得名，是原住民族傳統的農作物，每年6月及11月為收成期，因栽培管理不易，全年每公頃產量僅4,500公斤，因此大多只有在節慶祭典或招待至親好友時才享用。原住民族在食用黑糯米時，常將它蒸煮成黑糯米飯（haha）、米糕、麻糬（durun）或米酒，也可以在白米中加入少許黑糯米煮成稀飯，別有風味。

黑糯米外觀的深紫色係由花青素累積於米糠層所形成，因此浸泡時會溶於水，而使水溶液呈現深紫色，花蓮場自民國91年起陸續從花蓮縣各鄉鎮收集多種黑糯米之品系研究發現，不同品種間及不同栽培季節也會造成外表色澤的差異。

近年來由於國人生活水準提高，養生風氣盛行，黑糯米由於富含維他命A、維他命E、菸鹼酸、胡蘿蔔素、磷、鐵、鎂等營養成分，民間常常做為老年人、產婦、骨折及貧血病人之補品，由此可見它的營養價值。除此之外，由於黑糯米穀粒具有特殊顏色，若大面積種植，可增加景觀上的豐富度，另外有色米粒也可做為美工藝品。雖然黑糯米的產量低於一般水稻品種，但其所擁有的特性及營養成分，為一般水稻無法比擬，同時，栽培黑糯米也可增加稻作多樣化並加強地方特色。

花蓮區農業改良場本於服務農民之精神，目前持續進行品系純化、產量、農藝性狀、病蟲害、營養成分及香氣等評估研究，期能推出一個生育表現良好、色澤鮮艷的黑糯米品系給農民種植，創造更高利潤之稻作產業。

洽詢電話：03-8521108轉340
手機：0911710161
花蓮區農業改良場助理研究員
余宣穎



黑糯手工藝品（米畫）



黑糯米產品
（壽豐鄉農會）