

# 台灣最佳糙米品種—「臺南14號」

台南區農業改良場歷經八年努力，推出台灣目前糙米食用品質最佳的新品種「臺南14號」。該品種為我國第一個具低直鏈澱粉特性之水稻粳型品種，米粒呈乳白色，米飯軟黏，彈性佳，爽口。以糙米烹煮食用，烹煮前不須浸水亦呈軟Q特性，大幅改善糙米食用品質，適宜台灣栽培，極力推薦給有機米生產業者及消費者。

稻米為國人主食，政府極力推展有機農業，並在國人對養生保健日漸重視的趨勢下，糙米食用具有高度需求性，有機稻農亦急需糙米適用品種以作為市場區隔。水稻新品種「臺南14號」主要特性為直鏈澱粉含量僅10%，較一般水稻粳型品種約低10%，口感優於台梗9號，產量與台梗9號相近。生育期第1期作114天，第2期作103天，較台梗9號早熟5~7天。已於2009年10月27日申請植物品種權，有利開拓有機糙米新興市場。



↑農委會記者會現場的實物展示



↑本場3月10日在農委會辦理水稻台南14號發表會，多家媒體在現場採訪拍攝

以營養的觀點而言，糙米保存了最完整的稻米營養，糙米的蛋白質、脂質、纖維及維生素B1等含量均比精白米高。但是糙米最外層由一層粗纖維素、木質素及果膠所包覆，所以一般糙米較難炊煮、口感差，因此不易被消費者接受。新品種「臺南14號」最大的特點，為利用低直鏈澱粉特性改善糙米食味口感。該品種糙米炊煮時勿需如一般糙米須先浸水數小時後再行烹煮，可直接加水煮熟後燜透食用，不但烹煮方便，風味比一般品種更為優良，更無粗硬口感，易被消費者所接受。

【文/羅正宗 圖/羅正宗·黃惠琳】



↑台南14號糙米軟Q，口感佳

→台南14號植株

