花蓮地區如何生產良質米

李超運 1996-6 花蓮區農業改良場農技報導 29:1-3

一、前言


台梗 2號白米。

稻米為國人主要糧食，目前由於國民生活水準的提高，消費者對食米的品質相當重視。一方面我國將加入國際貿易組織(WTO)，而對開放國內稻米市場為未來的趨勢，省產稻米必須提高米質，以增加市的競爭力，因此農友們要如何生產良質米，實在是重要的課題。

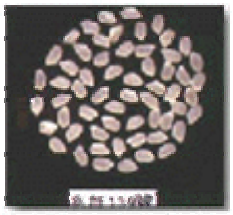
二、米質概說

所謂良質米是在良質米適栽區，種植指定的良質米品種，收穫後之糙米經過檢驗合格後，再依規定調製出合乎良質米標準的白米始能稱為良質米。依據氣候條件、灌溉水質、土壤與稻米市場反應，在花蓮地區規劃花蓮市 100 公頃（豐村段、福德段）、光復鄉 350 公頃（富田段）、玉里鎮 1,500 公頃（三民、大禹地區除外）與富里鄉 2,210 公頃（明里村除外）等 4,160 公頃為主要良質米適栽區。影響良質米生產的因素有許多，其中以品種影響取大，其次是栽培環境、栽培法、病蟲害防治、收穫調製等均會影響到稻米品質。

三、品種之選擇

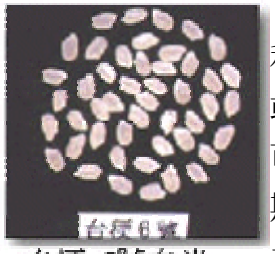
水稻品種間品質差異相當大，良質米品種除需具有豐產、抗病蟲害等優良農藝性狀外，必須兼具米質外觀良好、食味佳等特性。在花蓮地區推薦的良質米品種包括台梗 2 號、台梗 6 號與高雄 139 號。台梗 2 號在本區栽培面積最廣，產量穩定，米質優良，唯 2 期作耐寒性較差，應避免晚植。台梗 6 號產量高、米粒有少許心白，但食味甚佳。此二品種植株均較高，栽培時應注意防止倒伏，病蟲害均須注意防治稻熱病與紋枯病。高雄 139 號集中在富里鄉種植，產量穩定，米粒有少許腹白，2 期作應避免晚植，須注意防治紋枯病與白葉枯病。

四、栽培環境


高雄 139號白米。

栽培環境包括土壤性質、水質與氣候。本區良質米適栽區以東海岸西側的母岩沖積土為主，根據以往土壤採樣分析結果，中央山脈土壤偏酸性，海岸山脈土壤微酸性至微鹼性，交換性鉀、鎂、鈣較高，灌溉水圳水質良好，不含有機質與重金屬，適合栽培各種作物。適栽區規劃以玉里鎮、富里鄉為主，均位於花蓮南區，氣溫較高、日照充足，稻穀發育充實良好，有助於增進米質外觀與米飯食味。

五、栽培管理方法


台梗 6號白米。

良質米栽培首重培養地力，施用有機資材能改善土壤理化性質，利用前期水稻收穫時併行斬草與整地作業掩埋稻草入稻田、種植綠肥或施用農場廢棄物如腐熟牛糞、豬、糞、雞糞，將養分循環利用，並可防止土壤沖蝕。本區水田氮素施用量 1 期作 120　160 公斤/公頃，2 期作 100　120 公斤／公頃，有機資材能提供相當數量的三要素，不足之量再以化學肥料補充。肥培管理應注重基肥與早期施肥，基肥以化肥全量 25　30%氮肥，全量磷肥及 20%鉀肥於整地耙平前施用，第一次追肥 1 期作於插秧後 12　15 天，2 期作插秧後 8　10 天施用氮肥 20%與鉀肥 30%。第二次追肥 1 期作插秧後 25　30 天，2 期作 15　20 天施氮肥 30%與鉀肥 30%。台梗 2 號與台梗 6 號因植株較高，追肥宜較早施用，以抑制徒長，防止倒伏。1 期作插秧後 60　65 天，2 期作 40　45 天，至田間拔取母株檢視基節前端，白色絨毛狀幼穗長度達 0.2　0.5 公分時，為穗肥施用適期，適量施用穗肥可增加一穗粒數與提高稔實率及千粒重，對產量與品質甚有助益。但過量施用穗肥，則會增加米粒蛋白質，影響米飯食味。參酌稻株實際發育形態與葉色調整施肥量，穗肥一般以 20　25%氮肥與 20%鉀肥混合施用。

灌排水之管理，成活期至分蘗期始期為配合殺草劑之施用，田間保持 3 公分積水，2 期作採用放流灌溉，以降低水溫，促進分蘗。分蘗期保持 3　5 公分淺水狀態，有效分蘗終期至幼穗形成始期（1 期作約插秧後 40　50 天，2 期作 30　40 天左右）厲行晒田，促進稻根伸展，抑制無效分蘗。幼穗形成始期至終期對養分與水分需求旺盛，實施 5　10 公分深水灌溉，孕穗期每 3　5 天輪灌一次，抽穗開花期維持 5　10 公分水深至抽穗後 18 天為止，黃熟期採取每 3　5 天灌水 3 公分之輪灌方式，至收穫前 5 天排水。生產良質米收穫前不可太早斷水，以避免產生心、腹白米及胴裂米，影響米質。

水稻感染稻熱病與白葉枯病，會減少行使光合作用的葉面積，導致稔實率與千粒重之降低，並增加心、腹白。罹患紋枯病、小粒菌核病與褐飛蝨，將因葉鞘或稻桿乾枯引起倒伏，嚴重影響稻穀產量、白米外觀與碾米品質。因此依據植物保護手冊，澈底實施病蟲防治，可確保稻穀產量與米質。


地方政府為推廣本地產稻米，製成大型看板，廣為宣傳。

六、收穫及稻穀調製、貯藏


花東公路旁豎立醒目的富里良質米廣告。

稻田大部分穀粒成金黃色，僅穗基部有 2??粒黃綠色時為收穫適期，此時收穫才能確保米質；太早收穫，則青米及米粒心、腹白增加、千粒重降低。過晚收穫，因穀粒過乾，易造成胴裂而增加碎米率。機械收穫應避免雨天或有露水時收穫，以免引起機械傷害。稻穀烘乾時應避免採用高濕快速乾燥法，以減少胴裂，

降低食味品質。調製稻穀以循環式乾燥機烘乾稻穀較不會影響米質。採用三段變溫烘乾方式，分別以 55、50、47℃進行烘乾，使含水量依序降為 20、16、14%，則可確保食味品質與提高完整米率，貯藏時應置於通風良好之冷涼處，若能以低溫貯存，則將可長期貯放與確保米質。

七、花蓮地區良質米產銷之展望

花蓮地區良質米適栽面積占本區水稻栽培面積近 70%，本地作物栽培環境因未受工業污染，有最純潔的水源及清新的空氣，確實是生產良質米的理想地區。今後農友們栽培水稻應由產量的增加調整為米質的提升，生產好品質米才能賣好價格，增加農民所得。