

提昇米質的要領



好看又好吃的米，才能稱為良質米。穀粒飽滿呈金黃色，容重量高，糙米率也高，碾製成白米時完整米率(俗稱的步留)也高、無青米、死米、被害米及心腹背白的白米，外觀呈現的是晶瑩剔透；烹煮成飯後光澤亮麗，具有米飯香味，且入口粘彈性(Q度)佳。各歷程均具備此等條件者，應該沒有人敢說米質不好。

歷經最近這一、二十年來，由於趨勢、風氣所繫，消費市場也對好品質食味的要求日益殷切。因之，提昇米質是生產者的責任也是榮譽。針對提昇米質的若干要領簡述如下藉此參考：

一、培養良好地力：諸如稻草掩埋，種植綠肥，每2-3年施用一次矽酸爐渣，每公頃1,500-2,000公斤，每3年一次適度深耕，施用有機質肥料等措施，足以達成。

二、選擇理想的品種：雖然截至今日尚無十全十美的品種，但配合以往經驗，選擇對病蟲害具有良好抵抗性，產量穩定，耐儲性良好的品種栽培，對於生長過程的管理及把握好品質均有助益。

三、適當的插秧觀念：適期插植，行株距酌加放寬，行向與季節風同向，苗土取得日益困難，秧苗逐年漲價勢所必然，控制每公頃在220箱以內即已足夠。

四、培養健康稻株：肥料儘早施用切記不要超量，灌排水的適當配合，曬田不可少，讓稻株永保健康狀態。

五、穗肥施用的訣竅：穗肥之施用影響產量與品質，尤其是口感，時期宜把握，施肥量不可過多。

六、減藥、經濟有效、安全之病蟲害防治：一旦發生病蟲害勢必造成葉片捲縮、乾枯、枯心、缺刻等不同徵狀，影響生長及品質是必然的，適當的採行防治，能不施藥時即不噴施，需加防治時，務必把握減藥、安全、經濟等原則，特別要注意禁用農藥，長效性農藥不可使用，並確保安全採收期。

七、後期生理作用中心之養成：水稻生育至中後期，其稻根已逐漸衰弱，上位葉片3-4葉即後期生理作用中心，應保持使其青翠直立，方能促使稻穀飽滿、米質優良。因之，自初期以來之施肥、灌溉、排水、病蟲害防範等三方面之配合宜加重視，俾以養成。

八、適期收穫：水稻若屬成熟期，除非遭逢長期惡劣天氣，過早、過晚收穫，都會影響米質，其適期為基部小枝梗尚2、3粒青色，餘均呈金黃色時收穫最為適當，唯若栽培香米品種則可提前在7、8分熟時收穫，以保持香味良好。

九、建置生產履歷：建置履歷可明瞭工作情形，做為本身分析盈虧及爾後改進之用，亦為當下之農產品生產上之所必須，利己也利人。

稻米品質之提昇，並無特別艱難困頓之處，整個生產歷程付出細心、耐心、關心與愛心，相信必可達成，最後終究可以得到好米質的聲譽與獲得較高收入的回報。

(江瑞拱089-310654)