

高屏地區二期稻作延後插秧對稻米品質及產量之影響

邱運全

本年度試驗進行期間，於 8 月 31 日杜鵑颱風來襲，6 月 25 日第 1 次插秧，參試品種高雄 143 號適逢抽穗期，因受害輕微對產量之影響不大。

1. 稻穀產量：

二期作延後插秧期處理中，以第 2 次 7 月 5 日插秧之稻穀產量最高，平均為 5757 公斤/公頃，比對照區 6 月 25 日第 1 次插秧區增產 8.4%，7 月 15 日插秧區平均產量為 5637 公斤/公頃，比對照區增產 6.2% 居次位，7 月 25 日第 3 次插秧區平均產量為 6260 公斤/公頃，比對照區增產 3.3% 居第三位，8 月 5 日最後一次插秧與 6 月 25 日第 1 次插秧對照區，兩處理間產量伯仲之間，就以本次試驗結果顯示，本區第二期作插秧工作，延遲至 7 月上、中旬實施，對不良氣候造成之災害損失，有正面之效果。

2. 產量構成因素：

7 月 5 日插秧產量較高，由產量構成要素調查資料顯示，為穗數、一穗粒數、稔實率及千粒重等組成綜合之表現較為穩定所致。

3. 農藝性狀：

二期作延後插秧，受到後期氣溫降低之影響生育日數有增長之趨勢，其中以 8 月 5 日最後一次插秧平均 113 天比對照區 6 月 25 日插秧區增加 17 天為最長；株高方面據資料顯示，適度延後插秧株高有降低之趨勢，此結果有助於減少二期稻作倒伏之發生，對產量及品質之提昇亦有正面之意義。

4. 米質性狀：

白米外觀以白垩質米含量之高低來檢視，以 6 月 25 日插秧之對照區平均為 2.1 為最高，而以 7 月 25 日插秧平均 1 為最低，米飯食味方面各處理間之差異並不明顯，與彰化地區生產之良質米對照品種臺梗 9 號相同。

表 1. 各插秧期與品種間產量及農藝性狀調查表

插秧期	品種	生育日數	株高(公分)	穗數(支)	一穗穎花數	稔實率(%)	千粒重(公克)	倒伏性	產量(公斤/公頃)	指數(%)	白垩質米	食味總評
6 月 25 日 (ck)	臺梗 5 號	98	101.5	12.2	95.0	81.6	24.0	1	5350	100.0	2.8	B
	高雄 143	96	98.6	13.2	83.0	79.2	24.4	3	5120	100.0	2.2	B
	臺秈 2 號	98	110.5	13.1	109.0	76.0	23.9	5	5460	100.0	1.4	B
	平均	97	103.5	12.8	95.7	78.9	24.1	3	5123	100.0	2.1	B
7 月 5 日	臺梗 5 號	100	100.7	13.0	91.0	85.0	24.5	1	5860	109.5	2.0	B
	高雄 143	96	96.0	14.5	82.0	86.2	24.4	1	5590	109.2	1.4	B
	臺秈 2 號	98	108.9	13.8	110.0	79.1	24.2	5	5820	106.6	1.0	B
	平均	98	101.9	13.8	94.3	83.4	24.4	2	5756	108.4	1.5	B
7 月 15 日	臺梗 5 號	104	98.8	13.5	90.0	86.0	24.5	1	5660	105.8	1.7	B
	高雄 143	100	95.0	14.8	80.0	88.2	24.2	1	5500	107.4	1.3	B
	臺秈 2 號	106	106.8	13.6	106.0	77.0	24.1	3	5750	105.3	0.8	B
	平均	103	100.2	14.0	92.0	83.7	24.3	2	5636	106.2	1.3	B

表 1. (續)

插秧期	品種	生育日數	株高(公分)	穗數(支)	一穗穎花數	稔實率(%)	千粒重(公克)	倒伏性	產量公斤/公頃	指數(%)	白垩質米	食味總評
7 月 25 日	臺稉 5 號	110	96.6	13.2	88.0	83.0	24.6	1	5580	104.3	1.2	B
	高雄 143	104	94.5	14.2	79.0	82.0	24.5	1	5600	109.4	1.0	B
	臺秈 2 號	112	105.5	13.4	105.0	79.0	23.8	1	5490	100.5	0.6	B
	平均	109	98.9	13.6	90.7	81.3	24.3	1	5556	104.6	0.9	B
8 月 5 日	臺稉 5 號	116	95.2	12.5	86.0	81.0	24.2	1	5400	100.9	1.2	B
	高雄 143	110	93.6	13.1	82.0	82.0	24.0	1	5310	103.7	1.2	B
	臺秈 2 號	116	102.9	12.9	107.0	76.0	23.7	1	5080	93.0	0.6	B
	平均	114	97.2	12.8	91.7	79.7	24.0	1	5263	99.1	1.0	B

*1.白垩質米為心、腹、背白之總和。

2.食味總評與彰化大村生產之臺稉 9 號相比較，A 優於臺稉 9 號、B 與臺稉 9 號相同、C 劣於臺稉 9 號。