

「活化休耕地、麥麥相傳」

本場召開麥種繁殖及新品種選育記者會

文圖／曾康綺、林訓仕、張惠真、林錦宏、孫培賢

好品質的麵粉源自好品種的小麥，有好品種還要有好種原，本場進行小麥台中選2號種原繁殖更新及新品種選育工作行之有年，為能順利推動國產小麥種植，於4月1日上午11時召開「活化休耕地、麥麥相傳-麥種繁殖及新品種選育」記者會，希望藉此推廣臺灣小麥並鼓勵農民種植優質小麥，提升國內糧食自給率，促進休耕農地活化。

臺灣近年來平均每年需從國外進口110萬公噸小麥，由小麥製成的麵食已是國人第二主食，但幾乎都要靠國外進口供應，張場長致盛博士主持記者會時表示：「近2~3年來藉由各界努力，小麥種植面積已由原本7、80公頃增加至280公頃，但總產量仍不及需求量的千分之一。本場本年度共種植小麥台中選2號3公頃，預計繁殖原種9,000公斤，可提供縣市政府、契作廠商或農會設置75公頃採種田使用，希望藉由種原制度化生產，確保種原十足供應，並提高農民種植意願，維持國產小麥均一品質。」

關於記者詢問國產小麥的獨特性及前瞻性，張場長回應時指出：「麵粉除高、中、低筋分類外，另有其他特殊用途麵粉；如製作法國麵包的T55麵粉、製作義大利麵的杜蘭小麥麵粉及日本拉麵的低澱粉含量小麥麵粉，臺灣目前栽培台中選2號品種，麵粉品質已可與法國T55歐式麵包專用麵粉媲美，本場積極進行新品種引種及選育，100及101年從國外引進1,200個小麥品系，進行選育適應臺灣氣候、

豐產及符合國人口感的製麵小麥專屬品種。同時評估特殊品種如杜蘭麥品系在臺灣種植的品質表現，預計於明年進行加工產品研發品評，從中挑選最佳新品系，評估後續命名及推廣潛力，期待為國產小麥注入新血脈」。會中並提供臺灣小麥麵粉製作之麵包供記者品嚐，記者都認為口感及麥香不輸進口麵粉製作之產品。

本場邁開大步，進行麥種繁殖及國產小麥品種選育，藉由政策推動、企業投入、新品種研發及契作生產保障農民產銷，達成進口替代目標，麥麥相傳，黃金麥浪遍野將指日可待。



張場長接受記者訪問，鼓勵農民種植優質小麥



台中選2號小麥收割情形



台中選2號小麥適合在臺灣栽種與推廣