本場召開臺中糯196號及豌豆台中16號健康管理記者會

文圖/曾康綺、張惠真、林錦宏、楊嘉凌、戴振洋、趙佳鴻

本場屬地區性農業應用研究與推廣機構，長久以來，為讓民眾能夠吃到最自然和健康的食品，持續在育種和產業輔導方面努力，為展現試驗成果，於1月24日舉辦年終記者會，由張致盛場長帶領研究團隊行銷糯米新品種臺中糯196號及豌豆台中16號整合性豌豆健康管理，與國人分享農業研發成果。



▲場長介紹豌豆台中16號整合性豌豆健康管理

逢年過節或是民俗節慶，絕對少不了糯米加工製作的食品，「臺中糯196號」是本場歷經8年努力的糯米新品種，將帶給糯米加工產業新的選擇。「臺中糯196號」是改良糯米製品「冷卻後就變硬」缺點，具有口感佳，冷熱皆Q軟及米粒不會變硬的特性，加上產量高，可增加稻農收益，一期作較一般品種每公頃約增加21,550元，二期作則增加5,500元，希望能增加本土糯米產量，提升農民收益。

記者會另一個焦點豌豆台中16號整合性豌豆健康管理，張致盛場長表示，由於彰化縣是國內最主要的豌豆產地，而白粉病是豌豆栽培期常見病害，本場特別針對豌豆抗白粉病投入研發，於102年育成抗白粉病、豐產及適應性廣之莢豌豆新品種「台中16號」，並以本場技術團隊整合安全用藥及栽培管理技術，推廣直立式栽培法，於田區開溝改善排水，結合少量多次的施肥方式，搭配病蟲害綜合管理技術，豌豆不僅可提早10天開花結果，害蟲數量降低20%且果莢碩大，外形平直肥厚，良莢率高，產量更增加54%，每公頃可增產3,800公斤，淨收益約增加23萬元，藉此擴大國內豌豆健康管理之生產面積，提供臺灣潔淨的生產環境，推廣合理的生產方法。



▲利用臺中糯196號製作甜米糕及手工麻薯香Q彈牙

記者會上展示臺中糯196號製作之加工品甜米糕，並請記者品嚐及體驗麻薯DIY，品嚐後記者都認為臺中糯米196號除了有糯米香味外，放涼後仍香Q彈牙，較以往之糯米品種優，且認同新品種豌豆台中16號加上健康管理生產體系，可讓消費者吃到健康、安全又高品質的豌豆。



▲本場歷經8年努力的糯米新種「臺中糯196號」