

多納原鄉部落特有陸稻一

黑米復育成果發表會

文／張芯瑜
圖／吳倩芳



黃場長現場解答與會人員問題

本場於10月9日上午，在高雄市茂林區多納部落舉辦「多納原鄉部落特有陸稻－黑米復育成果發表會」，向各界介紹本場特別為多納部落選育出的黑米新品系「高雄陸選育23號」，出席發表會的部落族民，對新品系都深感興趣，反應熱烈，紛紛表示希望本場能提供種子給他們試種，黃德昌場長指出，日後將提供優良稻種，並舉辦栽培技術講習輔導，協助黑米產業重建，促進部落經濟發展。

黑米是多納部落特有的地方品種，與多納文化「黑米祭」有深厚淵源，為行政院莫拉克颱風災後，重建推動委員會「高雄市茂林區產業重建」方案3黑(岩雕、紫斑蝶、黑米)產業項目之一。多納部落栽種的黑米屬於陸稻，採用看天田栽培方式，一般在小米收穫後(約5~6月)種植，因其抽穗時，內外穎為紫黑色，成

熟期稻穀顏色則轉為深棕色，所以部落族人稱之為黑米。黑米的栽種歷史久遠，起源已不可考，但因自行留種，經長期種植後，種原混雜情形嚴重，且因管理粗放，產量低落，品質普遍不佳。

本場有鑑於黑米是多納部落極具地方特色，且深具魯凱族文化內涵的原民產業，為提升黑米產量與品質，促進黑米產業的發展，自100年起，陸續由部落原始栽培族群中，蒐集不同性狀的黑米種原，經分離、純化進而選拔，歷經3年多努力，終於選育出具黑米特色，且性狀穩定的新品系「高雄陸選育23號」。該品系株型直立，葉綠色，生育初期葉片型態較為寬長，成熟期約為110天，穀粒為粗圓型，千粒重平均26.5公克，每公頃乾穀產量約4,000公斤。稻穀經加工碾製後的糙米為白色，具糯性，米飯嗜口性良好，適合製成部落特色美食－「阿拜」、「吉納福」或麻糬。而黑米若能結合吊飾、米食等，開發為多樣化商品，成為具文化內涵的伴手禮，將更有利於黑米產業的永續發展。

種原的豐富性決定未來植物育種的成果，而地方品種是珍貴的遺傳資源，其高度的遺傳歧異度，很可能提供有利的遺傳特性，克服極端氣候及病蟲害等問題。本場在作物育種方面，除戮力於新品種的育成，對遺傳資源的保育與利用也不遺餘力，而「高雄陸選育23號」的誕生，正代表多納原生黑米復育的成功。因其係選拔自在地種原，將更能適應當地獨特的栽培環境，對原民部落特色產業的永續發展，將會有很大的助益。



黃場長與部落族人等與會人員至原始栽培族群田區實地查看



黑米新品系「高雄陸選育23號」



黃場長與部落族人等與會人員至新品系「高雄陸選育23號」種植田區實地查看



與會人員於新品系「高雄陸選育23號」種植田區合照