耐熱白蘿蔔與優質在來米的完美結合～
蘿蔔台中 2 號及水稻台中秈 197 號新品種發表記者會圓滿完成

文圖/王柏蓉、陳葦玲

因應夏季國產蘿蔔市場需求並串聯國產米加工產業鏈，本場於 5 月 24 日假農委會舉開記者會，以地產地消、真材實料的國民美食蘿蔔糕為發想，聯合發表耐熱蘿蔔台中 2 號以及加工用水稻台中秈 197 號新品種，現場展示蘿蔔糕、菜脯水粄、黃金泡菜、菜頭湯等佳餚供品嚐，與會嘉賓反應熱烈。



▲記者會當天林學詩場長 (左 2) 帶領研究團隊楊嘉凌課長 (左 1)、陳葦玲副研究員 (右 2) 及王柏蓉助理研究員 (右 1) 展示研發成果

蘿蔔為喜冷涼的作物，臺灣夏季高溫使蘿蔔栽培不易、價格昂貴且常缺貨。因此，本場育成耐熱蘿蔔品種台中 2 號，其根表皮平滑、根型優美且耐熱性佳、肉嫩味甜、品質優良，適合中南部平地 4-10 月種植，夏季製作蘿蔔糕將不愁沒有新鮮的國產蘿蔔可用。蘿蔔糕的另一個要角「秈稻」又稱「在來米」，本場研發的水稻新品種台中秈 197 號，同時具有豐產及稻穀陳放至可加工階段的時間需求比一般米種短至少 3 個月，大幅減低倉儲成本。加工品質部分，本品種製成的粿類、米粉絲，外觀淨白、口感 Q 彈，極具發展潛力。



▲記者會展示多樣化新品種蘿蔔台中 2 號及加工用水稻台中秈 197 號製作的佳餚

蘿蔔台中 2 號品種權於今年初授權予農友種苗公司，而水稻台中秈 197 號繁種應用技術也授權新竹永盛米粉廠使用，並媒合該廠與億東公司 (三好米)，於今年春作契作生產 25 公頃，發展上游原料生產至下游加工銷售的產業合作模式，期待透過新品種、產品加工研發與民間企業合作，推動國產米加工產業鏈，讓更多消費者品嘗到正港米食產品。