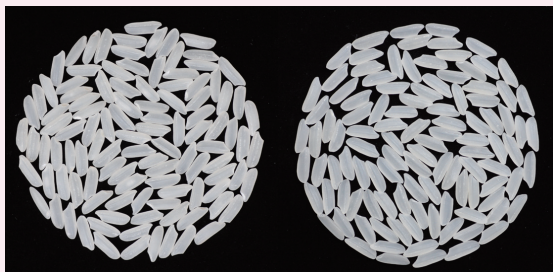


優質秈稻新品種－台中秈 198 號

文圖 / 鄭佳綺、楊嘉凌

全臺
水稻栽培
品種包含
粳型、軟
秈、硬秈、
粳糯及秈
糯稻等多
樣化型態

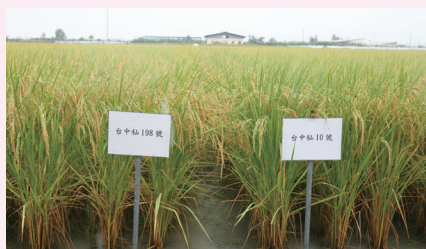


▲台中秈 198 號 (右) 與台中秈 10 號 (左) 之白米比較

品種，由於國人食用米的喜好多以軟、黏、Q 為主，因此國內的秈稻品種栽培面積約佔總面積 90%。但秈稻在國際市場上一直都是主流品種，在國內亦有穩定的消費族群，其中以台中秈 10 號最為知名。然而該品種栽培推廣已歷時 39 年，為讓農民及稻米產業多一個品種選擇，臺中區農業改良場於 107 年命名台中秈 198 號，其米粒與台中秈 10 號相同具有中低的直鏈澱粉含量 (10-20%) 且具軟膠體性質，其蒸煮後的米飯質地類似粳米飯的口感，十分美味可口，且具有穩定的產量表現及優良米質表現，如稻穀容重量及完整米率良好，米粒外觀及食味品質佳等。

由於新品種台中秈 198 號具有上述多項優點及特色，

預期推廣後可獲得農民、水稻集團產區及業者的歡迎與接受。本場將加速繁殖優良原原稻種，俾供各界農民及業者選擇利用，並藉以提升我國稻米之消費量。



▲台中秈 198 號 (左) 與台中秈 10 號 (右) 成熟期的田間生育情形