



參加稻米品質競賽之田間管理要領

文 / 圖 丁文彥

前言

為了提高國產稻米產業競爭力，引導農民精進栽培技術，提昇品質及安全，擴大行銷廣度及深度，農委會從2004年辦理全國稻米品質競賽至今，有效深化國人對國產稻米之認知及對生產者之認同，並促進國產稻米產業發展。農友若能在鄉鎮級稻米競賽脫穎而出，進而在全國賽爭取榮譽，不但是肯定農友專業的管理技能，更代表的是整個鄉鎮稻米品質全面的提升。因此，參賽農友無不摩拳擦掌，各展神通，積極爭取榮耀。

臺灣稻米達人冠軍賽評分標準

參加稻米品質競賽，首先應了解競賽辦法及其評分標準，方能知己知彼，掌握優勢。「臺灣稻米達人冠軍賽」分為「臺灣好米組」及「臺灣有機米組」，兩個組別的參賽稻穀需為國內食

用粳稻品種，包括桃園3號等21個品種(表1)，報名時需填列稻米品種，其品種檢測符合率需達8成才是合格的參賽選手。

評審項目與占分比例分為外觀50分、食味50分。外觀項目包括第一階段的稻穀規格(5分)、糙米規格(20分)及白米規格(15分)及第二階段的糙米性狀(10分)；食味項目包括第一階段的粗蛋白化學分析(5分)及第二階段的官能品評(45分)。每個子項目均有其審查內容及計分方式，農友可參考其標準作為栽培管理的依據。例如粗蛋白含量配分為5分，計分方式=10-(粗蛋白含有率×100)，亦即粗蛋白含量為5%時，此項目分數為10-(5%×100)=5，可以拿到5分滿分，若粗蛋白含量為6%，分數則為4分。

表1. 109年臺灣稻米達人冠軍賽參賽水稻品種*

桃園 3 號	臺農 71 號	臺農 77 號	臺農 81 號	臺稈 2 號	臺稈 4 號	臺稈 8 號
臺稈 9 號	臺稈 14 號	臺稈 16 號	臺中 192 號	臺中 194 號	臺南 11 號	臺南 16 號
高雄 139 號	高雄 145 號	高雄 147 號	臺東 30 號	臺東 33 號	臺東 35 號	越光

*資料來源：農糧署



田間管理要領

稻米品質競賽的評分標準，與水稻每個生長階段息息相關，包括品種的選擇、秧苗培育、施肥管理、病蟲害防治、適期收割與乾燥儲藏，稍不留意就與冠軍擦身而過。因此，依據多年來擔任稻米品質競賽評審的經驗，提出幾點建議，供農友參考。

1. 維持品種純度：參加稻米品質競賽者，需以主辦單位公告清單中的單一品種參賽，且品種純度的合格率需維持在80%以上。因此，稻種來源的取得非常重要，建議向各改良場所辦理非專屬技轉，以取得最純正的原原種種子；或是透過良種三級繁殖制度且經檢驗合格的原種田或採種田所生產的稻種為宜。
2. 合理化施肥：稻米競賽中食味項目占分比例為50分，包括粗蛋白5分及官能品評45分，這兩項評分標準均與肥料施用量有者密切的關係，因為氮肥用量多寡，不但影響蛋白質含量，對於官能品評的口感及硬度亦有直接的關聯。米粒蛋白質含量會隨者氮肥施用量的增加而增加，而蛋白質含量越高，在稻米品質競賽的粗蛋白分數越低，且當蛋白質含量增加時，穀粒的硬度會增加，咀嚼性亦隨之而增加，導致食味品質下降，相對影響官能品評的分數。因此，肥料適期適量使用，不但關係水稻的生長發育，亦影

響米質的良窳。

3. 施肥要均勻：不管是採用人工或機械施肥，均應注意同一區塊不要重複施肥。當田區結束施肥工作時，施肥桶若尚有剩餘肥料，農友習慣會噴施在靠近田埂邊的區塊，造成該地區水稻的葉色較為濃綠(圖1)，易產生白垩質粒，影響食味品質，應避免發生。



圖1.靠近水稻田埂區塊易有施肥過多的現象

4. 落實曬田工作：1期作有效分蘗終期(大約插秧後40-45天)，應力行曬田工作，可有效控制無效分蘗，減少青米粒的產生。
5. 加強田間去偽去雜工作：米質競賽的外觀占分比例為50分，當稻穀碾成糙米及白米時，若有夾雜物、熱損害粒、被害粒、碎粒、白垩質粒的出現，會影響糙米規格與白米規格的分數。異型粒的產生屬於較為嚴重的田間管理缺失，除了第一階段的規格評比會依單項比例扣分外，第二階段的外觀性狀亦會影響分數的表現。目前



異型粒的產生除了異品種的摻雜，紅糯、黑糯或是雜草型紅米均曾發生(圖2)。建議農友在抽穗期前後應至田間進行多次的去偽去雜，若碰到異型株，應整株割除。

6. 適期收割：不同水稻品種的生育日數不盡相同，應了解參賽的水稻品種特性，適期收割。若提早收割會造成青米粒增加(圖3)，容重量減少；太晚收割則稻穀水分偏低，易使稻穀本身受日夜溫差的影響造成胴裂，同時易受機械碰撞之損傷，導致完整米率的降低。
7. 即時烘乾：由於臺灣氣候高溫多濕，稻穀收穫後應立即進行乾燥，避免發生霉變，影響品質的表現；異味白米在官能品評項目，很難獲取高分。採用循環式乾燥烘乾設備，不可採用快速乾燥法，以免造成稻穀水分急速下降，導致胴裂米增加，糙米失去光澤，降低食味品質。

8. 低溫冷藏：臺東地區水稻收割時間以6月居多，鄉鎮級稻米品質競賽在8月上旬—中旬辦理，而全國稻米達人冠軍賽則在9月下旬—10月上旬舉行。從收割、烘乾、儲藏至參加米質競賽，間隔2—3個月，建議參賽農友的稻穀應置於低溫冷藏的環境，以維持品質。

結語

臺灣稻米達人冠軍賽開辦以來，轄區農友表現優異，屢獲佳績，2017年在臺灣好米組榮獲亞軍，臺灣有機米組獲得季軍；2018年除了勇奪雙料冠軍，另在臺灣好米組再添季軍；2019年蟬聯臺灣有機米組冠軍，更遠赴日本參加「米·食味分析鑑定競賽」獲得金賞獎的榮耀。由此可見，臺東縣所生產的稻米品質有口皆碑，獲得消費市場的認同；期許參賽農友再接再厲，全面提升栽培管理技術，生產好吃又安全的良質米，共同為臺東好米一齊打拼。



圖2.未落實去偽去雜工作，常有異品種的摻雜。



圖3.提早收割易造成青米粒增加