

# 早熟香糯品種 ‘嘉大臺南糯3號’之育成

文／圖 ■ 陳榮坤、黃文理、劉祐廷

## 前言

糯米為製作米糕、麻糬、湯圓、肉粽、紅龜、菜包、糕餅等平民美食與釀酒及酒麴等之重要原料，近年來每年栽培面積約為1萬2千公頃，皆提供國內市場，消費量高、具經濟價值。

為發展米食加工，增加米產品多樣化發展，本場與國立嘉義大學農藝學系合作，透過水稻與原生陸稻雜交、後代繁殖選拔，選育早熟且加工與鮮食兩用之香糯品種‘嘉大臺南糯3號’，提供國內米食產業應用。水稻‘嘉大臺南糯3號’屬於早熟長粒型糯稻，與目前中晚熟糯稻品種有生育日數之區隔性，可提升二期作部份東北季風較強的地區之稻農種植意願，並降低灌溉水等投入資源及生產風險；加以本品種具有香味，在各項糯米產品將更具消費特色。

## 親本介紹及育成經過

本場與國立嘉義大學為選育具有早熟、節水特性，並且帶有香味、糯性等特性，可多元利用之水稻新品種，於民國98年第一期作開始，以本場育成之優良梗稻新品系南梗育982055號 (NKY982055) 為母本，原生陸稻地



圖一、新品種‘嘉大臺南糯3號’穀粒充實期的生育情形

方品系CD3為父本進行雜交選育。母本南梗育982055號為本場選育之穩產優質梗稻香米品系，陸稻CD3係國立嘉義大學農藝學系於嘉義縣阿里山鄉茶山部落採集之收集系，具穀粒大、紅糯、對環境適應性廣及株高較高並帶有芒之特性。透過本雜交組合，建立重組自交系，並進行重組自交系之純化，依生育日數、植株農藝性狀及加工特性需求等育種目標，於107年第一期作選獲新品系嘉大臺南糯育107001號 (NCYUTNWX107001號)。

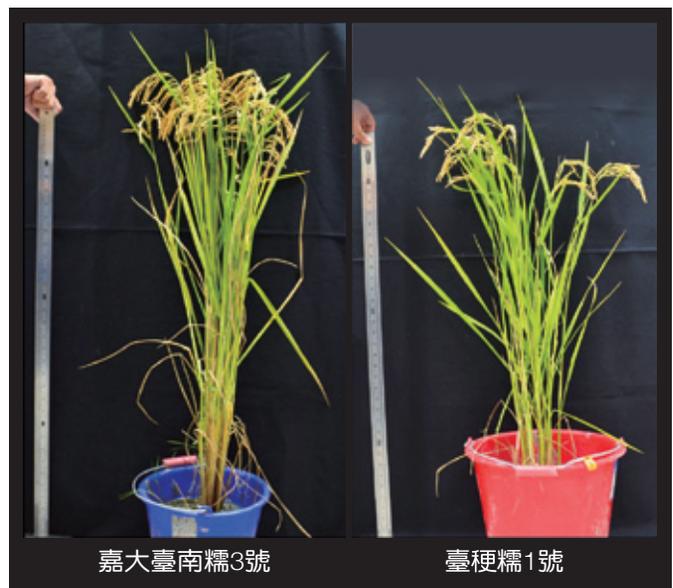
由於本新品系具有(1)早熟節水，可配合不同輪作體系需求；(2)糯性且帶有芋頭香味；(3)產量穩定；(4)幼苗耐寒、抗倒伏、脫粒率適中及穗上發芽率低等優良特性，於109年命名為‘嘉大臺南糯3號’，隔年 (110年) 5月完成植物品種權申請。

## 品種特性

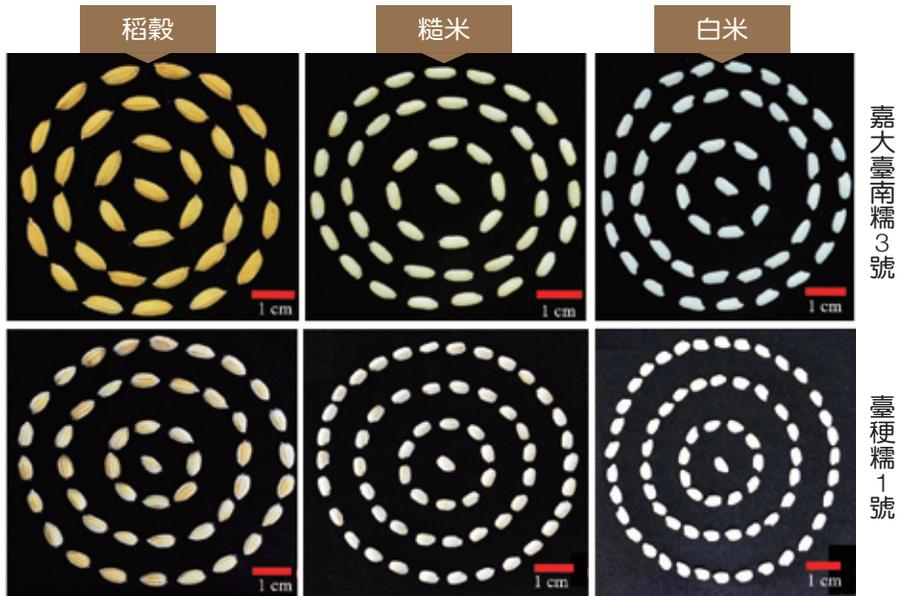
- 1. 生育日數：**一期作約100天，二期作約95天，隨著各年度氣溫變化，而略有差異。
- 2. 株高：**一期作約86公分，二期作約為84公分，因氮素肥料施用量的差異，而有不同表現。
- 3. 穀粒性狀：**千粒重於一期作為27.5公克，二期作27.0公克。粒長及長寬比在一期作分別為8.9公釐與2.19公釐，二期作分別為8.8公釐與2.13公釐，屬於較長粒之半紡錘形穀粒。
- 4. 米質性狀與加工特性：**直鏈澱粉含量介於2~4%之間、外觀潔白，黏性強，收穫乾燥後新鮮碾製的糯米可

以直接蒸煮製作成米糕、油飯或粽子，米飯有香氣，質地細膩，外觀具油亮光澤、口感Q彈；糯米漿製作的湯圓與麻糬帶有一股糯米的甜香，風味獨特。

- 5. 農藝特性檢定：**倒伏性檢定為株型直立，不易倒伏；穗上發芽率低，脫粒性中等。一期作生育初期的秧苗耐寒性呈抗性等級，二期作生育後期之成熟期耐寒性為敏感等級。
- 6. 病害抵抗力：**葉稻熱病及穗稻熱病皆為抗至中抗級，因年度而有不同的抗性表現，對於白葉枯病及紋枯病的抗病性較弱。
- 7. 蟲害抵抗力：**對於斑飛蟲、白背飛蟲及褐飛蟲之抗病性皆較弱。
- 8. 稻穀產量：**一期作為每公頃7,557公斤，二期作為4,679公斤，因氮肥施用量多寡而變動。



圖二、新品種‘嘉大臺南糯3號’與對照品種‘臺梗糯1號’的單株生育比較



圖三、新品種‘嘉大臺南糯3號’與對照品種‘臺梗糯1號’之稻穀、糙米及白米特性比較

## 水稻‘嘉大臺南糯3號’之優、缺點

### 一、優點

1. 略早熟，稻穀產量穩定：依據107年高級世代產量比較試驗結果，新品種於第一、二期作之平均稻穀產量的表現，約為對照品種臺梗糯1號的106%及96%。
2. 米飯帶有芋香味，兼具鮮食與加工特性之兩用糯性品種：新品種米飯帶有芋香味，外觀油亮，口感Q彈，適於直接蒸煮製作米糕、油飯，及磨漿製作湯圓與麻糬，係兼具長糯鮮食與梗糯加工特性之兩用優良品種。
3. 抗稻熱病，強稈不易倒伏及脫粒率適中：新品種對葉、穗稻熱病的抗性呈現抗~中抗等級，在一、二期作皆具有良好的抗倒伏性。此外，其脫粒率適中，可減少機械收穫的損失。

### 二、缺點

1. 對部份病蟲害的抵抗力欠佳：新品種雖然對於葉稻熱病抗性良好，然而其對於白葉枯病、褐飛蟲、斑飛蟲及白背飛蟲的抵抗力，為感至中感等級。對紋枯病的抵抗力為極感等級。顯示新品種對於上述病蟲害的抵抗力並不穩定，增加病蟲為害風險。
2. 二期作成熟期耐寒性稍差：新品種在二期作成熟期耐寒性屬於感級，在北部地區二期作晚植環境下，生育後期容易遭遇低溫而稔實不良，導致產量降低。

### 栽培注意事項

1. 本品種之全生育日數短於目前國內之栽培品種，適於本省各水稻栽培地區種植。栽培時期可依照當地的早熟梗稻插秧期略晚10天種植，可避免早於其它品種成熟而遭遇



圖四、新品種「嘉大臺南糯3號」可作為油飯、粽子、米糕、湯圓及麻糬等加工品，兼具長糯及圓糯品種的加工特性

- 鳥害。一期作切勿過於早植，以避免秧苗期及孕穗期遭受低溫寒害，導致幼苗枯死或稔實率不佳之損失；二期作應避免晚植，以降低生育後期因低溫而稔實不良的風險。
- 本品種雖然具有良好的抗倒伏性，然而一期作高氮肥施用量，將明顯增加稻株高度，導致在強風、豪雨情境下，提升倒伏風險。適當之氮肥施用量以140公斤/公頃為宜，視栽培地區、地力肥瘠、栽培之前作物及氣象因素等酌量增減，依據葉色深淺合理化施肥，以獲取最高收益。
  - 本品種對紋枯病不具抵抗性，對於穗稻熱病、白葉枯病、褐飛蝨、斑飛蝨及白背飛蝨的抵抗性並不穩定，應按病蟲害預測發生警報及田間實際發生情形，依據「植物保護手冊」所述方法適時防治。

- 稻米香味為揮發性，為確保香味，應適時收穫，乾燥過程不宜過速或過度乾燥，建議依良質米收穫與乾燥操作方式進行作業，稻穀水分乾燥至14.5~15.0%後，低溫儲藏，以確保香味及食味品質。
- 其它栽培管理可以依照一般梗稻栽培方法實施。

## 推廣及展望

水稻新品種「嘉大臺南糯3號」之早熟特性有助於端午節應景糯米之供應及秋冬裡作物之栽培。品質極佳，米飯有香氣，質地細膩，適合製做點心、粽子、米糕及麻糬，風味及口感極佳，為梗糯及秈糯兩用之糯性品種，極具特色。適合稻作地區一、二期作及中間作栽培，具有區隔性與發展潛力，預期推廣後可獲得農民及消費者的歡迎與接受。