

本場水稻台中秈糯 2 號無償推廣成果

文 / 陳世芳、吳以健

行政院農業委員會對於研發成果之歸屬及運用需透過業者商品化者大多採有償技術移轉，惟為考量農業之特殊產業屬性，並照顧農民之基本技術需求，部分基礎研發成果則係採取無償推廣服務。在稻米研究領域中，「品質」是本場的特色與專長，除了梗稻及秈稻之育種成果亮眼外，糯稻同樣亦育成受到消費市場及糧商喜愛的品種。

糯稻品種依米粒形狀可分為圓糯（梗型）及長糯（秈型）兩種型態，長糯米在一般加工的用途較廣，「台中秈糯 1 號」為本場第 1 個育成食糯米，73 年開始推廣後廣受消費市場喜愛，惟推廣 20 多年後，其對環境的適應性漸趨弱化，因此本場於 95 年研發出具有豐產表現，抗稻熱病、縐葉枯病、斑飛蝨、白背飛蝨及碾米品質佳等優良表現的「台中秈糯 2 號」，亦非常適合作為米食加工原料。

「台中秈糯 2 號」推廣迄今已近 16 年，採無償推廣運用，提供全臺至少 3 個縣市政府進行原種繁殖。本場與中華民國管理科學會應用社會投資報酬率 (SROI) 評估工具，將產生之社會效益進行貨幣化統計，分析 109 年「台中秈糯 2 號」的 SROI 值為 55.76 元，表示本場針對「台中秈糯 2 號」每投入 1 元的資金，約可產生 55.76 元的社會影響價值。推廣期間投入營運與人事費用，辦理技術講習、觀摩活動及田間栽培技術輔導，推廣面積較 108 年增加 566 公頃，提升農民「台中秈糯 2 號」栽培知識、減少農藥使用成本、節省育苗單位使用商業化品種之費用、減少加工業者加工時的損失，幫助農民產生新臺幣 815 萬元之額外收益，也使農民與加工業者可減少 344 萬 8 千元之花費或損失。透過此項分析後，當我們在享用粽子、麻糬及米糕時，更能體會有一群研究人員在為這些米食加工原料付出心力，創造出產業價值。