

水稻臺東35號 栽培管理要領

文、圖/ 丁文彥

水稻「臺東35號」係本場在105年以臺東30號為母本，臺中194號為父本雜交育成之香米品種，並於108年取得植物品種權證書（品種權字第A02281號），採非專屬授權方式推廣。111年4月經非專屬授權予聯米企業有限公司，目前在全聯通路已有「臺東35號-御米」的產品問世。

依據農糧署110年統計結果，香米品種的栽培面積約11,009公頃，占全年水稻種植面積4.4%，可見香米在市場上有其固定的消費族群；然栽培面積一直未能擴增，與其需要細心的照顧有關。轄區香米品種以高雄147號、臺梗4號、臺東35號為主，本文以臺東35號為例，提供栽培管理要領予農友參考應用。

1. 適期插秧：香米品種耐寒性差，第1期作不要過早插秧，低溫環境易造成植株生長緩慢，雖在分蘖盛期可恢復生長勢，

但農友常有增施肥料的情形。第2期作應避免晚植，以免生育後期遭受寒害，影響產能。

2. 合理化施肥：臺東35號的米粒外觀晶瑩剔透，有光澤；但對氮肥的敏感度較低，施重肥並不會增加氮肥施用效益，且穀粒易有心腹背白產生。氮肥施用量第1期作以每公頃120公斤為佳，第2期作可酌減1/3氮肥用量，以每公頃80公斤為宜，確保品質與香氣。
3. 稻熱病防治：臺東35號對葉稻熱病的抗性與高雄147號相近，雖較臺梗4號佳，仍需事先防範；對穗稻熱病的抗性差，須注意防治工作。
4. 適期收割：香米的香氣在抽穗後第4~5個星期達最高，稻穀的收穫作業要適時，7分熟收割可保有最佳香氣。
5. 儲藏條件：以低溫或冷涼環境為宜；長時間保存以稻穀型態儲藏較佳，需要時再碾製成糙米或白米，以免影響香氣濃度。

種植香米最關鍵的技術即是維持品種特有的香氣，然香味來自於植株的二次代謝產物，易受生長環境及栽培管理的影響，高溫環境或氮肥施用過量均易影響香氣的表現。因此，從適期插秧、栽培管理、收穫以至於儲藏過程，均應掌握管理要領，才能生產優質且具有濃郁香氣的臺東好米。



水稻臺東35號技轉商品



水稻臺東35號白米外觀亮眼