

恭賀陳士賢先生以水稻品種『桃園3號』榮獲 日本【米·食味分析大賽金賞獎】

作物改良科 簡禎佑 分機 251

114年12月7日，本場轄區水稻專業青農-陳士賢先生，參加日本第27屆日本「米·食味分析大賽」，以本場育成水稻品種「桃園3號」參賽，在5,000餘件參賽樣品中，連續過關斬將，在最後評審投票認定米質優越，榮獲『金賞獎』肯定。消息傳回臺灣，稻米產業界無不欣喜萬分，表示我國的稻米品質受到日方高度肯定，值得嘉許慶賀。

本場培育的水稻品種「桃園3號」過往即為國內米質競賽常勝軍，而今又在日本「米·食味分析大賽」中脫穎而出，本場實感驕傲。因此，1月7日，本場王毓華場長邀集農糧署北區分署黃怡仁副分署長、大園區農會及本場同仁，前往桃園市大園區大賀米農場，向『金賞獎』得主陳士賢表達祝賀之意，並瞭解參賽過程及勝出之道。

『金賞獎』得主-陳士賢說明評鑑過程分三階段進行：

1. 整粒值需高於標準值75分：「桃園3號」新香米整粒

值為79.6分。

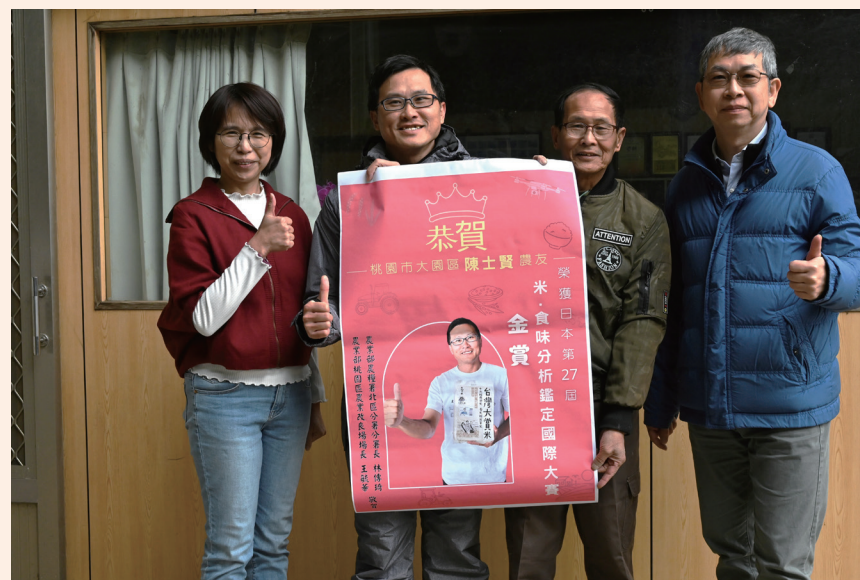
2. 味度值及食味值測試：「桃園3號」新香米的味度值為72.7分、食味值為87.4分，合計達160.1分。

3. 官能品評：綜合外觀、香氣、黏度、硬度及味道5項特性，進行投票，最終獲得5位評審的認同，獲得『金賞獎』殊榮。

除了陳士賢青農說明此次參賽規則及評比流程外，陳士賢的父親陳燕卿先生，也曾獲得2004年「神農獎」及2010年「十大經典好米」殊榮，向本場王毓華場長及黃怡仁副分署長說明自家大賀碾米廠在稻穀收購後相關的乾燥、貯藏及碾米調製等操作流程，並對於土地的愛護理念。與會同仁皆佩服陳燕卿及陳士賢兩父子能全盤掌握「桃園3號」品種的生育特性，從育苗、栽培、收穫、乾燥、貯藏及碾製等皆給予最佳照顧，方能獲此佳績。此外，這也激起研究人員對於育成更好品種供農民栽培的使命感，將使得稻米產業能有良善的循環與發展。



▲圖1.桃園市大園區水稻專業青農陳士賢先生獲得2025年日本「米·食味分析鑑定大賽金賞獎」。



▲圖2.本場王毓華場長及農糧署北區分署黃怡仁副分署長共同向陳士賢青農獲得日本「米·食味分析鑑定大賽金賞獎」恭賀及貼榜致意。



▲圖3.為確保提供優質食用米予消費者，陳士賢及陳燕卿農友向王毓華場長說明稻穀收購後相關的乾燥、貯藏及碾米調製等操作細節。



▲圖4.本場及農糧署北區分署同仁向陳燕卿及陳士賢父子兩代為稻米品質提升而努力的精神讚賞。