



性特號二二一雄高明說長課錚錚英謝場良改業農區雄高

# 即將推廣栽培的 水稻新品種高雄 122 號

高雄區農業改良場最近育成抗病力強，耐肥，抗倒伏又豐產的水稻新品種「高雄一二二號」，即將推廣參加增產的行列。

為使農友們了解這一新品種的特性和栽培方法，記者特地訪問了高雄區農業改良場錚錚課長謝英鐸先生。

謝英鐸課長首先介紹「高雄一二二號」的來歷說：「高雄一二二號」是在四三年第一期作，用「高雄二七號」為母本，「臺中六五號」為父本，雜交育成，於四六年二期作才選出的。以後參加每一個新品種必經的初級、中級、高級等試驗，結果成績優異，不但產量好，抗病力強，不易倒伏，且甚為耐肥。

他說：這個品種葉色淡綠，穗姿 A 型，着粒密，耐重肥，抗病力強，抗倒伏，生育日數第一期作為一二二天，第二期作為九五天，米質優良。

## 全省增產競賽 單位產量很高

就產量方面來說：「高雄一二二號」是目前高雄系品種中產量最好的一種，依過去的試驗，平均產量第一期作每公頃達五千八百五十七公斤，二期作為二千八百六十公斤。拿高雄區目前推廣栽種面積最多的「高雄二七號」比較，每公頃產量平均增加百分之二·四九。今年第一期作全省水稻增產競賽，高屏地區有幾位農友選了「高雄一二二號」參加，結果成績很理想，每公頃產量初步評定均在一萬六千臺斤以上，這是豐產的證明。

## 耐肥力特別強

### 用量愈多愈好

「高雄一二二號」一個最主要的特色，就是耐肥，可以說肥料用量越多越好，如果肥料用量少時，產量就沒有辦法增加。

據過去肥料試驗結果，耐肥程度每公頃硫酸銨可用到六百公斤，過磷酸鈣四百公斤，氯化鉀一百三十公斤。

施肥量雖然越多越好，但應注意三要素平衡增加，絕對不可單用氮肥。

## 稻熱病紋枯病

### 發生比率很低

謝課長指出：品種的耐肥性和抗病性的強弱有

## 鹽精用宜 · 製醃食品

粗鹽含有雜質，計有鎂、硫酸根和鈣等。這些雜質，對於食品加工，有顯著的為害：

鎂化物：粗鹽中的鎂化物，主要是硫酸鎂和氯化鎂，尤其是氯化鎂具有很強的吸濕性。例如粗鹽（二等曬鹽）因含鎂化物一·八五%而大量吸濕，使它的水份高達九·一六%。但特製精鹽因含鎂化物僅○·○九%，它的水份僅○·○三%。精鹽含鎂化物○·一三%，它的水份也僅有○·二四%。洗滌鹽含鎂化物○·三七%，而它的水份就達到了三·四九%。由此可知，鹽和食品中鎂化物的稍微增加，可使它們的水份含量大量提高。這在魚類、肉類和蔬菜類的醃製上，具有決定性的為害。

本省醃魚事業很不發達，最大的原因是醃魚的腐敗和變質，而腐敗的原因，多由於使用粗鹽，使魚在醃製後吸濕所致。

海水帶有苦味，原因是由於它含有鎂化物。所以，在使用大量的粗鹽製食品，在含鹽達某濃度後，也會導致苦味的加強，減低醃製食品的风味和品質。

硫化物：粗鹽含硫酸鈣和硫酸鎂都很多。在鹽漬發酵的過程中，硫酸根很可能還原到硫的階段，而硫化物則容易和肉類中的胺基酸如 tyrosine 作用而產生黑色，使醃魚、醃肉、醃菜的顏色變為晦暗不佳。這還原的硫化物更易與含有鐵、鉛（如自來水經過鐵管鉛管所溶解微量的鐵和鉛）產生硫化鐵和硫化鉛，而這些化合物都是黑色的。它們的存在，會使醃製品、罐頭食品大大減色。

特製精鹽、精鹽、洗滌鹽和粗鹽的價格相差不多，價格有限，如果今後不再使用粗鹽而改用洗滌鹽或精鹽，則對加工食品品質和消費者的衛生必大有改善。（彭濟生）