

亞太糧肥技術中心

關注百年品種 吉野 1 號米

本場 7 月 27 日發表「吉野 1 號米」新書後，陸續接獲許多迴響。9 月 22 日亞洲太平洋地區糧食與肥料技術中心 (FFTC) 張淑賢主任，攜渡邊朋也副主任及陳一心博士來場，了解吉野 1 號在臺灣的發展歷史，並談及該品種可能的日本原產地—熊本縣，或許可從這裡再次尋根。

渡邊副主任首先對吉野 1 號品種身世極有興趣，除了詢問吉野官營移民村、種植成功的時間及繁衍者等問題外，他表示日本目前也有持續在種植的百年水稻品種，一般都是釀製清酒的酒米。另外大家也討論到除了吉野 1 號外，目前正復興部分古早種，如雄町及穗增等，也或許可以從吉野 1 號可能的故鄉—熊本縣，以生物技術來鑑定尋找與其有親緣關係的古稻米。



▲ FFTC 張淑賢主任 (中) 及渡邊朋也副主任 (右二) 參訪本場試驗田區中，吉野 1 號昔日天皇獻穀田

這次本場挖掘吉野 1 號米身世起落，已完成階段性任務，楊大吉副場長及宣大平秘書樂見其他有志者，未來能在日本挖掘更多關於吉野 1 號的史料。

宣大平秘書亦表示場內持續保留吉野 1 號種源，除了延續百年品種的榮光外，更期待各界發揚利用。目前除了高餐大陳千浩老師將吉野 1 號納入地酒計畫外，宜蘭中福酒廠、慢島生活及任永旭青農，也共同合作釀造清酒—慢慢白鷺，讓吉野 1 號展現更多元風味。🍷