

場長序

義式燉飯是國內西餐廳不可或缺的料理選項，部分餐廳選擇購買進口燉飯米，部分則使用國內一般粳稻，各有優缺點。現在本場打破這個桎梏，歷時 7 年選育出水稻‘花蓮 26 號’。除了免進口低碳里程外，大米粒、大心白，且直鏈澱粉高，因此黏度低、耐烹煮，吃起來有粒粒分明又不至於太硬，更貼近義式燉飯應有的口感，也適合臺灣消費者。

本場在九十年代即開始多樣化水稻雜交育種工作，101 年本場成功命名水稻‘花蓮 22、23、24 號’，其特色分別為香糯稻、彩繪紫葉稻，以及高蛋白等水稻多功能品種，隨後育成低蛋白品種‘花蓮 25 號’，如今更是育成臺灣第一個燉飯米品種水稻‘花蓮 26 號’。

本品種目前技轉多家業者，業者與農友以契作方式生產，確保產銷無虞，甚至有供不應求的情形，其他廠商持續與本場洽談中。這也是本場朝多樣化水稻育種的初衷，期望稻作轉型的方向下，既保有臺灣糧食安全，又能開闢藍海市場。

由於義式燉飯和我們吃白飯配菜的食用方式，以及料理方法，都有很大的差異。因此本場特別出版水稻‘花蓮 26 號’燉飯米專用食譜，包括 4 種燉飯、2 種點心，另外還有 2 道臺式料理，讓一般消費者在家也能更輕鬆料理並享用水稻‘花蓮 26 號’。

農業部花蓮區農業改良場
場長 楊大吉 謹誌
中華民國 114 年 4 月

作者序

燉飯是義大利傳承多年的一種飲食文化，不論是食用習慣、烹飪方式，都有他們的歷史傳承與堅持，也和臺灣十分不同，包括其中使用的稻米品種，都和國內稈稻差異甚多。

除了米粒大小及外觀，將煮熟的米飯放在顯微鏡下，可以發現水稻‘花蓮 26 號’表面很完整，相較之下國內其他稈稻表面就較為破碎了，所以‘花蓮 26 號’吃起來口感會更好。

這也是為甚麼，燉飯還是要用專用米。

現在我們實現了這些期望，包括育成國內首支燉飯專用米，讓在地農民可以有更多選擇。同時國產燉飯米低碳低里程，為淨零永續盡一份力，還有就是更適合、更好吃。

期待本食譜能把這種世界性的食物，帶入各個臺灣家庭的餐桌，讓大家用專屬的臺灣米，煮出美味的義式燉飯料理。

農業部花蓮區農業改良場
袁浩雲、黃佳興 謹誌
中華民國 114 年 4 月