

3 高 +1 低 臺灣第一燉飯米

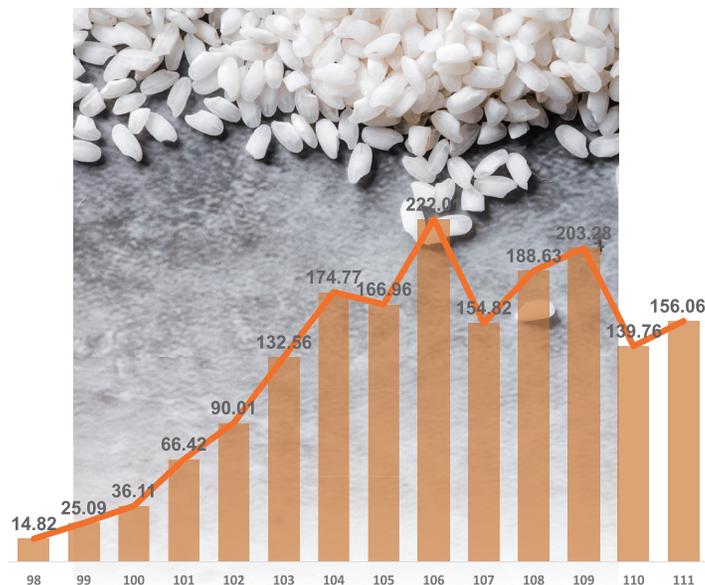
水稻‘花蓮 26 號’

近年西式料理深入國人餐桌，本場為提升國產稻米食用量，發現頗受歡迎的義大利燉飯，主角只有進口燉飯米或者使用一般粳稻這 2 種選擇。因此本場從中找切入點，自 105 年開始國產燉飯米稻種雜交工作，歷時 7 年，於 112 年正式命名水稻‘花蓮 26 號’，是臺灣第一個專屬西式燉飯米種。

據統計，我國自 103 年起每年從義大利進口超過 100 公噸白米，106 年更超過 200 噸，並且每個月都穩定進口，每公斤市售價格 250-400 元不等，可見燉飯米在國內是穩定需求。但過去 2-3 年出口國受到氣候變遷及疫情影響，出口量及檢疫工作也受到衝擊，因此進口商希望能從國產稻米找到解決之道。

本場育成水稻‘花蓮 26 號’新品種，保有和義大利米一樣的優質特性，包括千粒重高、直鏈澱粉高、心白率高，十分適合燉飯料理。相

較於義大利品種，經過本場雜交改良後植株生長更適應臺灣氣候，並且食物里程極低，是非常具有推廣價值的臺灣新興水稻品種。



近十年義大利米近年進口量(公噸)

資料來源：關港貿單一窗口 / 海關進出口統計



育種之路

宜花地區受限於氣候條件，稻作生產較注重稻米米質而非產量，同時本場於九十年代起更朝向水稻多樣化雜交育種發展。自 101 年本場育成水稻‘花蓮 22、23、24 號’—香糯稻、彩繪紫葉稻，以及高蛋白特色水稻品種，隨後低蛋白品種‘花蓮 25 號’申請品種權，今更是精準切入國內稻米藍海，成功命名水稻‘花蓮 26 號’，成為國內第一支燉飯專屬品種。

觀察義大利米，可發現它們顆粒大、心白比例高，這和臺灣梗稻截然相反的性狀，正是燉飯

米的特點。育種者作物改良科農藝研究室黃佳興副研員，特別自臺灣作物種原中心申請義大利 Vialone Nano 品種米，105 年開始以其為母本、‘臺東 30 號’為父本進行雜交選育。

經過雜交、選拔、產量試驗、區域試驗以及病蟲害檢定，共 7 年的努力，水稻‘花蓮 26 號’千粒重較臺灣父本提高了 50%，在直鏈澱粉含量方面，相較於義大利主流品種 Arborio 12-20%、Carnaroli 20.6%，本品種高達 22.1%，心白比例也達 85-90%。這些都是烹煮燉飯時口感粒粒分明的重要條件。





相較母本更耐稻熱病

過去臺灣也曾嘗試過引進義大利品種直接在臺灣栽培，但二地因為氣候差異，包括 Vialone Nano 在內，所有常見的國外燉飯米品種，在臺灣生長勢都不好且很容易感染稻熱病，導致產量很低、不具量產的可能。因此本場作物改良科農藝研究室，特別挑選在東部抗稻熱病表現佳的‘臺東 30 號’為父本，希望為子代提升抗病能力。

主要育種者黃佳興副研員表示，除了易染病外，義大利水稻品種的植株通常都很高，容易倒伏，因此父本選擇‘臺東 30 號’，其兼具抗稻熱病、抗褐飛蝨與抗白背飛蝨，同時還有耐儲藏、不易倒伏等特點。

不過中西雜交期間，還是遇到不少育種執行上的問題，包括父母本生育期不一致，以及母本不適應臺灣氣候，難以保證存活量來進行雜交育種工作。突破重重困難後，水稻‘花蓮 26 號’才得以育成，黃佳興副研員表示將持續選擇更優質的栽培性狀，以精進現有的燉飯米品種。

義式燉飯—和亞洲不一樣的煮飯方式

燉飯米和一般粳稻特性不同，烹調方式也相對不同。亞洲煮白飯時，米和水或湯汁是一起煮到熟，吃的是白米最原始的香氣及味道，並搭配其他菜餚。正式的義式套餐是有餐序的，常從開胃菜、主食到甜點共 3-7 道不等餐點，義大利麵及燉飯是套餐於開胃菜後的第一道菜，也是整個套餐的澱粉類主食料理。

傳統燉飯作法為生米在已爆香辛香料的鍋內持續翻炒，並隨之少量多次的加入熱高湯，讓米粒逐漸吸收。在烹煮的 13-15 分鐘內，澱粉質會逐漸釋出，最後混合奶油或乳酪，從而達到乳化效果且具有 Al Dente 彈牙口感。

若是使用一般粳型稻米，這樣的煮法，可能會發生米心不熟讓口感變硬，更容易發生的是米粒表面破碎、口感過軟甚至糊爛。新品種水稻‘花蓮 26 號’的優質性狀—米粒大又胖，中直鏈澱粉及高心白等特性，都能大幅提升料理時的高湯吸收效率，且非常耐煮、顆粒分明不糊爛，即使是非西餐專業的消費者也不容易烹煮失敗。

一般粳稻以燉飯烹調

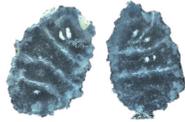


口感糊軟



米粒表面破碎

水稻‘花蓮 26 號’以燉飯烹調



口感彈牙



米粒表面完整



未來市場可期

在水稻‘花蓮 26 號’命名前後，國內進口食材業者，以及轄區在地農會，都殷殷期盼品種命名後技轉上市。廠商與農友以製作方式生產，初期試種的新品種稻米已直接供應合作餐廳，反響都相當不錯供不應求中。本場及業者皆面對源源不絕的詢問，可見國產燉飯米在國內稻米市場需求量甚鉅。

本場楊大吉場長強調，新品種水稻‘花蓮 26 號’具 3 種鮮明燉飯米特色，同時國產稻米較義大利進口減少長途運送的時間、縮短食物里程 97.4%，生產過程的安全性更是有國家層層把關，國人輕鬆享用每期作新鮮生產的燉飯米，可說是兼顧減碳、新鮮美味及地產地消的水稻新品種。



- ◆ 自義大利船運進口，距離超過 15,000 公里，相較國內南北最遠距離將近 400 公里，相差 38 倍，因此水稻‘花蓮 26 號’相較進口燉飯米有著低食物哩程優點



專用食譜出版

在 112 年 6 月新品種命名會議上，時任臺大生農學院院長盧虎生委員提醒，新品種挑戰了消費者的料理認知，因此建議除了給予農友栽培指引外，也應針對消費者訂定烹調的基本步驟並出版食譜，後續推廣會更順利。

因此本場特別與在地餐廳合作，與主廚一同擬定中西式食譜，並示範製作。其中基礎燉飯除

◆ 水稻「花蓮 26 號」於 112 年 6 月 19 日
命名成功



了傳統烹調方法，還有快速料理方法，亦即先用鍋具將白米煮成較硬的白飯，再轉移至平底鍋逐步加高湯，以及其他醬汁食材製作成燉飯，可大幅縮短料理時間，也不容易失敗。

在基礎燉飯之後，還有以 4 種不同顏色及口味的高湯與食材，製作各式西式燉飯，以及 2 種鹹甜口味的點心，另外還有 2 道臺式料理可供參考。這些食譜大多使用在地食材，少部分進

口材料都能在各大賣場買到，大家能更輕鬆、有信心的在家製作燉飯料理

本場為提升國產米消費市場，特別育成專屬臺灣的燉飯米特殊品種，在這個本屬於義式經典料理中，完成了前面最重要的步驟，最後，就交給大家從本食譜開始，開始享受並享用這道專屬於臺灣味的義式經典。🌱

