



近年國人對稻米品質的要求逐年提高，花蓮富麗米成功外銷日本及積極參與國內全國稻米競賽活動，皆督促稻農們追求更高的稻米品質，因此栽培安全優質的稻米已成為市場競爭的優勢。有關良質米的生產技術簡述如下：

一、減少施用氮肥

施用氮肥可提高產量，而氮肥施用量越多，米粒蛋白質含量越高，影響到米飯的食味。東部地區建議每公頃施用氮素120公斤，如果要達到比賽的水準，則施肥量還需要降低，使米粒中蛋白質含量降至6%以下，提高食味品質。除了減施氮肥外，肥料施用

時期可調整在生育前期施用，以促進有效分蘗生長，待幼穗分化至0.2公分時再施用穗肥，隨時觀察植株葉色濃淡，決定施用量。

二、施用有機質肥料

建議一部份基肥改用有機質肥料，以增加土壤地力，提高土壤中有機質含量至3%以上。

三、曬田處理

曬田可減少水稻無效分蘗，加強根系發育，使穀粒生長飽滿，以提高容重量與千粒重，分蘗數建議控制在16~20支之間。曬田並可有效改善土壤狀態，促進氧氣進入土壤中，有利稻株後期生長。

四、適期收穫與及時乾燥

適期收穫對稻米品質很重要，一般穀粒基部餘2~3粒未熟時即是收穫適期，如果希望米質更佳可再提前4~5天收穫。抽穗後的病蟲害防治要特別謹慎，勿選擇長效性農藥，留意所用農藥安全收穫天數，收穫前21天即應避免施用農藥，以確保稻米之安全性。收割前7天左右斷水，在收穫後6小時內應進行烘乾作業，以免發生劣變，

嚴重影響新鮮度與食味品質。

近年歐、美、日等國家開始實施農產品生產履歷制度，建立農產品在栽培歷程，所施用之肥料與農藥種類、用量與施用期等資料，讓消費者可以了解所購買農產品從田間到餐桌間的過程。本場為了進行米質研究與服務農民，陸續設置了米質分析儀器，以科學化客觀的方法評估稻米的品質，包括食味計、米粒判別機、味度計。本場稻作研究室免費提供稻米品質評估的服務，歡迎有需要的農友多加利用。



▲可測定糙米、白米食味品質之食味計