

稻田中的紅寶石—紅香糯栽培技術田間觀摩會

紅香糯為花蓮縣光復鄉地方特產，也是台灣特有的本地種香糯稻，原住民阿美族原稱紅粟米，其種皮（糙米層）深紅艷麗，具有香味，碾成白米後因存留少許種皮，所製作成的飯糰、麻糬及原住民傳統米食，色澤粉紅，有優質香氣，為阿美族群在慶典活動上不可或缺的珍貴食品。



紅香糯栽培技術觀摩會，由本場候場長福分主持

早期原住民紅香糯多以陸稻方式種

植，其植株高大、分蘖少、易倒伏及稻穀具長芒等特性，使其栽培、收穫與調製作業都相當困難，再加上管理較粗放，因此產量很低，實有必要針對其田間栽培管理作業加以改善，以提高其產量及品質。

本場特在花蓮縣光復鄉富田村楊金蘭農友處（太巴壠國小後方）辦理紅糯米栽培技術改善示範，希望能提供適當的栽培技術以供農民仿效。示範田採機插種植，行株距30×20公分，每公頃氮素：磷鉀：氯化鉀三要素施用量分別為100：60：60公斤，並加強田間病蟲害之防治作業，經實行肥培管理及病蟲害防治措施後，紅糯米田間植株生育旺盛，以往管理缺失情形已大幅改善，並於92年6月11日上午10時於該示範田召開田間示範觀摩會，由本場候場長福分親自主持，邀請區內農政單位及農

友前往觀摩。



阿美族人收穫紅糯米，多日曬法來乾燥

為推行紅糯米產業之永續經營，近年來花蓮縣光豐地區農會也以產銷班方式，在該鄉富田地區與當地原住民辦理契作，積極輔導香糯產業，期建立具地方特色之農特產品。並將此珍貴的原住民特產，以企業化生產加工與包裝，提供高品質香糯米食，供消費大眾分享。