

台梗 16 號 好吃沒得比

「一般稻米品種在種植一定的年限之後，口感難免會逐漸變差，但這十幾年來，台梗 16 號的口感一直都沒有變，都維持著一貫的 Q 軟好吃，這點真的很難得！」種植台梗 16 號已經有十多年經驗的吉安稻米產銷班班長胡志整如此形容。

胡志整所種的稻種是以台梗 4 號、16 號為主，還有部分的台農 74 號，而這些品種中，令他最有感覺的便是台梗 16 號。他說，台梗 16 號的抗病性或許不是太強，但肥料不用太多就會有一定的產量出來，很省肥。

16 號 口感不因歲月改變

重點是，它真的很好吃。「又軟又 Q 的，我自己吃的也都是這種，吃別的都不習慣啦！」胡志整說，他看過這麼多的品種，多數稻種在種植數年之後，米粒口感會逐漸轉變，變得不好吃，但台梗 16 號卻完全沒有這個問題，長年以來，一直都維持著很好的口感，「連我也想不通為什麼！」

他說，16 號的產量比一般米要來得高，只要照顧得好話，就會有很好的回報。而且與他有著契作的吉安鄉農會，主打的便是台梗 16 號，給農民的契作金也比其他稻種來得高一些，所以農民也樂得種植。



胡志整認為台梗 16 號的口感一直都沒有變，都維持著一貫的 Q 軟好吃（上）。吉安米是將 4 號與 16 號混合，使得口感與香氣兼具（下）。

混合香氣與口感的吉安米

「台梗 16 號喔，我們一直都賣得很好，是我們農會的主打品種之一。」吉安鄉農會推廣股長游美桂表示，早在十年前，吉安農會便設定以台梗 4 號、16 號來做為主打稻種，並以製作的方式來向農民收購，要求著一定的品質及控管。

吉安在日據時代曾生產過名聞遐邇的吉野一號米，當時是為專供天皇御用的貢品。當地的水質清澈、沒有污染，近年來，農會經過評估，認為最適合吉安鄉種植的稻米品種為台梗 16 號及台梗 4 號，其中台梗 16 號的特色是口感佳、而台梗 4 號則為有香氣。農會在收購之後，將該兩種米混合，使口感與香氣兼具，命名為「吉安米」。

吉安米一直都賣得不錯，這兩年尤其明顯，去年還出現了 4500 萬的銷售佳績，「這顯示我們當初選擇水稻品種的方向是正確的！」游美桂說，賣得這麼好，主要還是因為 16 號很好吃，又 Q 又亮，再加上 4 號所產生的香氣，消費者只要買過一次，幾乎都會回頭再買，回購率很高。這也不難想像，16 號的軟 Q 好吃，再加上 4 號的香氣陣陣，也難怪成為所向無敵的米種品牌了！

