

新育成香米品系在花蓮地區之適應性

張萬來

香米因為含有若干揮發性化學成分故具有獨特之香味。若將香米煮成米飯或把少量香米混合一般稻米煮成香米飯時，其食味特佳，有增進食慾之效。目前台灣正面臨稻米生產過剩之問題，故香米之促銷值得鼓勵。花蓮為本省主要觀光地區之一，每年來訪觀光客為數不少。若在觀光大飯店普遍提供香米飯，將可滿足觀光客之優越感與好奇心，有助於觀光事業之發展，同時亦可促使香米與吉安米並駕齊驅成為花蓮之兩大特產。



梗型香米新品系生長情形

作者於去年六月間奉調花蓮區農業改良場時曾攜帶親手選育之香米新品系籼梗型各若干種，於去年第二期作在本場試種，藉以探討其在花蓮地區之適應性，作為日後推廣時之參考。初步試驗結果顯示，此等香米新品系在田間之生長良好，產量普遍超過對照品種吉野一號，尤以嘉農籼育 41 號之產量最高，每公頃產量高達 6,100 公斤，較目前主要推廣品種臺農 67 號增產 15%，而較吉野一號增產 47%。除了高產之外，此等香米品系又具有抗褐飛蟲之優良特性，故在第二期作褐飛蟲容易發生之地區栽培更為有利。上述香米新品系不但在花蓮縣吉安鄉表現優異，而且在富里鄉之試作結果亦相當良好，可見此等香米新品系頗適合於在花蓮地區栽培。

為使一般消費大眾瞭解香米之好處，本場於 2 月 22 日在吉安鄉公所舉辦品嚐會，邀請中央、省方以及花蓮縣各界有關人士參加。與會人員對香米均有好評，肯定了今後推廣香米之信心。初步決定就試作品系中選表現較佳之籼梗型品系各一，於民國 73 年第一期作申請登記命名。若獲通過，可望於民國 73 年第二期作起在花蓮縣及本省其他地區正式推廣。至于香米之育種工作亦將在本場繼續進行，期能選育比目前更優良之香米新品種，以造福農民一般消費大眾。