

水稻新品種 台南14號

文／圖 ■ 陳榮坤 羅正宗

前言

隨著稻米消費環境的快速改變，國人對米飯需求已轉為對高食味品質的要求，因此米質特性常為決定品種優劣之主要因素之一。在稻米胚乳澱粉組成份中的直鏈澱粉含量常被用來作為米質改良的指標，直鏈澱粉含量高，米飯柔軟度、黏著性及光澤較差，並且會提高糊化溫度及加速米粒澱粉的老化；反之，則米飯軟黏、光澤好。而不同直鏈澱粉含量水準的水稻品種滿足了食味嗜好相異的各種人群需要。低直鏈澱粉含量的稻米，是介於一般粳米和糯米之間的中間類型，具有柔軟、富彈性的米飯質地，及冷飯不硬、膨化性好等特點，並且可大幅改善糙米食用質。



1 台南14號植株型態

目前台灣尚無低直鏈澱粉水稻品種育成，因此本場引進水稻低直鏈澱粉Milky

Queen品種為親本進行品種改良，期望能育成食味口感優良，且兼具台灣地區環境適應性高的品種，以迎合消費者對高食味米飯及糙米食用的需求。

品種特色

台南區農業改良場長期以來致力於水稻品種改良及栽培技術改進。於98年6月育成新品種「台南14號」，並於2009年10月27日申請植物品種權。本品種為我國第一個具低直鏈澱粉特性之水稻粳型品種，糙米外觀為半透明，白米呈略乳白色，米飯軟黏，彈性佳，爽口。以糙米烹煮食用，烹煮前不須浸水，可直接煮熟爛透食用，口感呈軟Q特性，其糙米食用品質與一般品種差異極大，極力推薦給有機米生產業者及消費者。

水稻新品種「台南14號」主要特性為直鏈澱粉含量約10%，較一般水稻粳型品種18~20%低，口感優於台粳9號，是具備優質食味的品種。本品種稻穀產量與台粳9號相近，分蘗特性良好，株高適中，第1期作平均為99公分，第2期作平均為101公

分，均較台梗9號矮。脫粒率及穗上發芽率低，中抗白背飛蟲。每穗粒數及穀粒千粒重略低於台梗9號。生育日數第1期作平均為114天，第2期作平均為103天，較台梗9號早熟5~7天。

栽培注意事項

- 1、栽培時期應依照各地區最適當之時期栽植，本品種雖具相當程度之耐寒性，然而近年來氣候變遷常造成極端氣候，故在實際栽培上仍應注意預防寒害。
- 2、台南14號稍具早熟特性，株高中等，應注意前期施肥，以增加有效分蘖，發揮產量潛能；生育中期應力行曬田，以抑制無效分蘖及增加土壤通氣性，促進根部活性，防止倒伏；生育後期穗肥酌施氮肥以增加一穗粒數、稔實率與千粒重，以確保產量。肥料施用可依施肥手冊施用之，切勿施用過量氮肥，以避免倒伏而影響產量與品質。



② 台南14號糙米飯柔軟有彈性
 ③ 台南14號糙米外觀為半透明(中)
 左邊為台梗糯1號，右邊為台梗9號

- 3、本品種對稻熱病、紋枯病、白葉枯病、縞葉枯病及二化螟蟲之抗性欠理想，應依病蟲害預測警報及田間實際發病情形適時防治。
- 4、收穫前勿提早排水，以免影響米質，適當之斷水時間為收穫前七天左右。
- 5、其他栽培管理可依照一般梗稻栽培方法實施。

展望

以營養的觀點而言，糙米保存了最完整的稻米營養，糙米的蛋白質、脂質、纖維及維生素B1等含量均比精白米高。但糙米最外層由一層粗纖維素、木質素及果膠所包覆，所以一般糙米較難炊煮、口感差，因此不易被消費者接受。台南區農業改良場育成之新品種「台南14號」最大的特點，為利用低直鏈澱粉特性改善糙米食味口感，並具有獨特米粒外觀。該品種糙米炊煮時無需如一般糙米須先浸水數小時後再烹煮，可直接加水煮熟後燜透食用，不但烹煮方便，風味比一般品種更為優良，更無粗硬口感，易被消費者所接受。

稻米為國人主食，98年國內有機水稻栽培面積為978公頃，政府推行「精緻農業健康卓越方案」，計劃於2012年將有機農業生產面積倍增。在國人對養生保健日漸重視的趨勢下，糙米食用具有高度需求，有機稻農亦急需有糙米適用品種作市場區隔。新品種水稻「台南14號」糙米食味口感優良，可填補國內糙米用飯需求缺口，並有利開拓糙米新市場，增加農民收益。