

## 對稻作生產與稻米利用改良上的建議

張 德 慈

海外技術合作委員會

### 一、稻米生產策略

#### 1. 擴展稻米的用途：

- (1) 開發加工食品及飲料。
- (2) 開發啤酒、仿葡萄酒與白蘭地酒製品。
- (3) 宣揚米的優點，如少纖維、不影響血壓、無敏感性作用、降低血清脂質等。

#### 2. 生產上的改良：加強不平凡種原的蒐集，並且利用生物技術進行生產改良工作：

- (1) 省水：選育對水分需求量低或用水效率高的品種。
- (2) 省工：以直播方式降低生產成本。
- (3) 少用農藥：培育持久性抗病、蟲害的品種。

#### 3. 生產上的調整：

- (1) 注重政策性的生產調整。
- (2) 強化氣象預測能力，用於擬定稻米生產計畫。
- (3) 輪作及休耕地應予妥善保養，維持生產水稻的潛能。

### 二、稻作生產技術改進

- (1) 建立完整的直播栽培技術。
- (2) 檢討並改進宿根再生栽培技術，未來必要時可迅速採用。
- (3) 抗病、蟲害：育種與栽培技術並重。
- (4) 永續性栽培措施：採用有機肥料、與其他作物輪作等。

### 三、米質改良

- (1) 若干早期育成之梗稻品種可能具有甚為優良的品質，僅稍次於日本的「越光」品種，產量往往偏低，亦不抗病，但可考慮用為育種材料。
- (2) 品種改良時應注意雜交所使用親本的性狀，和梗稻雜交往往難以回收親本型質，檢定米質的世代宜早，並不可過度依賴化學性狀分析，仍應注重試煮試吃。
- (3) 良質米的規準應更嚴格，並實施檢驗。稻米包裝袋上應註明品種名(在指定族群內)、種植地點與年期、分級標誌等資料。
- (4) 加強良質米的宣導。

### 四、收穫後處理與運銷

- (1) 注意適時收穫與乾燥技術。
- (2) 儘量減短自收穫至乾燥、乾燥後至加工調製間的時長。