

臺東區農業改良場

高級壽司米—水稻新品種臺東 32 號

臺東區農業改良場(以下簡稱臺東場)稻作研究團隊選育的水稻「東粳育 912034 號」品系，於 98 年 6 月 11 日獲得正式命名為「臺東 32 號」。該新品種具有豐產、耐低溫、質優、黏性佳的特性，除可烹煮白米飯外，也可替代糯米製作粽子、米糕、油飯，解決糯米食品不易消化的問題；該品種也是便當、壽司或飯糰用米的最佳選擇。臺東場場長黃德昌表示，國內某著名超商有意將此稻米當成製作該公司米食產品的主要材料，未來推廣給農民種植生產後，應該會受到廣大消費者的青睞。

黃場長指出，「臺東 32 號」是臺東場稻作研究團隊於民國 88 年二期作，以東陸 3 號為母本、臺農私育 2414 號為父本，經雜交後，自後代組合中選拔，由第 5 世代選出東粳育 912034 號品系，進一步多方測試，經 10 年努力，育成株型直立、產量高、食味品質及耐儲性均優良(附件)的新品種。

「臺東 32 號」屬中晚熟品種，於臺灣各地區域試驗，一、二期作均表現豐產，稻穀每公頃平均產量分別為 6,576 公斤與 4,846 公斤，比對照品種臺粳 9 號增加 7.4%~14.5%，而且穀粒飽滿，米粒外觀品質良好、透明度佳、心腹背白少；食用品質為 A-B 級，優於或等同於良質米推薦品種臺粳 9 號，米質極為優良。

臺東場於命名通過後，隨即舉辦「臺東 32 號」米食發表品嚐會，邀請臺東縣政府、民意代表、各級農會理事長、總幹事與推廣人員及場內同仁共計 100 人參加。品嚐後與會者一致認為，以該品種製作壽司、飯糰；替代糯米製作油飯或粽子，可口又容易消化。其稻米品質也獲得臺東知名日式餐廳極高的評價，壽司專業師傅形容其特色為：粒粒分明、晶瑩剔透、保濕性佳，而且容易入味，是非常難得的壽司材料。

附件：台東 32 號在稻穀儲藏試驗中稻米之食味品質

儲存時間	品種	水分含量 (%)	蛋白質 (%)	直鏈澱粉 (%)	食味值 (%)	味度值 (%)	食味等級	儲藏條件
一個月	台東 32 號	14.3	6.2	18.4	73.3	61.7	A	室溫
		14.3	6.3	18.4	72.3	60.7	A	冷藏
	臺稈 9 號 (對照)	13.7	6.4	18.4	71.3	59.3	B	室溫
		13.8	6.7	18.4	69.7	60.7	B	冷藏
二個月	台東 32 號	14.2	5.6	18.3	76.0	64.7	A	室溫
		14.3	5.9	18.5	75.0	66.7	B	冷藏
	臺稈 9 號 (對照)	13.7	6.0	18.4	74.0	62.7	B	室溫
		13.5	5.8	18.4	74.0	68.0	B	冷藏
三個月	台東 32 號	14.2	6.3	18.4	72.5	64.5	B	室溫
		14.4	6.5	18.4	71.5	67.5	A	冷藏
	臺稈 9 號 (對照)	13.8	6.8	18.5	69.5	64.5	B	室溫
		13.4	6.5	18.5	70.0	64.5	B	冷藏
四個月	台東 32 號	14.3	6.0	18.3	74.5	62.0	A	室溫
		14.2	6.2	18.4	73.0	66.0	A	冷藏
	臺稈 9 號 (對照)	13.6	6.5	18.5	70.5	61.7	B	室溫
		13.4	6.2	18.4	71.5	65.0	B	冷藏

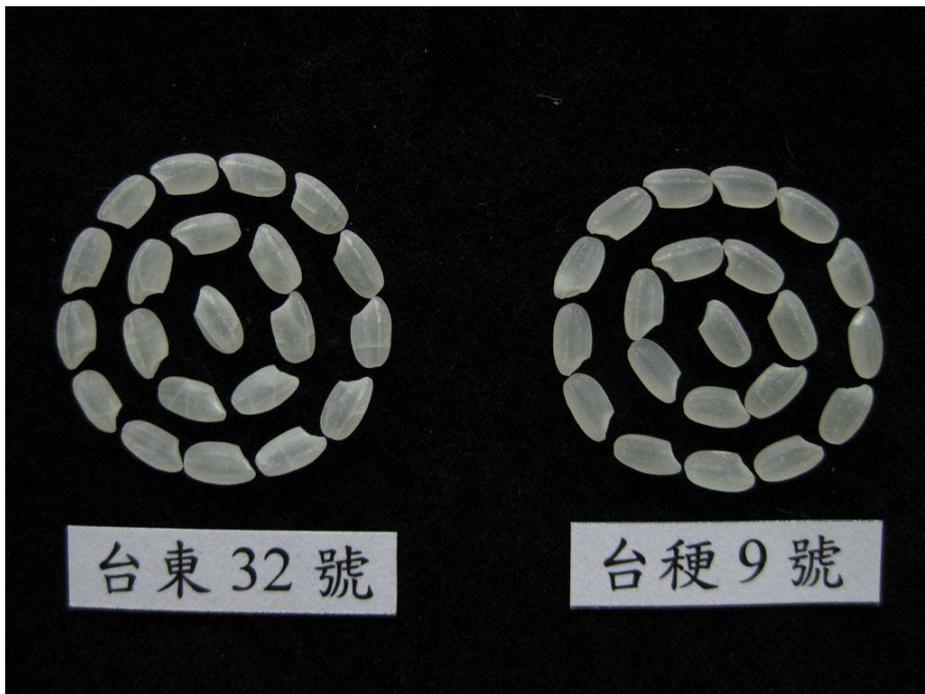
註：對照品種為臺稈 9 號。優於對照以 A 級表示；B 級表示同對照；C 級表示劣於對照。冷藏稻穀之溫度為 10~15°C。



帶 Q 勁的米飯令與會來賓直呼好吃



臺東 32 號水稻植株



臺東 32 號和臺梗 9 號白米相比較



臺東 32 號稻米黏性佳，可以取代大部分糯米包粽子。



臺東 32 號稻米粒粒分明、晶瑩剔透，保濕性佳，而且容易入味，是非常難得的壽司材料。