

水稻新品種「臺東32號」 品嘗會獲得極高評價



- ▲臺東32號白米外觀優良。
- ▶臺東32號植株直立株型佳。



本場水稻新品種「臺東32號」命名，獲得審查委員中央研究院鄔教授宏潘等審查通過，並於6月11日下午6時30分在本場農業區域教學中心二樓舉辦「優質水稻新品種臺東32號」發表品嘗會，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人員共計100人參加。品嘗後一致認為，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，有很大的發展應用潛力，其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米質粒粒分明、晶瑩剔透。

本次發表品嘗會共推出白飯、綜合壽司、油飯、臺東32號混合小米粽、臺東32號混合長糯粽等6種米食製品，並搭配樹豆沙拉、滷五花肉、熱炒時蔬、涼拌山蕨、檸檬香茅養生湯、洛神魚、羅勒雞、迷迭晶鑽豬、綜合水果盤等臺東地區特色美食。其中混合長糯粽，無論在口感或外型與傳統粽並無明顯差異，因此對於吃糯米會脹氣或消化不良的朋友來說，該品種的推出將是一大福音。



▲帶Q勁的米飯令與會來賓直呼好吃。

臺東32號除有豐產、質優、黏性佳的特性外，對於今年一期水稻發生低溫不稔造成稻穗空包情況，所受的影響較小。這次育成的新品種水稻，未來推廣給農民種植生產後，將可烹煮白米飯外，也是製作壽司或飯糰用米的最佳選擇。



▲綜合壽司獲得與會來賓一致肯定。



▲臺東32號品種略帶糯性，以2/3用量取代糯米，口感或外型與傳統粽無明顯差異。

不稔造成稻穗空包情況，所受的影響較小。這次育成的新品種水稻，未來推廣給農民種植生產後，將可烹煮白米飯外，也是製作壽司或飯糰用米的最佳選擇。