

好品種做臺灣麻糬 ~ 水稻台中糯 196 號

Reproduction and good production skill of rice variety 'Taichung glutinous 196'

鄭佳綺

04-8523101#220

稻作與米質研究室

chengcc@tdais.gov.tw

合作方式：可技術移轉

技術成熟度：商業化推廣階段

技術領域：作物品種 - 稻作

技術說明：

水稻‘台中糯 196 號’為大粒型（千粒重一期作 38.2 克，二期作 37 克）粳糯品種，本品種由桃園、彰化、嘉義、屏東、臺東及花蓮的區域試驗結果顯示，第一期作為 6,327 公斤，第二期作為 4,250 公斤，明顯較對照品種‘台粳糯 1 號’增產 5~5.8%，生育日數在第一期作平均為 133 天，第二期作為 113 天，均較對照品種晚熟 8~10 天，因此栽培時需考慮當地的栽培適期。本品種稻穀和米粒較大、產量較高、抗倒伏能力良好且脫粒率為難至中等，適合機械收穫。病蟲害抗性方面對紋枯病、白葉枯病、褐飛蟲、斑飛蟲及白背飛蟲等病蟲害不具良好抗性，栽培時應注意適時防治。

適用產業、開發潛力與競爭力分析：

1. 糧食生產業、食品加工業。
2. ‘台中糯 196 號’米粒外觀潔白、粒型較大，加工為各式米食製品賣相極佳，加工製品不僅溫熱時可口，冷卻後也不易變硬，復熱後仍然美味，符合消費市場需求。另本品種粒型較大，目前國內並無此類大小的粳糯品種，生產及調製過程中較不易混雜，可確保生產端及消費端對品種純度的要求，也可維護本品種的加工品質表現，有助於品牌信譽的建立。



水稻台中糯 196 號（左）株型強健不易倒伏



水稻台中糯 196 號白米外觀品質良好，且粒型較大