

# 水稻品種臺灣隊新成員—— 在地的燉飯米品種「花蓮26號」

撰文 | 花蓮區農業改良場 黃佳興、李睿家

## 前言

水稻是臺灣農村文化及各類美食的重要食材，但隨著國際交流，各式的西方飲食文化逐漸影響國人的飲食習慣，其中同樣以米為主要食材的燉飯就成了國人接受度極高的異國美食，但過去國內義大利餐廳主要是以進口的義大利米或國內一般的水稻品種製作燉飯，並無專為燉飯開發的水稻品種，國人也少了品嚐國產道地燉飯的機會，終於在花蓮區農業改良場推出「花蓮26號」後，讓國內的義大利餐廳能使用在地生產、低食物里程的國產燉飯米，而且「花蓮26

號」相較進口的燉飯米製作的燉飯，更能符合國人的口感，希望「花蓮26號」的推出，能滿足國內燉飯米產地消費的需求，開創國內稻米產業的新天地。

## 適應臺灣氣候 安心食用的在地燉飯米

適地適種是國人都知道的的農業觀念，傳統上義大利稻米的主要產區在義大利北部，屬於溫帶大陸性氣候，臺灣卻是熱帶及副熱帶季風氣候，兩者生產條件上差異極大，相同的品種由義大利移至國內種植，可能面臨包含病蟲害在



內的諸多風險，花蓮場曾嘗試於本場試驗田區栽培義大利燉飯品種，卻遭遇嚴重的稻熱病害，需密集的農藥防治才能有穩定的收成，但這卻可能造成消費者的食品安全疑慮。因此，花蓮場研究人員透過育種方式，將國內優良品種的穩產、抗病性及氣候適應性結合義大利品種，解決氣候適應性的問題，讓國產燉飯米「花蓮26號」能有效降低化學農藥的使用，使消費者能更安心食用。

## 低食物里程 新鮮又道地的燉飯米

在近年節能減碳觀念的浪潮下，食物里程逐漸受到國人重視，臺灣位處東亞，義大利位處南歐，兩者直線距離相距超過9,000公里，更別說海運運輸所需時間可能要1個月，相比地產地消的國內燉飯米食物里程可能不到500公里，減少的食物里程，更能降低運輸成本，友善環境。

在臺灣四季如春的氣候及國內水稻研究人員的努力下，國內稻作採二個期作的栽培方式，產地到消費者的儲藏時間通常不超過半年，讓國人能常常吃到新鮮的白米，但義大利稻米的生產受限自然環境，採一年一作，通常4月左右種植，9月左右收穫，因此9月國人享用



「花蓮26號」記者會照片。

的義大利米已經過1年的儲藏，相較習慣享用新鮮白米的國人，「花蓮26號」的出現，一次滿足了國人吃新米及道地燉飯米的2個願望。

## 突破傳統框架 挑戰獨特的育種目標

國內常見的義大利燉飯米不論是 Arborio 或 Carnaroli 都具有大粒及白堊質粒率高的特色，Carnaroli 白米千粒重達到 32.7 克，國內一般白米「臺稔9號」則僅約 20.5 克，義大利米較國內品種千粒重量超過 50%；白堊質粒率的部份，Carnaroli 的白堊質粒比例超過 95%，臺灣知名的「臺稔9號」第二期作白堊質粒率甚至可低於 5%，相較一般國內白米小粒及透明的判斷標準，存在極大的



「花蓮26號」  
製作之山萵蒿  
鮮魚燉飯。



「花蓮26號」白米及稻穀。



Carnaroli(C)及「花蓮26號」二個期作(I、II)白米。

差異，對育種人員更可說是完全相反的一個選拔方向，因此，雖然在許多稻作研究人員的努力下，國內已有包含梗米、秈米及糯米在內的諸多優良水稻品種，但可能因燉飯米在國內的市場相對較小，烹煮方式也迥然不同，先前並沒有燉飯專用的品種，花蓮場考量國人飲食西化及地產地消的需求，參考義大利燉飯米的特色，選育大粒且白堊質率粒高的「花蓮26號」，讓義大利的燉飯米也能在地化。

## 異業合作 加速農場到餐桌

燉飯米的烹飪方式是將生米放入平底鍋再以高湯烹煮至彈牙的口感，但對研究人員而言，無法用電鍋進行模

擬，也難以確認口感是源於米心沒透或是彈牙的細緻差別，因此在選育過程後期，特別與義大利燉飯的主廚及燉飯米通路業者合作，進行傳統義大利燉飯的烹煮及品評，希望品種在推出前能獲得市場認同，透過這些合作讓花蓮場研究人員確認「花蓮26號」的市場接受度，也透過這些合作，「花蓮26號」發表後即有協憶有限公司、聯采企業有限公司



花蓮26號白米商品。(左至右聯采企業有限公司、協憶有限公司、富里鄉農會)



「花蓮26號」製作之玉米燉飯。

及富里鄉農會簽約技轉，更透過技轉廠商的生產及推廣，「花蓮26號」快速在餐廳通路上市，讓國人能迅速品嚐到用臺灣米製做的道地義大利燉飯。

## 始於燉飯 不止於燉飯的新米種

「花蓮26號」上市後，相較進口義大利米，口感上更為國人所接受，目前已在諸多餐廳上市，許多廚師也很高興有屬於臺灣的燉飯品種，花蓮場更將「花蓮26號」開發成日式飯湯、炒飯、飯糰及米布丁等多樣化的佳餚，也撰寫成食譜，讓消費者能有不同的食感體驗；技轉廠商亦開發出米香及甘酒等產品，希望透過多樣化的美食體驗讓更

多的消費者能享用  
「花蓮26號」。

## 結語

水稻「花蓮26號」是國內第一個燉飯專用品種，雖然栽培上難度較高，但上市後提供市場在地、低食物里程、口感更為國人所接受的國產燉飯米選項，「花蓮26號」的推出，讓國內稻米品種臺灣隊除了稞米、秈米及糯米外，增加了因為利用特性而推出的燉飯米，希望在產地的農民、通路的廠商及餐桌上消費者共同努力下，「花蓮26號」能成為國內主流的燉飯米品種。🌱



「花蓮26號」  
製作之甘酒。