

桃園3號新香米標準化輔導流程及成果

作物改良課 副研究員 楊志維、簡禎佑 分機255、251
作物改良課 助理研究員 鄭智允 分機213

本場育成之水稻品種「桃園3號」於民國93年7月6日通過命名，其稻穀產量高且穩定，米粒外觀短圓飽滿、晶瑩剔透，烹煮時具有濃郁芋頭香味，米質極佳。94年起持續選定轄區內鄉鎮示範栽培桃園3號，解說水稻新品種桃園3號特性，期能讓農友了解桃園3號在當地的適應性及品種特性，以提供農友種植之參考。栽培前每一田區進行土壤及灌溉水檢測，生產過程係依照生產履歷作業原則管理記錄，並依據土壤肥力分析結果，或參照作物施肥手冊水稻施肥推薦量合理施肥，且遵守植物保護手冊規範安全用藥，並於收穫後進行糙米多重農藥殘留檢測，以確保生產優質安全新香米。

本場為輔導轄區內農友種植高品質水稻品種桃園3號，首重水稻合理化施肥宣導。自98年起陸續於轄內桃竹水稻產區各挑選數處示範地點，進行水稻合理化施肥示範觀摩，宣導農民藉由土壤取樣分析，提供施肥依據，並於水稻栽培過程中適時、適地、適量的施用肥料，以降低生產成本，進而改善施肥技術而提升稻米品質，增加農民收益。並避免不必要的肥料資源浪費，讓農民充分了解到過多的氮肥或過晚施肥，將使稻米內的氮素轉換為蛋白質儲存，一般所知米粒中蛋白質比例升高將使白米外觀變黃、失去黏彈性而降低口感；而較多的氮肥雖使分蘗增加，但晚期之分蘗因抽穗及充實期相對延後，穀粒充實程度較差，青、白米率相對也較高，亦降低外觀品質。為確保育成之優質且具芋頭香味之桃園3號，能充分保存其香味及品質特性，本場研發出特殊繁殖及採種技術，並移轉此技術於農民、產銷班及農會來創造利潤，提升臺灣稻米品質。

桃園3號新香米自93年推廣以來，除了無償提供轄區農會使用本場「新香」商標外，並藉由香米精緻禮盒及包裝改進計畫，輔導農會行銷桃園3號香米。透過大賣場、廣播電台及各型活動與消費者進行互動，介紹安全優質的桃園3號新香米產品，增加銷售及收益。不論慣行及有機農法，在個別農戶、產銷班及稻米產銷契作集團產區已建立自有品牌，如桃園市新屋區「新屋芋香米」、大園區「大賀香米」、觀音區「甘泉米、荷田香米」、桃園區「石門好源香米、皮寮有機米」、八德區「德穗米、德賀米、雲霄米」、新竹縣竹北市「東海香米」及竹東鎮「有機香米」。並經由全國稻米品質競賽，成功提升桃園3號稻米品質，讓國人更了解桃竹地區生產在地好米，增加地區行銷，幫助農友開創新商機並逐步拓展桃園3號香米銷售量。推廣至今面積達1,500公頃，又以桃園市新屋區稻米產銷班第8班及大園區良質米第1班成效最佳，已由農二代接手生產、管理作業及電子化行銷等，更有利於稻米相關產業之發展。



桃園3號新香米於各產地建立自有品牌。

表1.本場輔導轄區農會在歷年全國稻米品質競賽成績

年度	獲獎名次	鄉鎮市別	得獎農友	種植品種
99年	十大經典好米	桃園市大園區	陳燕卿	桃園3號
	十大經典好米	桃園市新屋區	曾雙浪	桃園3號
	優質米	桃園市觀音區	梁信蘭	桃園3號

100年	十大經典好米	桃園市大園區	吳春美	桃園3號
	十大經典好米	桃園市八德區	呂理文	桃園3號
	十大經典好米	新竹縣竹東鎮	莊正燈	桃園3號
	優質米	桃園市觀音區	李生棟	桃園3號
101年	十大經典好米	桃園市桃園區	賴宗樹	桃園3號
	十大經典好米	桃園市觀音區	梁信琪	桃園3號
	優質米	桃園市新屋區	吳國郎	桃園3號
	優質米	桃園市平鎮區	莊玉城	桃園3號
102年	十大經典好米	桃園市八德區	呂理樹	桃園3號
	十大經典好米	桃園市平鎮區	莊玉城	桃園3號
	十大經典好米	新竹縣竹北市	陳發生	桃園3號
	優質米	桃園市新屋區	吳進楨	桃園3號
	優質米	桃園市觀音區	梁信仁	桃園3號
103年	全國名米產地冠軍	新竹縣竹北市	田守喜 陳文熾 陳金生	桃園3號
104年	全國名米產地冠軍及香米組總冠軍	桃園市八德區	楊憲謀 邱明玄 呂理文	桃園3號
105年	全國名米產地冠軍	桃園市觀音區	胡騰和 梁守洋 梁信仁	桃園3號
106年	臺灣稻米達人			桃園3號
	臺灣好米組稻米達人冠軍	桃園市八德區	呂理文	
	臺灣好米組稻米達人季軍	新竹縣竹北市	陳成禮	
	臺灣有機米組稻米達人冠軍	桃園市新屋區	呂理陽	

魚腥草栽培與利用

作物改良課 助理研究員 林禎祥 分機214

魚腥草(*Houttuynia cordata* Thunb)為三白草科蕺菜屬多年生草本植物，又名臭臊草、魚搓草、蕺菜、臭菜、魚鱗草、十藥等。主要分布於中國大陸東南至西南部各省及臺灣、日本、東南亞等地區，喜陰涼潮濕環境，在臺灣主要生長於海拔2,000公尺以下林地道路旁、山溝邊及田埂等潮濕地帶。魚腥草全株含有癸醯乙醛(decanoyl acetaldehyde)、甲基正壬酮(methyl-n-nonyl ketone)、 α -蒎烯(α -pinene)、 β -蒎烯(β -pinene)、月桂烯(myrcene)、月桂醛(dodecyl aldehyde)、檸檬烯(limonene)、癸醇(decyl alcohol)、癸醛(decanal)及4-松香醇(4-terpineol)等成分，具有

抗菌、抗病毒及增強免疫能力等作用。中國、越南及泰國等國家將魚腥草嫩葉及根莖作為蔬菜食用，日本及韓國則開發為多樣化的飲料產品及除臭劑等衛生用品，是一種食用及藥用兼備的作物。

魚腥草種類

魚腥草在臺灣只有一個物種(species)，依照外表型態主要可分為綠葉種及紅葉種兩類，栽培上以綠葉種為主。

一、綠葉種

葉翠綠色，葉緣波浪狀，地上莖淺紅色。