

apophasis / August 22, 2012 10:34AM

[\[農業\] 農改場10年育成 苗栗2號口感軟Q](#)

[農業] 農改場10年育成 苗栗2號口感軟Q ([英文版](#))

《中央廣播電臺》(2012/08/22) & 《中央社》(2012/08/21) 農委會苗栗區農業改良場花費10年時間，育成水稻新品種「苗栗2號」，煮成熟飯的口感相當「軟Q」，非常適合銀髮族食用，甚至更勝當前最受歡迎的台梗9號。由於具有產量穩定、不易倒伏、儲藏性好等特點，農改場準備在北部擴大栽種面積，未來2年之內就可上市。

苗栗區農改場場長侯鳳舞21日指出，苗栗2號是以台中秈3號與日本越光品種雜交、不斷選拔淘汰後，再從眾多混血稻中選出與台梗9號口味相當的最佳品種，適合做成飯糰、壽司。

農改場研究員張素貞說，與台梗9號相比，苗栗2號植株比較低，冬季時不易被強風吹倒，在北部試種後產量也很穩定，儲藏也不容易變質，加上口感佳，因此未來打算擴大栽種為600公頃。目前農改場與碾米業者洽談收購中，期望2年後打入市場，跟台梗9號一較高下。

她指出，以台梗9號每100台斤產地收購價達1300元來看，「苗栗2號」可望與台梗9號賣一樣的價格，高於一般稻米產品，加上每公頃收成6000公斤以上，已是豐收，農民都給予好評。

深入資訊：

[中央廣播電臺 2012/08/22](#)

[中央社 2012/08/21](#)

[National Science Council International Cooperation Sci-Tech Newsbrief](#)

Edited 2 time(s). Last edit at 08/22/2012 12:15PM by apophasis.
