

2013 年十大經典好米得主 — 楊梅市陳明勝

作物改良課 助理研究員楊志維、簡禎佑、林佩瑩 分機255、251、213

地處社子溪上游溪谷中的楊梅，地名便是依客語「楊梅壠」，即「楊梅結實纍纍的裂谷」而來。由於地形關係，自古以來，楊梅就是南來北往的交通要道，日治初期淡新鐵路就在楊梅設站。至今，市內仍擁有三座火車站，數量佔全縣之半，高速公路及縱貫公路也在此交會。交通便利也為楊梅帶來了傲人的工業發展，境內的幼獅工業區、大興工業區及高山頂段工業區等，不僅造就無數就業機會，更發展出極具規模的貨櫃倉儲業。因就業機會而吸引來自各地的新住民，也帶動楊梅市區向東發展，高樓新廈林立。此次對於農事年資10年就能順利拿下十大經典好米殊榮，實令人開心不已，對陳明勝農友專業的生產技術，各界均給予高度的肯定。

45歲的陳農友，自小即跟隨父親從事農務，知道父親一直有個想法，希望入選十大經典好米，盼藉由得獎的光環，讓楊梅米更發光發熱。獲知入選十大經典好米殊榮，全家人均相當雀躍。為了實踐老父的心願，他用心投入稻米的種植與研究，成為好米得主，揮汗付出，終於歡喜收割。身為楊梅市良質米產銷班第七班班員的陳農友，收穫後稻穀全由班長許新松統一烘乾碾製，成功打出「益全芋香米」優質好米品牌。今年在班長的鼓勵下，栽種拿手的台農71號品種，經細心照料後，參加全國十大經典好米競賽，經評審專家以外觀性狀與食味官能評鑑後，取得最高榮譽入選。

陳農友以「台農71號」品種參賽獲冠，他表示這種好米，米粒顆顆晶瑩剔透、香Q可口，糙米及白米均具有芋頭香味，且經4個月儲存後，仍然保有濃郁的香味，這種好味道，希望市民除能多支持消費外，更能成為楊梅市最驕傲的農特產品。陳農友說台農71號比較省肥，一般一分地得施2包肥料，而該品種只要一包半即可，施肥太多反而會有反效果，此外，台農71號的稻稈較細軟，較易受天候影響，病蟲害多、遇強風容易倒伏，種植風險也高，因此，必須仰賴細心照顧，例如，田間土壤隨時維持濕潤、柔軟的狀態；施肥避免過量，需視天候及稻株生長狀況決定用肥時機及數量，他強調不論施肥或噴藥，都需要注意三項原則，即適時適量、對症下藥及掌握時機，種出好米，其實不是難事。收穫後繳交2公噸稻穀參賽，能獲獎除歸功於自己用心栽培外，更感謝農糧署、農會及農改場的技術指導，這項榮耀應屬大家的。

陳農友表示水稻生長最適溫度25~30℃，由於第一期作水稻充實期間適逢高溫，因此，灌溉水須保持一進一出的流水灌溉，降低溫度，避免白米心腹白過高而影響品質，在農改場技術指導下，種植前取土壤送改良場檢測，依據農業改良場建議實施合理化施肥，適量降低肥料量，除可降低肥料成本，持續維護土壤的健康環境外，又可避免病蟲嚴重危害，他說種水稻除了人為栽培管理外，還要配合氣候條件作適當的施肥調整，

【農業楷模】

更應多多聽取農改場專家提供的建議及資訊，並配合本身經驗，再加上新的概念，才能種出好的米。

對陳農友而言稻穀收穫後之烘乾調製也是片刻不得閒，他強調到了最後階段更是重要，乾燥過程必須特別小心，否則將功虧一簣，乾燥時先採用不加溫之常溫循環乾燥，至當天傍晚時再加溫，並將溫度控制在攝氏40℃以下，直至稻穀水分含量達14.5%以下為止，乾燥時間長達48小時。利用低溫慢慢循環乾燥的方式，可降低米粒胴裂比率，使米飯口感更Q且帶有水分，特別好吃。陳農友謹記平日父親的叮嚀「一步一腳印」，許多事還需慢慢累積經驗，學習他人優點，站穩腳步，把台灣米推向全世界，征服各地人們的胃。



▲2013十大經典好米得主桃園縣楊梅市陳明勝農友。



▲行政院農業委員會陳主任委員保基(右5)、桃園縣吳縣長志揚(右3)與桃園縣楊梅市陳明勝農友(右4)及其家人於頒獎會場合影。