

肆



## 09 吉野一號

### 百年品種 吉安族群集體的記憶

/ 曾婷萌、劉興榮

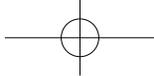
民以食為天，自古以來便是如此。

吉野一號在歷史洪流中始終佔有一席之地，在相關人等心中有如此崇高地位，是有其歷史因素的。

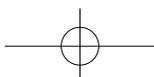
日本據臺後，隨後進行梗稻移植計畫，也同時展開日本移民政策。

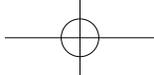
在水稻產業方面，日人積極自日本引入品種試種，並進行雜交育種試驗，同時磯永吉博士等更於民國 11 年，發現成功增加梗稻產量之栽培要領，配合改良過的水稻品種，梗稻面積逐漸擴大。在移民方面，從民國前 2 年至 13 年，日人在東臺灣共建 十餘處官、私營移民村，其中第一個官營移民村就是吉野，也就是現今花蓮縣吉安鄉，當時日本官方只鼓勵日本移民而限制本島人民遷入，但在民國 7 年後由於製糖、菸業等勞動力需求，以及後來西部地震等天災，讓西部客家以及其他族群牽移至花蓮的人口數日漸增多。

初期的吉野村並不種植水稻，糧食生產皆由政府額外購買供應，直到吉野水圳整治工程改善缺水的問題後，吉野村便成東部水稻主要栽培地之一，更成為模範移民村，其中重要原因便是「吉野一號」的育成。



△ 日治時代，移民歡欣鼓舞慶祝吉野米研發成功  
（轉載自吉野村概況書）





肆

## 牽動日本移民的味蕾

根據史料記載，吉野一號是由一位日本農民雜交選育而成。

民國 2 年，日移民青木繁從故鄉九州熊本帶來菊池米，與臺灣當地秈稻雜交，經過 6 年的培育終於選出接近家鄉口味的米，村民為感念其貢獻稱其為青木米，數年間便廣於種植吉野一帶，16 年更因紀元節進貢日本天皇，而命名為吉野一號，馳名日本全國\*。

東臺灣開發史的作者山口政治提到，相較於其他農業專家於民國 20 年才著手進行秈稉雜交育種，時間上提早多年，但由於青木氏為一介農民，是故沒有被廣大世間人認同，是很遺憾的事。不過對青木先生來說，吃到故鄉米的意義是非比尋常，讓自己與其他同胞對未知將來的種種惶恐不安，都隨著軟黏的米飯一同吞嚥入腹，轉化成繼續打拼、堅持的力量。

## 花蓮人雋永的記憶

在史料中有一箴老照片，一臺插著印有吉野米旗幟的宣傳車，許多人在上面沿街歡欣鼓舞，花蓮縣吉安鄉南華社區發展協會志工鍾寶珠小姐特別說明，當時對於這些離鄉多年、生活百事困頓的日本人來說，終於在這異地長出屬於故鄉的米，絕對是一件安定民心的大事。

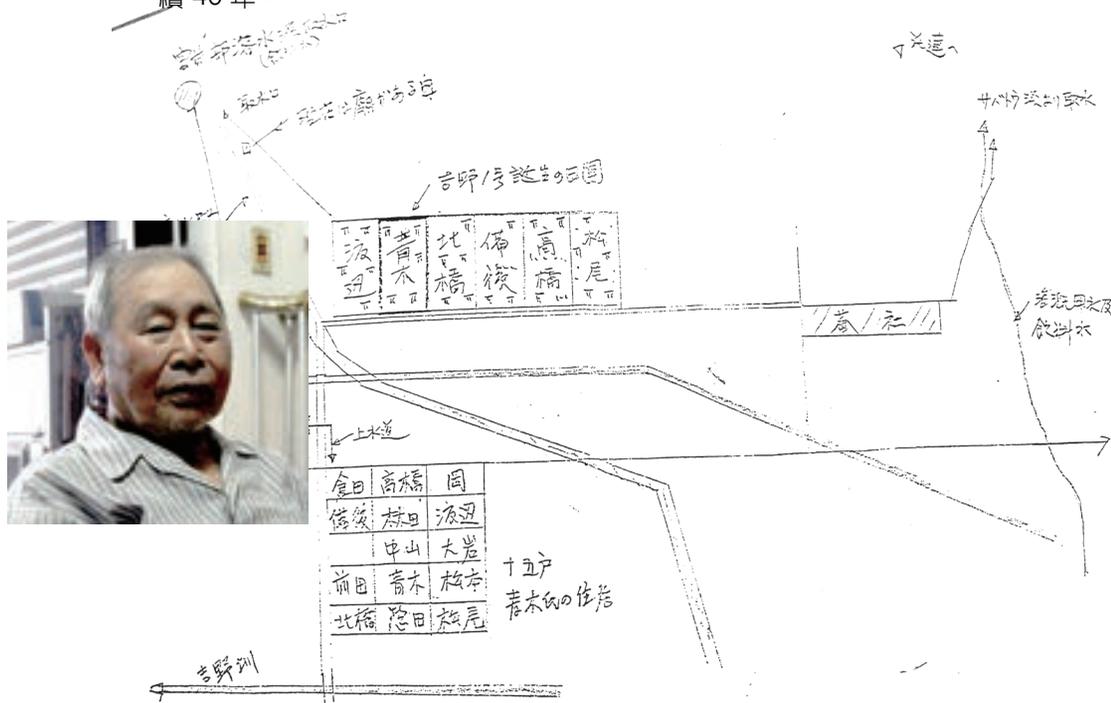
---

\* 吉野一號育成始末記載於：(1)山口政治所著東台灣開發史；(2)花蓮中學第三屆，也是日本移民第二代岡年宣氏調查資料。



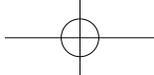


而吉野一號不但溫暖日本移民的心，同時也牽引了本島客家移民的懸念。由於此時牽入花蓮的本島移民，大多是彌補日本農事勞力之不足，因此成為佃農的人並不少，而對這些移民來說，吉野一號有著無可取代地位。鍾小姐提及，她訪談吉安各客家庄耆老們，不約而同述說著吉野一號種種往事，甚至和花蓮人聊天，常常會聽到「我父親以前就種吉野一號」，其中住在稻香村的彭湧川老先生，對其的喜愛更是持續 40 年。



△ 彭湧川先生堅持種植吉野一號，亦提供當年青木繁的田地以及居住地等手繪示意圖





肆

彭先生並非專職農民，年輕時也做過很多工作，但因為無法忘懷一號的滋味，從三十多歲開始種植吉野米供自家食用，由於他的堅持使得世人仍記得這款稀有米種，甚至七十多歲時仍與花蓮農改場水稻研究室保持聯繫，不但拿出珍貴的手繪田區圖，和研究人員討論當年吉野一號供應天皇的貢田，更希望公部門能將其繼續保存並發揚。

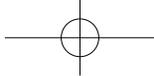
### 品種保存盼良緣

根據彭老先生的記憶，在他種植吉野一號這幾十年，全鄉面積不超過 10 公頃，有時候風潮來面積多些，退了則更加零星，吉安鄉農會徐永滿總幹事亦表示，過去大多由他個人與農民契作當成年節伴手禮，一般農民種植意願均不高。

種植面積少，但卻是吉安老農民口中的傳奇逸品，這其中似乎有些落差。翻開花蓮農改場的前身臺灣省花蓮區農林改良場，當時 41-42 年年報所記載水稻良種繁殖推廣項下，登錄 41 年共繁殖吉野一號原種 30 公斤、原種 1,080 公斤，換算成能供應的面積達仟餘公頃，且多集中於吉安鄉，另外在民國 42 年臺灣地區稻作栽培品種及面積記載，吉野一號達 1,415 公頃。

雖然其原種田在 42 年即停止繁殖，吉野一號其他年份確切的面積資料亦已散失，但後續幾年進行之氣候與稻作生育關係的水稻豐歉試驗，吉野一號皆為調查品種之一，由於豐歉試驗大多選擇在地相關品種，故推測民國五十年前花蓮吉安應有一定的種植面積，且臺東及花蓮場分別於 38、44 年，以吉野一號為親本進行雜交，45 及 54 年分





別命名水稻新品種臺東 24 號以及花蓮 18 號，在當地皆曾有小面積栽培。直至臺中 65 號、嘉南 8 號等更強勢的品種出現後，吉野一號便逐漸沉寂，直至近年吉安鄉水稻品種以臺梗 16 號為主。

由於吉野一號歷史地位特殊，花蓮農改場持續進行品種保存，並於 70 年代進行純化工作以及肥料試驗。劉瑋婷副研究員回憶，剛開始田裡植株參差不齊，各種性狀都有，後來選了 100 棵比較好的，再從中選出 5 個品系而成了現在保留的吉野一號。「吉野一號的大心白特性，很像日本釀酒品種，在酒類製品非公賣後也許又是一條活路。」已退休之水稻研究室主持人李超運副研究員抱持著這種想法，使得花蓮農改場每期作皆繁殖一分地，提供少量穀種給有興趣的農民。就像當年彭老先生最初種子亦由場內而來，目前轄區內吉安鄉農會、有機農民，以及有意活化農村的社區志工，皆以吉野一號為產品特色。



>吉野一號穀粒大，可說是稻米界的巨人。其特點為中間有一大心白，象徵日本國旗，因此進貢給日本天皇有其歷史意義

119



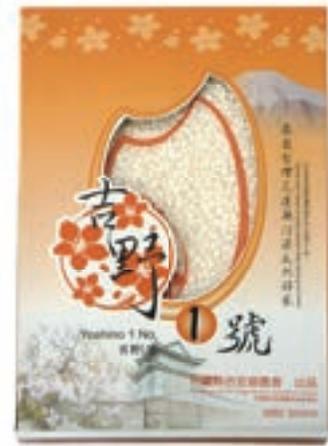
肆



## 契作生產 延續百歲生命

即使農改場每期作都有繁殖，但真正能穩定提供產品的地方，目前只有吉安鄉農會。農會向農民契作，每年約生產八千餘公斤的白米，供銷部張建財主任說常常新米上市兩個月就賣完了，但由於有一定的種植門檻且產量低，因此雖然收購價是一般白米的兩倍，仍很難擴展面積。

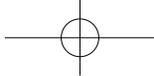
吉野一號因為分蘖少、稻桿軟，很容易被病蟲害侵擾，除此之外也很容易倒伏，因此在氮肥施用量上需要很注意。而目前有機水稻栽培盛行，在氮肥控制上有機農民皆很有經驗，因此有多位有機稻農欲挑戰這古老稻種。



△吉安農會每年均向農民契作吉野一號，維持一定的生產量

另外客家族群對吉野米亦有很深的感情，因此鄉內各客家村落也有不一而足的復耕計畫，其中南華社區發展協會更選定吉野一號米，構想從生產繁殖並成立村內小酒莊，進行加工釀酒、搭配酒餐，與當地伯公廟、菸樓、砌石牆等特色景點作結合，讓消費者進來南華有一個完整的體驗。志工鍾寶珠小姐 93 年向農改場取得種子，成功獲得米穀並順利製酒，但後來連續遭遇大雨倒伏以及焚風災害，不得不暫時中止計畫，可見雖然發展二、三級產業可以獲取較多的利潤，但沒有穩固的初級生產是萬萬不可行。





- 1.南華社區發展協會以吉野一號為主題，設計平安福袋以及規劃社區遊程
- 2.日治時代吉野村村長清水半平夫人—清水靜枝女士（前右一），66年後終於又踏上記憶中的故土

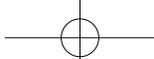
民國 85 年花蓮中學建校 60 週年，第三屆臺灣畢業生向彭湧川農友購買吉野一號，當成伴手禮贈送給遠從日本來參加的同學，希望讓他們「回憶昔時香噴的進貢米，再一度嚐嚐難忘的美味！」讓這曾進貢天皇、風靡東瀛的傳奇稻米又添佳話一樁。雖然過去時光已一去不復返，但吉野一號百年風華老滋味，仍值得我們仔細品味。

## 後 記

當年因戰敗被迫遣返回日本的移民們，回國後雖然顛沛流離，但大部分人仍組成相關團體，緬懷在臺灣的這段時光，他們自稱為「灣生」。第三代田中實加小姐，近年積極協助這些垂垂老矣的灣生們，再次踏上吉野這塊土地。

101 年 10 月 25 日，田中小姐帶著昔日吉野村村長清水半平的太太—清水靜枝，回到吉安鄉。根據田中小姐的調查，當年清水家及其經營苗圃所在地，即為現在的花蓮農改場農藝館。對已經 97 歲的清水女士來說，這次來台，昔日的家園已不復記憶，但是卻圓滿了 66 年來要再回到吉野的願望。





肆



## 吉野一號特性小Box

食味值

硬度

黏度

香味 特殊米香

彈性

**品種特性** 植株高、穀粒大，米粒中間有一顆大粒心白。

吉野米達人彭湧川老先生形容一號米很香，但這香氣又和一般芋香香米不同，「若是在煮一號，對街都聞得到香味。」彭太太陳銀英阿嬤煮了幾十年的吉野一號，洗米時大米粒的手感以及入口的口感是騙不了人的。

因為米粒大又具大心白，和義式燉飯使用的 Arborio 品種有異曲同工之相似處，因此宣大平研究員在遇到西餐主廚的時候，總是會特別推薦對方試試這個品種。

為了感念百年前日人在吉野村打拼的艱辛，特別製作海苔飯團致敬。

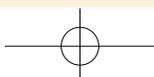
### 美味推薦－飯糰

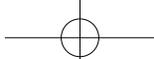


日本電影常有許多食物療癒的主題，飯島奈美就是其中料理製作的功臣。在她的著作中提到，製作飯糰最重要的就是趁白飯還熱時，用力捏個兩三次，再輕輕整形，這樣飯團不容易散開，且飯粒吃來起也不會硬硬的。



123





伍



花宜稻地·好米食光小故事  
第五章 好吃米飯的烹調秘訣

124

