



中大漁護署復育稻米 「花腰仔」 「絲苗」 下月售

記者：陳小花

香港新界出產本地稻米過去曾風光一時，不但輸出國外，更是進獻清朝皇室貢品。不過自上世紀六十年代起，香港稻米種植逐漸式微，部分水稻品種更在香港失傳。香港中文大學香港種子技術及教育中心聯同漁護署進行「香港水稻復育計畫」並取得成果。研究人員利用嶄新基因組分析技術，從國際種子中心尋回兩款曾於香港種植的水稻品種—「花腰仔」和「絲苗」，並在基因組中獨有DNA標記，製作能分辨真偽的「基因身分證」，成功以科學為香港水稻重現真貌。

漁護署農業主任王敏維指，署方於二〇一九年從種子銀行取得四個以往在本港甚受歡迎的稻米品種，包括「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊眉」。經多次溫室內繁殖和培育後，署方把繁育所得自留種及種子銀行原種交給「香港種子技術及教育中心」作基因定序，以測試自留種與原種一致性。其中，「花腰仔」在生長和留種純度方面表現穩定，漁護署遂將「花腰仔」種子交予十一位農友在錦田、上水塱原及大嶼山等地試種，並舉辦栽培講座及提供技術支援，以推廣栽種本地稻米品種。

團隊亦把數據與已發表的逾三千個水稻品種的基因組重測序數據對比，發現「花腰仔」及「絲苗」基因組中與其他水稻品種不同的基因組序列，並發掘了「花腰仔」及「絲苗」獨有的DNA標記，經反覆驗證後成功繪製「花腰仔」和「絲苗」的基因身分證，用以分辨其品種真偽。

取出獨有DNA標記

王敏維指，試米專家評價「花腰仔」有一種獨特香味。若市民想購買以上兩款稻米，可聯絡蔬菜統營處，取得農友聯絡方式以預訂產品。由於最近是收成期，要等農友完成收割、曬穀、打稻穀及包裝等工序，最快下月有售，但坦言預計會比超市買到的稻米貴幾倍，因為本地米量少且需較多人力物力。

項目負責人、中大卓敏生命科學教授暨農業生物技術國家重點實驗室（香港中文大學）主任林漢明指，計畫有助提升香港農業水平和促進復耕。

他表示，農業是歷史和文化的重要組成部分，研究團隊利用嶄新技術重塑一段被遺忘歷史，讓新一代農夫通過種子認識和承傳過去，加強大眾的保育意識和社會歸屬感。

####

■圖為項目負責人香港中文大學卓敏生命科學教授林漢明教授（左）及漁農自然護理署農業主任王敏維女士（右）。

中大漁護署復育稻米 「花腰仔」「絲苗」下月售



記者：陳小花

香港新界出產本地稻米過去曾風光一時，不但輸出國外，更是進獻清朝皇室貢品。不過自上世紀六十年代起，香港稻米種植逐漸式微，部分水稻品種更在香港失傳。香港中文大學香港種子技術及教育中心聯同漁護署進行「香港水稻復育計畫」並取得成果。研究人員利用嶄新基因組分析技術，從國際種子中心尋回兩款曾於香港種植的水稻品種—「花腰仔」和「絲苗」，並在基因組中獨有DNA標記，製作能分辨真偽的「基因身分證」，成功以科學為香港水稻重現真貌。



圖為項目負責人香港中文大學卓敏生命科學教授林漢明教授(左)及漁農自然護理署農業主任王敏維女士(右)。

漁護署農業主任王敏維指，署方於二〇一九年從種子銀行取得四個以往在本港甚受歡迎的稻米品種，包括「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊眉」。經多次溫室內繁殖和培育後，署方把繁育所得自留種及種子銀行原種交給「香港種子技術及教育中心」作基因定序，以測試自留種與原種一致性。其中，「花腰仔」在生長和留種純度方面表現穩定，漁護署遂將「花腰仔」種子交予十一位農友在錦田、上水塱原及大嶼山等地試種，並舉辦栽培講座及提供技術支援，以推廣栽種本地稻米品種。

團隊亦把數據與已發表的逾三千個水稻品種的基因組重測序數據對比，發現「花腰仔」及「絲苗」基因組中與其他水稻品種不同的基因組序列，並發掘了「花腰仔」及「絲苗」獨有的DNA標記，經反覆驗證後成功繪製「花腰仔」和「絲苗」的基因身分證，用以分辨其品種真偽。

取出獨有DNA標記

王敏維指，試米專家評價「花腰仔」有一種獨特香味。若市民想購買以上兩款稻米，可聯絡蔬菜統營處，取得農友聯絡方式以預訂產品。由於最近是收成期，要等

農友完成收割、曬穀、打稻穀及包裝等工序，最快下月有售，但坦言預計會比超市買到的稻米貴幾倍，因為本地米量少且需較多人力物力。

項目負責人、中大卓敏生命科學教授暨農業生物技術國家重點實驗室(香港中文大學)主任林漢明指，計畫有助提升香港農業水平和促進復耕。

他表示，農業是歷史和文化的重要組成部分，研究團隊利用嶄新技術重塑一段被遺忘歷史，讓新一代農夫通過種子認識和承傳過去，加強大眾的保育意識和社會歸屬感。



中大漁署復育港稻米 「花腰仔」料下月出售

中文大學「香港種子技術及教育中心」與漁護署合作「香港水稻復育計劃」，利用最新的基因組分析技術，將四個已失傳的本地稻米品種作栽培試驗，其中「花腰仔」料將於本月至下月陸續收成，下月中可推出市場。

新界出產的本地稻米，過去曾成為進獻清朝皇宮貴族的貢品，一九五四年時，香港水稻田年產米兩萬噸，惟後來隨着經濟轉型、鄉郊城鎮化等因素，水稻幾乎在香港絕跡。為協助年輕一代復耕水稻，漁護署於二〇一九年從種子銀行取得四款香港傳統水稻，包括「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊眉」，作留種栽培試驗。

漁護署農業主任王敏維表示，經多次溫室內繁殖和培育後，把繁育所得的自留種及原種交予「香港種子技術及教育中心」作基因定序，其中「花腰仔」在生長和留種純度方面表現穩定，署方遂將「花腰仔」種子交予農夫試種，並舉辦栽培講座及提供技術支援。她指「花腰仔」有獨特雲呢拿香味，生長穩定，產量可靠，本月剛有一名農友收成，推出市場後預計價錢會比普通稻米貴幾倍。

「花腰仔」於五十年代在元朗錦田一帶盛產，王敏維指「食番香港米，可以支持香港農業」。


項目負責人、中大卓敏生命科學教授林漢明稱，農業是歷史和文化的重要組成部份，團隊利用嶄新技術鑑別香港傳統水稻，透過大學科研追尋香港歷史根源，回饋社會。本項目能夠重塑一段被遺忘的歷史，讓新一代農夫通過種子認識和承傳過去，並加強大眾的保育意識和社會歸屬感。

####

■中大與漁護署合作，將四個已失傳的本地稻米品種作栽培試驗。



中大漁署復育港稻米 「花腰仔」料下月出售

 中文大學「香港種子技術及教育中心」與漁護署合作「香港水稻復育計劃」，利用最新的基因組分析技術，將四個已失傳的本地稻米品種作栽培試驗，其中「花腰仔」料將於本月至下月陸續收成，下月中可推出市場。

新界出產的本地稻米，過去曾成為進獻清朝皇宮貴族的貢品，一九五四年時，香港水稻田年產米兩萬噸，惟後來隨着經濟轉型、鄉郊城鎮化等因素，水稻幾乎在香港絕跡。為協助年輕一代復耕水稻，漁護署於二〇一九年從種子銀行取得四款香港傳統水稻，包括「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊眉」，作留種栽

培試驗。

漁護署農業主任王敏維表示，經多次溫室內繁殖和培育後，把繁育所得的自留種及原種交予「香港種子技術及教育中心」作基因定序，其中「花腰仔」在生長和留種純度方面表現穩定，署方遂將「花腰仔」種子交予農夫試種，並舉辦栽培講座及提供技術支援。她指「花腰仔」有獨特雲呢拿香味，生長穩定，產量可靠，本月剛有一名農友收成，推出市場後預計價錢會比普通稻米貴幾倍。

「花腰仔」於五十年代在元朗錦田一帶盛產，王敏維指「食番香港米，可以支持香港農業」。

項目負責人、中大卓敏生命科學教授林漢明稱，農業是歷史和文化的重要組成部份，團隊利用嶄新技術鑑別香港傳統水稻，透過大學科研追尋香港歷史根源，回饋社會。本項目能夠重塑一段被遺忘的歷史，讓新一代農夫通過種子認識和承傳過去，並加強大眾的保育意識和社會歸屬感。





中大復育港水稻 貢米「花腰仔」下月有售

【本報訊】已失傳的本地品種稻米相隔數十年後回歸，新界出產的本地米曾經為清代貢品，然而，隨着經濟發展及外地米輸入等原因，本地水稻近乎絕迹，稻田難得一見。中文大學「香港種子技術及教育中心」與漁農自然護理署成功栽培本地稻米種子「花腰仔」，希望可以透過此次項目復育香港本地種子，重塑歷史。

煮熟帶有雲呢拿味

漁護署於2019年從種子銀行取得4個較受歡迎的本地稻米種子，包括「花腰仔」、「絲苗」等，進行留種栽培試驗，其中以深啡色糙米「花腰仔」的生長等情況最為理想，遂將種子交予元朗錦田、上水壟原等地的11位農夫試種。漁護署農業主任王敏維表示，今期所種植的約100至200公斤「花腰仔」稻米，陸續於本月至下月收成。

王敏維引述本地試米專家稱，煮熟後的「花腰仔」帶獨特的雲呢拿香味，味道不遜於其他稻米，「難怪曾是貢米」。農夫收成稻米後仍需曬乾等加工，料數周至一個月後推出市場，市民現可經蔬菜統營處聯絡農友預訂，「以往都很搶手」，但售價會較超級市場購買到的香米貴數倍，因本地米量少卻需較多人力物力，令米價高企。

本地稻米種子「環遊世界」後重回本港土壤，十分珍貴。中大卓敏生命科學教授林漢明領導的團隊為「花腰仔」及「絲苗」種子進行基因分析，發掘兩者特有的基因標記，經驗證後成功繪製其獨有的基因身份證，日後可用以分辨水稻品種真偽。

####

中大公布「香港水稻復育計劃」的成果。（袁志豪攝）



中大復育港水稻 貢米「花腰仔」下月有售

【本報訊】已失傳的本地品種稻米相隔數十年後回歸，新界出產的本地米曾經為清代貢品，然而，隨着經濟發展及外地米輸入等原因，本地水稻近乎絕迹，稻田難得一見。中文大學「香港種子技術及教育中心」與漁農自然護理署成功栽培本地稻米種子「花腰仔」，希望可以透過此次項目復育香港本地種子，重塑歷史。

煮熟帶有雲呢拿味

漁護署於2019年從種子銀行取得4個較受歡迎的本地稻米種子，包括「花腰仔」、「絲苗」等，進行留種栽培試驗，其中以深啡色糙米「花腰仔」的生長等情況最為理想，遂將種子交予元朗錦田、上水塱原等地的11位農夫試種。漁護署農業主任王敏

維表示，今期所種植的約100至200公斤「花腰仔」稻米，陸續於本月至下月收成。

王敏維引述本地試米專家稱，煮熟後的「花腰仔」帶獨特的雲呢拿香味，味道不遜於其他稻米，「難怪曾是貢米」。農夫收成稻米後仍需曬乾等加工，料數周至一個月後推出市場，市民現可經蔬菜統營處聯絡農友預訂，「以往都很搶手」，但售價會較超級市場購買到的香米貴數倍，因本地米量少卻需較多人力物力，令米價高企。

本地稻米種子「環遊世界」後重回本港土壤，十分珍貴。中大卓敏生命科學教授林漢明領導的團隊為「花腰仔」及「絲苗」種子進行基因分析，發掘兩者特有的基因標記，經驗證後成功繪製其獨有的基因身份證，日後可用以分辨水稻品種真偽。





中大漁署製兩本地水稻「基因身分證」

中大香港種子技術及教育中心同漁農自然護理署合作，推出「香港水稻復育計劃」，利用最新基因組分析技術，以分子標記法配合，為兩個曾喺香港種植嘅水稻品種製作「基因身分證」，重現香港水稻原貌。

漁護署提供兩個本地水稻品種「花腰仔」同「絲苗」種子，中大團隊利用生物信息技術做基因組分析，先確定兩個品種繁殖期間未有受雜交污染，再將數據同逾3000個水稻品種作對比，發現「花腰仔」同「絲苗」基因組與其他水稻品種嘅基因組序列不同之處。團隊發掘「花腰仔」同「絲苗」獨有嘅DNA標記，反覆驗證後繪製兩個品種嘅基因身分證，用以分辨品種真偽。

專家：助提升港農業水平推動復耕

漁護署農業主任王敏維話，署方2019年由種子銀行取得4個以往喺本港甚受歡迎嘅稻米品種，「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊眉」，交界中大作基因定序，並喺漁護署大龍實驗農場做留種栽培試驗。佢話「花腰仔」喺生長同留種純度方面表現穩定，漁護署已交予農夫試種，推廣栽種本地稻米品種。項目負責人、中大卓敏生命科學教授林漢明就話，計劃有助提升香港農業水平同推動復耕，同時重塑本港一段被遺忘嘅歷史。

####

中大香港種子技術及教育中心同漁護署為兩個本地水稻品種製作「基因身分證」，漁護署農業主任王敏維（右）同中大卓敏生命科學教授林漢明公布計劃成果。



中大漁署製兩本地水稻「基因身分證」

中大香港種子技術及教育中心同漁農自然護理署合作，推出「香港水稻復育計劃」，利用最新基因組分析技術，以分子標記法配合，為兩個曾喺香港種植嘅水稻品種製作「基因身分證」，重現香港水稻原貌。

漁護署提供兩個本地水稻品種「花腰仔」同「絲苗」種子，中大團隊利用生物信息技術做基因組分析，先確定兩個品種繁殖期間未有受雜交污染，再將數據同逾3000個水稻品種作對比，發現「花腰仔」同「絲苗」基因組與其他水稻品種嘅基因組序列不同之處。團隊發掘「花腰仔」同「絲苗」獨有嘅DNA標記，反覆驗證後繪製兩個品種嘅基因身分證，用以分辨品種真偽。

專家：助提升港農業水平推動復耕

漁護署農業主任王敏維話，署方2019年由種子銀行取得4個以往喺本港甚受歡迎嘅稻米品種，「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊



中大香港種子技術及教育中心同漁護署為兩個本地水稻品種製作「基因身分證」，漁護署農業主任王敏維（右）同中大卓敏生命科學教授林漢明公布計劃成果。（林靄怡攝）

眉」，交界中大作基因定序，並喺漁護署大龍實驗農場做留種栽培試驗。佢話「花腰仔」喺生長同留種純度方面表現穩定，漁護署已交予農夫試種，推廣栽種本地稻米品種。項目負責人、中大卓敏生命科學教授林漢明就話，計劃有助提升香港農業水平同推動復耕，同時重塑本港一段被遺忘嘅歷史。



中大聯漁護署重現兩失傳本土水稻 港人有望一嘗「獨特香味」

香港新界出產的稻米曾盛極一時，不但出口到東南亞、美國等地，更傳是清朝貢品。惟隨著經濟轉型、鄉郊城鎮化等因素，水稻幾乎在香港絕跡。至2019年，香港只餘下約2.6個足球場大小的稻田。為存護香港稻米品種，中大與漁護署合作，尋回和成功栽培兩種過去常見但已失傳的本土稻米，並向本地農民推廣，望重現香港水稻真貌。

香港中文大學「香港種子技術及教育中心」與漁農自然護理署合作「香港水稻復育計劃」，向國際種子銀行取得4種本地稻米種子，包括「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊眉」，並進行留種栽培試驗。

中大團隊利用生物訊息技術為其中兩種：「花腰仔」和「絲苗」作基因組分析，發現經多代繁種後的樣本純合率均達98%以上，反映它們能保持高純度，未受雜交污染。

已有11農民試種「花腰仔」

另外，團隊亦把「花腰仔」及「絲苗」基因組與逾3,000個水稻品種的基因組對比，找出兩者的獨有DNA標記，並成功繪製「花腰仔」和「絲苗」的基因身份證，有助日後核實品種。

項目負責人、中大卓敏生命科學教授暨農業生物技術國家重點實驗室(香港中文大學)主任林漢明表示，計劃有助提升香港農業水平和促進復耕。漁護署農業主任王敏維指，「花腰仔」生長表現較穩定，產量最可靠，加上有食米專家形容其有類似雲呢拿味的「獨特香味」，故將向業界推廣試種。目前已有11名農民參與試種「花腰仔」，近期開始陸續收成，料有100至200公斤產量，待農民收集 and 加工後可推出市面。

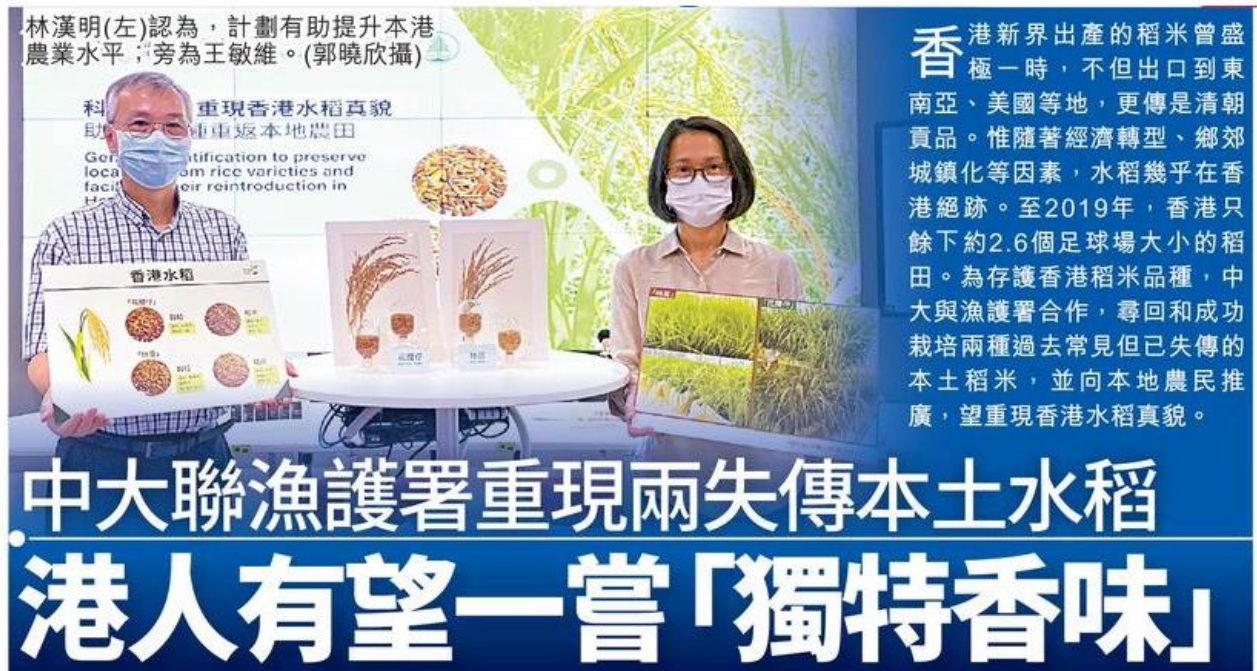
####

林漢明(左)認為，計劃有助提升本港農業水平；旁為王敏維。(郭曉欣攝)

「花腰仔」和「絲苗」。(郭曉欣攝)



Keyword Matched: 中大, 香港中文大學, 教授



香港中文大學「香港種子技術及教育中心」與漁農自然護理署合作「香港水稻復育計劃」，向國際種子銀行取得4種本地稻米種子，包括「花腰仔」、「絲苗」、「齊眉」及「白殼齊眉」，並進行留種栽培試驗。

中大團隊利用生物訊息技術為其中兩種：「花腰仔」和「絲苗」作基因組分析，發現經多代繁種後的樣本純合率均達98%以上，反映它們能保持高純度，未受雜交污染。

已有11農民試種「花腰仔」

另外，團隊亦把「花腰仔」及「絲苗」基因組與逾3,000個水稻品種的基因組對比，找出兩者的獨有DNA標記，並成功繪製「花腰仔」和「絲苗」的基因身份證，有助日後核實品種。

項目負責人、中大卓敏生命科學教授暨農業生物技術國家重點實驗室(香港中文大學)主任林漢明表示，計劃有

助提升香港農業水平和促進復耕。漁護署農業主任王敏維指，「花腰仔」生長表現較穩定，產量最可靠，加上有食米專家形容其有類似雲呢拿味的「獨特香味」，故將向業界推廣試種。目前已有11名農民參與試種「花腰仔」，近期開始陸續收成，料有100至200公斤產量，待農民收集和加工後可推出市面。



「花腰仔」和「絲苗」。(郭曉欣攝)



失傳水稻種子尋回 培育絲苗花腰仔 中大夥漁署成功培植 花腰仔料下月應市

開飯講求「有米氣」，有中大學者為食米奔波，成功尋回4款香港失傳的稻米種子；其中2種經漁護署培育後，可進一步推廣，包括相傳是清朝貢品的「香港絲苗」。

漁護署考慮產量和穩定性後，年初決定推廣另一款稻米「花腰仔」，料下月可應市，惟價錢是泰國米的數倍；又引述品米專家指，花腰仔帶「雲呢拿」香氣，入口有甜味。

農業式微，本地水稻種子已經失傳。中大昨日與漁護署宣布，2019年成功在國際種子銀行尋回4種源自香港的水稻種子，包括「花腰仔」、「齊眉」、「白殼齊眉」以及相傳為清朝貢品的「香港絲苗」；其中花腰仔和香港絲苗已成功培養。

絲苗相傳貢品 花腰仔雲呢拿味

中大卓敏生命科學教授暨農業生物技術國家重點實驗室主任林漢明指，今次尋回種子殊不容易，例如「花腰仔」種子，早已在香港失傳，幸而漁護署過去曾轉贈少量種子予菲律賓國際水稻中心，中心再將種子送到國際種子銀行，才有幸尋回種子。

他認為尋回香港獨有的種子有歷史意義，有助港人了解本地歷史，反思前人辛勞成果。他舉例相傳香港絲苗為清朝貢米，但這段歷史已難以考究，「上一代將最好的成果化作種子，要認識香港歷史，農業和種子均不可或缺。」

雖然香港絲苗來頭大，但種植困難，只適宜8月播種，一年或僅一造，故漁護署決定推廣另一種稻米花腰仔。漁護署農業主任王敏維解釋，花腰仔早造晚造均適合種植，而且產量較多，容易推廣，「我們會找品米專家品評（花腰仔），他說入口甜，嗅起來有雲呢拿香氣。」

售價料貴數倍 設「基因身份證」

署方年初將種子交由11名本地農夫試種，已有一名農夫完成收割，完成後期處理後，最快7月中可應市。

王敏維表示，市民可透過蔬菜統營處聯絡農友預約，惟產量較少，相信售價會是一般米價的數倍。為讓農友分辨種子品種，中大與漁護署利用基因組分析技術和分子標記法，為兩種本地米製作能分辨真偽的「基因身份證」。

為推動本地農業發展，政府在2016年落實新農業政策，包括在古洞南建農業園，第一期料於本年度至2023年分階段啟用。佔地約82公頃的第二期農業園近日諮詢區議會，料工程2024年開展。

失傳水稻種子尋回 培育絲苗花腰仔

中大夥漁署成功培植 花腰仔料下月應市

開飯講求「有米氣」，有中大學者為食米奔波，成功尋回4款香港失傳的稻米種子；其中2種經漁護署培育後，可進一步推廣，包括相傳是清朝貢品的「香港絲苗」。

漁護署考慮產量和穩定性後，年初決定推廣另一款稻米「花腰仔」，料下月可應市，惟價錢是泰國米的數倍；又引述品米專家指，花腰仔帶「雲呢拿」香氣，入口有甜味。 ■本報記者 陳梓蔚

農業式微，本地水稻種子已經失傳。中大昨日與漁護署宣布，2019年成功在國際種子銀行尋回4種源自香港的水稻種子，包括「花腰仔」、「齊眉」、「白殼齊眉」以及相傳為清朝貢品的「香港絲苗」；其中花腰仔和香港絲苗已成功培養。

絲苗相傳貢品 花腰仔雲呢拿味

中大卓敏生命科學教授暨農業生物技術國家重點實驗室主任林漢明指，今次尋回種子殊不容易，例如「花腰仔」種子，早已在香港失傳，幸而漁護署過去曾轉贈少量種子予菲律賓國際水稻中心，中心再將種子送到國際種子銀行，才有幸尋回種子。

他認為尋回香港獨有的種子有歷史意義，



中大卓敏生命科學教授暨農業生物技術國家重點實驗室主任林漢明(左)指尋回港獨有稻米種子，助了解歷史。(陳靜儀攝)

4種復育本地品種稻米

| 品種 | 特徵 |
|------|----------------------------------|
| 花腰仔 | • 穀殼和米皮呈啡色 • 一年兩造 • 米質中等 |
| 絲苗 | • 穀殼呈淺啡色，米皮帶金或紫色 • 晚造(8月播種)較佳 |
| 齊眉 | • 穀殼呈淺啡色 • 米色透明度低 • 晚造較佳 |
| 白殼齊眉 | • 穀殼呈淺啡色 • 米外觀細長 • 晚造較佳 |

資料來源：香港中文大學



有助港人了解本地歷史，反思前人辛勞成果。他舉例相傳香港絲苗為清朝貢米，但這段歷史已難以考究，「上一代將最好的成果化作種子，要認識香港歷史，農業和種子均不可或缺。」

雖然香港絲苗來頭大，但種植困難，只適宜8月播種，一年或僅一造，故漁護署決定推廣另一種稻米花腰仔。漁護署農業主任王敏維解釋，花腰仔早造晚造均適合種植，而且產量較多，容易推廣，「我們曾找品米專家品評(花腰仔)，他說入口甜，嗅起來有雲呢拿香氣。」

售價料貴數倍 設「基因身份證」

署方年初將種子交由11名本地農夫試種，

已有一名農夫完成收割，完成後期處理後，最快7月中可應市。

王敏維表示，市民可透過蔬菜統營處聯絡農友預約，惟產量較少，相信售價會是一般米價的數倍。為讓農友分辨種子品種，中大與漁護署利用基因組分析技術和分子標記法，為兩種本地米製作能分辨真偽的「基因身份證」。

為推動本地農業發展，政府在2016年落實新農業政策，包括在古洞南建農業園，第一期料於本年度至2023年分階段啟用。佔地約82公頃的第二期農業園近日諮詢區議會，料工程2024年開展。📄



香如雲呢噶 港原生水稻花腰仔 最快下月應市

本港新界地區耕種歷史源遠流長，清代更曾出產貢米，惟後來農業式微，本地原生水稻均已絕迹。

中大與漁護署合作，由外國帶回原生水稻種子，其中「花腰仔」試種時質素及產量穩定，專家試食發現帶有如雲呢噶般的獨特香味。署方已推介本地農友種植，有望在下月推出市場。

新界種植歷史可追溯至宋朝，現時的元荃古道是昔日農民抬米到荃灣出售的必經之路，可惜本地農業已式微，各種特色稻米亦相繼失傳。

中大夥漁護署帶回水稻種子

中大香港種子技術及教育中心與漁護署合作，在2019年由外國種子銀行帶回4款早年保留的原生水稻種子，包括花腰仔、絲苗、齊眉及白殼齊眉，其中花腰仔在反覆試種下表現穩定，署方遂推介農友種植。

漁護署農業主任王敏維指，曾請食米專家試食花腰仔，對方形容帶有像雲呢噶般的獨特香氣。王笑言，自己雖食不出雲呢噶香氣，但估計因本地種植毋須運輸，相對入口米新鮮才有獨特米香，且入口有甜味。

另今次署方在溫室試種，惟農友在戶外露地種植，日後易被雜草影響基因純淨，甚至是味道亦有影響。中大透過分析和對比不同水稻的基因組，找出花腰仔和絲苗的獨特基因標記，如同兩者的「身份證」，日後可透過PCR檢測對比。

首批本地種植的花腰仔最快下月中應市。王指，市民可透過菜統處聯絡本地農友訂購，惟價錢或比進口米貴數倍以上。負責計劃的中大卓敏生命科學教授林漢明稱，「當地種，當地食」既有助推動減碳，市民亦可回味本地農業歷史，學會珍惜食物，更可成為學校推廣STEM的教材，「如果淨係講錢，可能香港唔需要種嘢」。他稱，若持續推廣並讓農友見到生存空間，屆時擴大種植可望降低成本。

記者：李卓謙

美術：顏玉玲



Keyword Matched: 中大, 教授

24.6.2022 Fri | skypost.hk



▶ 花腰仔有獨特米香，入口有甜味。
(陳靜儀攝)

香如雲呢噶

港原生水稻花腰仔

最快下月應市



本港新界地區耕種歷史源遠流長，清代更曾出產貢米，惟後來農業式微，本地原生水稻均已絕迹。

中大與漁護署合作，由外國帶回原生水稻種子，其中「花腰仔」試種時質素及產量穩定，專家試食發現帶有如雲呢噶般的獨特香味。署方已推介本地農友種植，有望在下月推出市場。

記者：李卓謙
美術：顏玉玲

新界種植歷史可追溯到宋朝，現時的元荃古道是昔日農民抬米到荃灣出售的必經之路，可惜本地農業已式微，各種特色稻米亦相繼失傳。

中大夥漁護署帶回水稻種子

中大香港種子技術及教育中心與漁護署合作，在2019年由外國種子銀行帶回4款早年保留的原生水稻種子，包括花腰仔、絲苗、齊眉及白殼齊眉，其中花腰仔在反覆試種下表現穩定，署方遂推介農友種植。

漁護署農業主任王敏維指，曾請食米專家試食花腰仔，對方形容帶有像雲呢噶般的獨特香氣。王笑言，自己雖食不出雲呢噶香氣，但估計因本地種植毋須運輸，相對入口米新鮮才有獨特米香，且入口有甜味。

另今次署方在

溫室試種，惟農友在戶外露地種植，日後易被雜草影響基因純淨，甚至是味道亦有影響。中大透過分析和對比不同水稻的基因組，找出花腰仔和絲苗的獨特基因標記，如同兩者的「身份證」，日後可透過PCR檢測對比。

首批本地種植的花腰仔最快下月中應市。王指，市民可透過菜統處聯絡本地農友訂購，惟價錢或比進口米貴數倍以上。負責計劃的中大卓敏生命科學教授林漢明稱，「當地種，當地食」既有助推動減碳，市民亦可回味本地農業歷史，學會珍惜食物，更可成為學校推廣STEM的教材，「如果淨係講錢，可能香港唔需要種嘢」。他稱，若持續推廣並讓農友見到生存空間，屆時擴大種植可望降低成本。

花腰仔特點

- 穀殼呈啡紅色或啡色，帶短毛；米皮為咖啡色
- 對日照較不敏感，每年早造及晚造皆適合種植
- 米質中等，適合製成糙米，營養較高
- 帶有獨特香氣，有甜味

資料來源：綜合受訪者意見



◀ 晴報精選 ▶



中大與漁護署合作，由外國種子銀行帶回4款原生水稻種子。



失傳港米「花腰仔」復種 下月售

香港稻米種植業曾經盛極一時，「絲苗」更是向清廷奉獻的貢米。經濟越趨發展後，稻田在港漸漸消失，本地稻米亦失傳，食米依賴進口為主。中大「香港種子技術及教育中心」與漁護署昨公布，成功從美國及菲律賓的國際種子中心，尋回5款以往極受港人歡迎的本地稻米種子，當中兩款已完成基因組分析，其中「花腰仔」【圖】品種將會重新上市，已有大約10戶本地農民進行試種，本月底會是收成期，料最快下月中發售。

具雲呢拿香味 定價料貴

漁護署農業主任王敏維昨介紹「花腰仔」時笑言，已經給試米專家品嚐，獲證「花腰仔」仍具當年獨特的雲呢拿香味，又說「唔怪得之係貢米啦」。

王續稱，「花腰仔」生長及留種純度的情況穩定，產量較高，故向業界推薦此米，並舉辦栽培講座和提供技術支援，盡力協助重現本地特色稻米。「花腰仔」本月底開始收成，預算首批稻米最早在下月中推出市場。惟今次試種成本高、產量少，故料售價較一般進口米貴，價格估計相差數倍。有興趣訂購的市民可致電蔬菜統營處查詢。

香港種子技術及教育中心負責人林漢明指出，香港稻田業從上世紀八十年代逐漸式微，相信香港特色稻米已經完全失傳，故今次利用世代相傳的水稻種子，重塑一段香港農業歷史。

另外，他的團隊透過基因組分析，製作出獨有的稻米「基因身份證」，未來可以此分辨種子有否被混種，確保純種本地特色稻米不再失傳。

#獨眼香江 #獨眼 - 失傳港米「花腰仔」復種 下月售

失傳港米「花腰仔」復種 下月售

香港稻米種植業曾經盛極一時，「絲苗」更是向清廷奉獻的貢米。經濟越趨發展後，稻田在港漸漸消失，本地稻米亦失傳，食米依賴進口為主。中大「香港種子技術及教育中心」與漁護署昨公布，成功從美國及菲律賓的國際種子中心，尋回5款以往極受港人歡迎的本地稻米種子，當中兩款已完成基因組分析，其中「花腰仔」【圖】品種將會重新上市，已有大約10戶本地農民進行試種，本月底會是收成期，料最快下月中發售。

具雲呢拿香味 定價料貴

漁護署農業主任王敏維昨介紹「花腰仔」時笑言，已經給試米專家品嚐，獲證「花腰仔」仍具當年獨特的雲呢拿香味，又說「唔怪得之係貢米啦」。

王續稱，「花腰仔」生長及留種純度的情況穩定，產量較高，故向業界推薦此米，並舉辦栽培講座和提供技術支援，盡力協助重現本地特色稻米。「花腰仔」本月底開始收成，預算首批稻米最早在下月中推出市場。惟今次試種成本高、產量少，故料售價較一般進口米貴，價格估計相差數倍。有興趣訂購的市民可致電蔬菜統營處查詢。

香港種子技術及教育中心負責人林漢明指出，香港稻田業從上世紀八十年代逐漸式微，相信香港特色稻米已經完全失傳，故今次利用世代相傳的水稻種子，重塑一段香港農業歷史。

另外，他的團隊透過基因組分析，製作出獨有的稻米「基因身份證」，未來可以此分辨種子有否被混種，確保純種本地特色稻米不再失傳。

