



中国农业名产 粮食分册

农业部农业局 主编

农业出版社

中国农业名产

粮 食 分 册

农业部农业局 主编

编 审 者

农业部农业局 王克平 何秀梅 于允昭

中国农业名产

粮 食 分 册

农业部农业局 主编

• • •

责任编辑 刘 存

农业出版社出版 (北京朝阳区枣营路)

新华书店北京发行所发行 通县曙光印刷厂印刷

787×1092mm 32 开本 5.75 印张 70 千字

1989年5月第1版 1989年8月北京第1次印刷

印数 1—1,390 册 定价 1.50 元

ISBN 7-109-01107-0/S·803

编 者 的 话

我国农业生产历史悠久，起源于我国的水稻、谷子栽培历史长达七千多年。粮食作物种类繁多，每一种类里又有许多品种，构成了我国丰富多彩的粮食产品。由于我国人民勤劳耕耘不断选育，并充分利用各地独特的自然和生产条件，生产出各具特色的产品，驰名国内外。广东的马坝油粘、江苏的苏御糯、上海的青角薄稻、黑龙江的响水大米、贵州的惠水黑糯，闻名全国的桃花米、龙山小米、沁州黄小米、金谷等四大名小米，还有天津红小豆、安徽嘉山明光绿豆、浙江慈溪大白蚕豆等都是在特定的环境下生产出来的具有独特风味的名优产品，不仅外形美观，色泽悦目，品质优良，营养丰富，有的还有药用和食疗效果，对丰富、美化人民生活实是不可多得的珍品。

为了改善人民生活 and 适应商品生产发展的需要，1985年我部举行优质农产品评选，这期间我们对24个省（自治区、直辖市）选送的并已获省（区、市）优称号的103个优质米样品进行了食味品尝和米质分析，最后评选出45个优质米，为农业部优质产品，并颁发了奖杯和奖状。本书除将这45个部优产品收集在册外，还从各地征集了特产大米材料45份，玉米3份、高粱1份、小米11份、大豆13份、红小豆6份、

绿豆 5 份、蚕豆 7 份，杂豆 7 份，共计 144 份。我们在整理汇编时，对其特征、特性，传统食法、加工的食品，以及栽培上注意事项，简要地作了介绍，供读者参考。由于我们水平所限，错误缺点在所难免，欢迎读者批评指正。

最后对为本书提供资料的各地农业部门和个人表示衷心感谢。

1987年10月

目 录

编者的话

(一) 优质米	1
1. 细黄粘	1
2. 05粘	1
3. 民科粘	2
4. 8004	3
5. 乌珍 1 号	3
6. 红突31号	4
7. 湘早籼 3 号	4
8. 光辉	5
9. 金麻粘	6
10. 密阳 23	6
11. 西农 8116	7
12. 滇瑞 408	7
13. 滇陇 201	8
14. 水晶米	9
15. 金晚 1 号	9
16. 江西丝苗	10
17. 紧粒新四粘	10
18. 特眉	11
19. 华泉	11
20. 余赤 231-8	12

21. 汕优63	13
22. 鄂晚 5 号	13
23. 铁桂丰	14
24. 岳农 2 号	15
25. 青林 9 号	15
26. 当优C堡.....	16
27. 当选晚 2 号	17
28. 80-4	17
29. 秀水27	18
30. 临稻 3 号	18
31. 中花 8 号	19
32. 新引 1 号	19
33. 红旗23	20
34. 秀优57	21
35. 日本晴	21
36. 京越 1 号	22
37. 鱼农 1 号	22
38. 越富	23
39. 花梗 2 号	23
40. 农院7-1	24
41. 秋光	25
42. 中丹 2 号	25
43. 冀梗 8 号	26
44. 香糯 4 号	27
45. 新香糯 1 号	27
46. 湘辐81-10	28
(二) 名特米	30
47. 京西稻	30
48. 红珍珠	31
49. 晋祠大米	31

50. 京租	32
51. 柳林大米	33
52. 响水米	33
53. 香粳米、香粳糯	34
54. 青角薄稻	36
55. 金坛标糯	37
56. 血糯	38
57. 苏御糯	39
58. 夹沟香米	40
59. 万年贡米	40
60. 弋阳粳谷	41
61. 柳条红	42
62. 黄莲糯	43
63. 高脚金包银	44
64. 曲阜香稻	44
65. 明水香稻	45
66. 临沂塘米	45
67. 息县香稻丸	46
68. 九月寒大米	46
69. 江华桐禾	47
70. 江永香稻	48
71. 京山桥米	49
72. 增城丝苗	49
73. 马坝油粘	50
74. 香粘	51
75. 玻璃粘	51
76. 增城黑糯	52
77. 鵝塘粘	53
78. 冬稻	33
79. 香稻	54

80. 东兰墨米	55
81. 容县黑糯	55
82. 靖西香糯	56
83. 桃花米	57
84. 德昌香谷	58
85. 惠水黑糯米	59
86. 黄蜡谷	60
87. 紫米	61
88. 遮放米	61
89. 八宝米	62
90. 香奔谷	63
91. 洋县黑米	63
(三) 玉米	65
92. 甜玉 2 号	65
93. 白粘玉米	66
94. 火燥子玉米	67
(四) 高粱	68
95. 永川高粱	68
(五) 小米	70
96. 九根齐	70
97. 沁州黄小米	71
98. 红粘谷	71
99. 乌米绿	72
100. 黑沙滩	73
101. 金镶玉	73
102. 黄粘谷	74
103. 朝阳齐白头	74
104. 竹叶青粘谷	75
105. 金谷	75
106. 龙山小米	77

(六) 大豆	78
107. 丹豆 4 号	78
108. 白眉大豆	79
109. 小粒豆	79
110. 牛踏扁大豆	80
111. 西风青大豆	81
112. 沙绒豆	82
113. 关青豆大豆	83
114. 兰溪大青豆	84
115. 平湖元青豆	85
116. 毛蓬青大豆	86
117. 平湖粗黄豆	87
118. 上饶大青丝	88
119. 瑞金小黄豆	88
(七) 红小豆	89
120. 天津红小豆	89
121. 东北大红袍赤小豆	90
122. 大红袍赤豆	90
123. 启东赤小豆	91
124. 万载小红豆	92
125. 德州鸡血红小豆	92
(八) 绿豆	94
126. 高阳小绿豆	94
127. 明绿(明光绿豆)	94
128. 广丰细花绿豆	95
129. 安丘柳条青小绿豆	96
130. 郑州 427 绿豆	96
(九) 蚕豆	97
131. 嘉定白蚕豆	97
132. 石港淮豆	98

133. 上虞田鸡青蚕豆	99
134. 慈溪大白蚕豆	99
135. 西昌大白蚕豆	100
136. 绿叶蚕豆	101
137. 淳源马牙蚕豆	102
(十) 杂豆	103
138. 粳米豆	103
139. 菱湖白扁豆	104
140. 玉山白玉豆	105
141. 大花玉豆	105
142. 上饶玉豆	106
143. 大方芸豆	107
144. 桐梓大白豆	108

(一) 优质米

1. 细 黄 粘

细黄粘大米产于广西壮族自治区，该米经中国水稻研究所品质分析，糙米率79.5%，精米率72.9%，整精米率68.9%；碾米品质，透明度为2级，垳白米率7%，垳白大小6%；米粒细长，长5.9毫米，宽1.95毫米，长宽比为3；直链淀粉含量24.5%，胶稠度35.3毫米，糊化温度（碱消值，下同）7级，蛋白质含量9.3%，外观较好，但口感较硬。

细黄粘系广西壮族自治区博白县农科所于1983年经杂交选育而成的品种。该品种全生育期早季栽培为120天，晚季栽培为105天，株高90—100厘米，株型紧凑，分蘖力强，千粒重16.5克，结实率90—97%，抗白叶枯病，中抗稻瘟病。一般亩产350—400公斤。目前主要在广西壮族自治区种植。

2. 05 粘

05粘大米产于广西壮族自治区，经分析，糙米率79.6%，

注：46个优质米品质分析单位均为中国水稻研究所。

精米率72.6%，整精米率66.9%；碾米外观品质较好，透明度2级，垳白米率10%，垳白大小7%；米粒长5.4毫米，宽2.0毫米，长宽比2.7；直链淀粉含量24.4%，胶稠度31.6毫米，糊化温度7级，蛋白含量9.6%。口感偏硬。

05粘是广西壮族自治区博白县农科所从团黄粘变异株中经过系统选育于1980年育成的早籼品种，该品种作早稻全生育期120—125天，作晚稻105天。株高90—105厘米。叶片较直立，分蘖力强，较耐肥抗倒，较抗白叶枯病、稻瘟病，苗期抗寒性不强。千粒重16.6克，平均亩产350—400公斤，目前主要在广西、广东种植。

3. 民科粘

民科粘产于广东省。经分析糙米率78.3%，精米率70.8%，整精米率64.4%；米粒透明度1级，垳白米率23%，垳白大小18.5%；米粒长5.8毫米，宽2毫米，长宽比2.9；直链淀粉含量25.7%，胶稠度43.5毫米，糊化温度5.3级，蛋白质含量9.4%。外观和食味在早籼优质米中属中等。

民科粘品种系广东省中山县民众公社农科站于1972年从“科六”的变异单株中，经系统选育而成的。全生育期约120天，属中熟早稻品种。株高90—95厘米，每穗平均80—90粒，结实率85—90%，千粒重19—20克。茎秆粗壮，株型直立，后期落色好，青枝蜡秆。抗病力、抗寒能力中等，耐肥抗倒，适宜在中等肥力田种植，一般亩产300—350公斤，高者可超过500公斤。目前主要在广东、广西等地种植。

4. 8004

8004大米产于浙江省和湖北省武汉市，产于浙江的8004大米经分析糙米率80.2%，精米率70.9%，整精米率63.4%，透明度2级，垳白米率74%，垳白大小为28.8%；米粒细长，长7.4毫米，宽2.2毫米，长宽比为3.6；直链淀粉含量25.7%，胶稠度37毫米，糊化温度5.4级；蛋白质含量10.6%。湖北产的碾米品质（特别是整精米率）低于浙江产的，而透明度和食味均优于浙江产的，其他指标均相同。

8004系中国水稻所与杭州市农科所从红410变异株中系统选育于1981年定型的早中熟早籼品种，全生育期108—113天。株高68—74厘米，每穗50—55粒，千粒重26—27克；分蘖力强，后期育秆黄熟，一般亩产375—400公斤，与原丰早产量相仿，但比原丰早早熟一天。较抗稻瘟病，感白叶枯病。在稻瘟病区种植增产显著。目前主要在浙江、湖北武汉种植。

5. 乌珍1号

乌珍1号产于福建省。其米质分析是：糙米率81.4%，精米率72.7%，整精米率58.8%；透明度3级，垳白米率49%，垳白大小为18%；米粒细长8.8毫米，宽2.3毫米，长宽比3.8；直链淀粉含量17.2%，胶稠度82.8%，糊化温度3级，蛋白质含量8.0%。饭味和适口性均中等。

乌珍1号系厦门大学生物系于1982年育成的。全生育期126天，株高90厘米，穗长17厘米，每穗平均80—90粒，结实率90%，千粒重23—24克。分蘖力强，株型前期分散，后期挺直，成熟时落色好，一般亩产400公斤。田间表现对稻瘟病有一定抗性，较抗白叶枯病，苗期较耐寒，耐肥力中等，目前主要在福建省种植。

6. 红突31号

红突31号产于浙江省，经米质分析，糙米率78.1%，精米率68.1%，整精米率49.5%；米粒透明度1.5级，垩白米率35%，垩白大小26%；米粒细长，长6.9毫米，宽2.1毫米，长宽比3.4；直链淀粉含量16.5%，胶稠度82.9毫米，糊化温度3.3级，蛋白质含量9.9%。饭味和适口性均较好。

红突31号是浙江省舟山地区农科所用红410经电子流辐射诱变于1980年育成的。全生育期121天，株高80—84厘米，株型紧凑，分蘖力强，成穗率高，有效穗多，耐肥力中等，较抗稻瘟病，感白叶枯病。作早稻栽培亩产400—500公斤，晚稻栽培亩产325—350公斤。目前主要在浙江省种植。

7. 湘早籼3号

湘早籼3号（即HA79317-7）产于湖南省，经米质分

析，糙米率79.3%，精米率68.9%，整精米率53%；透明度2级，垩白米率62%，垩白大小28%，米粒细长，长6.9毫米，宽2.1毫米，长宽比3.3；直链淀粉含量28%，胶稠度49.1毫米，糊化温度4.9级，蛋白质含量9.9%。饭味和适口性均较好。

湘早籼3号系湖南省水稻所与安仁县用杂交方法于1979年育成的品种。全生育期110天，株高70—80厘米。每穗70—80粒，千粒重25克。分蘖性较强，耐肥力中等。抗稻瘟病、白叶枯病、褐稻虱，但感纹枯病。对温度反映敏感。一般亩产400—450公斤。目前主要在湖南、湖北一带种植。

8. 光 辉

光辉大米产于贵州省。经米质分析，糙米率82.2%，精米率75.2%，整精米率69.2%；透明度1级，垩白米率8%，垩白大小16.5%，米粒细长，长7毫米，宽2.3毫米，长宽比3；直链淀粉含量20.6%，胶稠度84.4毫米，糊化温度5.2级，蛋白质含量8.9%。饭味和适口性均很好，居参加评选的中籼米组第一位。

光辉品种是贵州农学院于1971年在黄壳美国稻中发现的天然单株，经多年系统选育成的中籼品种。全生育期165天，株高120厘米。叶片厚、窄、披，茎秆硬而有弹性；分蘖力强，结实率高，千粒重21克，一般亩产300—350公斤。抗性较好，较抗稻瘟病，目前主要在贵州省种植。

9. 金 麻 粘

金麻粘产于贵州省，经米质分析，糙米率79.5%，精米率72.8%，整精米率55.9%；透明度1级，垩白米率12%，垩白大小33.5%；米粒细长，长7.6毫米，宽2.4毫米，长宽比3.2；直链淀粉含量20.4%，胶稠度93毫米，糊化温度7级，蛋白质含量8.5%。饭味和适口性均较好。

金麻粘是贵州省农科院水稻所采用梗、籼杂交于1984年选育成的中籼品种。全生育期150天，株高106厘米，株型略偏散，分蘖力中等，成穗率高，每穗85粒，结实率80.5%，千粒重29克，谷粒上有金褐色麻斑。后期熟色好，耐冷性好，对稻瘟病田间抗性较好。一般亩产450—500公斤，与当地主栽品种广二矮104产量相当。目前在该省中高海拔籼稻区种植。

10. 密 阳 23

密阳23产于安徽省，经米质分析，糙米率79.6%，精米率72.7%，整精米率70.2%；透明度1级，垩白米率15%，垩白大小16%；米粒长6.1毫米，宽2.4毫米，长宽比2.5；直链淀粉含量19%，胶稠度100毫米，糊化温度6.3级，蛋白质含量8.7%，饭味和适口性均较好。

密阳23是安徽省农科院作物所于1980年从国外引进的品种，作为中籼种植。全生育期134天，株高约100厘米，株