

有外銷潛力的馬鈴薯事業

鄭燮 · 陳嘉吉 · 蘇慶華

在歐美各國，尤其是歐洲，馬鈴薯是一種重要的主食，也是最重要的蔬菜，而且食用的方式很多，不論用來煮、蒸、炸、作湯都可以。

在台灣，它是一種儲藏力很強，價格不錯，營養價值很高的蔬菜，含有八十%的水分，十八%的澱粉，以及二%的蛋白質，可說是澱粉及蛋白質廉價的來源。

此外，又含有相當可觀的礦物質及維他命B₁及C。

台灣馬鈴薯每年的生產量，大約是兩萬六千公頃，雖然只占蔬菜總生產量的一·五%，但是每年仍可銷往日本，價值大約五十萬美元，是一種相當具有潛力的外銷蔬菜之一。

目前，台灣馬鈴薯事業所面臨最重要的問題，是種薯的供應。

以往每年我國都要向日本進口價值大約五萬美元的種薯，占全部生產費用約五分之一。

因此，生產價格合理，健康，而高產的種薯，乃是刻不容緩的事。過去我國不生產種薯，由於日本的種薯品質較優，且有無病毒(Virus free)的長處，所以都由日本進口。

但是最近日本北海道馬鈴薯發現線虫，因此，種薯的輸入成為植物保護上十分重要的課題，使得自行生產種薯的計畫更為迫切。

除以上的原因，自行生產種薯，還可建立台灣的種薯制度。

這種制度，已為農業先進國家採

用多年。

「建立無病毒種苗生產及其繁殖制度計畫」，已由農復會贊助，中央研究院、台灣大學、中興大學、農林廳、新竹改良場共同執行。

無病毒種薯的生產和繁殖，就是這項計畫的一部分，正在台大梅峰農場生產無病毒種薯。

無病毒種薯先由中央研究院利用組織培養育成，再由中興大學植病系作一切毒素病的檢查。台大梅峰農場負責生產第一代原種種薯，第二代原種種薯及採種種薯，以供農會分配給農民。新竹改良場負責一般生產的技術協助。

現在以組織培養技術繁殖的基本種薯已完成，預計每年可生產經嚴格檢查的基本種薯十公斤。

這些基本種薯，在溫室內生產原原種種薯，估計每年可生產三十五公斤，也須經過嚴格的病毒檢查。

原原種在台大梅峰農場網室內生產。第一代原種種薯每年八箱(每箱四十五公斤)，由農林廳辦理檢查病毒。

第一代原種種薯在梅峰生產第二代原種種薯，每年一百三十箱，也由農林廳辦理病毒檢查。

第二代原種種薯在梅峰農場每年生產三千箱採種種薯，再經農林廳檢查病毒，並附「合格証」才能供農民栽培。

台大梅峰農場海拔二千二百多公

尺，有冷涼的氣候，適合種薯的生長，而且位居高山，具有隔離的作用。因此，是生產馬鈴薯無病毒種薯的理想地區。

無病毒種薯最大的優點，就是產量增加。

目前馬鈴薯的栽培地區集中在台中縣附近，栽培面積約為二千五百公頃，由於無病毒種薯的使用，可以提高產量約三十~五十%。

換句話說，如果這些地區採用無病毒的種薯，可使單位面積產量提高三十~五十%，也就是由目前的每公頃一千二百公斤，提高到一千五百公斤以上。

這樣，不但可以省去買種薯的外匯，而且可以增加對日的輸出貿易額，同時也可充裕本省蔬菜的供應。

馬鈴薯較易儲藏，對於夏季蔬菜的不足，可起彌補的作用，可說一舉數得。

此外，優良品種的選拔，也在新竹區農業改良場進行中。因為目前種植最多的農林一號已栽培多年，為避免品種退化，希望能選出較新而優良的品種。

試驗品種大部分由國外引入，計有島系一四三號、長崎黃、五峰種等，經過品種觀察試驗的結果，認為島系一四三號抗病蟲較強。適應性的試驗也正在進行。這些都是將來選種、育種的方針。