



• 邱發祥 •

台農64號

食用紅心甘藷

嘉義農試分所育成

甘藷台農64號，是嘉義農試分所在民國55年，利用多向雜交選出來的，經各項試驗結果，由於產量高，品質好，66年核准命名登記。

台農64號甘藷屬長莖種，匍匐性。葉形為心臟形，頂葉綠色，葉背基部和葉脈均為紫色，莖中大為紫色。塊根紗垂形，表皮極光滑，呈淡棕黃色，肉色為深橙紅色，俗稱食用紅心甘藷。

肉色橙紅・品質特佳

台農64號甘藷播植初期發育稍慢，但成活率高，成活後生長迅速，塊根的著生和肥大既早又快。新竹地區首先在苗栗縣甘藷主要產地後龍鎮沿海砂地推廣栽培，產量甚佳。生育150天左右收穫，每公頃塊根收量，春作24,000~30,000公

斤，秋作26,000~32,000公斤。

甘藷含有豐富營養，如在日常膳食中適量配合，不僅可減少谷類消費，更可增進國民健康。尤其食用紅心甘藷富含維生素A，蛋白質含量也提高，比其他甘藷更有營養。現在將米飯和食用紅心甘藷的營養列表比較如下。

富含維生素礦物質

甘藷除含有蛋白質、脂肪、澱粉外，還有豐富的維生素A、B₁、B₂和C，以及礦物質中的鈣、鐵、磷等。另外，甘藷的纖維素多，據專家認為，纖維素雖不能消化，但仍可促進胃腸蠕動，同時吸附大量水分，增加排泄物的體積，可促進排泄，預防便祕。這對經常食用精細食物的現代人來說，是非常有益於健康的。

吃甘藷是否比吃白米飯容易發胖呢？100克甘藷的熱量在85卡路

里左右，而100克米飯的熱量為158卡路里，因此不必擔心。

此外，甘藷是“生理鹼”食品，吃了可調整吃米飯、麵食、肉類等的“生理的酸性”，而減輕人體的代謝負擔。因此在膳食中適量摻食部分甘藷，對人類的延年益壽很有益處。

「後龍甘藷」贏得美譽

行政院徐副院長，近年來積極倡導食用紅心甘藷的產銷，自民國67年開始，在農林廳主持下，由新竹區農業改良場、苗栗縣政府和後龍縣農會共同合作，指導農民大面積栽培。並且在收穫前辦理多次甘藷食品品嚐會，深獲好評。

食用紅心甘藷在收穫時，辦理分級包裝和共同運銷作業，供應果菜公司台北市批發市場。數年來很受消費大眾歡迎，也因此創下“後龍甘藷”的美譽。

• 食用紅心甘藷與米飯的營養成分比較 •

營養成分	熱量 (卡)	蛋白質 (公分)	脂肪 (公分)	澱粉 (公分)	維生素				礦物質		
					A (m g)	B ₁ (m g)	B ₂ (m g)	C (m g)	鈣 (m g)	鐵 (m g)	磷 (m g)
白米飯 (1碗約重250公分)	333	6.3	0.6	73.1	0	0.11	0.03	0	5.6	0.7	130
紅心熟甘藷 (1塊約重250公分)	195	4.3	1.7	67	18,490	0.22	0.12	53	72	1.7	28

食用紅心甘藷的栽培，除與一般甘藷一樣，要着重單位面積塊根收量的提高外，更應注意消費大眾的需求標準，也就是產品的品質。

栽培運銷首重品質

在栽培生產和運銷過程中，須以符合消費大眾所期望的美觀和高品質甘藷為目標，才能使生產與消費雙方均蒙其利。所以在栽培上，除應依照推廣方法作業外，應特別注意以下幾點。

1. 台農64號是長蔓品種，所以不宜與其他作物間作栽培，又因分枝數稍少，在育苗期間應比一般品種多摘心1次，以利增加分枝數，提高優良藷苗的數量。

適度密植大小適中

2. 土壤以砂質壤土為宜，特別適合含有機質多的壤土，不宜在粘質土壤下栽培。依據近年來試驗和推廣結果，在新竹區的後龍、通霄、竹南、香山、大園、觀音沿海砂質土水田及旱地，所生產的台農64號甘藷，不但形狀良好，表皮光滑美觀，且品質特佳，香甜可口。

3. 目前社會大多是小家庭制，家庭人口數少，食用甘藷應改變以往“大番藷最好”的觀念，而以每株生產4~5個大小均勻適中的甘

• 食用紅心甘藷運銷規格 •

食用紅心甘藷共同運銷時，必須在產地實施分級包裝，目前分特級、優級和良級，通常以30公斤裝1袋，再由農會運送果菜公司台北市批發市場。

為確保品質及符合消費大眾的需求，凡有下列情形之一者，視為不合格品。

- 甘藷個體重量少於4台兩或大於1台斤半者。
- 有病蟲害傷者。
- 被鼠咬傷者。
- 有未癒合的機械傷害或斷塊裂痕者。
- 形體不整（凹凸厲害）致削皮不易者。

諸，才受市場歡迎。

所以插植時必須適度密植，採行距90~100公分，株距21公分左右，以增加單位面積中型大小的塊根個數。並以水平淺插法，配合淺培土和生育中期適量灌溉，以達最高產量。

注意土壤地下害虫

4. 施肥技術方面，因台農64號的甘藷生長快速，施肥不當易造成莖葉過度繁茂，而影響塊根的形成與肥大。施肥量視土壤肥力不同而異，通常每公頃施用硫酸銼200公斤，過磷酸鈣250公斤，氯化鉀300公斤。

氮、鉀肥的半量和磷肥的全量作基肥，其餘半量的氮鉀肥在插植

後1個月左右，中耕培土時，當追肥施用。

5. 在栽培上應特別注意土壤地下害蟲，以免發生蟲害，影響甘藷品質。常發生的蟲害如蟻象、狼葉蟲等，可在整地作畦時，施用10%必滅松粒劑，每公頃30公斤。或2.5%陶斯松粉劑，每公頃60公斤，均勻施於畦內，以防治地下害蟲。

為害莖葉的害蟲，如甘藷螟蛾和甘藷潛葉蛾等，可用90%納乃得可濕性粉劑1,800倍液防治。

切忌外傷採收小心

6. 甘藷採收時，最易造成塊根的外傷，而直接影響品質和可供銷售的數量。所以採收和分級包裝時，切忌外傷而損害外觀、品質與保存期限。

在沿海砂質土地帶栽培時，不妨效仿後龍地區的收穫方式。即甘藷園不經除蔓，也不用任何農機具，直接以人工撥開株邊土壤，選擇適合運銷的塊根，先行摘取採收。

較小的塊根讓它留下，仍繼續生長肥大，分數次採收。這樣不但可避免採收機械外傷，又可選取優良品質的甘藷和提高單位面積收量，實一舉數得。

