

薏苡的栽培與利用

高德錚·呂阿牛

(續上期)

9.收穫：(1)收穫適期：薏苡抽穗期長達1個月，子實成熟前後不一，生育後期水分不足或強風吹動，都會促成早熟子粒脫落。現行收穫適期的判斷，是以抽穗60~70天後，全株子實大約70~80%成熟時即行收穫。另一種簡便的判別法為主桿最上3節的子粒90%成熟時，即可收穫。

(2)收穫方法：小區栽培時可用人工手割，利用小型動力脫穀機脫粒，大區栽培時可藉由水稻聯合收穫機收穫。

根據台中場農機股的研究，將水稻聯合收穫機的振動篩上，加裝1吋的方孔平織網，及脫穀筒下的脫穀承網目，由13%改成19%，如此可防止二號回流口阻塞及減少斷穗、殘葉量及損傷粒。

聯合收穫機行駛速度，則以2檔0.3公尺/秒為宜，太快時排廢損失加大。

10.調製：(1)烘乾：收穫後的薏苡含水分大約為40%，天晴時放置於晒穀場上曝曬4~5日，子實水分即可達12~13%。若使用靜置式或循環式乾燥機，送風溫度40~50°C時，約8小時後也可達15%以下。

(2)篩選：由於薏苡在80%時即行收穫，收穫時子粒中參雜有不稔空殼及未飽滿子粒。若為聯合收穫機收穫的子粒，可逕自利用風鼓或篩選機精選。若用人工收穫時，因收穫後斷穗及殘葉量尚多，精選前必需人工先行去除雜物。

(3)脫殼及精白：成熟的薏苡果實，外殼(總苞)堅硬，一般食用部分為總苞內部的薏仁。目前尚未有

薏苡專用的脫殼與精白機具，台中場農機股嘗試使用一般家用碾米機進行改良，將脫殼機內部改用75度的較軟滾筒，精白部分使用橫型摩擦式精白機，將壓力板彈簧放鬆，只利用壓力板的重量。經由如此改變，可將薏苡的總精白率提升至51%左右。

五、外銷品質

根據72年9月16日省農會與日商簽訂合約中，日方規定外銷日本的薏苡品質，水分含量在13~15%間，夾雜物3%以下及容積量435~460公克。但根據台中場，在草屯1公頃的薏苡試作區抽測結果，水分含量為11.35%，容積為397~400公克，無生命雜質為0.50%，不完整粒4.57%，白粒1.13%及千粒重89.2公克。除容積重不合規定外，其餘尚佳。

草屯試作區的薏苡，經貿易商轉送日本東京食品分析中心測定結果，蛋白質含量為15.3%，脂肪9.4%，澱粉60.3%，灰粉1.9%，纖維0.7%及水分12.4%，換算熱量為每100公克含389千卡。此成分並不遜於日本自產的薏仁品質。

六、未來展望

隨着生活水準的日益升高，薏仁將不只是中藥舖的寵兒，即將以健康食品成為人們日常的零食。在國內需求日殷，外銷日本前途一片看好下(日本年進口量8千公噸左右)，另一方面又能配合政府稻田轉作政策的推行，栽植薏苡實是魚與熊掌兼得。

但薏苡的價格波動，在國際市場上受制於泰國及中共。如何以國內高超的農業技術，來生產高品質的薏仁及降低生產成本，是今後刻不容緩的主要課題。

(完)



利用水稻聯合收穫機收穫

