



加強農村建設

核心農民・八萬大軍・計畫產銷・優良技術



油菜新品種——

許東暉・邱發祥

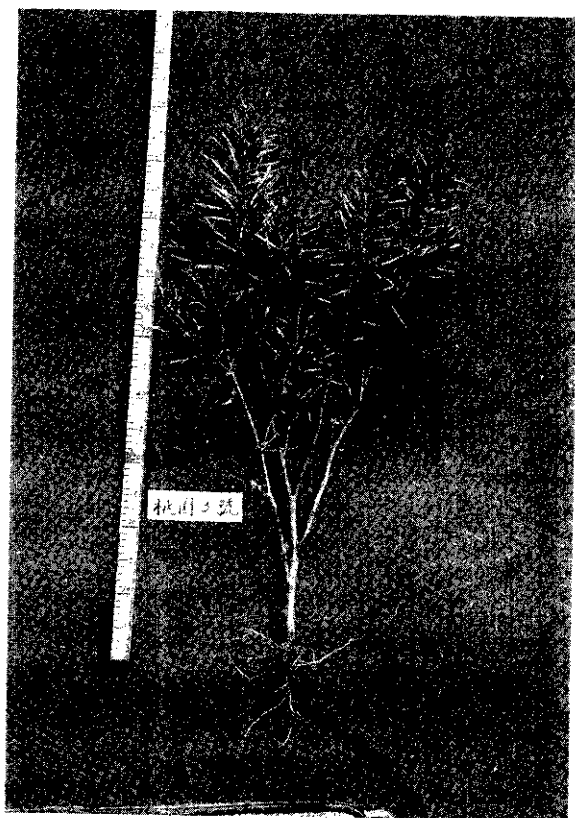
「桃園 3 號」與「桃園 4 號」

油菜俗稱「菜籽」或「油菜籽」，學名 *Brassica napus* L.，英名 Rapeseed，屬於十字花科芸苔屬植物，為本省主要食用及油料作物之一。

油菜的用途廣

油菜的幼株可供作食用的蔬菜及青飼料，並可作綠肥。油菜籽呈黑色顆粒狀，經壓榨後，製成的菜籽油，含油量高（41.5~47.1%），且營養成分不遜於一般油料作物（蛋白質含有44.7~53.6%），加工可製成沙拉油、人造奶油、機械潤滑、織物及漆器洗滌、肥皂、香油及髮臘。榨過的渣為油粕，是良好的飼料或肥料。

油菜的花為鮮黃色，開花期長，在冬天之田園裡常呈現一片亮麗耀眼的美麗風光，一羣羣蜜蜂穿梭飛舞，不但是養蜂的理想蜜源，也是綠化或美化環境的理想材料。



產量減少的原因

油菜的栽培面積，在民國53年高達2萬公頃左右，主要產地在中北部地區，包括彰化、台中、苗栗等縣的水田，其他如嘉義、南投、雲林等縣，也有少面積是冬季裡作栽培。因此對當時國內植物油的自給，確實貢獻不小。

但是近年來由於人口增加，工業發達，植物油及工業油料的消耗量逐年增加，而油菜種植的面積，不但沒有增加，反而相對的減少，究其原因，由於發現推廣品種的油菜油（菜籽油）中含有高量的芥酸（Erucic acid），經證實對動物體有不良影響，例如可導致生長受抑制、固醇代謝改變、生殖受擾亂、心肌纖維化、組織畸型等，不良影響。因此菜籽油不再為消費者所接受，油菜慘跌，農民失去種植興趣；政府為了顧及國民的健康，也暫不推廣含有高量芥酸的油菜品種。

育成新品種

省農林廳桃園區農業改良場，自民國64年開始，以新竹2號為母本與加拿大引進的零芥酸品種 Tower 雜交，經過田間分離選拔、芥酸含量測定與產量檢定的結果，選出農藝性狀及子實產量較優的低芥酸H67—1與H67—4二品系，參加69年～71年在台北、桃園、新竹、苗栗、台中、彰化及嘉義等縣轄區內的11處，辦理地方試作。試驗結果顯示，低芥酸的H67—1與H67—4品系，每公頃平均子實產量1.6噸，較對照品種新竹2號（高芥酸品種）增產2.5～5.8%之多。於是在民國73年4月申請命名獲通過，分別登記為桃園3號及桃園4號。

新品種的優、缺點

一、桃園3號：

1.具早熟、豐產、含油率高的零芥酸品種，適合本省台南區以北地區冬閒水田裡作栽培。

2.適合條播、撒播栽培。在全省各地區試作結果



，公頃子實產量每公頃高達1,663公斤，比對照種新竹2號增產4.06%。

3.植株較矮生，分枝多，角果成熟較新竹2號快速且齊一。

4.植株分枝屬較散型，枝條較柔軟，點播栽培時，枝條垂斜度大，此為本品種的缺點。

二、桃園4號：

1.具豐產、含油率高、屬中熟的低芥酸品種，適合本省台南區以北地區冬閒水田裡作栽培。

2.適合點播、條播及撒播栽培。在全省各地區試作結果，公頃子實產量達1,580公斤，而稍高於新竹2號及台中選2號。

3.植株高度適中，分枝數少，枝條強悍直立，抗倒伏，可適應冬季風力較大地區栽培。

4.屬中熟品種，在年雙期作均採晚熟水稻品種的地區，因冬閒期較短，而較不敷其生育所需日數。

（未完・下期續）