

# 記一場根莖作物 生產改進及加工利用盛會

～省農試所嘉義分所舉辦根莖作物研討及展示會

本刊特約記者／溫秀嬌



杜金池所長致詞



農委會食品加工科林子清科長（左）和農糧處陳建山技正（右）與來自金門農業試驗所的張金城所長（中）合影留念



嘉義農專校長胡懋麟（右）和農試所嘉義分所長程永雄（左）兩者因地緣關係，是好鄰居

這場取名「根莖作物生產改進及加工利用」的研討會，是近20年來首次大規模為甘藷、馬鈴薯、芋、山藥等四種台灣目前重

要的根莖作物「聯合做秀」的一次研討會，且農試所嘉義分所的綜合辦公大樓正式落成，因而吸引不少專家學者報名參加論文發表，這次共計有 22 篇論文被發表，其主題分為三個重點，分別是「遺傳與育種」「生理及栽培管理」和「加工利用及推廣」。

由於研討會是由農業試驗所嘉義分所主辦，於是身為地主的農業試驗所所長的杜金池博士在會中首先致詞，他說這次研討會的根莖作物涵蓋農藝和園藝兩個範圍，他對這次的研討會有很深的感觸，因為甘藷在50年代是台灣的補助糧食，他以前服務於棉麻試



農試所嘉義分所新落成的綜合辦公大樓



曾在農試所嘉義分所服務36年並以分所長退休的李良（左面對鏡頭者），對台灣甘藷品種育成和推廣頗有成就



研討會場一景

→ 驗和台南區農改場時，亦常見到雲嘉南地區有許多澱粉加工廠，並見到那時的人經常甘藷等作物做養豬飼料「就因為看到甘藷很親切，所以我每次放假從台中回台南時，路經竹山鎮，看到那一串串紅甘藷，都禁不住要停車下來買一些，帶回家給太太當禮物，煮早餐吃。」

在這次研討會上，農委會農糧處處長古德業博士曾發表「台灣根莖作物產業概況」的專題演講。

另外，古德業處長提到過去一年多，各級長官，尤其是農委會孫明賢主委、農林廳邱茂英廳長，都一致希望農業試驗研究要加強，而且要尋重點發展，故綜合現有各項研究計畫，就是一項挑戰，為籌備農業部未來的成立，目前一些內部規劃和整合都在進行中。他還說因常有機會參與國外考察，他很



農委會古德業處長在研討中有專題演講

感動也深深以我們國家的農業技術人員為榮，由於他們的農業技術，因而贏得當地人的友誼。就以今年暑假他的中南美洲之行而言，他發覺外國人對中華民國農業經驗很有興趣，但又不知如何學習其經驗，因此他覺得中華民國的農業專家，其經驗不應只在國內發揚光大，在國外一樣可以積極發展，當然農技援外的後盾在國內，故國內的研究水準要提高，因此希望這次研討會的目的不只是討論完就結束，最重要的是討論的結果能給我們一個指引，做為未來政策決定的參考。

省府顧問余增廷博士以來賓身分致詞，他說甘藷這種傳統作物由當年10~20萬公頃



甘藷的加工食品



「高雄一號」芋



馬鈴薯



山藥

的栽培面積減到目前萬餘公頃，這種由飼料作物轉變為高經濟作物，正是農藝作物會變園藝作物的重要原因之一，他對農試所嘉義分所這幾年來對甘藷的育種研究方向由飼料轉為食用，覺得是「很好的抉擇！」

至於負責此次研討會最辛苦的農試所嘉義分所的分所長程永雄博士則在致歡迎詞時說，日據時代（民國7年7月）就創立的嘉義分所，現由於綜合大樓的落成，有新的面貌呈現給大家，同時他亦十分希望藉這次研討會中，專家學者的綜合建議及農政長官的評量，可幫嘉義分所及服務在其他農業試驗研究單位從事根莖作物研究者勾勒出方向。

在這次研討會上，第一天中午的午餐由嘉義市農會和農業試驗所嘉義分所聯手提供

，有以根莖作物調理出來的10道食譜，提供與會者以自助餐方式品嚐深獲好評，在這個品嚐會上所提供的10道菜芳名是：淮山手卷、淮山肉卷、芋粿翹、一口香（以芋為主的食品）、五色沙拉、銀芋餃、涼伴藕片、糖蜜蓮藕、甘藷羊羹、海洋麵等，當然除了這10道菜之外還有其他生食蔬菜和水果等，令人耳目一新的是，餐會上尚有嘉義分所前些日子研發成功的甘藷汁飲料。

最後值得一提的是在這次研討會上，花蓮區農業改良場提供有四本精美食譜，它們是甘藷、蓮藕、芋頭、山藥；這4本由該場助理研究員林妙娟編撰的食譜頁頁精采，獲得與會者不少讚美。

