

花生育種朝向多樣性消費型態 以及可機械收穫的品種

訪台南區農業改良場花生育種研究小組

文 / 黃貴豪

圖 / 林義恭

國人喜吃花生，倒不是完全爲了它有個外號「長生果」所致，而是市場上推出的花生口味越來越多樣化，可滿足人們不同的嗜好，例如市面上常見有培炒花生、蒸煮花生、花生湯、鹽炒籽粒、糖酥籽粒等。實際上，本省的花生品種，近年來，就已朝向鮮食、休閒食品或機採的品種作育種。主要原因有：一是過去油用花生的廣大市場已被其他植物油瓜分取代；二是農村人力資源呈現嚴重老化，農業勞動力銳減、工資激增，花生栽培及收穫已推廣機械化降低生產成本。

目前，本省主要的花生栽培品種有台南選9號、台南11號、台南12號、台農6號、澎湖3號、花蓮1號、台南13號及台南14號；不同的品種，適合用於不同的加工型式。台南選9號爲小粒種適合用作焙炒；台南13號殼厚、果莢的黑斑病罹病度低，焙炒風味佳；花蓮1號是針對花蓮地區花生易罹患葉部黃化所育出的品種；台南12號籽粒與莢殼間間隙較小，作成蒜茸入味加工較佳；台南14號爲大莢大粒品種，適合水煮鮮食。

這期介紹的花生新品種台南13號及台



由右至左分別爲連大進、蔡良承、林義恭、楊允聰



花生機採觀摩會



台南13號



台南14號



持麥克風者為林義恭先生著西裝者為台南場黃山內場長

南14號，是經過10餘年的研究努力才獲得的成果。據研究人員之一的林義恭先生指出，台南13號花生的特點是莢果及籽粒產量高且穩定。尤其機收時的破裂莢率只有0.8%。另外，果莢黑斑病的罹病度低。台南14號花生的特點是莢果及籽粒產量高且穩定。莢粒的千粒重，春作為707.3公克、秋作為681.1公克，粒形及外觀品質佳，做成小包裝，買回家鮮食、水煮、風味及組織均佳。

林義恭畢業於國立中興大學農藝科，民國77年畢業繼續唸研究所，修習的科目包括有生態演化、育種、統計、植物生理、遺傳等。林義恭是位年輕的花生育種研究人員，與資深的楊允聰先生一起在台南場做花生育種，合作愉快。林義恭目前已調至農業試驗所農藝系，從事特用作物育種工作。楊允聰先生繼續留在台南場，雖已不在同一個機關做研究，祝福他們各自再創一番好成績！

