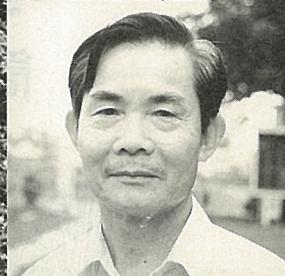


陳武德先生(溫秀嬌攝)



文：溫秀嬌

走過甘藷田22年的陳武德

對於60歲以上的人，甘藷代表過去一段辛酸艱苦的歲月；對於40歲以上的人，地瓜稀飯是他們童年最熟悉的日常食品，往往會勾起回憶當年生活清苦的雙親背影；對於年輕的一代，特別是孩子們，甘藷已經是那種可以做成炸薯條配著可樂喝的歡樂食品了！

台南區農業改良場的一位農業技術研究員陳武德，當他以甘藷研究榮獲省政府農業發展基金獎20萬元獎金時，他已在甘藷田中走過22個年頭了。

早年的台灣社會環境，甘藷是非常重要的作物，除了提供食用之外，還是家畜飼料與提煉澱粉的主要原料。陳武德的研究，偏重在飼料及製粉甘藷的育種。飼料甘藷與食用甘藷的差別，只在成分與風味不同而已；飼料甘藷胡蘿蔔素含量較低，澱粉含量較高，製簽率也較高，但吃起來較不爽口就是了。

陳武德在民國61年育出“甘藷台南15號”，66年育出“甘藷台南17號”，69年育出“甘藷台南18號”。台南15號與18號是適合冬季栽培的品種，台南17號是適合夏季栽培的品種，製簽率與製粉率都很高，塊根不易腐爛，對環境的適應性強，在當年是很受農民歡迎的甘藷品種。

台南15號和台南17號在50年代至60年代，普遍栽培，面積最多的時候，是民國57年的24萬公頃，臺南地區就有98,000公頃，約占全省甘藷面積的41%，大部分用作家畜飼料。

如今企業化經營的養豬養雞養鴨事

甘藷曾經是台灣最重要的一種作物。



業，大多採用混合飼料，飼料甘藷的需要量已大幅降低，再加上種甘藷沒有保証價格，在其他有利競爭作物相較之下，甘藷栽培漸漸沒落了。目前本省甘藷栽培面積已不到1萬公頃，陳武德的甘藷研究也畫上休止符，改為承辦雜糧代耕中心的設置與推廣工作。至於食用甘藷的研究則由台灣省農業試驗所嘉義分所繼續努力。

由於對甘藷摻入太多的感情，至今陳武德和家人仍經常吃甘藷食品，如粉圓、粉粿、甘藷梗、甘藷丸等，即使速食店賣的西式甘藷條，他也很喜歡吃。

陳武德的學歷不高，只有農校畢業，37年來在農業改良場的職務始終停留在委任級的技佐或助理。今年3月新場長陳榮五博士提拔已經60歲的陳武德，升為荐任級助理研究員，就是賞識陳武德的敬業精神。

台灣的農業技術在國際上享有很高的成就，在整體農業研究的團隊裡，有些人或因個性，或因學歷，站在行列中並不耀眼，但默默耕耘的工作態度却足為典範，就像陳武德一樣。 ■