

省產薏仁，品質更上層樓

介紹一項研究與推廣的成果

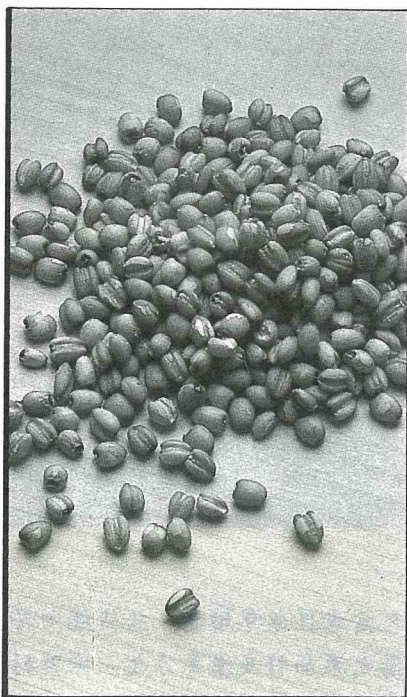


本省栽培薏仁一直粗放地生長於山野間，缺乏周詳的栽培管理，導致每公頃產量均在1,000公斤以下。

進行品種選育 栽培技術試驗

民國72年以後台中區農改場為配合政府推行稻田轉作政策，

乃積極從事水田轉作薏仁的栽培研究。並於區下二林、大甲及草屯等地方進行小面積試作，其結果列述如下：



薏仁糙米粒

民國72年第2期作在二林鎮中西及大排沙兩地段分別試作0.8公頃及1.7公頃，每公頃產量2400公斤，粗收益為60,000元，扣除生產成本後之淨收益為-10,677元，遠較水稻（淨收益15,156元）不利。

民國74年第一期作在大甲鎮後厝、社尾、山脚、九張犁及日南社等地段各試作1公頃，平均每公頃產量1,152公斤，粗收益28,808元，扣除生產成本後之淨收益為-53,309元，遠較水稻（淨收益5,286元）不利。

民國75年第一期作在草屯鎮中原、北勢等里試作5公頃，每公頃產量667公斤，粗收益19,998元，扣除生產成本70,011元後之每公頃淨收益為-50,013元，亦遠較水稻（淨收益為-8,150元）不利。

綜合以上3年在彰化縣二林鎮、台中縣大甲鎮及南投縣草屯鎮之試作結果顯示，其每公頃淨

收益均為負值，係因單位面積產量偏低（667~2,400公斤/公頃）所致。

推究薏仁產量不高之因素為：(1)株高較高，容易徒長(2)抽穗及成熟不整齊(3)容易脫粒(4)病蟲害較多，尤其容易發生葉枯病及(5)稔實與登熟作用較差。

針對這些缺點並進行品種選育及栽培技術（包括播種期、栽培密度、施肥量、施肥法及葉枯病防治）改進試驗，經多年來之努力結果，目前已獲得如下成果：(1)國外進口品系（種）選出台中選育5號，比岡山在來（2,400公斤/公頃）增加25%。(2)3月30日播種比3月10日（慣行期）播種增產26.2%。(3)每公頃施用氮肥220公斤比180公斤增產12.5%。(4)以氮肥50%做基肥，50%做粒肥（於始穗期、抽穗期及齊穗期分3次施用）之施肥法比慣行施肥法（50%做基肥、50%做追肥，於播種後30日施用）增產21.7%。

綜合以上試驗結果，於82年春作在彰化縣二林鎮西庄里進行薏苡綜合栽培技術改進試作，面積6.2公頃，其每公頃平均產量達3,014公斤（2,682~3,378公斤

），每公頃粗收益為120,560元，扣除每公頃生產成本73,627元後之每公頃淨收益為46,933元，比水稻（34,151元）增收12,782元（+37.4%）。

加工產品種類多 深受消費者喜愛

為配合政府推行稻田轉作政策，又於民國74及75年輔導嘉義縣吳鳳鄉（後來改名阿里山鄉）農會與原住民辦理薏仁契作栽培。品種採用台中選1號以取代原有之白殼種，每年契作面積為30公頃，所生產之薏仁籽實由農會以每公斤25元價格向原住民收購，然後加工成糙薏粒、薏仁粉及薏仁茶等產品供應一般消費者需求。

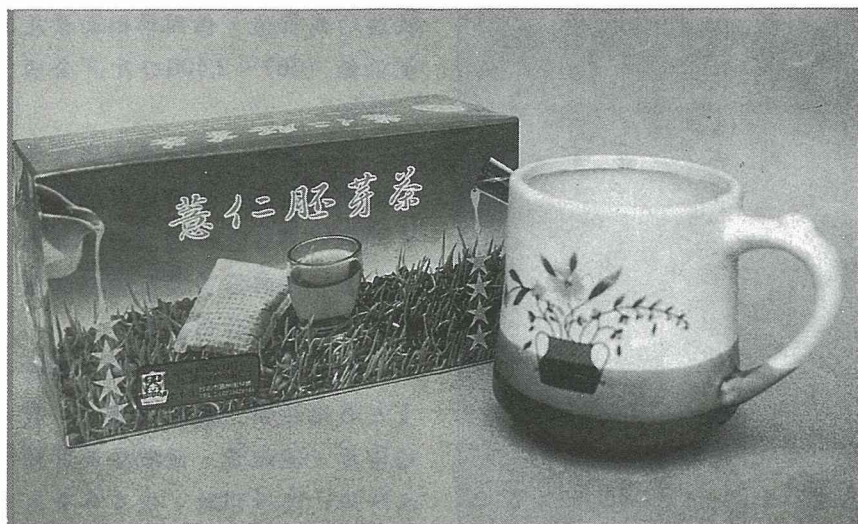
為配合稻田轉作一鄉一特產，彰化縣二林鎮農會在農委會「改善稻田集團轉作地區性特產之生產環境及運銷措施計畫」項下，辦理集團轉作薏仁示範，其轉作面積為78年32公頃、79年25.6公頃，80年15公頃，所收穫之薏仁籽實由農會以每公斤28~30元之價格向農民收購，然後加工製成「薏仁糙米粒」、「薏仁熟粉」、「薏仁精粉」，82年11月新



薏仁糙米粒新包裝(林嵩展/攝)

增加「薏仁雪花片」及「蕎麥、薏仁粉隨身包」兩項產品，後者由於容易沖泡且其風味甚佳，深獲佳評，目前供不應求。

80年在農委會經費資助下，輔導草屯薏仁產銷研究班改進薏仁加工設備，除改進廠房設備外新購置一台雙滾筒乾燥機以生產薏仁雪花片。同時辦理稻田轉作薏仁栽培試作計畫，其推行面積為80年12.6公頃、81及82年均為30公頃，班員所生產之薏仁籽實均由研究班林瑞漳班長，以每公斤28~30元之價格全部收購，然後加工製成「薏仁糙米粒」、「薏仁雪花片」及「薏仁胚芽茶」



薏仁胚芽茶

，由於品質良好，其加工產品亦深受消費者喜愛。

為維護國人健康，由旅日名醫莊淑旂博士所倡導之自然食物療法，目前正透過青峰社會福利基金會向社會各界推介，所需之薏仁原料，由該會聘請已退休之呂阿牛先生在南投縣仁愛、信義及嘉義縣之阿里山等山地鄉辦理契作栽培，儘量採用無污染之自然農法，其每年契作面積自7~35公頃不等，原住民所生產之薏仁籽實全部由青峰基金會以每公斤40~50元之價格予以收購，供加工製成「福康」等保健食品，亦深受消費者喜愛。惟由於原住民疏於栽培管理，導致薏仁之單位面積產量偏低，由於契作生產量不敷加工需求，因此自民國82年春作起由山地鄉轉移至平地（二林及埤頭鄉）栽培。

各種健康食品 陸續開發上市

民國72年以前每年從國外進口之薏仁數量約600公噸，隨著國人生活水準日益提昇，對薏仁

之需求性逐年增高，除傳統四神湯之添加料及漢藥方之一味藥材外，夏日甜食、速食品、補品及各種健康食品如雨後春筍般地陸續開發上市，最近3年每年由泰國及大陸之進口量已增加至1,248~1,654公噸，由於國外進口薏仁價格較便宜，導致國內每年所能生產之薏仁原料僅及進口量之3.6%~4.8%。

薏仁之生理特性與水稻相類似，生育期間既耐浸水又耐乾旱，且可利用水稻育苗箱育苗，插秧機插植及水稻聯合收穫機收穫，頗適合水田栽培，且省產之薏仁品質比泰國進口者為優，無論蛋白質、離胺酸及薏仁脂之含量均高出泰國產甚多，直鏈性澱粉含量低於泰國產2.1%，比泰國產較具糯性，此外粘彈性亦較泰國產為佳。

今後要繼續提高省產薏仁之單位面積產量，並研發高品質、高價位之薏仁產品，同時要鼓勵國人多吃省產薏仁，以減輕我國加入關貿總協對本省農業所造成之重大衝擊。



薏仁雪花片(林嵩展/攝)