

# 甘藷產業新展望



歡樂時光曠藷窖

台灣之甘藷栽培年代甚早，約在17世紀初即自中國大陸傳入，迄至清道光初年，栽培業已遍及全島。在1980年之前，甘藷在糧食作物之地位僅次於稻米，可謂當時之重要自給飼料及輔助糧食。

本省自民國34年至民國60年之間，甘藷栽培面積維持在23萬公頃左右，年產量高達300萬餘公噸。其後，由於水利設施改善

，稻作面積增多，另外由於飲食型態的轉變，蛋白質食物之需求增加，養豬飼料改由廉價進口穀物取代，原主供飼料用途之甘藷栽培面積急遽減少，自民國78年之後僅有1萬公頃左右，年產量約20萬公噸，其用途轉成主供食用及部分作為加工原料。

由於台灣氣候環境適合甘藷栽培，生長季節較不受限制，周年均可種植。再者，甘藷之適應

性廣，栽培容易，產量穩定，故產區遍及全省各地。本省甘藷之主產區按面積大小順序之前三縣為雲林縣、台中縣及屏東縣，其次為台北縣、苗栗縣及彰化縣；上述六縣之栽培面積占全省總面積之74%。若以季節區分，春作及裏作栽培面積約各占30%，夏作占40%。近年來，由於春作甘藷可供夏季菜源之一，價格尚佳，因此顯著擴大栽培。



最受消費者歡迎的甘藷品種「台農66號」



國人研製成功的甘藷收穫機

### ■ 少受入關打擊的幸運兒

在我國即將加入國際貿易組織之際，農作物生產結構急須調整因應，甘藷產業又應如何調適呢？很幸運地，甘藷可說是少數較不受影響的產業之一，而且尚有發展餘地，因其可改朝向發展成為營養均衡的健康食品，中國文化大學李良教授（著名的甘藷專家）曾指出其理由如次：

一. 甘藷塊根含有白色乳汁，是藥喇叭甘（jalapin），為一種樹脂，內含維生素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>及C，有促進排泄、預防便秘及文明病等效果。又100公克紅肉甘藷的熱量為85~120卡路里，熱量不高，適量食用不易發胖。

二. 甘藷不論塊根或莖葉，其重要胺基酸組成平衡，除含硫胺基酸外，其他的胺基酸都比麵粉或食米高，同時蛋白質的效率比（PER）與牛奶相似，所以配

合食用，可彌補其缺點，更能提升主食品價值。

三. 甘藷為「生理鹼性」食品，可以調整米、麵粉及肉類等之「生理酸性」食物，能減輕人體的代謝負擔，對人體健康很有幫助。

四. 甘藷葉含有多量的維生素B<sub>2</sub>與A，以及含有鐵、鈣等礦物質，作為蔬菜食用，其營養成分可與空心菜、菠菜、綠莧菜、萵苣及芥菜等葉菜類相比，毫不遜色。

另由「亞洲蔬菜研究發展中心」之報告指出，富含膳食纖維之甘藷，對預防小腸疾病及降低血液中膽固醇亦有其功用。

### ■ 全方位利用的健康食品

以往本省甘藷之生產，飼料為主，食用為輔，目前則反以食用為主，食品加工原料及製澱粉

次之，飼料用途極少。針對甘藷產品利用方式之大轉變，農委會所輔助辦理之甘藷產銷改進計畫，業已調整為下列重點工作：

一. 加強甘藷食用品質及加工用途特性之新品種選育，尤其是選育適合機收、質優、高產之甘藷葉品種，並發展成為清潔蔬菜。

二. 重新規劃甘藷適栽區，輔導分級包裝，獎勵集團栽培，建立產銷系統，加強宣傳甘藷之營養價值，舉辦品嚐促銷會。

三. 研究改進甘藷移植及收穫機械化，擴大無病毒苗之推廣，採用性費洛蒙防治甘藷蟻象，以確保品質及產量。

四. 利用甘藷多種顏色之特性，開發加工新產品，如雪片、麵條、饅頭及罐頭等，尤其是冷凍甘藷食品之推展。

為了推動上項工作，在宣導資料準備方面，由農試所嘉義分所編印完成「食用甘藷品種」簡介及「根莖作物生產改進及加工利用研討會專刊」，花蓮區農業改良場完成「甘藷專輯」以及桃園區農業改良場完成「甘藷營養」短片介紹，歡迎讀者善加使用（上述機構之電話依序為嘉義分所05-2771341，花蓮改良場038-521108及桃園改良場03-4768216）。

在所有農作物之中，可以全方位利用者可說寥寥無幾，惟甘藷具有高生產力，且全株各部位均可使用，用途廣泛，可供食用、工業原料、食品加工原料及家畜飼料。爾後為迎合現代人對健康食品之需求，甘藷最適合再加以研發新產品，拓展新用途。◆