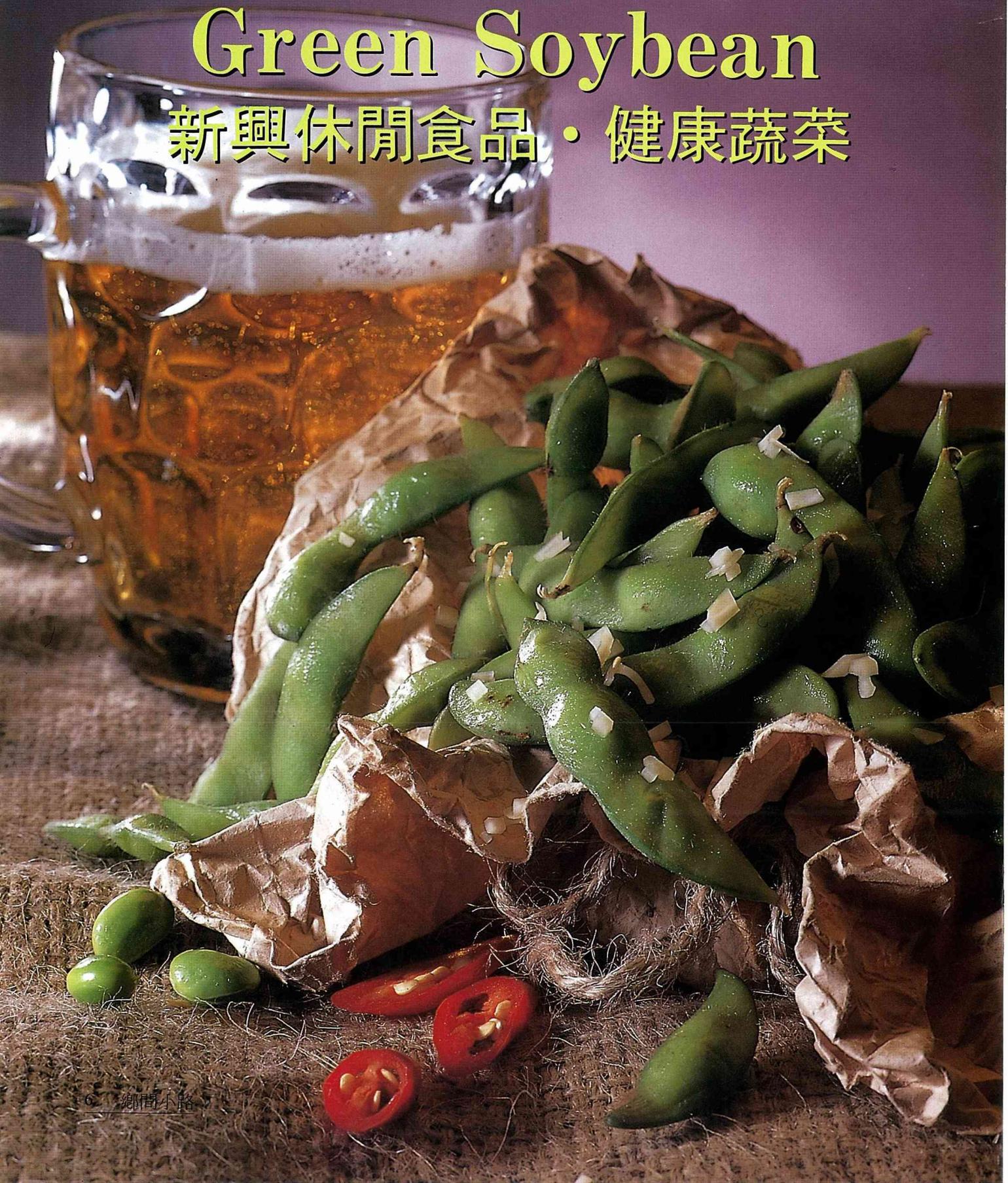


# Green Soybean

## 新興休閒食品·健康蔬菜



# 台灣毛豆追求穩定成長

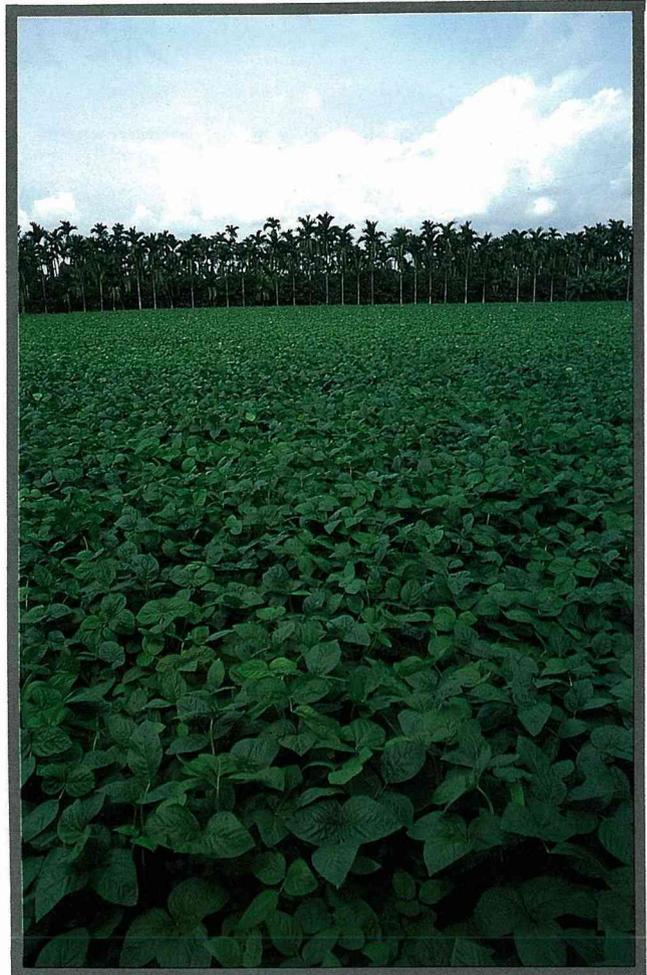
**毛**豆係大豆利用方式之一，為大豆在莢果發育至八分飽滿時採收的鮮豆莢。毛豆含有豐富蛋白質、脂質、醣類、纖維、礦物及維生素，其營養價值比澱粉類或葉菜類食物均高，且不含膽固醇。因此毛豆除傳統上剝仁供為蔬菜外，水煮或冷凍毛豆莢亦為極佳之健康休閒食品及佐菜。日本和我國為世界上主要毛豆生產國，日本近年來栽培面積與生產量分別約為15,000公頃與110,000公噸，台灣則約為10,000公頃與70,000公噸。

毛豆雖非新作物，但毛豆產業則為近二十年來之新興產業，自民國60年開始發展迄今，產業已成長180%以上，民國82年冷凍、生鮮或冷藏毛豆外銷達美金7,800萬，數量約為4萬公噸，為我國外銷冷凍蔬果之主要產品。其中外銷冷凍毛豆更名列三十種重要出口農產品之第九位及植物產品第一位，其重要性不言而喻。

我國外銷毛豆莢以日本市場為主(99%)，因品質優良，目前仍佔日本市場之鰲頭。另一方面，雖然國內毛豆莢消費量有限，惟近年來台灣消費者已較了解毛豆莢之利用價值，逐漸喜愛毛豆產品，尤其加工毛豆莢在餐廳、卡拉OK或其他娛樂休閒場所之消費需求有增加之趨勢，未來此類市場甚具發展潛力。

毛豆並非管制進口之品目，在我國加入關貿總協(GATT/WTO)後，毛豆除不受衝擊外，更因為各國關稅減讓而對出口有利，但因產銷成本偏高，可能影響毛豆產品外銷之優勢。尚幸近年來成功引進大型收穫機械，可大幅降低收穫成本，若能繼續改進生產力，以降低單位產品成本，並提高產品品質，同時發展內銷市場，藉以緩衝外銷仰賴單一市場之風險壓力，則毛豆產業仍將大有可為。為使毛豆產業持續並穩定成長，未來宜朝下列方向發展：

一、加強高品質、高生產力、抗病蟲害、全季節適應性及適合機械採收之毛豆育種工作。



毛豆田(曾文田／攝)

二、發展全季節及有機毛豆生產及研究收穫後處理技術。

三、促進毛豆機械化一貫作業系統，並擴大經營規模，以降低生產成本。

四、開發高附加價值及多樣化毛豆加工產品。

五、積極開拓內銷市場，加強宣導、促銷及展售工作。

六、外銷毛豆產品多樣化，繼續加強冷凍毛豆出口，並在每年九月至翌年五月針對日本市場發展新鮮毛豆外銷。