

# 落花生

學名：*Arachis hypogaea* L.

英名：Peanut, Groundnut, Earthnut

別名：花生，土豆，長生果

落花生是一年生的豆科植物，原產於南美洲，十六世紀傳入非洲、歐洲，再轉至亞洲，明朝時才傳到中國。目前以印度栽培最多，次為中國大陸，再次為美國。

落花生是很有經濟價值的糧食作物和油料作物，其特殊的植物生態更是不能不提。首先，它的根部有根瘤菌共生，可以固定空氣中游離的氮素。它的葉子是羽狀複葉，每一根葉柄上有四枚互生的小葉子。黃色的蝶形花長在葉腋的地方，因為子房必須在黑暗而有水分的地方才能生長，所以當雌蕊受粉後，子房柄會伸長，朝地下生長，把子房推入土壤裡，就在那兒發育成莢果。那些來不及鑽入土裏的子房，就會乾枯死亡。人們認為落花生就是它的花落到地下才長出來的，所以叫它「落花生」。

落花生的種仁煮、炸、炒都很好吃，不僅營養豐富，還有令人喜愛的特殊香味，許多以花生為原料的糕餅、糖果，都是很有特色的鄉土美食。

——編者



# 鮮莢果·本土味·全季節

## 轉變中的台灣落花生產業

**落**花生俗稱土豆，為台灣重要豆類油料作物之一，已約有400年之栽培歷史。日據時代栽培面積已達3萬餘公頃。光復初期由於食用油之需求逐年增加，使栽培面積迅速擴充。民國46年曾高達10萬餘公頃，爾後10多年間栽培面積大抵維持在9萬至10萬公頃之譜。惟自民國60年起以進口大豆製成之大豆沙拉油逐漸蓬勃發展及落花生生產成本提高，遂使栽培面積銳減，至民國70年已降為5萬餘公頃，民國78年以後則僅維持3萬多公頃。

台灣本島落花生年可生產三期作（春、秋及裡作），以春、秋作為主，民國78年以前以春作栽培面積較大，78年以後則以秋作較大。金門及澎湖則年僅栽培一作。在用途方面，已由早期以油用為主轉變至近年來以食用為主，目前食用加工用所佔比例已高達60~70%。

落花生主要產地為雲林、彰化、嘉義等，民國

83年之栽培面積約為3萬5千公頃，產量約為8萬公噸（乾莢果）。落花生產值約40餘億，若加上以落花生為原料之加工品則超過100億元。種植落花生之農戶數達7萬多戶。

台灣落花生生產成本高於世界主要生產國家諸如中國、印度、美國、阿根廷、越南、印尼及塞內加爾等，國際競爭力薄弱，惟品質佳又較新鮮，且近年來落花生聯合收穫機已自行發展成功，目前正全力推廣中，預計可大幅降低生產成本。

落花生目前係屬管制進口品目，在我國加入關貿總協（GATT/WTO）之際，將爭取以關稅為基礎調整措施，俾維護農民利益。未來國產落花生將以發展內銷高品質食用、本土風味加工用花生產品為重點。同時為配合入關後之產業結構調整，以提高競爭力，將採取下列因應措施：

一、加強開發以鮮莢果為原料之高品質食用加工用落花生，並發展具本土傳統風味及全季節性花生產品。

二、實施契作生產，加強分級包裝及建立品牌形象，並加強宣導；開發新加工產品，擴大市場需求，提昇附加價值。

三、輔導落花生生產結構調整，以高生產力、高品質產區為加強獎勵對象，使之成為主力產區，並改善產銷環境設施。

四、輔導落花生收穫調製機械化，以大幅降低產銷成本。

五、針對產業發展定位，加強育成市場需求導向之新品種，開發高產之生產技術及改良土壤，以提高生產力及產品品質。

六、配合水旱田輪作，加強整合性生產技術輔導，擴大經營規模，以改善經營效率。◆



落花生田(曾文田／攝)