

台灣出產好東西 省產胡麻

本生大宛，故名胡麻

胡麻 (*Sesamum indicum* L.) 又叫芝麻、烏麻及麻仔，原來生產在東印度，喜馬拉雅山西北部也有野生種胡麻，中國大陸約在西漢時代由印度直接或間接經西域的大宛國引入，因此稱「胡」麻。陶弘景說：「本生大宛，故名胡麻。」目前產地遍及熱帶及亞熱帶地區，主要產地國為印度、中國、蘇丹、緬甸、巴基斯坦、泰國、烏干達、奈及利亞及墨西哥等。東亞是胡麻最大的消費市場，亞洲胡麻主要用途是製成胡麻油供作產婦做月子的補品調味，或製成香油供日常烹調用。

補益精血，潤燥滑腸

胡麻在中藥上又稱黑脂麻，俗名黑芝麻，本草綱目：「脂麻，謂其多脂油也，黑者為良。」本經：「補五內，益氣力，長肌肉，填腦髓。」抱朴子：「耐風溼，補衰老。」本草備要：「補肝腎，…滑腸，…烏鬚髮。」也就是黑脂麻有補益精血、潤燥滑腸的功用，味香而力緩，不傷脾胃，可作食療久服方有成效，但因有滑腸功用，故大便溏瀉者不宜服用。另外，黑脂麻可用於婦

女血虛乳少，單用或配合黃耆、當歸、黨參、穿山甲、王不留行使用。(王不留行是石竹科一年生或越年生草本植物麥藍菜 *Vaccaria segetalis* Neck. Garcke 的乾燥成熟種子，主產於大陸河北省，功用活血通乳。)有關中藥上用法及用量需請教中醫師。

省產胡麻，香氣最好

民國86年台灣胡麻的進口量為33,431公噸，主要由緬甸(19,033公噸)、泰國(6,508公噸)及印度(5,632公噸)三個國家進口，而同年省產胡麻的產量僅有425公噸，佔本省胡麻需求量的1%而已，但進口胡麻籽與省產胡麻籽的價差很大，進口胡麻籽每公斤約新台幣17~22元，省產胡麻籽每公斤為新台幣90~135元，品質愈佳，售價愈高，進口胡麻與省產胡麻會有這麼大價差的原因是因為進口胡麻所榨的胡麻油遠不及省產胡麻油的香氣，省產純胡麻油是台灣的好東西，經常供不應求。進口胡麻籽所榨的油，其香氣無法像省產胡麻油一樣濃郁的原因可能有三：品種不同、有無食品添加劑及胡麻籽的新鮮程度不同。省產胡麻高價的原因在於生產不易，較費工。



■胡麻的幼株，正進入開花初期，下位葉較橢圓形。



■進入開花期的胡麻，上位葉呈較尖的披針形。



■胡麻開花由葉腋長出對生，花白色，短筒狀。

台南1號，推廣品種

省產胡麻在民國86年的栽培面積為756公頃，主要產地是台南縣市(578公頃)、彰化縣(75公頃)及嘉義縣(49公頃)，三縣的平均每公頃產量為643公斤胡麻籽，其中台南縣生產最多，可說是省產胡麻的故鄉，台南縣的大內、山上、新市、善化、麻豆、安定、學甲及將軍等鄉鎮均有栽培。品種方面除了各地有不同的地方品種栽培外，民國81年台南區農業改良場育成豐產及含油量較高的「台南1號」新品種推廣，至今已普遍種植。

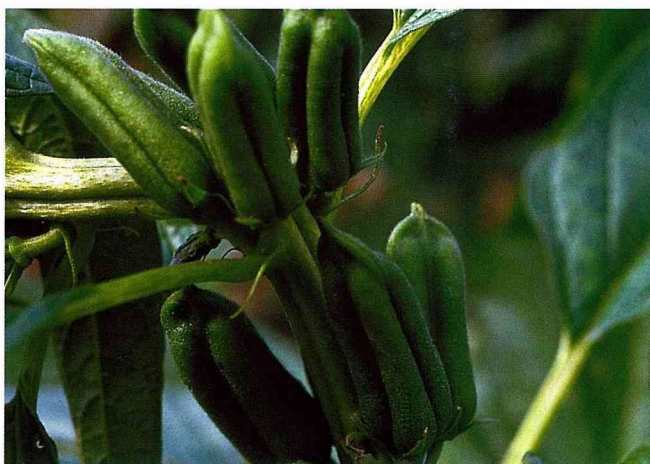
奇妙蒴果，彈出種子

胡麻屬胡麻科，一年生草本，根系不深，莖直立，高度可達150公分，莖四方形，表面有縱溝；葉形長橢圓形、掌形、披針形，葉柄短；花由葉腋對生，花白色短筒狀，也有紫紅或黃色，花柄短，有小托葉，每節生花三朵，一般左右邊兩朵為不孕花，僅中間一朵結成蒴果，但也有三朵花均能結實的品種。

蒴果是胡麻籽成長的小室外殼，未熟時為深綠色，成熟時為黃褐色，蒴果成熟後縱裂自行拋彈種子，每個蒴果有2,4,6,8室，依品種不同而異，因此，胡麻蒴果有二稜、四稜、六稜、八稜等4種；種子為細小圓形或橢圓形，種皮顏色有白色、黃色、棕色、褐色及黑色等不同的品種。榨油用的胡麻籽種皮為黑色最佳，前述的「台南1號」品種為黑色種皮，每蒴果四稜的品種，目前台南區農業改良場正在改良八稜黑種皮高品質的品種。



■胡麻田中的胡麻植株，已結蒴果，尚有上位仍在開花的植株。



■胡麻的蒴果放大，這是四稜品種「台南1號」。

高溫多日照， 水旱田輪作

胡麻植株喜好高溫多日照，低溫生長不良，生育溫度以24~28°C較佳，一般而言，高溫對其生長有利。土壤以排水良好並富含有機質的砂質壤土為宜，土壤酸鹼度在pH5.5以上才能使胡麻生長良好，應避免連作，因連續種植胡麻容易發生胡麻立枯病，可進行水旱田輪作。

胡麻播種可以用撒播或條播方式，撒播若株與株的間距佳也

有可能高產，目前大多採用一畦二行條播，畦面60公分，畦溝寬30公分、溝深25公分，畦面行距50公分，畦上行株距40×25公分。胡麻種子細小，可與細沙或草木灰混合播種，播種深度2公分以內，播後宜薄薄蓋土，播種量每公頃5公斤，播前推薦用肥為腐熟堆肥每公頃6,000公斤，化學肥料硫酸銨150公斤，過磷酸鈣300公斤，氯化鉀50公斤，作為基肥，播種後30~40天施用硫酸銨150公斤及氯化鉀50公斤作為追肥，並進行中耕培土，可



■採收刈取後十幾株一捆的胡麻，左為剛刈割2日，中為刈割後6日，右為刈割後12日，可打麻籽。

防止後期倒伏。

一株胡麻，結子萬粒

胡麻初期生長緩慢，發芽時土壤需保持充分溼度，生育期間灌溉2~3次，蒴果成熟期宜保持乾燥，胡麻生育日數春作95~110天，秋作85~95天，播種後約30~40日開花，開花初期株高僅有約40~50公分，此後依序由下往上生長及開花，每株胡麻成株的節數約22~30個節，每節長度約5公分，每節結蒴果數約5

個，一株胡麻的蒴果數合計有100個，每一蒴果內的種子約有65~90粒，因此，一株胡麻可結6,500~9,000粒種籽。一粒胡麻籽約只有0.0038公克，一株胡麻可生產24~34公克的胡麻籽。

採收憑經驗，竹竿敲落子

台灣的胡麻春作在國曆2~3月播種，5~6月收穫，秋作9月播種，12月收穫，成熟的胡麻植株葉色變黃並且落葉，蒴果由深綠色變成黃褐色，蒴果內的籽粒

呈黑色，就可以收穫。因為胡麻成熟植株的蒴果會裂開來，將種子彈出，因此，收穫時期不能過遲致造成浪費，一個有經驗的農民應是在植株中段蒴果仍帶有黃綠色，蒴果內種籽已達生理成熟時採收。

現今胡麻仍以人工收穫為佳，收穫時用鎌刀植株地面割刈，十幾株綁成一捆，交叉豎立在田間乾燥10天，待蒴果呈黃褐色裂開時，即可敲落蒴果內種子。農民係用前有開叉的短竹



■打麻籽，農民用前有分叉的竹棍打擊胡麻株，讓麻籽掉落在籐製容器上。



■經風選純淨的胡麻籽裝袋

竿，在圓形的籐容器上敲落胡麻籽，經風選去除碎葉雜質後裝袋，運回農家再做精選後送去榨油或留種。

熱榨黑麻油，冷榨調香油

本省許多具規模的工廠或是小型的油車行均有胡麻油代工，一顆胡麻籽雖小，卻含有52~58%的油脂，經過機具的熱榨油壓，提煉等繁複手續，就變成香氣四溢，可口美味的黑色胡麻

油，也有冷榨製成香油，直接用作麵湯或蛋花湯調味用。

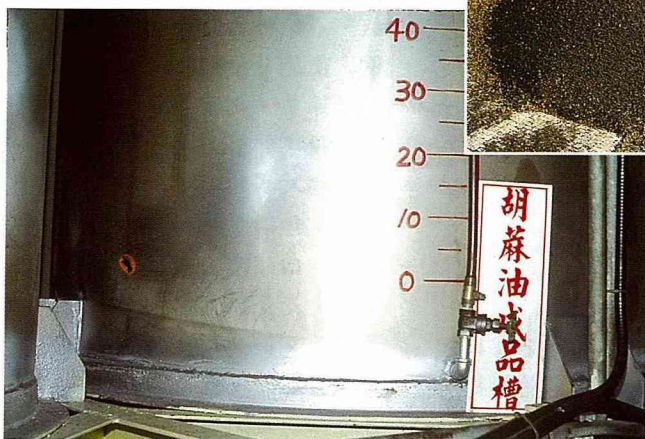
中國人的熱補食品中少不了胡麻油，例如炒腰花、鱈魚及燉雞等。黑胡麻籽粒100公克中含有熱量560大卡，蛋白質16公克、脂質53公克、纖維2.5公克、鈣、磷、鐵、維他命B1、B2、E等，維他命E中富含

sesamolinal 和 sesaminol 珍貴的抗氧化劑，以及 α 、 γ -tocopherol 成分，對防止人體老化及抗癌作用具有功效。

胡麻油飄香，台灣念真情

省產胡麻籽雖然價格較貴，但所製麻油色澤深黑澄淨，如同蜂蜜般黏稠流動較慢，但又透明無雜質，香氣濃郁，開瓶後香氣四溢，左鄰右舍皆可聞到麻油香，是進口胡麻籽的製成品難望其項背的，這是台灣出產的好東西。

在台南縣高溫多日照的環境下所培育出的國產優質良品，幾乎在胡麻採收後數十日即被預定一空，一台斤省產純胡麻油的價格約為新台幣300~450元，進口胡麻籽做成的胡麻油一台斤約80~120元，比較起來，雖然省產的胡麻油比較貴，但是值得您細細品味！



■打好的麻籽夾雜有碎葉屑。

■胡麻油加工廠，有成套的設備壓榨提煉胡麻油，裝罐出售，就是市面上常見的瓶裝麻油。