



尤志誠栽培有機紫洋蔥，贏得市場先機。

恆春洋蔥 與有機紫洋蔥

來自產銷班的優質農產品

文圖／曾文田

每年12月到翌年4月，沿著屏鵝公路到恆春半島，從楓港一直往南而行，即進入台灣最大的洋蔥生產地，可以見到蔥農們在蔥田間，辛苦地管理或採收洋蔥的特別景觀，恆春半島也成為「洋蔥的故鄉」。

住在恆春鎮網紗里的尤志誠農友，為了替洋蔥開發新市場，嘗試以有機栽培的方式，試種美國品種的紫色洋蔥，歷經3年的摸索與改進，今年春天正式上市，

尋找落山風農業第二春

台灣洋蔥最近連續幾年銷售欠佳，加入WTO之後，更令蔥農惶恐不安，不知何去何從？傑出農民尤志誠多年來種植大面積洋蔥，他認為WTO對台灣農業的衝擊，如果轉向有機農業來發展，或許可為本土農業帶來一線希望。

洋蔥，原產於亞洲西部高原地區，20世紀時，再度傳回我國新疆，早先曾引入中原種植，稱為「胡蔥」。漢代匈奴人西遷，以及元代蒙古人西征時，也曾隨行西移，蒙古人征服了大多數的歐洲人，胡蔥卻征服了全歐洲人的胃口。這些洋蔥在歐洲，經過品種改良，肉層增厚，甜度提高，然後，於清朝中葉，挾洋人的勢力，重回故國，並且搖身一變，成為洋玩意

的洋蔥。

台灣最早的洋蔥栽培紀錄為西元1905年，但因處於亞熱帶地區，氣溫略為偏高，不適合栽培洋蔥，因而早年所消費的洋蔥，均仰賴從日本進口。直到民國41年起，農業改良機構由美國引進短日照型的洋蔥品種，加上改進栽培技術，大力輔導農民種植，以及增加單位面積產量後，除能自給自足外，反而大量外銷日本。目前，恆春半島的枋山、車城、恆春等鄉鎮，為全台最大的洋蔥產地，栽培面積約650公頃，每年產量高達2萬6千公噸。

洋蔥的主要栽培品種有紅貴（台南一號）、早玉、勝早玉、金環等，目前以紅貴、早玉種植較為普遍。「紅貴」的鱗球扁平，組織相當緊密，外膜為黃褐色，辣味較強，不宜生吃；「早玉」的球肩略高，底部外突，鱗球外膜淡銅色，肉質柔軟，可以生食，屬於甜洋蔥。

栽培洋蔥以播種為主，亦可用子球栽培。播種適期為秋季9至10月間，經4-5個月培育，球莖肥大，再全部採收平鋪於架上貯藏，或於2°C低溫冷藏。貯藏期限「紅貴」可達6個月以上，因此，我們在消費市場上買到的洋蔥，很少是新鮮採收

販賣，但是營養成分不但毫無損耗，反而在貯藏後，球莖發芽前，其維他命增多，消費者可放心食用。



有機紫洋蔥栽培園圃。



有機紫洋蔥有美麗的賣相。

台灣本土洋蔥最重要的產地在屏東縣恆春半島一帶地勢平坦的地方，總產量佔全台的七成左右，每年春天，可以看到忙碌採收洋蔥的農村畫面。據行政院農業委員會農業試驗所鳳山分所的專家指出，蔥科植物特別喜歡溫暖乾燥的氣候，恆春半島的洋蔥，因有落山風吹拂，露水不會在植株葉片上殘留，使得恆春半島成為本土洋蔥最大的生產地。

有機栽培的紫洋蔥

從3年前開始，尤志誠為國產洋蔥找尋新出路，嘗試有機栽培法，選擇產期、蔥球大小、蔥肉品質等在台灣都適中的最佳品種，尤志誠嘗試培育種植包括美國、日本、荷蘭等國家，約20個優質品種洋蔥，經篩選後，最後選定美國的紫洋蔥品種，正式於第二年種植，採收上市後，銷路正如其紫紅色的外表般一路長紅，市場供不應求，成為市面上奇貨可居的搶手貨。

尤志誠說，從傳統慣行栽培農法轉向有機栽培農法，一路走來非常辛苦，因為有機栽培比過往的慣行栽培方式，成本要高出3-4倍。單只以人工除草來說，1公頃的農田，就必須花費10萬元；但如採以慣行栽培方式，可能只要噴灑除草劑，即可解決雜草的問題。

去年春天，尤志誠以有機栽培種植的紫洋蔥，採收供應消費市場後，因其整顆為紫紅色的蔥球，在台灣還是首次發表，在市場上立即獲得眾多消費者青睞與詢問。去(91)年農曆8月中秋節過後，將篩選的2個較優秀的紫洋蔥品種，正式播下種子育苗，約經過45天後，再種植在各1.5公頃的農田裏。生長期間，水分與液態肥料(以糖蜜、米糠、豆奶等，與有益微生物混合，經5-8天發酵產生)的供給，均採用「滴帶」設施，以滲漏的方式灌溉，優點是不會傷及紫洋蔥的植株，且節省水與液肥等，效果極佳。



恆春半島的洋蔥，主要外銷日本。

紫洋蔥的日照時間比黃洋蔥更長，栽培生長期約5個月，因此，在春天時，比黃洋蔥稍

晚1-2個月，預計在4月間，才可採收上市。

紫洋蔥的營養與調理

有機紫洋蔥的優點，除了質地較黃洋蔥脆嫩、蔥肉較肥厚、口感較辛辣、甜度較佳外，其紫紅色的外表，也較光鮮亮麗誘人。至於紫洋蔥的營養成分，據國立屏東科技大學食品科學系黃卓治教授的營養分析，以及美國自然期刊的報導，也比一般黃洋蔥高，含有豐富的槲皮酮、果膠、寡糖、多糖等營養成分，還含有豐富的碘元素，可以抗老、防止骨質疏鬆，且具有與番茄「茄紅素」一樣抑制癌細胞的效果。

此外，有機紫洋蔥的抗病、保存力、市場接受度等，也均較黃洋蔥高出許多，市場上佔有極高的優勢。尤志誠指出，今年有機紫洋蔥的銷售通路，已經有台北市農會、統一公司等接洽，利用宅配的方式，以每公斤約80元的價錢，供應給消費大眾。

如何選購品質好的恆春半島洋蔥？如何避免切洋蔥時「淚流滿面」？屏東縣政府農業局長黃振龍建議消費者，應選購外表乾燥，帶有光澤，且拿起來有紮實感的洋蔥；至於切洋蔥時，只要事先將洋蔥泡水，再以沾過冷水的刀來切，同時，保持室內空氣流通，就能降低洋蔥對眼鼻的刺激。洋蔥和蔥、大蒜一樣，具有殺菌作用，含有豐富的維他命A、C，經常食用對健康有益。不要看洋蔥個頭嬌小，洋蔥不僅營養成分高，更能烹調成各種美食，適合以煎、煮、炒、炸、爆、燴、燻、燉、紅燒等各種方法來處理；在刀切洋蔥的技巧上，可切成片、絲、小塊、小丁等；洋蔥可與各種肉類搭配，包括洋蔥雞捲、牛肉鑲洋蔥、蝦仁洋蔥餅、洋蔥烤豬排等，更能突顯主題肉類的鮮美，並能讓整道菜更加美味。

家庭烹調方面，洋蔥可做出一盤盤美味的洋蔥家常菜，如燉煮牛肉湯時，若加入洋蔥，會別具香味；切細的洋蔥絲末，拌蝦仁沙拉，風味特殊；家常菜的洋蔥炒蛋，是一道百吃不厭的佳餚。加工品有洋蔥粉、脫水洋蔥片、醋漬洋蔥等，歐美各國烹調利用十分廣泛，視為一種營養豐富的蔬菜。