

企劃製作／豐年社編輯部

神機妙「蒜」 ——生機處處

行政院農業委員會農糧署副署長陳文德在「農情蜜意話台灣」專訪中表示，國內大蒜產量過剩問題，可由縮減種植面積，釋出的土地改種能源作物，或改種秋裡作高品質蔬菜，兩者相輔相成，將帶給蒜農無限商機。



蒜球是大蒜主要食用部位，含辛辣味，家庭中烹調多用到蒜球、蒜泥，是每日三餐煎、炸、炒、煮不可少的調味品，此外，也有很多製成蒜頭酒、蒜頭醋；目前也有業者開發出蒜球與豆類產製真空油炸休閒

食品；養鰻業作為飼料添加劑，讓鰻魚更有活力；有機農業的運用上，可防止病蟲害發生，用途相當廣泛。

大蒜提高免疫力

陳文德說明大蒜的保健功用，依據醫學報導，大蒜藉由所含的甲烷蒜基三硫化物的作用，可降低血管壓、擴張管壁。它能使血液變稀，減低血凝塊的機率，也可降低血清膽固醇的濃度，有助於預防心臟病。此外，大蒜也是一種有效的免疫系統促進劑，在夏、秋季腸道傳染病流行，冬、春季呼吸道傳染病流行期間，每天吃1至2個生大蒜，能達到預防作用。

據多年統計後發現，國內蒜球的年消費量約為5萬公噸，包括食用、加工及留種的部分，今年國內蒜球產量5萬6千餘公噸，超出國內消費量5萬公噸約6千公

噸。我國在加入世界貿易組織（WTO）之前，如果發生產銷失衡，也會開放少許大蒜進口；自從我國加入世貿組織後，因應國際自由化趨勢，得開放國際進口，數量為年消費量的8-10%。

以我國年消費量與國際談判結果，我國所開放的關稅配額為3520公噸，約占年消費量的7%左右，這部分可以22.5%的關稅進來；超過這個數量的，每公斤就得抽27元的高關稅，目前，我們尚未開放大陸大蒜進口。

國內大蒜產地集中在中南部地區，包括彰化縣、雲林縣、嘉義縣及台南縣，其中又以雲林縣為最主要產地，約占全國產量的80%，

全縣很多鄉鎮都有種植，如西螺鎮、土庫鎮和元長鄉等。至於年產量占全國產量約5%的彰化縣，又以和美蒜最具特色，各地蒜球約3至5月間完成採收、烘乾，和美蒜在2、3月間就可上市了。

本土蒜與進口蒜

目前我國大蒜進口大宗分別為東南亞及中南美洲國家。陳文德進一步說明，前者包括泰國、越南及印尼，具成本高、品種小、蒜瓣及蒜仁較小的特色，由於味道也較辣，國內一般多引進作加工用途。至於後者，以阿根廷為主，由於季節與我國相反，規定年底才可進口，由於蒜頭在產地已經不是烘得很乾，加上長時間的運

如何區別本土蒜與進口蒜

資料來源：台中區農業改良場

一般而言，消費者在市場上大概可以看到整粒蒜球、蒜瓣、剝膜之蒜仁等3種商品型態。其中以蒜球最為完整，因此可提供之辨別資訊最為明確與完整。首先可先觀察蒜梗是否為中空或是萎縮且有倒折現象者，若有此特徵者為進口大蒜，因本土大蒜不管是硬梗種或是軟梗種，其蒜梗都是實心。其次為外觀形狀，進口大蒜其蒜球多呈扁圓形，發芽孔多為同一平面，本土蒜則呈下寬上窄之吊鐘型，且發芽孔多為不同平面，有插瓣現象。因此就其蒜球側面來看，進口者其側面如同茂谷柑一樣扁圓，本土大蒜則狀似蓮霧。

此外，進口大蒜因檢疫問題，不可帶根帶土，因此其基盤相對乾淨。一般而言，台灣的大蒜多為濕剪，所以若有經過乾燥修整者為進口蒜。本土蒜之蒜仁發芽孔呈尖細狀，進口蒜則為圓鈍狀。



本土蒜蒜仁發芽孔處呈尖細狀(上列)，進口蒜蒜仁發芽孔處呈圓鈍狀(下列)




經乾燥修整及濕剪之進口蒜(上列)，本土蒜僅濕剪部份並帶根(下列)



大蒜蒜梗若為中空或萎縮且倒折者一定是進口蒜(圖左)本土蒜蒜梗一定為實心(圖右)



本土蒜呈下寬上窄之吊鐘形，外觀似蓮霧(圖上)；進口蒜呈圓扁外觀形似茂谷柑(圖下)

目前所進口之大蒜，在辛辣程度上，都較本土蒜來的清淡，因此消費者在購買大蒜也不妨比較一下味道，如果又香又辣就對了。 

輸，新鮮度及品質，較國產蒜頭略遜一籌。

蒜球烘乾方式，除了可以天然的太陽曝曬外，再來就是以烘乾機低溫慢慢、均勻地烘乾。蒜農通常以吊、掛方式收藏，由於大蒜是秋裡作植物，一旦天氣逐漸轉涼，大蒜的生長機制就會開始啟動。可自冷、熱兩種方式中擇一儲存，冷藏方式，類似讓大蒜冬眠，費用較高；另一種方式，是由農業試驗所發明的加溫方式，將大蒜存放在較密閉的倉庫中，稍作加溫，讓室溫達到攝氏26度以上，抑制大蒜發芽。

陳文德說，今年國內蒜球產量超出國內消費量約6千公噸，目前已完成採收、烘



農情蜜意話台灣

節目時段：每周六下午二時至三時
播出頻率：寶島新聲Super台灣 FM98.5

節目主持人：**阮慕驊**

工商時報採訪中心副主任
華視新聞部顧問
運通財經台新聞總召

乾，並開始上市。農委會為穩定國產蒜球產銷，除了呼籲蒜農，在採收乾燥後配合市場需求分批出售以調節供需外，5、6月期間辦理直銷促銷4,160公噸，透過農會超市聯採中心、台北農產公司所屬超市及各大連鎖超市系統、機關團體、國軍副食等通路辦理直銷。

土地利用新思維

此外，為實際減少市場流通量，並輔導具合格工廠登記的農民團體及加工廠商，收購國產蒜球產製真空油炸休閒食品、保健食品、飼料添加物等相關加工產品，以紓解鮮銷市場壓力，目標量為2千公噸。

如果各項調節措施執行至6月底後，產地價格仍低於直接生產成本，農委會將啟動九五機制的收購措施，以大蒜直接生產成本95%的價格向農民收購。

陳文德強調，依照市場原理來看，國內大蒜一旦生產過剩，價格自然就不好，可由縮減種植面積及轉型改種高品質蔬菜兩方面作調整。首先，縮小大蒜種植面



積，減少大蒜生產過剩情形一再發生；和大蒜同屬秋裡作期間的蔬菜，如毛豆、菠菜及蘿蔔等，都具外銷日本的優良品質，可轉型改種這些蔬菜。

一旦大蒜種植土地大量釋出時，可考量轉型種植能源作物，例如豆類及油菜等，提煉為生機柴油。在德國，是種植油菜，美國則種黃豆，提煉後加入汽油內，不但可減少汽油用量，也可降低空氣污染，這個部分，國內正進行相關研究中。

最後，陳文德表示，國內大蒜品質極佳，有助於驅蟲、解毒、健胃、止瀉的大蒜素含量高，因此蒜味濃郁，此外，國產大蒜一定充分乾燥，加上品質新鮮，是和國外進口蒜作為區隔的主要賣點。目前，農委會積極推動「農產品安全法」立法，將生產履歷制度及標準方法作結合，讓消費者自由選擇品質良好的產品。他強調，國產大蒜質優、新鮮、價廉，請消費者多多購買食用，除了可保健康外，也是幫了農民一個大忙。

