

# 食用甘藷

■辛仲文、姜金龍、林維和

學名：*Ipomoea batatas* (L.) Lam.

英名：Sweet potato

別名：蕃薯、地瓜、山芋、甜薯、紅山芋、黃薯、白薯

## 一、概 說

甘藷，栽培歷史之久，在本省糧食作物中僅次於稻米，甘藷營養價值高，除含有蛋白質、脂肪及澱粉外，還有礦物質之鐵、鈣及維生素A、B及C，是良好之健康食糧，目前本省甘藷之利用，以供食用及加工最多，而作飼料用者較少，為迎合市場各類消費者之需要，輔導北部各產區農會，組織農民，成立甘藷產銷班，進行甘藷分級包裝，採用共同運銷以提昇甘藷品質及合理價格，依品種之特性，加工利用，並舉開品嚐及觀摩會，推介消費大眾，增加消費群眾對開拓甘藷多元化產品及對甘藷加工產品之認知與接受，使甘藷用途更廣泛，達到產與銷之平衡，增加農民收益，建立農民對栽培甘藷之信心與意願。

## 二、氣候土宜



甘藷諸條、諸球，老少咸宜深受消費者青睞

甘藷生育期間需要較高的溫度，最適當溫度在20～30℃之間，以24℃為塊根形成最適溫度，日照生育初期宜長，而生長後期日照宜短。甘藷生育初期需要適量水分，生育中後期不宜多雨。甘藷最理想的土壤是土層深，土壤輕鬆含適量有機質排水性與通氣性均良好及較肥沃的、砂質壤土或壤土為宜。



甘藷小包裝(6公斤)適合超級市場消費者選購

## 三、栽培管理

### (一) 品種選擇

選擇豐產及品質佳之優良品種，如桃園一號、台農57號、台農64號、台農66號等。

### (二) 種苗之選擇及插植法

優良藷苗必須是生長機能旺盛，節間短約7～8節且強壯約25～30公分之先端苗，插植最適當之行株距為25×25公分，每公頃約40,000苗。

### (三) 整地作畦及施肥量與施肥法

本田耕土宜深，使土壤細碎作畦，畦



桃園一號塊根表皮淡紅，肉橙黃色。

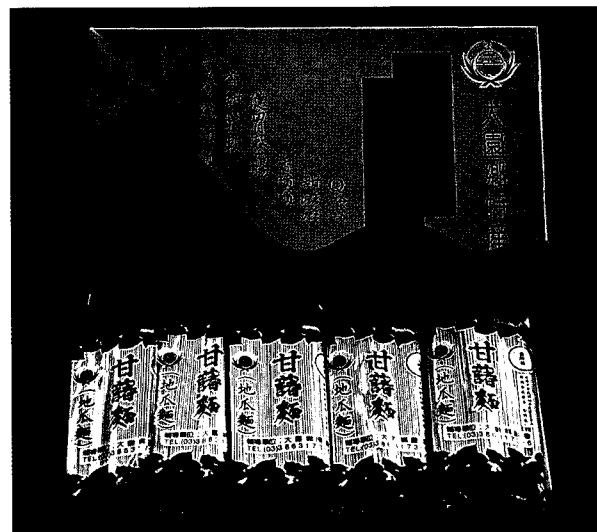
高為30~40公分，整地作畦作業用機械作業一次完成確能節省勞力，降低生產成本。甘藷施肥量，氮肥春夏作每公頃30~40公斤，秋裡作每公頃60~80公斤，磷鉀春夏作30~60公斤，秋裡作30~40公斤，氧化鉀春夏及秋裡120~180公斤，砂土及砂質壤土因肥料容易流失施肥應分二個時期施用，第一次在整地作畦時把有機質肥料每公頃10,000公斤和磷肥的全量，氮肥和鉀肥的半量作為基肥施用，第二次在插植後30~40天將所剩的半量氮和鉀肥作為追肥施用。

#### (四) 產期調節及病蟲害防治

為求甘藷生產供銷之平衡，於北部甘藷適栽之鄉鎮辦理分期種植，錯開產期，為提高甘藷品質，在甘藷生育期間應注意病蟲害防治，防止甘藷受蟻象為害，每公頃施用2.5%陶斯松粉劑45公斤，均勻施於土壤中再作畦插植，甘藷潛葉蛾，每公頃施用90%納乃得可濕性粉劑稀釋1,800倍噴灑防治，甘藷螟蛾施用50%加保利可濕性粉劑每公頃2.4~2.8公斤，稀釋500倍液，毒殺幼蟲。

#### 四、收穫處理

甘藷種植後4-5個月即可收穫，為節省生產成本解決勞力缺乏問題應採用機械收穫，由產銷班依甘藷之大藷(300~600公克)，中藷(150~300公克)，小藷(150公克以下)加以分級包裝，並以市場之需要運送各消費市場及加工利用。



甘藷麵，香Q可口，深受消費者歡迎。



桃園一號是烘烤最佳的食用甘藷

### 五、產銷概況

全省甘藷面積約12,000公頃左右，北部推廣面積約2,500公頃，約佔全省栽培面積之21%。

北部地區甘藷鮮藷塊根由產區農會辦理分級包裝依各品種分紙箱24公斤，6公斤裝與袋裝3公斤，銷售北部各果菜市場超級市場或各農會供銷部與農民自產自銷。加工利用：採用適加工品種桃園一號及台農57號、台農66號，輔導西湖鄉農會製作藷條，甘藷湯圓，後龍鎮合興農場製作藷條，北埔鎮隆源食品甘藷餅、大園鄉農會：甘藷餅、甘藷麵、金山地區農會：甘

藷麵、甘藷麵包，台北市頂呱呱公司甘藷藷條及台北市奕泰農產公司製作地瓜珍珠圓、甘藷丸、甘藷蜜糖、甘藷藷條、地瓜酥等多樣化產銷售全省各消費者。

本省甘藷品種除產量高之外，品質極佳，尤其製作藷條在歷年舉辦之品嚐活動中深受消費者之喜愛與接受，如採用省產之甘藷品種桃園一及台農57號製作之藷條，因其品質及口感均比馬鈴藷佳，將來加入WTO之後，我國如果製作藷條銷售世界各國將媲美於馬鈴薯，相信其生產銷售領域當無可限量。◆