

甘藷「桃園一號」之育成及栽培技術

辛仲文 姜金龍 林維和

近年來由於消費形態之改變，甘藷品質與產量均受消費者與生產者所重視，尤其甘藷多元化之利用，更是育種者所努力追求的目標。有鑑於此，本場經十年之努力選育此一多元化利用之甘藷品種。

桃園一號甘藷品種原品系代號為 TY70-1，係於 1981 年從多向雜交族群第五世代後裔中選出，經實生系選拔試驗，新品系初、高試驗的結果產量最高，選定進入全省區域試驗，亦進行栽培密度、採收期、肥料、病蟲害檢定、品質分析及食味品評等試驗。

實生系選拔的結果，單株塊根重比對照種台農 57 號高者有 21 個品系，其中以 TY70-1 單株塊根重 1.3 kg 最高。新品系初級試驗的結果 1985 年秋作及 1986 年夏作試驗，TY70-1 之塊根產量均顯著高於對照品種台農 66 號，故入選為優良品系試驗。新品系高級試驗於 75 年夏作試驗的結果，TY70-1 之塊根產量均顯著高於對照品種台農 66 號，因此 TY70-1 獲選為優良品系進入區域試驗。甘藷新品系區域試驗經穩定性分析結果，夏作平均塊根產量均比對照種台農 57 號及台農 66 高。1989 及 1990 年秋作穩定性分析結果，TY70-1 之平均塊根產量均比對照台農 57 號及台農 66 號高。採收期試驗由夏秋作的結果可知 TY70-1 為中熟品種。栽培密度試驗由夏作的結果，大藷產量以 100×25 cm 行株距較高，而小藷及塊根總產量於兩處理間之差異不顯著。秋作試驗之結果，大藷、小藷塊根總產量於 100×20 cm 及 100×25 cm 兩處理間均無顯著之差異，以目前推薦栽培密度 100×25 cm 為宜。肥料試驗在夏作之結果，就經濟效益而言，以標準施肥量 $N:P_2O_5:K_2O=60:50:150$ 最適宜。若要取得小藷(150 g 以下)作為烘烤用者，以輕肥 $N:P_2O_5:K_2O=30:25:75$ 處理較適合。一般化學成份分析，TY70-1 之蛋白質、粗纖維、澱粉、還原糖、維生素 B₂、礦物質、鈣、磷之含量均比台農 66 號為高。TY70-1 與台農 57 號官能品評之結果，TY70-1 皮色、肉色、風味甜味、適口性均比對照種台農 57 號為優。主要病蟲害抗性檢定及觀察：主要蟲害經田間自然蟲害檢定的結果，螟蛾之感蟲率為中級，蟻象、烏羽蛾為輕級。主要病害經田間自然感染及人工接種檢定結果：軟腐病經人工接種結果，感染率達 41%，屬極感，毒素病、縮芽病及簇葉病屬輕級。於 1991 年 12 月 18 日經農林廳聘請專家、學者所組成新品種登記命名審查小組審查通過，正式命名為「桃園一號」，其主要特性：莖蔓為短匍匐型，粗細中等，蔓色淡綠。葉為心臟形，淡綠色中型葉。塊根紡錘型、表皮淡紅色、尚光滑、脈少、瘤目淺、裂藷少、肉色橙黃並帶紫暈。夏作塊根產量最高可達 44 ton，秋作最高可達 33 ton。用途廣，塊根非常適合炸藷條及烘烤用，亦適合食用及製餡用。又桃園一號適於春夏秋作栽培，可依市場需求調節插植期。

相關文獻

1. 辛仲文、姜金龍、林維和、彭武男、陳正男、張學現。1993。甘藷桃園一號之育成。桃園區農業改良場研究報告 12: 51-67。

表 1. 桃園一號與台農 57 號、台農 66 號之農藝性狀、產量與特性

Table 1. Agronomic characters, root yield and traits of sweet potato Tainung 57, Tainung 66 and Taoyuan 1.

品 種	農藝性狀及產量	用 途	特 性
桃園一號	<p>莖蔓：淡綠色、短蔓、匍匐性。 葉：心臟形、淡綠色、中型葉。 塊根：紡錘形、皮淡紅色，肉橙黃色(帶紫暈)。 產量：春夏作 32,000~44,200 kg/ha。秋作 27,000~33,800 kg/ha。 製簽率：春夏作 30.2~33.3%、秋作 32~34%。 粗澱粉率：春夏作 15.9~16.3%。秋作 14.3~15.8%。</p>	<p>適口性佳，可炸薯條、烘烤、食用及供作甘藷餅之餡。</p>	<p>1. 耐旱、莖蔓中等、植後成活率高，不定根少、可減少埋蔓人工。 2. 塊根產量高且穩定，諸形整齊瘤目淺，裂諸少。 3. 肉質橙黃色、炸薯條後呈金黃色、色質優美且 Q。</p>
台農 57 號	<p>莖蔓：淡綠色、短蔓、匍匐性。 葉：黃綠色、五深裂或三深裂。 塊根：皮橙黃色、肉橙黃色。 產量：春夏作 17,000~29,300 kg/ha。秋作 11,800~24,400 kg/ha。 製簽率：春夏作 28.1~31.2%。秋作 27.4~32.3%。 粗澱粉率：春夏作 15~16.3。秋作 14.3~15.8%。</p>	<p>食用、烘烤、炸薯條、供甘藷餅之餡。</p>	<p>1. 不耐旱、莖蔓、不定根及鬆根多。 2. 塊根產量低且不穩定，諸形大小不整齊、瘤目多且深。 3. 肉質橙黃色、質地佳但不 Q。</p>
台農 66 號	<p>莖蔓：短蔓粗大、半直立性綠色。 葉：形、綠色。 塊根：表皮淡棕紅色、肉色澄紅色。 產量：春夏作 20,300~41,000 kg/ha。秋作 17,000~34,000 kg/ha。 製簽率：春夏作 23.8~26.9%。秋作 26.7~31.2%。 製粉率：春夏作 12.6~13.6%。秋作 13.5~14.8%。</p>	<p>食用、蜜餞、製甘藷麵。</p>	<p>1. 粗蛋白質含量高、味優、耐濕性較強不耐旱。 2. 諸形整齊、小諸少、早熟。 3. 北部地區秋作栽培較容易發生裂諸。</p>