

本土非基改大豆高雄12號 機械化採收示範觀摩會 圓滿成功

文／周國隆
羅文冠
圖／吳倩芳

本場配合「調整耕作制度活化農地計畫」，鼓勵農民種植國產雜糧替代進口雜糧，增加糧食自給率。103年輔導高雄市美濃區種植15公頃高雄8號及高雄9號黃豆、5公頃高雄7號黑豆。為提升農友的收益，本場特別於1月22日假龍肚國小附近大豆田，辦理「大豆新品種高雄12號栽培技術暨機械收穫示範推廣觀摩會」。由黃德昌場長親自主持，計有農糧署南區分署莊老達分署長、美濃區農會鍾清輝總幹事及豆農60多位參加，與會者對新品種高雄12號深感興趣，並對機械化採收示範反應熱烈，咸認獲益良多。

首先黃場長重點說明本次示範觀摩會要旨，並指出本場近年來積極推動休耕田活化轉作大豆、毛豆，以機械化降低生產成本，並開發新品種，以提升產量與品質。毛豆、黃豆兩用新品種「高雄12號」產量高、品質好，已於103年11月獲得國內植物品種權，目前正辦理授權技轉予產業界應用。臺灣高消費族群人口眾多，發展具區隔性的農業精品，配合創意行銷策略，絕對可以大幅提升在地農產品價值。本場已媒合多家量販與加工業者，直接向專業豆農採購國產非基改大豆，製成茶豆豆漿、黑豆豆漿及豆麥醬油、黑豆醬油等產品，更輔導年輕豆農在高雄及臺北各開一家大豆直營店，讓消費大眾可以直接向農會或專業豆農購買新鮮國產非基改大豆產品，贏得消費者的熱烈迴響，蔚成時尚。

美濃區農會鍾清輝總幹事也表示，為了減少一期作水稻面積，該會自去年春作開始與農民契作大豆，並在5月7日召開「2014美濃大豆採收上市」記者會，推動地產地消、安全健康的本土非基改大豆，採收的黃豆、黑豆，與在地生產的紅豆搭配成「紅黃黑」小包裝展售，非常搶手，讓消費者可選購新鮮、

非基改的安全在地農產品，打造美濃安全農業村的品牌形象。秋作10月第1次試種高雄12號黃豆，產量及品質非常好，準備今(104)年春作大幅契作推廣、嘉惠農民。

非基因改造的毛豆、黃豆兩用新品種「高雄12號-綠翡翠」具有(1)鮮莢產量高、(2)單株合格莢率高且三莢粒數多、(3)鮮莢飽滿曲莢色綠、(4)適合機械採收及(5)外觀及食味品質佳等優點。當毛豆使用時，鮮莢產量較目前主流品種「高雄9號」約高出25%，當黃豆使用時，較目前主流品種「高雄選10號」產量約多出50%。

簡報後農友提問建議應增加個人契作獎勵及強制標示基改大豆產品，農糧署南區分署莊分署長以其專業逐一答覆。黃場長最後更強調，大豆高雄12號為非基改毛豆、黃豆兩用新品種，推廣後預計除可提升我國「毛豆產業」競爭力，更可另闢「黃豆產業」新版圖，不僅是「綠金」，更是指日可待的「黃金」，並期勉農友善用美濃在地的山好水好自然環境，生產具有客家特色的「美濃非基改大豆」，與進口大豆區隔市場，生產多元系列精緻產品，以提高產品附加價值。



本場育成毛豆黃豆兩用新品種「高雄12號-綠翡翠」，具有高產及適應性廣，種子產量每公頃可達3公噸以上，單株3~4粒莢數多，籽粒飽滿，食味品質佳。



黃場長主持觀摩會



莊老達分署長聽取農友建言後，親切答覆農友問題。



大豆新品種高雄12號田間機械收穫情形



大豆新品種高雄12號觀摩會現場合影



國產大豆多元化品種：高雄7號黑豆(左)、高雄12號黃豆(中)、高雄11號茶豆(右)。



美濃區農會大豆「紅黃黑」小包裝產品非常搶手