

不同品系原生豇豆豆莢性狀及產量調查

東部阿美族部落幾百年來自行留種之原生豇豆，於夏季栽種並栽培於貧瘠的沙地及早地，具有耐熱、耐旱、低需肥性、無需豆籬具省工等特色，生長旺盛且病蟲害少等特性，可供鮮食及豆莢乾等用途。部落原生豇豆則種子數多，湯頭風味濃郁，應比商業品種含有更豐富的蛋白質、維生素A、B、C及礦物質、磷、鐵和鈣等，再加上低需肥性且病蟲害少，可供有機栽培用。目前蔬食及素食人數逐年增加，原生豇豆可提供及補充豐富的蛋白質來源。本計畫針對保存之品種——花仁、黑仁及紅仁等3個品種，富含蛋白質、維生素A、B、C及礦物質含量。並進行採後處理與調製技術，生產原生豇豆豆莢乾產品，強調原鄉健康、有機又營養的產業特色為訴求。

不同品系原生豇豆豆莢性狀及產量調查如下：

採集地點：台東縣關山鎮電光部落。

品種及栽培：蒐集原生豇豆品種，並將其種子按種皮顏色、有無斑紋來進行初級分類，種植田間，並觀察其豆莢之顏色、斑紋形式及種仁顏色來進行分類。

品系產量調查：將分類好的品系進行產量試驗，利用種子直播於田間，栽培期間不施肥料也不施用農藥，進行單株產量及調製後之成品產量調查，藉以評估原生豇豆有機栽培在原鄉部落之可行性。

結果：

本次收集之品系之採集地點為台東縣關山鎮電光部落，蒐集原生豇豆品系，並將其種子按種仁顏色、有無斑紋來進行初級分類，大致可分為3大類——花仁、黑仁及紅仁，並育苗種植田間，並觀察其豆莢之顏色、斑紋形式及種仁顏色來進行分類。花仁種原部分可分類出7種品系，黑仁部分可分成4個品系，紅仁部分可分成6個品系，由此可知，東部阿美族部落幾百年來自行留種之原生豇豆是個混合的集團種植的種子，保留住品種的多樣性，而且其品種具有顏色豐富的豆莢。

再將以上分類好的品系進行品系產量試驗調查，利用種子直播於田間，栽培期間不施肥料也不施用農藥，進行單株產量及調製後之成品產量調查，由表六得知，產量以品系1、5及9的產量較高，其中以綠皮的品系1產量最高，達6500g，其次為紫紅皮紅斑花仁品種及白皮品種，建議部落種植時將此三個品系單一或混合大量種植，可達到較佳的產量。種植原生豇豆品系試驗，期間並無灌溉、施肥及噴化學藥劑，所以幾乎沒有管理，進行粗放栽培即有產量，故可成為省工栽培的有機產品開發，故原生豇豆有機栽培在原鄉部落是具有可行性的。