

料理好上手的 翼豆新品種

臺東2號-春豐 讓妳輕鬆 翼飽口福!

本場為推動臺東地區原民特色蔬菜產業發展，因應消費市場多元化需求，歷時8年品種選育，於111年育成翼豆新品種‘臺東2號-春豐’。本品種具優良之長日照結莢特性，除秋作可種植外，更可延長春作產期達1.5個月，對農友來說，更具栽培效益。新品種嫩夾翠綠短薄，形似碗豆莢，料理簡便易熟，讓小家庭或上班族可以簡單快速的上桌。

本場陳信言場長表示，國內翼豆產業自本場推出可春作生產的翼豆‘臺東1號-青翠’後，改善了本作物產期受限於冬季短日照季節、不易規格化且口感不佳等問題，成功的將翼豆打入國內大型通路賣場，使更多消費者得以認識並品嚐到翼豆的滋味。為滿足小家庭或上班族對可快速料理的食材需求，以及通路市場需要更長的翼豆銷售期，本場於111年育成嫩夾翠綠、莢身短薄且具長日照季節生產優勢的‘臺東2號-春豐’。

陳場長指出，新品種‘臺東2號-春豐’有2好。一、產期長，本品種如商品名‘春豐’，具優良之長日照結莢特性，秋作與春作均可種植，尤以春作生產更具優勢，產



記者會後全體研究人員合照

文、圖/ 薛銘童
量達每公頃15公噸，為‘臺東1號-青翠’(9.3公噸/公頃)1.6倍。同時，春作採收時間可由5月中旬延長至6月下旬，大幅延長翼豆產期，極具商品價值，有助於提升臺東地區原民豆類產業。二是好料理，新品種翼豆豆莢長約12公分，略長於碗豆莢，適時採收無筋絲，料理加熱易熟。烹煮時，切除蒂頭與蒂尾並對半切開，汆燙60秒後撈起，以冷開水淋洗降溫，淋上沙拉醬便可快速上桌；喜歡熱炒的風味，可佐以小魚乾或培根快炒，讓口味更加豐富。相較魚市場現行流通之品種(系)，料理時需切成小段或薄片而言，烹飪上省去許多備料時間，更符合多數小家庭或上班族料理上的需求。

為保障未來新品種申請業者與農友權益，本場現正辦理植物品種權申請，規劃於112年取得品種權後，辦理非專屬授權。有意進行申請授權之業者或農友，可密切注意本場網站公告。期待未來辦理授權及推廣種植後，消費者可以在賣場選購嘗鮮。



翼豆臺東1號與2號比較圖