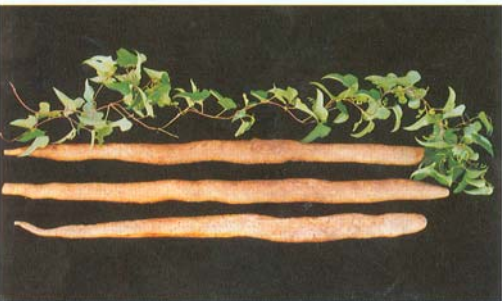


山藥新品種花蓮三號 栽培暨料理示範



藥新品種「花蓮三號」，商品名稱為「長白山藥」，其塊莖形狀為長圓柱形，長可達1公尺多，寬3.5公分以上，塊莖表皮褐色，肉質白色，富粘性，產量較其他長形山藥品種為高，公頃產量平均在20公噸以上；塊莖具休眠性，耐貯藏，於5°C的低溫冷藏下，塊莖品質可維持半年以上。

由於山藥「花蓮三號」栽培容易，抗莖枯病，適合花蓮及宜蘭地區栽培，經過本場的積極推廣，已成為轄區內各山藥產銷班的主要栽培品種。此外本場亦積極開發山藥的各種料理方式，並研製種種加工產品如山藥粉、山藥麵、山藥湯圓、山藥冰淇淋、山藥羊羹等，希望能促進山藥的多元化利用，提升附加價值以增加農友收益，並成為本區之新興產業。

隨著時序即將入秋，花蓮三號山藥已可採收上市，本場為向各界展示今年的栽

培成果，特於8月16日假花蓮縣新城鄉楊朝永班長的示範園召開田間觀摩會，當天除了邀請各地從事山藥研究之學者專家及轄區內農政單位、農民團體及農友外，也吸引了許多有興趣之民眾參加；觀摩會後，本場在花蓮縣山藥產銷班新落成之展售中心舉辦山藥料理品嚐會，由家政班的班員聯手烹調出十多道精緻的山藥美食，除讓與會來賓讚不絕口，更對於本區山藥產業的未來發展前景深具信心。



本場侯場長(左)、楊朝永班長(中)及縣農會吳榮森課長向與會來賓展示今年的山藥栽培成果

山藥為薯蕷科之蔓性多年生植物，因其地下塊莖營養豐富，含多種氨基酸、蛋白質及澱粉，另具黏液質、尿囊素、薯蕷皂苷、膽鹼、纖維素、維生素A、B1、B2、C及鈣、磷、鐵、碘等礦物質，是國際間的極為重要的糧食作物之一；國人在烹調傳統食品四神湯時所使用之中藥材「淮山」，即是乾製切片後的山藥，而現代醫學之研究更指出山藥具有抗菌、防癌、增強免疫力等功用。

本場於89年12月經審查通過命名的山