

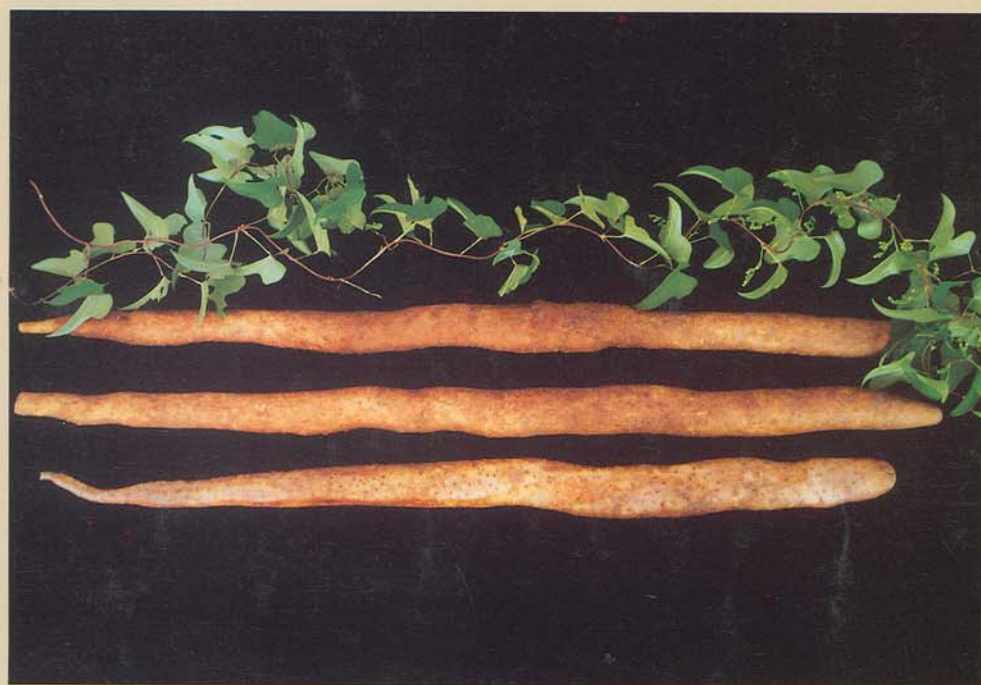
花蓮區

農技報導 54

中華民國九十年八月出版 發行單位 行政院農業委員會花蓮區農業改良場 發行人：侯福分

長形山藥「花蓮3號」(長白山藥)

— 豐產、品質佳、抗莖枯病、耐貯藏之優良山藥新品種



◎黃 鵬、張同吳

育成經過

山藥俗名淮山，為薯蕷科(Dioscoreaceae)薯蕷屬(*Dioscorea*)之蔓性多年生植物，其食用部位為地下塊莖。山藥為國際性主要糧食作物之一，全世界之薯蕷屬植物約有600多種。自古以來即被國人利用為保健食品及中藥材料。山藥之塊莖外形變化多，圓形、掌形、長形等等，依種、品種不同而異。長形山藥之莖蔓較為纖細圓形，葉較狹長，塊莖形如長棍棒狀，品質極為優異，在中藥處方中常被當作強壯補品，售價很高，在台灣、中國大陸及日本等地均有生產。

台灣山區原有野生之長形山藥，因多年挖掘而逐漸稀少，有鑑於此，行政院農業委員會花蓮區農業改良場於民國七十三年開始有系統的進行長形山藥種原蒐集與育種工作，選拔表現優良的品系，歷經品系觀察、產量比較、區域試驗、病蟲害檢定、及各項特性測定等，終於育成一優良品種，報請行政院農業委員會審議，於民國八十九年十二月三十日經審查通過，登記命名為山藥「花蓮3號」品種，本品種之塊莖形狀為長圓柱形，肉質為白色，因此商品名稱為「長白山藥」，正式推廣給農友栽培。

作物性狀

1. 本品種在植物分類學上屬於 *Dioscorea batatas* 種，地下塊莖呈長條形。
2. 植株為草本，雌雄異株，穗狀花序，莖蔓具纏繞性，葉腋內常有珠芽（俗稱零餘子）著生。
3. 葉為單葉，互生或對生，三角狀卵形，三裂，中裂片先端漸尖，側裂片較圓，葉脈7-9條，從基部發出。
4. 塊莖長圓柱形，長可達1公尺多，寬3.5公分以上，表皮褐色，肉質白色，富粘性，具有休眠性。



山藥花蓮3號之葉片



山藥花蓮3號之葉腋常著生零餘子

品種特性

1. 產量高，公頃產量平均可達二十公噸以上，產量表現較其他長形山藥地方種穩定。
2. 抗莖枯病 (*Phoma dioscoreae*)。
3. 耐貯藏，在5°C低溫冷藏可貯存一年以上，不僅販售期間長，產品品質可保持不變。
4. 容易栽培，尤其適合花蓮及宜蘭地區之環境。



山藥花蓮3號塊莖肉質白色



山藥花蓮 3 號品種植株抗莖枯病



一般地方種罹病植株

栽培要點

一、種薯的準備與催芽

1. 種薯大小：種薯大小以40至80公克為宜，種薯分切後之切口沾粘上一層免賴得（億力）粉末或草木灰，促進切面之木栓化，減少病菌感染遭致腐爛。種薯在種植前一個月應行催芽再種植，發芽較快且較整齊。
2. 低溫處理打破塊莖之休眠：塊莖具休眠性，於催芽前先將塊莖置於5℃之冷藏庫內，低溫處理4至6週以上，可有效打破休眠，促進發芽。
3. 種植時期：以4月為種植適期，遲至6月之後種植會影響塊莖產量與品質。



種薯以5℃之低溫處理約4~6週，再埋至溼沙中催芽，約3~4週即可萌芽。

二、田間栽培

1. 塑膠天溝誘導栽培：本品種塊莖長達一公尺以上，利用塑膠天溝誘導栽培，具省工、提高商品價值及延長塊莖貯藏壽命的優點。
2. 畦面覆蓋稻草或不織布：可有效抑制雜草之生長，減少人工除草之成本。
3. 栽培行株距為1.2公尺×0.3公尺，即每公頃25,000~30,000株。
4. 肥料施用量：肥料三要素推薦量為N:P₂O₅:K₂O=90:60:120公斤/公頃，亦即每公頃施用硫酸銨450公斤，過磷酸鈣330公斤，氯化鉀200公斤；1/3量硫酸銨及全量之過磷酸鈣及氯化鉀可一次當基肥施用，山藥發芽後一及三個月進行兩次追肥，各將1/3量硫酸銨施放。
5. 搭立支架：山藥抽蔓後，宜在畦上搭立支架，再牽掛塑膠網繩固定之，以利植株之生長，並減少病蟲害之發生。
6. 採收時期：植株於十一月進入低溫時期，地上部莖葉將逐漸枯黃掉落，十二月間莖蔓完全枯萎，即可採收地下塊莖。

三、收穫貯藏加工

1. 山藥塊莖收穫時應避免破損，如有傷口產生，應俟傷口癒合後再行貯藏，如此不致



◁ 山藥種植時搭設支架，搭配畦面覆蓋稻草或不織布，植株生育好、產量高。

造成塊莖腐爛，影響商品價值。

2. 分級包裝：山藥收穫後，將塊莖洗淨陰乾，依塊莖大小分級包裝後，置於5°C低溫下冷藏，可保持產品品質不變，並延長販售期間。
3. 加工利用：山藥之塊莖除可供鮮食或烹調食用，如山藥牛奶、山藥排骨湯、四神湯等料理之外，亦可加工研製成山藥粉、山藥麵、山藥湯圓、山藥冰淇淋、山藥羊羹等產品。

推廣展望

山藥之塊莖營養豐富，富含多種氨基酸、蛋白質及澱粉，另具黏液質、尿囊素、薯蕷皂甘、膽鹼、纖維素、維生素A、B1、B2、C及鈣、磷、鐵、碘等礦物質。本品種由於具備產量高、品質佳、抗莖枯病、栽培容易、耐貯藏等優良特性，未來可發展成為高經濟價值的保健農產品。

▷ 山藥之塊莖可加工研製成山藥粉、山藥麵、山藥冰淇淋、山藥羊羹等產品。



工本費：10元，6,000份