

落花生新品種—花蓮 2 號 (三莢公)

作者：余德發 副研究員
作物改良課
雜糧研究室
電話：(03)8521108 轉 290

前 言

落花生又名花生、俗稱土豆，具有地上開花，地下結實的特性，為台灣主要雜糧作物之一，主要產地為雲林、彰化、嘉義及花蓮等縣。落花生的栽培，除了澎湖地區及台灣西部沿海部份地區栽培維吉尼亞型(Virginia type)的落花生品種外，其餘各地均以西班牙型(Spanish type)品種為主。落花生之鮮莢果適合鮮食、加工及食油等用途，具有獨特之香味。以往落花生品種改良多偏重於鮮食及加工用途之大粒品種。然而，近年來由於消費型態改變，同時又為配合產品多樣化之需求，一莢多粒，適合鮮食及加工之瓦倫西亞型 (Valencia type) 品種之改良，亦逐漸受到重視，因此，行政院農業委員會花蓮區農業改良場為增加農友在種植落花生時的選擇機會及因應消費市場多樣化，於民國 83 年春作以台南選 9 號 X H.I. 9302 之 F_1 為母本，花育 1 號為父本，進行人工雜交。花蓮 2 號原品系名稱為花育 12 號，歷經雜交分離選拔，初級、中級與高級產量比較試驗、區域試驗及各項特性測定，結果顯示「花育 12 號」屬於瓦倫西亞型，具直立株高較矮、大莢及適合鮮食、加工用等優良特性，遂於民國 92 年 10 月 17 日經命名審查委員會評審通過，命名為「花蓮 2 號」，商品名稱為「三莢公」，為台灣第一個正式命名推廣種植的多粒莢型品種。

品種特性

一、農藝性狀

花蓮 2 號屬於瓦倫西亞型，植株直立，葉綠色橢圓型、莖呈淺綠色、花橙黃色，開花期春作約出土後 35~45 天，秋作約 25~30 天，生育日數春作約為播種後 120~130 天，秋作約為 105~115 天。株高春作約 35.4 公分，秋作約 36.6 公分。莢果長筒形，長約 4.55 公分、莢寬約 1.39 公分，略有網紋，屬於多粒莢型，籽粒為橢圓形，籽粒長約 1.58 公分、籽粒寬約 0.91 公分，種皮為粉紅色，種臍為白色。

二、優良特性

- (一)莢果產量：花蓮 2 號在台灣地區六個試區兩年四期作的區域試驗結果，春作莢果平均公頃產量為 2,972 公斤，較台南 11 號減產 10.9%，秋作莢果平均公頃產量為 2,421 公斤，較台南 11 號減產 2.2%；花蓮 2 號與農友自行引種種植的多粒型落花生 H.I. 9801 (俗稱花豆、花仁) 莢果平均公頃產量比較，春作花蓮 2 號為 2,854 公斤，較 H.I. 9801 (2,395 公斤) 增產 19.2%，花蓮 2 號秋作莢果平均公頃產量 1,806 公斤，較 H.I. 9801 (1,720 公斤) 增產 5.0%。
- (二)大莢多粒型：花蓮 2 號平均百莢重春作為 224 公克，秋作為 209 公克，千粒重春作 684 公克及秋作 643 公克，百莢重及千粒重均明顯大於台南 11 號，屬於大莢的多粒型品種。
- (三)適合機械收穫：花蓮 2 號植株直立、株高較矮、莢果著生位集中在基部，適合機械收穫。

(四)適合鮮食及加工用：花蓮 2 號的莢果在水煮及冷凍莢果之外觀色澤、風味、香氣及口感經官能品評結果，表現均佳，由於莢果大且飽滿，適合做為鮮食及加工用。



▲ 花蓮 2 號之籽粒



▲ 機械收穫

栽培注意事項

- 一、 花蓮 2 號的栽培方法與台南 11 號類似，容易栽培，雖然落花生台灣地區春、秋作均適於種植，惟東部及北部地區之秋作應避免過遲播種。
- 二、 採作畦方式栽培，畦寬 90~100 公分，每畦種植兩行，株距約 10 公分。
- 三、 肥料用量視土壤肥力高低而增減，整地前每公頃撒施硫酸銨約 100 公斤，過磷酸鈣 250~330 公斤，氯化鉀 80~100 公斤。
- 四、 生育初期如有缺株，應適時補植，確保單位面積產量，同時須注意生育初期田間雜草之防除。
- 五、 生育期間發生病蟲害，參照行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所編印之「植物保護手」的推薦藥劑實施防治工作。
- 六、 生育期間宜視降雨多寡及土壤田間含水量情形，實施一至二次灌溉，由於花蓮 2 號種子不具休眠性，成熟期應注意田間排水，避免土壤過濕，防止植株徒長及造成地中萌芽。



▲ 花蓮 2 號田間示範觀摩會



▲ 花蓮 2 號之莢果

推廣展望

落花生之品種改良以往較偏重豐產之小粒型品種，近年來由於消費型態逐漸改變，落花生作為食用油日漸減少，鮮食及加工用卻大量增加，同時目前各種多粒型落花生充斥市場，品質不一。本場新育成之落花生新品種花蓮 2 號為大莢多粒型品種，於民國 93 年春作在花蓮縣光復鄉辦理落花生新品種花蓮 2 號栽培示範，一般反應良好，農民種植意願高，預期未來可取代部份目前農友自行引種之多粒型落花生，具有很大發展空間。



▲落花生花蓮 2 號田間生育情形



▲花蓮 2 號之植株直立



▲適合鮮食及加工用的花蓮 2 號，可作為鹽香花生(左)、水煮花生(中)及冷凍花生(右)等產品