

花蓮地區毛豆栽培法簡介

張建生 1994 花蓮區農業專訊 9:19-20

毛豆為大豆莢果發育至八分飽滿時(莢果厚度約0.9 1.0公分左右)採收的鮮豆莢,此時種仁已近生理成熟,但莢果外觀仍然保持翠綠色澤,附有許多茸毛而稱之為“毛豆”。



毛豆脫莢機作業情形

毛豆含有豐富蛋白質,維他命A、C、及E,一般除供蔬菜炒食用外,尚可做為休閒食品,本省年生產量約6萬餘公噸,其中80%左右供外銷,國內消費量約佔20%,為本省南部(高屏地區)特產之一。花蓮地區市場所出售之毛豆品質不佳,且大多非毛豆品種,近年來消費水準逐漸提高,而且毛豆消費形態亦有所改變,成為休閒食品之一。本場經多年辦理毛豆區域試驗結果發現花蓮地區非常適合毛豆生育,產量又穩適,每公頃平均約5,000 7,000公斤,且生育期短,約75 80天即可採收,自81年開始,在花蓮縣瑞穗鄉及吉安鄉等地辦理毛豆試作,成效頗佳。每公頃收益平均為60,000 100,000元,為一新興之雜糧作物,茲將毛豆栽培法簡介如下,供農友參考:

一、播種期:自二月中下旬至七月下旬均可播種。

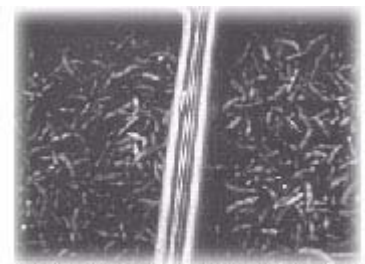
二、播種方法:

整地栽培,行株距45×10公分,每公頃種子用量約100 120公斤,施肥量硫酸銨200公斤,過磷酸鈣330公斤,氯化鉀130公斤,其中氮肥半量及磷、鉀肥全量用作基肥,其餘氮肥在花蕾形成時及子粒充實期視植株生育情形分別施用,如發現地下害蟲,可於整地前施用10%普伏松粒劑,每公頃20公斤。

三、主要病蟲害防治:

(一)莖潛蠅:毛豆發芽出土後一週內噴施90%萬靈可濕性粉劑,每公頃施藥量0.5 0.6公斤,稀釋1,500 2,000倍。

(二)銹病:毛豆開花期後遇高溫多濕,易感染銹病,主要為害葉部,感染銹病之葉片,正面產生黃褐色小點,背面產生孢子,可於花蕾萌出時施用18.6%賽福寧乳劑,每公頃施藥量為1.3 1.6公升,稀釋750倍。



經篩選後之新鮮毛豆莢果

四、收穫:

毛豆莢果飽滿時,以人工拔起或用禾刀割取,以毛豆脫莢機脫莢,每小時約可脫莢100公斤,脫莢後應以冷水浸泡豆莢以降低其田間熱,避免莢果劣變。

五、銷售:

剔除破損或不飽滿之莢果,以小包裝方式經由農會經營生鮮超市直接銷售或以共同運銷方式,運至果菜市場銷售。

毛豆為一優良健康食品，國內毛豆消費地方一般以休閒場所居多，其調理方法甚為簡便，將 20 公升水與 500 公克食鹽倒入鍋內加熱，至水沸騰，取洗淨之新鮮豆莢約一公斤置入沸水中 3 4 分鐘後將豆莢取出，迅速以冷水急速冷卻，以保持豆莢色澤鮮綠及品質，瀝乾後灑食鹽少許即可食用。以往國內生產之毛豆均以外銷為主，忽略內銷市場之開發，花蓮地區所生產之毛豆以內銷市場為目標，今後應加強品質之提昇及降低生產成本之研究，此一產業始能在花蓮地區穩定成長。