




# 山藥 ‘桃園 5 號 - 金豐’ 品種權

Yam ‘Taoyuan No.5-Jin Feng’

適用產業：種苗業、特用作物生產

 新埔分場  
 可技術授權

 葉永銘  
 03-5894949#16

 mingyeh@tydais.gov.tw

## 技術說明

本場以選育食味感官佳、塊莖黏度高且豐產之山藥新品種供農民栽培為目標進行選育工作，於 2012 年進行優良種原 TYY04OM01 x TYY05WL44 雜交獲得種子，2013 年播種後得繁殖成單株，經單株選拔及品系試驗後選出，命名為山藥 ‘桃園 5 號 - 金豐’。

本品種為第一個臺灣原生山藥之雜交育成新品種，利用較複雜的雜交方法，將父本「好口味」和母本「高產量」的優點加成。育成適合栽培於北部地區栽培山藥新品種，以新竹以北地區為其主要推廣栽培地區，期能有效擴展山藥新產區，提供北部休耕地轉作新選擇。



山藥新品種 ‘桃園 5 號 - 金豐’ 塊莖



山藥新品種 ‘桃園 5 號 - 金豐’，莖蔓生長情形



山藥新品種 ‘桃園 5 號 - 金豐’ 之葉形呈戟形 (左)，地方栽培種青藤呈箭形 (右)



山藥新品種 ‘桃園 5 號 - 金豐’ 藤蔓呈紫紅色 (左)，地方栽培種青藤呈綠帶淡紫色 (右)

## 開發潛力及市場競爭力分析

1. 食用口感極佳，由山藥熟食之感官品評試驗得知，無論色澤、香氣、風味、口感及整體接受度，新品種 ‘桃園 5 號’ 均高於對照品種，尤以口感部分更具突出表現，由此可知其極適合熟食入菜，有效提升食材利用價值。
2. 塊莖富含粘質素，粘度單位達 87.2，較對照品種粘度單位 72.8 高出 19.8%。
3. 塊莖產量高，由試驗調查結果得知，其每公頃平均產量均高於其他品種，且比對照品種高出 17.1%。
4. 薯形平直整齊且塊莖直徑較大，方便消費者食材料理，並減少山藥皮等廢棄物之量，提升可食部位利用率。
5. 粗蛋白質、總膳食纖維及具有保健功能的機能性成分膽鹼含量，均較對照品種來的高，適合製作山藥養生料理及高端加工產品。