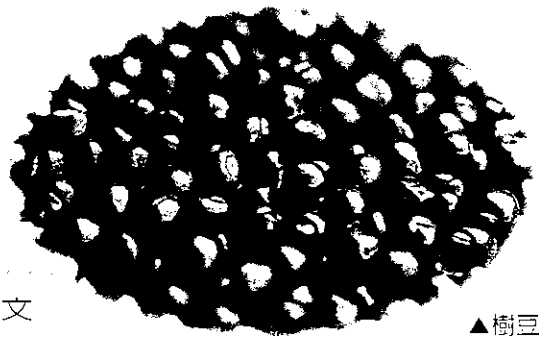


桃園區少量多樣化農特產

樹豆



▲樹豆種子

■姜金龍、辛仲文

一、概 說

樹豆原產地推定為非洲或印度。於熱帶及亞熱帶地區廣泛栽培。台灣長久以來各地均有零星栽培於山坡地、路旁等地。樹豆主要食用鮮豆或乾豆，葉或嫩梢、嫩莢煮後亦可食用，其營養成份如附表。在印度樹豆壓碎與咖哩煮湯具有獨特風味，種子及葉含蛋白質量均高，葉片煮後有強烈香氣，由於含有高營養價值為素食者主要食物。又葉片除供食用外，也可做飼料用，密植之幼嫩植株可做綠肥。

在藥用方面，種子有清熱解毒、補中益氣、利水消食、止血止痢之效。葉有解痘毒、消腫毒之效，根有解熱、解毒、消炎之效。

二、氣候土宜

樹豆性喜高溫乾燥，以其抗旱、耐瘠的特性在600公厘以下雨量能生長良好，故適於半乾旱地區山地栽培。台灣在海拔1,000公尺以下之地皆可培育，惟樹豆不耐寒，易罹霜害。台灣的丘陵佔全面積64%，值得推廣種植。

樹豆適於山坡地栽培 ▶



100 公克可食部分營養成分表

	可食 部分 (%)	水 (%)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	纖維 (g)	灰分 (g)
莢	56	62.2	143	8.4	0.7	26.5	3.4	2.2
鮮豆	100	62.2	119	8.2	0.7	26.0	5.0	2.5
乾豆	100	10.6	286	21.8	1.0	62.8	4.4	3.8

續

	礦物質 (mg)				維生素 A		維生素 B	維生素 B ₂	菸酸	維生素 C
	鈣	磷	鐵	鉀	(IU)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
莢	78	198	1.8	5	62.2	285	0.44	0.16	1.5	29
鮮豆	77	198	1.7			0	0.42	0.16	1.4	28
乾豆	428	287	4.5			20	0.59	0.16	2.3	—

（參照美國食品營養成分表）

三、栽培管理

(一) 品 種

在台灣栽培的地方種，以花色來分為二種。

1. 黃花品種(Flavus)：花瓣全為黃色。

2. 兩色花品種(Bicolor)：花瓣外側為紅色，內面為黃色。

若以種子的顏色可區分為黑、白、灰及棕色等種類。

(二) 播 種

樹豆於3～4月播種為宜，愈晚播種產量愈低。

(三) 行株距

由於樹豆在較肥沃地區之株幅及株高較大，株高可達2.5～3公尺高，分枝多，株幅可達2.5公尺寬，因此較適的栽培密度為1.6～2.0×1.0公尺，每穴播2～3粒種子，以後疏成1苗。

(四) 施 肥

樹豆是一種耐瘠作物，但給予適當肥料生育良好且產量提高，經肥料試驗的結果每公頃施以400公噸的台肥39號複合肥料能顯著提高樹豆產量。

(五) 病蟲害防治

樹豆病蟲害不多，但在排水不良地區容易罹患萎凋病，發病時應將病株拔除。



▲樹豆燉豬腳

雙色花品種之
樹豆開花情形



▲樹豆豆莢

四、收穫處理

樹豆之花序屬無限型生長，成熟期不一致，至12月中下旬，約80%左右的樹豆莢轉黃時為收穫期，收穫時將有莢的枝條折斷，置於曬場曝曬，曬乾後收集成堆，用木棍輕輕敲打即容易產生裂莢，用篩子將莢與豆子分離，曬乾之豆子放入密閉容器或以真空包裝處理，可延長貯藏期。

五、產銷概況

(一)產地：全省山地鄉均有零星分佈，於新竹縣五峰鄉、尖石鄉有較密集的栽培。

(二)種植面積：5～10公頃

(三)產量：每公頃的產量約1,000公斤。

(四)產期：11～1月

六、未來展望

樹豆為山坡地居民傳統的食物，具有補中益氣等多項功能，若能將樹豆之加工利用及料理法加以研究，開發推廣，此種適於丘陵地栽培的作物，必能綠化低海拔山坡地，並增加農民的收益。