

桃園區農技報導

山藥新品種桃園四號之育成、栽培與利用

龔財立 姜金龍 蘇寄萍 鄭隨和



山藥新品種桃園四號之葉形

前言

目前台灣山藥栽培面積約1,000多公頃，北部地區以栽培長形山藥且供生鮮食用為主，薯形及品質參差不齊，產期集中於10月至12月，由於供貨集中，價格較低，而1月至3月因產量較少，價格較高。為分散產期及改進品質，桃園區農業改良場乃利用收集之種源，進行品種改良工作，期能育成塊莖黏度高、品質佳、產量穩定且生育期長之長形山藥新品種，以避開山藥盛產期，提供高品質生鮮山藥，穩定山藥生產末期之市場需求。

育成經過

山藥新品種桃園四號係 83 年自台北市陽明山地區收集之山藥本地種（俗稱刺薯）族群之品系（代號為 TYS8304），經觀察試驗、品系試驗、區域試驗、相關栽培試驗、病蟲害調查與檢定、塊莖成份分析及資料分析整理，於 93 年 4 月 22 日提出申請新品系命名登記，93 年 6 月 15 日經複審委員審查書面資料及田間實物後一致通過，命名為桃園四號，商品名稱為白金山藥。



審查委員進行新品種桃園四號田間審查情形



審查委員審查新品種桃園四號之塊莖

品種特性

新品種桃園四號其植株之藤蔓以右旋性纏繞，莖基部有刺，刺呈深紫紅色，藤蔓具 4 稜翼，無毛。葉為單葉，互生或對生，屬心臟形，具 7 葉脈，呈濃綠色，葉腋間不生零餘子。生育期約 270 天。地下塊莖長條形，長度約 119cm 至 169cm，表皮黃褐色，肉色雪白，質地細緻，黏度高，每公頃平均塊莖產量為 42,144 公斤，比對照品種基隆刺薯增產 42%。

品種優劣

一、山藥新品種桃園四號之優點

- (一)塊莖富含粘質素，粘度達 101.1 cps，比對照品種基隆刺薯山藥粘度 67.0 cps 高 50.9%。
- (二)生育期長達 9 個月，適合於 1-3 月份採收，避開盛產期 9-12 月。
- (三)產量高且穩定。

二、山藥新品種桃園四號之缺點

- (一)本新品種之薯體比一般栽培品種長，需採用 200 公分栽培管，埋設作業較不方便。
- (二)本新品種之莖葉比一般栽培品種多而茂盛，故需搭建較穩固之支架，否則容易崩倒，增加作業成本。

栽培方式及注意事項

一、種植期

栽種時期為 3 至 5 月，以 4 月為適，遲至 6 月種植則產量銳減。

二、種薯準備

栽培山藥新品種桃園四號時，其種薯重量以 80g 為宜。選擇薯形良好且無病蟲害之塊莖為種薯，切取種薯時，每切塊需帶有芽點，才



山藥新品種桃園四號之特徵為莖基部有刺

能發生不定芽。分切種薯時，宜於晴天進行，分切後其切面應沾粘草木灰，日曬3-5日，以促進切面之癒傷組織形成，可減少病菌感染而導致腐爛。

三、整地、作畦、種植

為期地下塊莖充分生長，土壤宜深耕、碎土並築高畦，可促進地下塊莖充分生長，栽培區之灌溉排水系統應求完善，避免浸泡，否則易導致根系或塊莖腐爛。

本品種可利用塑膠管誘導栽培法，本田經深耕、碎土後，依行距150公分開溝，每40公分株距埋下200公分之栽培管，栽培管與地面約成25-30度之斜角，然後將種薯埋入塑膠管前端內約5-10公分處，再行覆土並築高畦。同時可於畦上覆蓋稻草或黑色不織布，防止雜草滋生。

四、肥培管理及搭立支架

山藥宜多施用有機肥料，其用量每公頃為2500公斤，另應再施用化學肥料，化學肥料可依每公頃 $N:P_2O_5:K_2O=200:150:200$ 公斤之比率施用，其中有機肥料、 $1/3$ 量硝酸銨鈣、全量之硫酸鉀及過磷酸鈣，可一次當基肥施用，於整地前全面均勻撒施於本田，山藥發芽後2及3個月再進行兩次追施氮肥。山藥抽蔓後，宜在畦上搭立支架，再牽掛網繩固定之，由於本新品種之莖葉比一般品種多而茂盛，搭建之支架力求穩固，否則容易崩倒。



山藥新品種桃園四號地下塊莖



山藥新品種桃園四號之田間生育情形

五、病蟲害防治

本新品種受病蟲為害較少，僅需注意炭疽病及紅蜘蛛等，防治方法可參照植物保護手冊推薦實施。

六、採收

桃園四號從種薯定植到可收穫約需9個月生育期，一般在4月栽種，至隔年1月間莖蔓完全枯黃後即可採收（採收期可至3月）。採收後處理流程如下：選擇成熟度適足的山藥，採收後洗去泥砂，以整條或調理成適當長度，在30-40℃相對濕度90-100%之條件下，放置2至3天，形成癒傷組織後，再置於室溫25℃通風處2天，當水分含量約70%時，以薄棉紙逐條包裝，放在紙箱中，紙箱內放置乙烯吸收劑，每1,000g山藥置入乙烯吸收劑5g，貯藏在10-12.5℃，相對濕度60-70%條件下，可貯藏達5至6個月，貯藏溫度不可低於10℃，否則容易產生寒害而腐爛。

推廣展望

山藥新品種桃園四號適合於新竹以北等地區栽培，土壤條件以富含有機質且排水良好之沙壤土為佳，對於酸性土壤亦能適應。此新品種由於可延至1-3月份採收，以避開山藥盛產期，且產量穩定，預計推廣後可提供農民生產高品質生鮮山藥，以滿足山藥正常產期後之市場需求，達到產期調節之效果。

利 用

本品種之優點為塊莖富含粘質素，一般以生鮮食用為主，熟食之口感亦佳，地上部之嫩稍亦可食用，川燙或炒食均可，以下介紹適合本品種之料理方式，供選擇參考。

山藥鮮食



材 料：生鮮山藥 600 公克

調味料：A. 山葵醬 2 湯匙，醬油 2 湯匙。

B. 芝麻海苔

製 作：山藥去皮切 1 公分見方塊或切細條。沾調味料(A)或(B)是最具代表的養生吃法。

山藥蜜汁



材 料：生鮮山藥 150 公克

國產蘋果 1 個、低脂鮮奶 1 杯

製 作：山藥與蘋果去皮切塊。山藥、蘋果、鮮奶同時倒入果汁機中打碎即可。

山藥養生甜湯



材 料：生鮮山藥 300 公克、白木耳 15 公克、紅棗 25 粒、冰糖適量、水果丁適量

製 作：白木耳洗淨即刻撈起，略放數分鐘吸水膨脹，去除蒂頭加兩杯水放入果汁機中瞬間打碎，倒入鍋中。加入已洗淨泡軟之紅棗，適量冰糖放入電鍋中，外鍋加半杯水蒸煮至開關跳起，略放冷。煮好之紅棗、白木耳於上桌前，將山藥去皮切小丁加入甜湯中，邊加邊攪拌，最後加入水果丁如奇異果等，則為色香味俱全之養生甜湯。

山藥果凍



材 料：生鮮山藥 300 公克、奶粉 100 公克

果膠適量、白砂糖(依個人口味調整)

製 作：去皮生鮮山藥混入奶粉，用果汁機打勻加入白砂糖煮勻後，趁熱加入果膠拌勻，倒入模型中，冷卻即可。

山藥饅頭



材 料：生鮮山藥 300 公克、麵粉 2 公斤

砂糖 300 公克、酵母粉少許

製 作：山藥切丁後蒸熟，揉入麵粉中，加入適量砂糖及酵母粉，再揉勻後放置發酵約 30 分鐘。將麵粉團以槓麵棍槓平後再捲成條狀，切成適當大小，放置發酵 30 分鐘後，放入蒸籠中蒸熟即可。

山藥排骨湯



材 料：生鮮山藥 300 公克

排骨 600 公克、鹽少許

製 作：山藥去皮切滾刀塊。排骨先以沸水川燙去血水後，加冷水淹蓋過排骨，煮開後改小火燉煮 30 分鐘，再加山藥塊，再煮 10 分鐘，加鹽少許，即可。