

仙草新品種「桃園一號」命名通過

● 姜金龍

很多人都吃過仙草凍，喝過仙草茶，但未必都瞭解仙草凍及仙草茶是由什麼東西所做成的，其實仙草凍的主要原料是「仙草」，是一種唇形科仙草屬的一年生植物，分部在在臺灣海拔1200公尺以下的山麓或荒地。仙草凍的製作是利用曬乾的仙草莖葉，加水及鹼熬煮2~3小時後，將其萃取液加入澱粉並加熱使其糊化，冷卻後所結成的黑色固態膠體即是仙草凍。就仙草栽培者言，最關心的莫過於仙草乾莖葉的產量及單價的高低，而仙草單價的高低與凝膠強度的大小息息相關，因此仙草的選種工作都是朝著高乾株產量與高膠強度的方向進行。

民國79年桃園區農業改良場從關西仙草族群中，選出一個具有生育強健、匍匐型（株長可達145.9公分，株高在29公分以下）、大葉（單葉面積達13.01平方公分）的優良品系 TYY7903，後經一系列的選拔、栽培試驗及品質分析均表現突出，因此提送資料至農委會所召集的仙草命名審查小組審查，89年11月13日於桃園區農業改良場進行田間及書面審查，綜合田間及書面審查的結果，與會委員一致認為 TYY7903 具有適於本省北部地區栽培、凝膠强度高及具有抗氧化作用等特性，而通過將 TYY7903 品系命名為「仙草桃園一號」。



▲ 田間審查情形（左1台大陳成教授、右1興大葉茂生教授、右2農委會陳文德科長、興大曾富生教授）



▲ 田間審查情形（左1嘉義大學胡茂麟教授、左2農委會鄭隨和副處長）



▲ 桃園一號支葉型



▲ 桃園一號呈匍匐型生長