

甘藷加工利用與產業之現況

蔡漢蓉

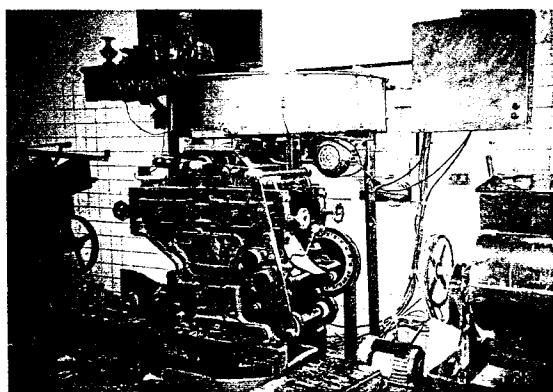
一、前言

甘藷學名為 *Ipomoea batatas* (L.) Lam., 英文名為 Sweet potato。其在台灣的別名又有下列數項：番薯、地瓜、紅藷、甜薯、山芋、紅山芋、黃藷及白藷等名稱。原產地是以墨西哥為中心的熱帶美洲，而台灣的甘藷則是17世紀初，明末荷蘭佔領台灣時期，由福建傳入栽培。甘藷除了與穀物及馬鈴薯一樣含有澱粉、脂肪和蛋白質外，亦含豐富的纖維、維生素C及維生素A之前驅物— β 型胡蘿蔔素，此外尚含維生素B群及無機鹽類，尤其肉色深橙之紅心甘藷所含之 β 型胡蘿蔔素更豐富，營養價值更高，因此甘藷為名符其實的健康食品。

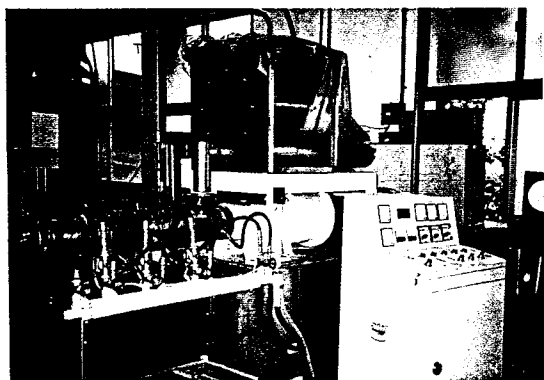
二、產業狀況

1946～1973年間，農村多以甘藷為養

豬主要飼料，因此生產與利用均達巔峰，栽培面積在20～24萬餘公頃，年生產量為200～340餘萬公噸。之後由於養豬飼料逐漸被進口玉米所替代，以致甘藷需要量銳減，並間接造成栽培面積及生產量逐年大幅萎縮，截至民國88年之年度種植面積為9,972公頃，生產量為218,586公噸。目前甘藷仍以鮮食為主，部分作為食品加工及澱粉原料。



▲ 製作麵糰及成型機具



▲ 製作米與甘藷複合式產品之擠壓機

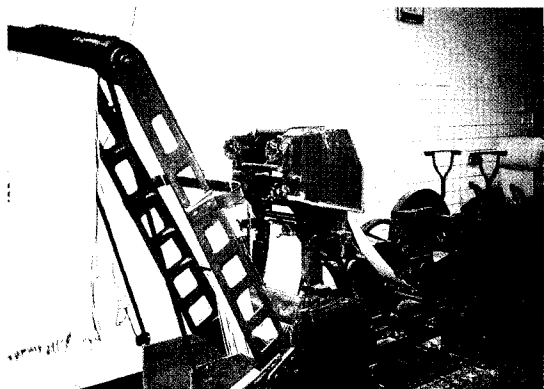
甘藷雖有栽培容易、單位面積產量高和營養豐富等諸多優點，然而本省甘藷產量卻連年下滑，除了養豬飼料的地位被取代是重要原因外，另一關鍵因素則是其未能在食品加工上善加利用，甚至未能在其加工技術上多所著墨以開闢甘藷更廣之消費通路。

三、採後處理

甘藷採收後應放置於通風設備良好，溫度較低（但不可置於冰箱，否則導致低溫寒害，造成烹煮後的不良氣味）及溼度較高之處。如為長期儲存，則需置於良好設施之貯藏庫，溫度保持15℃左右，相對濕度85~90%的條件下，可保存一年以上而不致發芽和嚴重的腐爛。除此之外，利用放射線（鈷60）照射處理也可抑制塊根發芽、延長塊根貯存期，並可保持產品品質，且在合理的劑量下照射，產品並不會對人體造成毒害。另外，最簡單的初級加工方法則是製成甘藷乾簽，甘藷簽最適儲藏的水分含量在8~11%，如果水分含量在17%以上時，容易發酵腐爛。

四、加工利用

甘藷在目前台灣的食品加工業上主要用來製成甘藷澱粉，另外，亦有部分作為甘藷罐頭、糊漿、餡、蜜餞、雪片、藷條、脆片及適量地混合麵粉所製作的各種糕餅、點心和麵條。



▲ 麵條截切機器

本省已發展出數種頗具特色的甘藷加工產品，例如花蓮藷、番薯餅、甘藷蜜餞、脫水甘藷、甘藷脆片、甘藷薩其瑪、甘

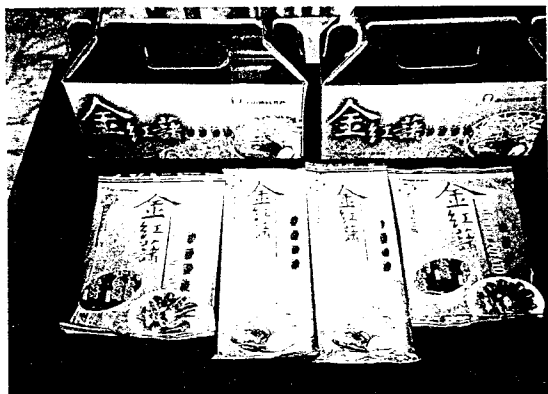
藷麵、甘藷饅頭、甘藷湯圓等。學界亦將甘藷本身或其二次加工產品進行加工試驗：利用焦亞硫酸鉀及殺菁處理以防止褐變所製成之冷凍甘藷條、甘藷泥（糊）或甘藷粒製作冰淇淋、甘藷粉取代部分麵粉製造各式烘焙食品、甘藷糊加工製成甘藷雪片、餡、小西餅等產品、米與甘藷混合物之擠壓加工產品、甘藷品種與油炸條件對甘藷條品質之影響。日本方面也以甘藷為素材製成加工品：甘藷酒、蒸熟乾絲、花林糖（油炸裹糖粉）、煎餅、甘藷餡、甘藷餡，並開發新產品如甘藷薄片、甘藷顆粒、甘藷炸片、膨發甘藷點心等。

五、甘藷之鄉—金山與大園

本場轄區內種植甘藷且推廣加工利用最具代表性者以金山鄉及大園鄉兩區為主。金山地區農會自民國69年開始輔導農戶種植紅心甘藷台農66號，民國73年並配合政府稻田轉作政策而推廣栽種，農民在通氣性、排水性良好且疏鬆的砂質土壤栽植所得之紅心甘藷也成為金山地區極具盛名的農特產品。為防止大量栽培所衍生的賤價問題，並為甘藷產銷打通多元化的出路



▲ 金紅藷麵條是金山地區農會暢銷產品，金紅藷蜜餞之風味更獨樹一幟



▲ 金山地區農會出產之甘藷冷凍食品—金紅藷饅頭與金紅藷湯圓

，金山地區農會也於民國77年開始辦理農村小型加工，陸續將甘藷製成金紅藷麵條、金紅藷饅頭、金紅藷蜜餞及金紅藷湯圓。金山地區農會推廣股楊山林先生及農特產品展示中心蔡志文先生指出，金山地區甘藷產期大約七至十一月，而以八、九月為盛產期，所產的甘藷目前仍以鮮食為主，透過台北農產運銷等產銷管道往往可賣得很好的價錢，至於加工產品則是利用農會本身的加工廠將部分甘藷製成上述加工品。雖然金山甘藷知名度高，但礙於栽種成本、工資較南部高出甚多，實在是發展甘藷加工的瓶頸與限制，在今日一切以商業利益為考量的前提下，要開發金山甘藷加工產品確實得仔細衡量，甚至必須花一番工夫研製消費取向之加工品。

大園地區主要栽種之甘藷品種除了台農66號外，尚栽培本場推廣之桃園1號，而當地加工產品主要是以前者為原料。大園鄉農會推廣股林進財股長指出，為避免大量生產所帶來的削價競爭，當地的甘藷栽種面積均控制在一定的範圍內，因此產量不像金山區多，但產期較長是其特征，消費者提前至六月就有新鮮甘藷可享用。

此外，大園的甘藷也作成甘藷麵及甘藷餅（中秋節時供應），所用的原料均是與鮮食同等級的台農66號紅心甘藷。隨著國內酒品公賣制度的廢除及農產品加工精緻化的趨勢，林股長希望大園地區能再開發具代表性的甘藷加工產品，並有意結合本場研發試製具有特色且口味甘醇之甘藷露。

六、結 語

長久以來，甘藷即被視為台灣人民的象徵，確實在物資缺乏的台灣光復前後，甘藷作為主食填飽無數飢民而造就其時代意義。如今，甘藷產業因種種因素式微，台灣人民的「精神食糧」或許會因為多元化的雜糧作物及新興農產品崛起而逐漸泡沫化，欲挽救甘藷產業並再創輝煌的第二春只有從加工利用方面著手，在此，也希望農政當局重視甘藷產業的傳承延續，學界、研究單位及加工業者為甘藷新產品開發多花一些心力，讓傳統的甘藷加工品展現更新的風貌。



▲ 甘藷麵（地瓜麵）為大園鄉打響知名度