



恆春山藥栽培田園



山藥調理多樣化



山藥湯圓

山藥米粉、山藥火鍋、山藥當歸鴨都好吃；藥膳調理的作法也很多，凡有用到「淮山」的藥膳，都可以新鮮的山藥來代替。

在選購山藥時，以外形整齊，表皮光滑平整，肉質多汁者為佳。因恆春山藥為白肉山藥，

所以，選購時，以越白越新鮮，可置於室溫內保存，以陰涼乾燥處為佳，切口處可以紙蓋住，或包上報紙放入冰箱中。食用時，用水果刀、刨瓜刀輕刮去皮，清水中洗淨即可，再依個人口味烹調，冰品、熱食，生熟皆適宜。 [圖]

資料來源／農委會種苗改良繁殖場

## 收集山藥種源 發展組培技術

山藥用途分為四大類：一、染料用山藥(如裡白葉薯榔)，用於植物染。二、藥用山藥(如黃藥子及四神湯中使用的淮山)作藥或藥膳用。三、一般食用種類(如大薯及家山藥等)，可用於切塊生食、打汁及煮熟膳食。四、觀賞用山藥(如龜甲龍山藥)，因薯表面具深龜裂紋，又似象腳，適合盆栽，頗具觀賞價值。

山藥塊莖含有高量澱粉，在熱帶及亞熱帶地區國家約有12%的人民作為主要糧食之一，根據2002年FAO調查，全球生產量超過3900萬公噸；根據農委會調查統計，目前台灣食用山藥的栽培面積約1200公頃，具經濟價值可供食用的山藥多達25-30種(含品系)。

山藥對人體有益的主要成分之一為Diosgenin，為人類激素的主要成分，亦含有多種人體必需的氨基酸、蛋白質、粘質物(mucilage)、脂肪酸(以亞麻油酸為主)、維生素A、C、E等多種營養素，為可經常食用的健康食品。



恆春山藥組培苗

農委會種苗改良繁殖場近年來從事多種不同用途山藥種類之收集，並從事觀賞及食用山藥之組織培養繁殖技術開發、無病毒健康種苗(薯)之建立。目前在食用山藥方面，已成功開發建立陽明山山藥、台農2號、基隆山藥、恆春山藥、花蓮3號山藥、宜蘭山藥、嘉義山藥、長虹山藥、日本青森種及銀杏薯組培苗繁殖技術，並可利用高糖培養促進瓶內結薯，作為種薯繁殖及種源保存之用，此法亦可應用在生產無病毒種苗(薯)，對於山藥病毒為害之防治方法，將可建立山藥無病毒健康種薯栽培制度，提高山藥種苗(薯)品質，生產質優山藥薯，讓農民種健康山藥，消費者吃山藥健康，觀賞美麗山藥。



觀賞山藥「龜甲龍」